

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Barbara HAJNŠEK

**POZNAVANJE IN ODNOS MLADIH DO VINA
PRIDELANEGA IZ BIO GROZDJA**

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

Ljubljana, 2010

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Barbara HAJNŠEK

**POZNAVANJE IN ODNOS MLADIH DO VINA PRIDELANEGA IZ
BIO GROZDJA**

DIPLOMSKO DELO
Visokošolski strokovni študij

**A KNOWLEDGE AND A RELATION OF YOUTH TO WINE
PRODUCED FROM BIO GRAPE**

GRADUATION THESIS
Higher professional studies

Ljubljana, 2010

Diplomsko delo je zaključek visokošolskega strokovnega študija agronomije. Opravljeno je bilo na Katedri za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtarstvo Oddelka za agronomijo na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani. Anketiranje smo izvedli med študentsko populacijo na Biotehniški in Ekonomski fakulteti Univerze v Ljubljani.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je dne 12. 6. 2008 za mentorja diplomskega dela imenovala doc. dr. Denisa RUSJANA in za člana komisije prof. dr. Andreja UDOVČA.

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Franc Batič
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: doc. dr. Denis RUSJAN
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: prof. dr. Andrej UDOVČ
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Datum zagovora

Diplomsko delo je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Podpisana se strinjam z objavo svoje naloge v polnem tekstu na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je naloga, ki sem jo oddala v elektronski obliki, identična tiskani verziji.

Barbara HAJNŠEK

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Vs
DK	UDK 634.8:631.147:316.62(497.4)(043.2)
KG	vinska trta / grozdje / biološka pridelava / vino / mladina / Slovenija
KK	AGRIS F01
AV	HAJNŠEK, Barbara
SA	RUSJAN, Denis (mentor)
KZ	SI – 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2010
IN	POZNAVANJE IN ODNOS MLADIH DO VINA PRIDELANEGA IZ BIO GROZDJA
TD	Diplomsko delo (Visokošolski strokovni študij)
OP	IX, 31, [5]str., 26 sl., 1 pril., 21 vir.
IJ	sl
JI	sl/en
AI	Vino, pridelano iz bio grozdja, v Sloveniji nima dolge tradicije, vendar se pridelava le-tega v zadnjih nekaj letih povečuje. Leta 2008 smo v okviru diplomskega dela izvedli anketo med študentsko populacijo, da bi ugotovili poznavanje in odnos do tako pridelanega vina. Povprečno 52 % študentov je že slišalo za tako pridelavo, predvsem na fakulteti, iz medijev, doma in od prijateljev. Okrog 67 % anketirancev sklepa, da je tako vino manj škodljivo za človeka, ampak samo slabih 28 % sklepa, da je pridelava bio vina dražja od konvencionalne pridelave. Bio vino so študenti opazili v trgovinah ali pri vinarju in na tržnici. Kar dve tretjini anketirancev bi bio vino kupilo, predvsem slovensko, ampak na odločitev bi najbolj vplivala cena, sledi manjša škodljivost vina na človeka. Slabih 50 % študentov bi plačalo enako ceno za bio vina, kot za ostala vina, medtem ko je dobrih 45 % študentov pripravljenih plačati celo 50 % več. Študenti menijo, da je tako vino trenutna »modna muha«, vendar opažajo, da je promocija takega vina premajhna. Okrog 52 % študentov meni, da bi morala biti na etiketah bolj vidna oznaka BIO. Ko bo pravilnik za pridelavo bio vina sprejet se bo tudi promocija bio vina intenzivirala, kar bo povečalo zanimanje zanj in za njegovo prodajo.

KEY WORDS DOCUMENTATION

ND	Dn
DC	UDC 634.8:631.147:316.62(497.4)(043.2)
CX	Grapevine / grape / biological production / wine / youth / Slovenia
CC	AGRIS F01
AU	HAJNŠEK, Barbara
AA	RUSJAN, Denis (supervisor)
PP	SI – 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB	University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Agronomy
PY	2010
TI	A KNOWLEDGE AND RELATION OF YOUTH TO WINE PRODUCED FROM BIO GRAPE
DT	Graduation thesis (Higher professional studies)
NO	IX, 31, [5]p., 26 fig., 1 ann., 21 ref.
LA	sl
AL	sl/en
AB	Wine produced from biological grown grape hasn't got long tradition in Slovenia but the production of it has been increasing in the last couple of years. In the year 2008, for the purpose of my diploma paper, a survey has been carried out among students to find out what was their knowledge and attitude towards such wine. Approximately 52 % of students have heard for such production, especially from faculty, media, local environment and friends. Further on, approximately 67 % of respondents conclude that this kind of wine is less harmful to people's health, but only 28% of respondents conclude that biological production is much more expensive than conventional production. Students have spotted biological wine in shops, wine cellars and on the markets. Almost two thirds of the respondents would buy bio wine, especially if it is Slovenian, but the purchase would be influenced mostly by price and later on with the effect on health. Less than 50 % of students wouldn't pay for bio wine more that for usual wines, but 45% was prepared to pay 50 % more for the bottle of wine. Students say that bio wine is just »the latest thing«, but are aware of inadequate promotion. Approximately 52 % of students think that the BIO sign should be more appropriately placed and seen on labels. The adoption of regulation on production of bio wine in near future will intensive its promotion and the interest and purchase will consequently increase.

KAZALO VSEBINE

	Str.
Ključna dokumentacijska informacija	II
Key words documentation	III
Kazalo vsebine	IV
Kazalo slik	VI
Kazalo prilog	VIII
Okrajšave in simboli	IX
1 UVOD	1
1.1 NAMEN IN CILJI NALOGE	2
2 PREGLED OBJAV	3
2.1 BIOLOŠKA PRIDELAVA GROZDJA	3
2.1.1 Biološka pridelava grozdja v Sloveniji	4
2.1.1.1 Zakonodaja v Sloveniji	5
2.1.1.2 Označevanje bio pridelkov	6
2.2 TEHNOLOGIJA V BIOLOŠKEM VINOGRADU	7
2.2.1 Biološki vinograd	7
2.2.2 Stroški pridelave	9
2.3 VINO	10
2.3.1 Vino, pridelano iz bio grozdja	11
3 MATERIAL IN METODE DELE	12
3.1 IZVEDBA ANKETE	12
3.2 STATISTIČNA OBDELAVA PODATKOV	12
4 REZULTATI	13
4.1 ANALIZA POZNAVANJA VINA IZ BIO GROZDJA	13
4.1.1 Poznavanje pridelave vina iz bio grozdja	13
4.1.2 Učinki uživanja vina na zdravje človeka	15
4.1.3 Poznavanje stroškov pridelave bio grozdja	15
4.1.4 Spremljanje prodaje vina, pridelanega iz bio grozdja, na slovenskih policah, tržnicah in pri vinarjih	16
4.1.5 Nakup vina pridelanega iz bio grozdja	17
4.1.6 Odločitev za nakup slovenskega ali tujega vina, pridelanega iz bio grozdja	20
4.1.7 Modna muha pridelave vina iz bio grozdja	21
4.1.8 Tržna niša zanimiva oziroma dodana vrednost vinu, pridelanemu iz bio grozdja	22
4.1.9 Znak BIO vino na etiketi steklenice	22
4.1.10 Zanimanje za pridelavo vina, pridelanega iz bio grozdja	23
4.1.11 Znanje, ki je potrebno za pridelavo vina iz bio grozdja	24
5 RAZPRAVA IN SKLEPI	26
5.1 RAZPRAVA	26
5.2 SKLEPI	28
6 POVZETEK	29

7 VIRI
ZAHVALA

30

KAZALO SLIK

Slika 1:	Delež biološkega vinogradništva (%) po najpomembnejših državah pridelovalkah (Organic ..., 2008)	3
Slika 2:	Delež (%) vinogradov z biološko pridelavo po celinah v letu 2006 (Organic ..., 2008)	4
Slika 3:	Število vinogradnikov in površine vinogradov, vključenih v biološko pridelavo grozdja v obdobju 2003-2006 (Rusjan in sod., 2007)	4
Slika 4:	Uradni državni znak	7
Slika 5:	Uradni znak EU	7
Slika 6:	Zasebna označba Biodar	7
Slika 7:	Zasebna označba Demeter	7
Slika 8:	Odstotki (%) anketiranih študentov BF (levo) in EF (desno) glede na poznavanje pridelave vina iz bio grozdja	13
Slika 9:	Odstotek (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na vir informacij o bio pridelavi grozdja in vina	14
Slika 10:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na druge vire informacij o bio pridelavi grozdja	14
Slika 11:	Odstotki (%) mnenj študentov BF (levo) in EF (desno) glede na škodljivost uživanja takega vina na zdravje človeka	15
Slika 12:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na mnenje o višini stroškov pridelave grozdja	15
Slika 13:	Odstotki (%) anketiranih študentov BF (levo) in EF (desno) glede na to, kako so opazili vina, pridelana iz bio grozdja, na policah slovenskih trgovin, tržnicah in pri vinarjih	16
Slika 14:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), ki so na prodajnih policah že opazili vino, pridelano iz bio grozdja	17
Slika 15:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), ki bi se odločili za nakup bio pridelanega vina	17
Slika 16:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na odločitev za nakup vina, pridelanega iz bio grozdja	18

Slika 17:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), ki navajajo druge dejavnike, ki vplivajo na odločitev za nakup vina, pridelanega iz bio grozdja	19
Slika 18:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in študentov EF (desno) glede na pripravljenost plačila vina iz bio grozdja	19
Slika 19:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), koliko več bi po njihovem mnenju morala biti obsežna promocija vina, pridelanega iz bio grozdja	20
Slika 20:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) za nakup slovenskega ali tujega vina, pridelanega iz bio grozdja	21
Slika 21:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) o tem ali gre res za modno muho pri pridelavi vina iz bio grozdja	21
Slika 22:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na mnenje, če se jim zdi bio vino zanimiva tržna niša oziroma dodana vrednost	22
Slika 23:	Odstotki (%) anketiranih študentov BF (levo) in EF (desno) glede na izgled napisa BIO vino	23
Slika 24:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na odločitev za pridelavo vina iz bio grozdja	23
Slika 25:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), glede na razlog zakaj bi se oni odločili za pridelavo vina iz bio grozdja	24
Slika 26:	Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na oceno po potrebnem znanju, za pridelavo vina iz bio grozdja	25

KAZALO PRILOG

Priloga A: Anketni vprašalnik

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

BF	Biotehniška fakulteta
EF	Ekonomska fakulteta
MKGP	Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
FFS	Fitofarmacevtska sredstva
BIO	Biološka ali ekološka pridelava
IPG	Integrirana pridelava grozdja

1 UVOD

Biološko vinogradništvo ima vedno večji pomen v svetu kot tudi pri nas v Sloveniji. Današnji trg je nasičen s kakovostnimi vini in vinogradniki so prisiljeni na trg ponuditi drugačno vino, vino, ki je porabniku privlačno in kakovostno. Za kupce vin iz biološko pridelanega grozdja je pomembno, da ima vino ob dobri kakovosti tako imenovano dodano vrednost, saj je brez ostankov fitofarmaceutskih sredstev (FFS), hkrati pa kupec z nakupom posredno skrbi za manjše onesnaževanje okolja (Čuš, 2007a).

Za določen odstotek vinogradnikov predstavlja biološko vinogradništvo veliko tržno priložnost, hkrati je lahko velik izziv prilagajanja naravi in okolju in se trudi vzpostaviti ravnovesje z naravo in kroženjem hranilnih snovi skozi celotno rast, se pravi od začetka rasti do končnega pridelka. Vinogradniki se za biološko vinogradništvo ne odločajo, ker menijo, da je takšna pridelava zahtevnejša od integrirane pridelave. Res, da so stroški biološke pridelave večji, količina pridelka manjša, pa vendar se uspeh pokaže po nekaj letih po preusmeritvi. V prvih letih začetka z biološko pridelavo se pojavijo različne težave, kot so velika količina plevela, pogostejše so tudi bolezni in škodljivci. Vendar se večji del teh težav z leti zmanjša (Čuš, 2007a).

Vinska kultura je del splošne evropske kulture. Je način življenja ob vinu in z vinom. Je spoznavanje, razumevanje in čaščenje vina. Piti vino pomeni povsem nekaj drugega. Vino je pijača, ki jo pijemo ob določenem obredu. Treba ga je zaznati z vsemi čutili. Najprej poslušamo, kako vino teče v kozarec, nato občudujemo njegovo barvo in vonjamo njegovo aromo. Nazadnje pa ga v ustih okušamo v vsej njegovi polnosti (Pokorn, 1989).

Kultura uživanja vina pomeni vino spoštovati in z njim ravnati kot z živim bitjem. V vsakdanjem življenju je vino pomembna pijača, kar velja tudi za poslovni svet. Vino je danes pijača, ki jo znanstveno lahko obravnavamo z več vidikov: kot družabno pijačo ali kot samostojno hranilo. Deluje kot poživilo in v zmernih količinah ugodno vpliva na psihično in fizično počutje in zdravje. Če pa z njim pretiravamo, se lahko pojavijo zastrupitve (Pokorn, 1989).

Prav tako je vinska kultura del človeške kulture, ki je povezana s predelovanjem, trženjem in uživanjem vina. Razvila se je predvsem v tradicionalno vinskih državah, kjer je vino prisotno pri vseh pomembnih odločitvah v življenju posameznika, kot tudi v vsakdanjiku. Čeprav je Slovenija tradicionalno vinogradniška dežela, je v preteklih letih bilo veliko slišati, da je kultura pitja pri nas na precej nizki ravni. Vse preveč mladih vino najprej poveže z alkoholizmom, kar je posledica tega, da o vinu in kulturi pitja vedo zelo malo. »Vino je narejeno za uživanje in ne v pogubo človeka. Zavedati se je treba, da vsak izmed nas lahko najde pravilen odnos, ponudbo vina, ter varovanje pred njegovo zlorabo« (Pokorn, 1989).

1.1 NAMEN IN CILJI NALOGE

Nameni diplomske naloge so:

- a) ugotoviti, ali anketirana populacija študentov pozna bio pridelavo grozdja;
- b) kakšen odnos imajo do take pridelave;
- c) ali poznajo vino, pridelano iz bio grozdja in
- d) kakšen odnos imajo do takega vina.

Cilj naloge je dobiti vpogled v poznavanje in odnos študentske populacije kot bodočih potencialnih potrošnikov do bio vin.

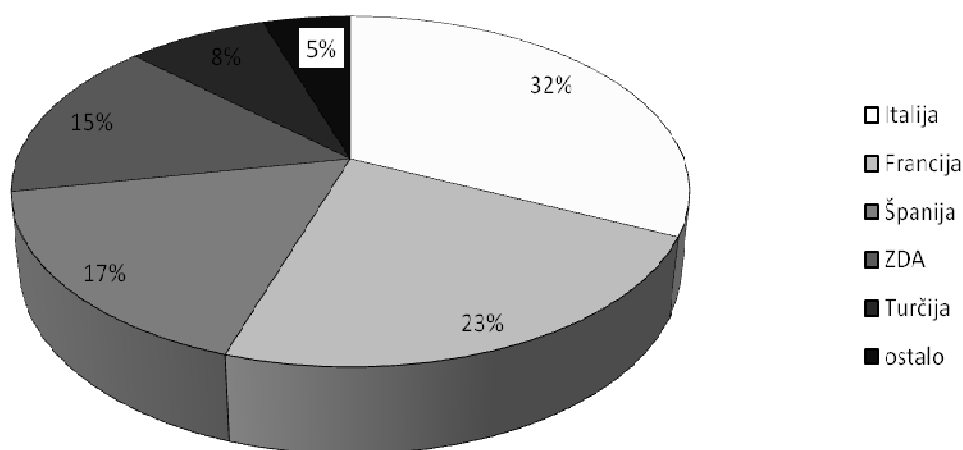
2 PREGLED OBJAV

2.1 BIOLOŠKA PRIDELAVA GROZDJA

V večini držav je biološka pridelava grozdja in kasneje pridelava vina šele v začetnih fazah. Biološka pridelava še vedno ni dovolj razširjena, pa vendar se počasi biološki vinogradi širijo po vsem svetu, predvsem v Evropi. V mnogih državah tržne sile ne zagotavljajo večje spodbude po takih pridelovalcih, zato le-ti nimajo dovolj izkušenj (Willer, 2008).

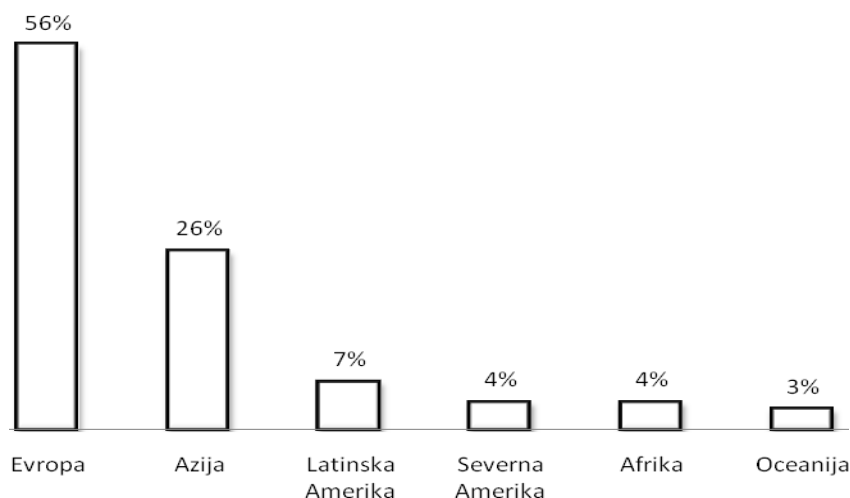
Primanjkujejo usposabljanja, svetovanja in raziskave za pridelovanje bio grozdja. Prav tako primanjkuje finančnih sredstev, ki bi pridelovalcem omogočila lažji napredek v biološki pridelavi grozdja.

Med evropskimi državami, ki pridelajo največ bio grozdja, so Italija, Francija in Španija, v drugih evropskih državah pa je delež bioloških vinogradov manjši od ostalih obdelanih kmetijskih površin. V Avstriji in Švici je le nekaj več kot tri odstotke bioloških vinogradov. Na splošno je več takih vinogradov v sredozemskih kot v severnih državah. Francija izvozi do 70 % biološko pridelanega vina, Nemčija pa ima največji trg (uvoz) vina, pridelanega iz bio grozdja (Willer, 2008).



Slika 1: Delež biološkega vinogradništva (%) po najpomembnejših državah pridelovalkah (Organic..., 2008)

Po raziskavi leta 2008 je kar 56 % vseh bio vinogradov na svetu in po Evropi, s 26 % sledi Azija, medtem ko je v Oceaniji le 3 % takih vinogradov (slika 2).

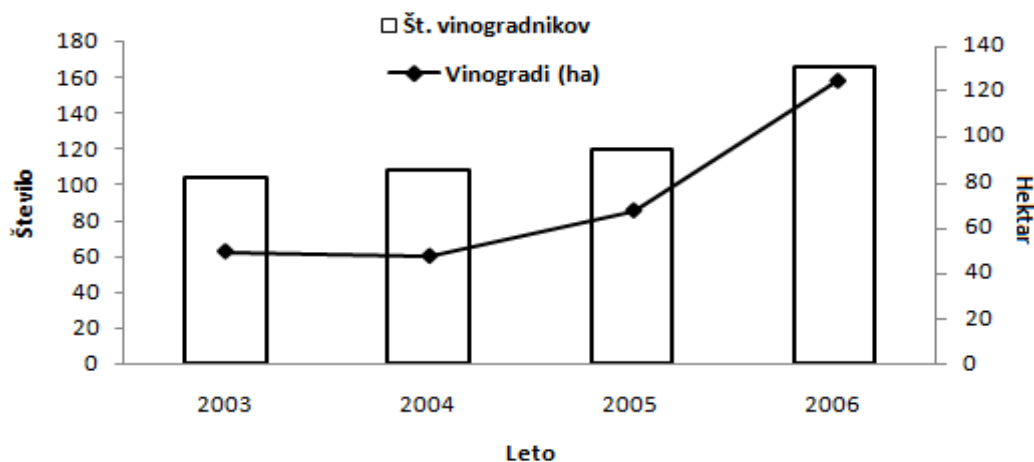


Slika 2: Delež (%) vinogradov z biološko pridelavo po celinah v letu 2006 (Organic..., 2008)

2.1.1 Biološka pridelava grozdja v Sloveniji

Površina vinogradov v biološki pridelavi se v Evropi kot tudi po svetu povečuje. Leta 2006 smo v Sloveniji imeli 125 ha vinogradov z biološko pridelavo grozdja oziroma komaj 0,7 % vinogradov. V letu 2007 se je površina vinogradov z biološko obdelavo povečala na 183 ha in je trenutno najbolj rastoča panoga biološkega kmetijstva (Rusjan in sod., 2007).

V medijih je prisotno mnenje, da v Sloveniji zanimanje za biološko pridelavo grozdja ni takšno kot v ostalih evropskih državah, kot npr. v Španiji, Avstriji, Franciji, kar pripisujejo razdrobljenosti vinogradov, kot tudi višjim stroškom pridelave (Rusjan in sod., 2007).



Slika 3: Število vinogradnikov in površine vinogradov, vključene v biološko pridelavo grozdja v obdobju 2003-2006 (Rusjan in sod., 2007)

V naslednji letih se načrtuje povečanje obsega z bioloških kmetijskih gospodarstev, kar je navedeno tudi v Akcijskem načrtu razvoja ekološkega kmetijstva v Sloveniji. Do leta 2015 naj bi se povečala aktivnost z neposrednimi plačili, promocijami in drugim. Nameni akcijskega načrta so (Akcijski načrt ..., 2007):

- opisati in ovrednotiti položaj ekološkega kmetijstva v Sloveniji;
- opredeliti sedanjo vlogo ekološkega kmetijstva v Sloveniji in možno vlogo v prihodnosti;
- določiti glavne strateške cilje razvoja ekološkega kmetijstva v časovni perspektivi 2015;
- indentificirati najpomembnejša področja sektorja ekološkega kmetijstva in živil;
- opredeliti prednostne ukrepe po posameznih sektorjih,
- opredeliti prednostne dejavnosti po posameznih ukrepih ter jih ovrednotiti časovno, finančno in operativno.

2.1.1.1 Zakonodaja v Sloveniji

V Sloveniji imamo sprejet Pravilnik o ekološki pridelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (2006), ki velja tudi za biološko pridelavo in predelavo grozdja. V Pravilniku je zelo natančno napisano, kakšen je postopek biološke pridelave in predelave, kako mora biti pridelek označen, kakšni so pogoji za uporabo uradne označbe »biološki«, nadzoruje sistem, poleg tega nadzoruje tudi tehnične in organizacijske pogoje, ki jih morajo obvezno izpolnjevati organizacije za kontrolo in certificiranje bioloških kmetijskih pridelkov (Pravilnik o ekološki ..., 2006).

Predpisi, ki urejajo biološko kmetijstvo v Sloveniji:

- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (2006); z dopolnitvami v Ur. l. št. 21/2007 in 37/2007,
- Pravilnik o določitvi območij v republiki Sloveniji, ki so primerna za ekološko čebelarjenje z izdelano karto neprimernih območij za ekološko čebelarjenje v RS (2003);
- Karta neprimernih območij za ekološko čebelarjenje v Republiki Sloveniji.

Predpisi so usklajeni z evropsko Uredbo Sveta št. 2092/91 o ekološkem načinu pridelovanja in ustreznem označevanju kmetijskih pridelkov in živil.

V Pravilniku o ekološki pridelavi (2006) je navedeno, da se biološki pridelki označujejo enotno. Obvezno mora biti na izdelku zaščitni znak, ki se mora ujemati s predpisi. Naloge Organizacije za kontrolo in certifikacijo so (Pravilnik o ekološki ..., 2006):

- obvešča pristojno inšpekcijo, ko pridelovalec označi izdelek z oznako »ekološki«;
- mora vzpostaviti in voditi svoje evidence o ekoloških pridelkih;
- ima nalogo, da izda certifikat ali ga razveljavi, če kmetijski pridelki niso pridelani po predpisih pravilnika in Uredbe 2092/1991/EGS;

- v primeru, da so določbe tega pravilnika neizpolnjene, se mora izdaja kmetijskega pridelka zavrniti;
- če so podatki certifikata neresnični, se certifikat razveljavi, o tem je obveščena inšpekcija.

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) mora biti vsako leto prvega marca obveščeno, koliko pridelovalcev, predelovalcev in uvoznikov je prijavljenih v kontrolo biološke pridelave za naslednje leto. Inšpekciji, ki opravlja kontrole, mora vedno biti na voljo tudi nekdo iz pristojne pisarne ali MKGP, da lahko pridejo do vse dokumentacije, ki je povezana z njihovim delom, poleg tega jim morajo nuditi informacije o bioloških pridelovalcih in predelovalcih.

Od pridelovalcev in predelovalcev se pričakuje, da se v tekočem letu prijavijo organizaciji za kontrolo in certificiranje in izvedejo vse dejavnosti, ki so navedene v pravilniku. Pidelovalci in predelovalci morajo nujno posredovati svoje osebne podatke, podatke o kmetijskem zemljišču, podatke o vrsti bioloških pridelkov, ter kakšen postopek pridelave izvajajo.

Navedena morajo biti tudi naravna sredstva za zaščito pred škodljivci in boleznimi. Posredovati morajo tudi podatke o kontroli iz preteklega leta. Če posameznik želi še kakšno dodatno kontrolo med letom, mora to navesti. Organizaciji za kontrolo in certificiranje mora biti vedno omogočen vpogled v kmetijska zemljišča in v ustrezno dokumentacijo. Na koncu je izjava o pridelovalcih in predelovalcih, da vsak posameznik upošteva biološko pridelavo in predelavo po Pravilniku in Uredbi 2092/1991/EGS (Pravilnik o ekološki ..., 2006).

2.1.1.2 Označevanje bio pridelkov

Kmetijske pridelke oziroma živila se mora na kmetijskem trgu v Sloveniji označevati z enotno označbo »biološki«, in to le potem, ko je bil kmetijski pridelek oziroma živilo pridelano oziroma predelano v skladu s Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (2006) in njegovih dopolnitvah Ur. l. RS št. 21/07 in 31/07 ter Uredbo Sveta Evrope št. 2092/91 o biološki pridelavi kmetijskih proizvodov in označevanju tovrstno pridelanih kmetijskih proizvodov in živil ter je zanj imenovana organizacija za kontrolo in certificiranje izdala certifikat. Poleg te uradne označbe so lahko kmetijskimi pridelki in živila označeni tudi z dodatnimi blagovnimi znamkami, kot na primer: Biodar, Demeter itd. ali z evropskim logotipom.

Vloga za uporabo uradnega državnega znaka se poda na MKGP.



Slika 4: Uradni državni znak



Slika 5: Uradni znak EU



Slika 6: Zasebna označba Biodar.



Slika 7: Zasebna označba Demeter.

2.2 TEHNOLOGIJA V BIOLOŠKEM VINOGRADU

2.2.1 Biološki vinograd

Biološka pridelava grozdja temelji na ravnotežju sistema tla - vinska trta – živali - človek ter toku hranilnih snovi in energije. V biološki pridelavi je v celotni oskrbi, pridelavi vina, do izbire sorte in podlage za sajenje, semena za trajno ozelenitev in vse do nege vina prepovedana vsaka uporaba genetsko spremenjenih organizmov in fitofarmacevtskih sredstev (Bavec in sod., 2003).

V biološkem vinogradništvu imajo velik pomen tla, ki so pogosto tudi med zapostavljenimi naravnimi viri in so za življenje na zemlji bistvenega pomena. Tla prehranjujejo rastline, ki zagotavljajo hrano in kisik za ljudi in živali. Zato je pri biološkem vinogradništvu zelo pomembno, da se pridelovalci zavedajo, kako pomembna so tla in opazujejo, kaj tla potrebujejo in česa ne. Zelo pomembno je poznavanje sestave tal in način obdelovanja, da je učinek na tla čim boljši. Da so tla po sestavi boljša, je potreben vnos hranil, ohranjanje strukture tal in dobro gospodarjenje z vodo (Ekološko kmetijstvo, 2009).

Biološki vinograd je v celoti trajno ozelenjen. Ozelenjena tla imajo veliko pozitivnih lastnosti. V prvi vrsti izboljšujejo fizikalno-kemijske lastnosti tal, z ozelenitvijo vinograda se v tleh povečuje količina organske snovi, prav tako se izboljša propustnost tal za vodo in zrak, tudi razvoj mikroorganizmov je boljši, zmanjša se erozija tal. Zatravljena tla omogočajo tudi lažjo vožnjo z mehanizacijo med vrstami in lažjo obdelavo. Vendar pa je lahko zatavljanje tudi ovira, predvsem v sušnih letih, ko je treba paziti, da ni konkurenca trti. Zatavljanje vinogradov je pravzaprav izogibanje plevelom in je hkrati naravno gnojenje (Vršič in Lešnik, 2005).

Pri dodatnem vnašanju gnojil v vinograd je zelo pomembno ravnotežje med ogljikom in dušikom v organskih gnojilih. Na podlagi razmerja nastane razlika med količino hitro razgradljivih organskih snovi (hranljiv humus) in težko razgradljive organske snovi (trajni humus). Gnojenje z mineralnimi gnojili je v biološki pridelavi prepovedano, kar se najbolj vidi v manj intenzivni rasti mladik. Z vidika zelenih del v vinogradu je zaželena intenzivna rast mladik, med tem ko je ta manj zaželena z vidika kakovosti grozdja (Vršič in Lešnik, 2005).

Pri biološkem vinogradu je prednost preventivno zatiranje plevela, bolezni in škodljivcev. Sredstva, ki so dovoljena za zatiranje so omejena na baker in žveplo. Dovoljeni bakreni pripravki, ki se smejo uporabljati v biološkem vinogradništvu so bakrov hidroksid, bakrov oksiklorid, ki mora biti trivalenten, bakrov sulfat in bakrov oksid. Uporabljajo se lahko tudi proizvodi narejeni na osnovi ilovice, kar se imenuje žveplana ilovica in ekstrakt preslice, ter aluminijev in silicijev oksid. Prav tako lahko zatiramo z ekstraktom janeževega olja, naravni piretrin, ogrščično olje, sojin lecitin, azadirahthin (drevesni izvleček), želatina, čebelji vosek, mikroorganizmi ali njihovi deli: (*Trichoderma harzianum*, *Beauveria bassiana*, *Bacillus thuringiensis* in nekatere kvasovke). Načini, ki se še lahko uporabljajo za zaščito pred boleznimi in škodljivci so: feromoni (feromonske vabe), lepljive pasti za žuželke, mehanska sredstva (zaščitne mreže). Vinsko trto lahko zaščitimo tudi z dobro prehrano, dobro biološko aktivnostjo v tleh, z varstvom koristnih živali v tleh ter prostoru kjer trta raste. Koristne živali, ki jih je potrebno ohranjati so: najezdniki, muhe, trepetalke, tenčičarice, plenilske stenice, polonice (Čuš, 2007b).

Za biološko vinogradništvo so primerne nizke gojitvene oblike, saj nudijo trti boljšo zaščito pred mrazom, kar je v biološkem vinogradništvu nujno potrebno. Pri nizkih gojitvenih oblikah je zaradi dobre osvetlitve tudi zgodnejše dozorevanje grozdov. Imajo pa slabost, da zahtevajo veliko ročnega dela pri celotni oskrbi vinograda. Prav tako so nizke gojitvene oblike občutljivejše na razvoj bolezni in ker trta raste nizko nad tlemi, je večja nevarnost hitrejšega segrevanja, kar lahko privede do razvoja bolezni (Vršič in Lešnik, 2005).

Še bolj kot nizka gojitvena oblika je za biološki vinograd primerna srednje visoka gojitvena oblika, kjer mora biti medvrstna razdalja večja. Zaradi višje listne stene in večje medvrstne razdalje je kakovost grozdja boljša. Pri srednje visokih gojitvenih oblikah je zaradi ozelenitve vinograda, obdelave tal z mehanizacijo, pogostega nihanja temperatur nad površino in da je omogočen neoviran dostop do posameznega trsa, višina debla 70 cm, medvrstna razdalja 1,8 do 2,2 m medtrtna pa 1,2 m. Prednost srednje visoke gojitvene oblike je tudi ta, da se bolezni in škodljivci ne pojavljajo tako pogosto, vendar je nujna ustrezna oskrba biološkega vinograda. Pozimi se pojavi nevarnost mraza, ki včasih pusti posledice na enoletnem lesu, ki je občutljiv na nizke temperature zraka. Oblike vezanja šparonov, ki so primerna za srednjo gojitveno obliko, so klasični guyot, kjer je en šparon privezan vodoravno. Ta način vezanja je lahek in hiter, očesa brstijo enakomernejše, prav tako so mladike lepo razporejene, tudi varstvo pred boleznimi in škodljivci je manj zahtevno. Druga oblika vezanja šparonov je dvokraki guyot, pri katerem sta dva šparona

privezana ob oporo vodoravno vsak v svojo smer. Pri tej obliki vezanja je predvsem pri večjih razdaljah zaželeno daljša rez, kar omogoča boljšo rodnost in razporeditev sokov. (Vršič in Lešnik, 2005).

Bistvenega pomena pri biološkem vinogradništvu je izbor sorte. Sorte se med sabo razlikujejo po občutljivosti, prav tako tudi na odpornost boleznem in škodljivcem. Izboru sort je namenjeno veliko časa, prav tako selekciji sort in iskanju manj občutljivih sort, ki naj bi bile posajene na območju, primernem za določeno sorto. Vinska trta (*Vitis vinifera* L.), ki jo sadimo za pridelavo grozdja, je manj tolerantna na številne glivične, bakterijske, virusne bolezni in škodljivce. Križanci med evropsko in ameriško trto, izbrani za biološko pridelavo grozdja in vina, imajo večjo odpornost na glive in nizke zimske temperature zraka, enoletni les pa zelo dobro dozoreva. Zelo pomembna je odločitev, na katero vinogradniško lego sadimo posamezno sorto vinske trte. Klimatski dejavniki se spreminjajo z lego, zato je pomembna mikrolokacija vinograda. Klimatski dejavniki imajo zelo pomembno vlogo pri uspevanju vinske trte in zelo vplivajo na končni pridelek. Trti najbolj ustreza podnebje z malo padavinami in manjšo vlažnostjo zraka. Zaradi sušnega obdobja poleti grozdje hitro dozoreva, kar je dobro, saj je pridelek nezaščiten (brez uporabe FFS sredstev) in ga lahko hitreje potrgamo (Vršič in Lešnik, 2005).

Pravila za biološko pridelavo (Vršič in Lešnik, 2005):

- trajno naraščanje samobitne rodovitnosti tal;
- čim bolj zaprto kroženje na obratu (čim bolj obnovljiva energija);
- različna pridelava in raznolika kultura obrata;
- pospeševanje gojenja proti škodljivcem odpornejših sort;
- pridelava polnovrednih živil v ustreznih količinah in po primerni ceni;
- zagotoviti obstoj na podlagi zadovoljivih življenjskih razmer in primernega zaslužka;
- pridelava čim bolj kakovostnega grozdja, ne pa toliko količine;
- pospeševanje razvoja velikega števila rastlinskih in živalskih vrst v ekosistemu vinograda;
- zmanjšanje obremenitve voda z dušikom in fosforjem;
- odgovorna uporaba in načrtno pospeševanje naravnih eksistenčnih osnov.

2.2.2 Stroški pridelave

Glavni cilj preusmeritve s konvencionalne oziroma integrirane pridelave v biološko pridelavo je prilagoditev naravne danosti v vinogradu. Čas trajanja preusmeritve vinograda je odvisen od predhodnega načina pridelave. Da je postopek preusmeritve čim manj opazen, posebno za nadaljnje gojenje trte, bi bilo dobro, da bi vsak vinogradnik izdelal preusmeritveni načrt, ki vsebuje opis in analizo stanja, cilje vinogradnika, načrtovanje organizacije v vinogradu (gnojenje, potrebna delovna moč, načrtovanje trženja), gospodarjenje, načrtovanje investicij za prehodno obdobje glede na postavljene cilje in

zmožnosti (finančne) ter preverjanje ciljev. Pri trajnih nasadih dobi pridelek status »biološki« po preteku 36 mesecev od zadnje uporabe nedovoljenih sredstev (Bavec in sod., 2001).

Pri biološkem vinogradništvu je zelo pomemben izbor sort, ki ga je težko narediti, saj odporne sorte ne dajo vina ustrezne kakovosti, v nasprotnem primeru pa so kakovostne sorte premalo odporne za takšen način pridelave. Če želimo doseči ustrezen cilj v biološki pridelavi, je potrebno temu prilagoditi celotno napravo in oskrbo vinograda. (Pažek in sod., 2008).

Skupni stroški v biološki pridelavi grozdja znašajo 12143,8 EUR. V te stroške so všteti: material (fitofarmacevtska sredstva, drobni material), domače strojne storitve, ročno delo, preneseni in fiksni stroški (amortizacija nasada, strojev, zavarovanje). V primerjavi z integrirano pridelavo, kjer skupni stroški znašajo 13413,5 EUR.

2.3 VINO

Vino je zelo zanimivo iz več razlogov, ker gre za priljubljeno in vsekakor pomembno pijačo. Prisotnost vina je v številnih evropskih in mediteranskih kuhinjah, kjer se uporablja tako za preproste kot najbolj prefinjene jedi. Bolj kot katerikoli drug pridelek ponazarja različnost dežel, lokalne kulture in podnebja in razmere, ki so pomembni za zorenje grozdja in kasneje pridelave v vino. Prav tako se vino uporablja pri nekaterih verskih obredih. Zgodovinsko je zaznamovano tudi trgovanje z vinom. Izkupiček od vina je prebivalcem revnejšega sloja pomenil glavni vir prihodka; trgovina z vini je bila osnova gospodarstva marsikaterega samostana, prav samostani so imeli včasih zelo veliko vlogo pri razvoju in napredku v vinogradništvu (Vino ..., 2010).

Vino je alkoholna pijača, ki nastane kot rezultat alkoholnega vrenja mošta oziroma grozdnega soka. Alkoholno vrenje je proces, ki poteka v prisotnosti mikroorganizmov (kvasovk). V tem procesu se sladkor postopoma pretvarja v alkohol. Vino je sestavljeno iz organskih in anorganskih spojin, vendar se sestava vina spreminja. Spreminjanje je odvisno od naravnih danosti in načina dela vinogradnika in kasneje vinarja. Pomembno vlogo za dobro vino imajo okoljski in drugi dejavniki: klima, tla, izbor sorte, pridelava, zrelost grozdja, čas in način trgatve, ter predelava grozdja in nega vina. V vinu je od 75 % do 85 % vode, v vodi se nahaja veliko topnih sestavin. Če je odstotek vode manjši, je vino bolj kakovostno. Prav tako se v vinu nahajajo tudi sladkorji (monosaharidi, disaharidi in polisaharidi). Prisotne so tudi pektinske snovi, največ je monosaharida grozdnega sladkorja (glukoza) in sadnega sladkorja (fruktoza). Sladkor, ki ostane po alkoholnem vrenju, je fruktoza; največ sladkorja se nahaja v sredini grozdne jagode. Glukozo in fruktozo porabljajo mlečnokislinske bakterije za rast in izgradnjo lastnih struktur. Kisline mošta imajo skupaj s kislinami, ki nastajajo med alkoholnim vrenjem, izredno pomembno vlogo pri oblikovanju okusa vina, soudeležene so v celi vrsti fizikalno-kemičnih procesov (Šikovec, 1993).

Kisline, ki se nahajajo v vinu, lahko razdelimo na organske in anorganske, hlapne in nehlapne ter proste in vezane kisline. Ena izmed sestavin vina so tudi soli. Najpomembnejša sol je primarni kalijev tartrat. Je slabo topna sol vinske kisline v vodi, še bolj pa v alkoholu. Odstotek kislin v vinu je odvisen od okoljskih razmer, načina pridelave, sorte, časa trgatve, letnika, vse do nege vina. Med pomembnejšimi organskimi kisljinami so vinska, jabolčna, citronska in očetna kislina. Med vinsko in jabolčno kislino obstaja določeno razmerje, ki ni stalno, razmerje je odvisno od količine padavin med razvojem in dozorevanjem grozdnih jagod in od višine temperature (Šikovec, 1993). Neorganske kisline so prisotne v obliki nevtralnih soli, med najpomembnejšimi so fosforjeva, žveplova, kremenčeva in borova kislina. Alkohol je v vinu glavni proizvod alkoholnega vrenja, predstavlja ga etanol. Višji alkoholi so v vinu v manjših količinah. V vinu se nahajajo še fenolne snovi, antociani, ki dajo vinu barvo (rdeča vina), ne flavonoidni fenoli, taninski fenoli (dajo vinu grenak in trpek okus), mineralne snovi (odvisne od geografskega porekla, sorte, stopnje zrelosti, vrste tal ...), dušikove spojine, aromatične snovi (zaznava s čutili: vonj, okus).

2.3.1 Vino, pridelano iz bio grozdja

Vino iz biološko pridelanega grozdja naj bi bilo pridelano in predelano brez uporabe skoraj vseh fitofarmacevtskih sredstev in mineralnih gnojil ter uporabe drugih kemičnih dodatkov. Izpostavljena je odlična kakovost takega vina, kjer vinar naj ne bi posegal z enološkimi sredstvi, dovoljena je uporaba le nekaj enoloških sredstev. Kakovost pridelka ne sme zaostajati za pridelki drugih načinov pridelovanja. Omejena je uporaba FFS sredstev. Uporabljati se sme zgolj naravi prijazna tehnologija pridelave in predelave vina (Čuš, 2007a).

3 MATERIAL IN METODE DELA

3.1 IZVEDBA ANKETE

Raziskavo smo izvedli s pomočjo anketnega vprašalnika (Priloga A). Vprašanja v anketi, ki je anonimna, so sestavljena jasno in razumljivo, da je anketirancu namen vprašanja razumljiv.

Prednost ankete je v tem, da smo v relativno kratkem času pridobili potrebne podatke v veliki skupini anketirancev. Anketo smo izvedli v začetku leta 2008. Anketirali smo 173 študentov, od tega jih je bilo 112 z biotehniške fakultete (BF) in 61 z ekonomske fakultete (EF) Univerze v Ljubljani. Na biotehniški fakulteti smo anketirali študente visokošolskega in univerzitetnega študija, na ekonomski fakulteti so bili anketirani samo študenti univerzitetnega študija.

Vprašalnik je bil sestavljen iz 16 vprašanj, vsa vprašanja so bila zaprtega tipa. Na voljo je bilo več možnih odgovorov, najpogosteje pa so lahko izbrali le eno možnost (Vadnal, 2003a).

Od vprašanj zaprtega tipa je bilo 10 vprašanj kategorialnih. To je izbira enega izmed več ponujenih kategorij in 6 dihonomnih vprašanj, kjer so vprašani lahko odgovorili z da, ne, ne vem ali morda (Potočnik 2000; Vadnal 2003b).

Vprašanja so se nanašala na naslednje vsebinske sklope:

- poznavanje pridelave bio vina iz grozdja,
- vpliv uživanja vina, pridelanega iz bio grozdja, na zdravje človeka,
- cenovna razlika med tradicionalno in biološko pridelavo,
- »modna muha« vin, pridelanih iz bio grozdja,
- ponudba biološko pridelanega vina na slovenskih policah oziroma pri vinarju,
- odločitev za nakup biološko pridelanega vina,
- promocija vina, pridelanega iz bio grozdja.

Na koncu ankete pa so sledila še štiri demografska vprašanja, kjer so anketiranci izpolnili osebne podatke: spol, starost, kraj stalnega prebivališča in kje stanujejo (Potočnik, 2000).

3.2 STATISTIČNA OBDELAVA PODATKOV

Rezultate poskusa smo obdelali in podali z opisno statistiko in s pomočjo računalniškega programa Microsoft Excel 7.0. Rezultati so podani kot povprečna aritmetična sredina.

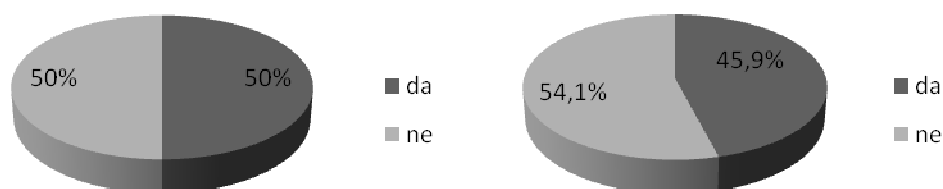
4 REZULTATI

Rezultate o poznavanju vina, pridelanega iz bio grozdja, podajamo v nadaljevanju, in sicer prikazane kot povprečni odstotki odgovorov študentske populacije biotehniške in ekonomske fakultete, najpogosteje ločeno.

4.1 ANALIZA POZNAVANJA VINA IZ BIO GROZDJA

4.1.1 Poznavanje pridelave vina iz bio grozdja

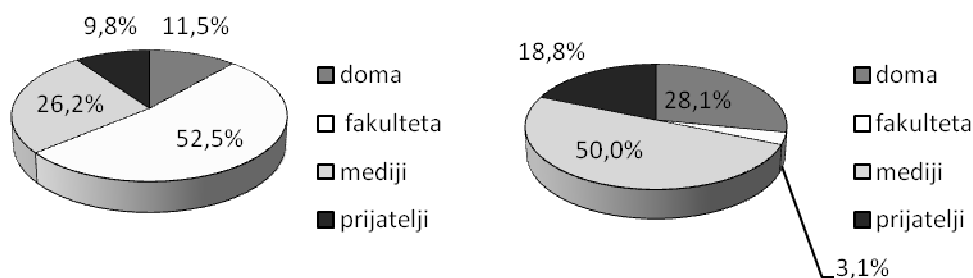
Na sliki 8 so prikazani povprečni odgovori o poznavanju vina, pridelanega iz bio grozdja. Od vseh anketiranih študentov je kar dobrih 52,0 % odgovorilo, da takega vina ne pozna, preostanek pa, da ga pozna.



Slika 8: Odstotki (%) anketiranih študentov BF (levo) in EF (desno) glede na poznavanje pridelave vina iz bio grozdja.

Povprečno 50 % študentov BF in slabih 45,9 % študentov EF tako vino pozna. Glede na vrsto študija bi morda pričakovali, da bo delež študentov BF, ki tako vino pozna, nekoliko večji v primerjavi s študenti EF, ki v samem študiju o pridelavi grozdja in vina ne slišijo nič. Zato nas je v nadaljevanju zanimalo, kje so slišali za tako pridelano vino.

Na sliki 9 so prikazani deleži odgovorov o glavnih virih informacij o pridelavi takega vina. Rezultati kažejo, da je v povprečju 27,8 % študentov ne glede na študij za bio pridelavo vina slišala na fakulteti, predvsem študenti biotehniške fakultete (52,5 %), kar je bilo mogoče pričakovati glede na smer njihovega študija.



Slika 9: Odstotek (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na vir informacij o bio pridelavi grozdja in vina.

Študenti ekonomske fakultete o bio pridelavi na fakulteti ne slišijo skoraj nič, medtem ko so se pri njih izkazali kot pomembnejši viri takih informacij predvsem drugi mediji (tržnica, kongres, vinogradnik in izvedena anketa). Pri študentih BF so na drugem mestu po pomenu informacije s 26,2 % drugi mediji.

Kot tretji najpomembnejši vir informacij, s povprečno 19,8 %, so domači, sorodniki. Kar 14,3 % je slišalo za to pridelavo od prijateljev, tako študenti biotehniške fakultete kot tudi ekonomske fakultete.

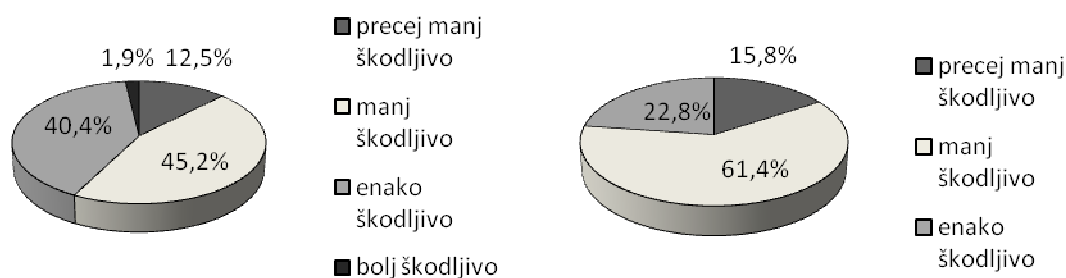


Slika 10: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na druge vire informacij o bio pridelavi grozdja.

Študenti BF in EF so podali še druge vire informacij o pridelavi vina iz bio grozdja. Študenti BF so odgovorili, da jih je kar 50 % od drugih virov slišalo za tako pridelavo na kongresih, ostala vira pa sta še s 25 % deležem tržnica in ta anketa. Medtem ko je le 10 % študentov EF slišalo za tako pridelavo na tržnici in kar 90 % je kot drugi vir navedlo izvedeno anketo.

4.1.2 Učinki uživanja vina na zdravje človeka

Študenti se zavedajo, da je uživanje vina, pridelanega iz bio grozdja, glede na zdravje ljudi manj škodljivo (slika 11).

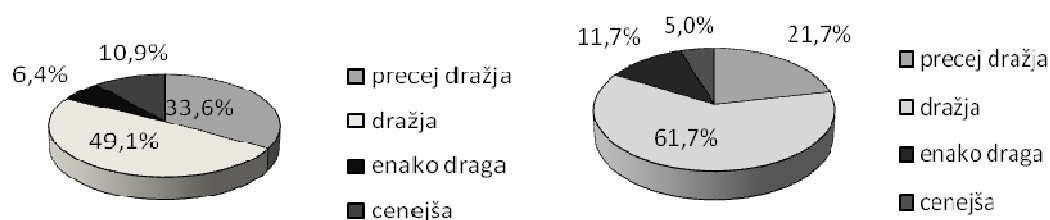


Slika 11: Odstotki (%) mnenj študentov BF (levo) in EF (desno) glede na škodljivost uživanja takega vina na zdravje človeka.

Ne glede na študij je povprečno 53,3 % študentov odgovorilo, da je tako pridelano vino manj škodljivo za človeka kot uživanje vina konvencionalne pridelave. Povprečno 31,6 % študentov meni, da je enako škodljivo kot tradicionalno pridelano vino, in sicer 40,4 % študentov BF, skoraj polovico manj, 22,8 %, je študentov EF. Glede na smer študija bi pričakovali, da študenti BF vedo več, da je biološko pridelano vino manj škodljivo na zdravje ljudi v primerjavi s tradicionalno pridelavo. Le 12,5 % študentov BF in 15,8 % študentov EF je odgovorilo, da je vino iz bio grozdja precej manj škodljivo za človekovo zdravje. Samo študenti BF z 1,9 % menijo, da je vino iz bio grozdja bolj škodljivo kot tradicionalno pridelano vino.

4.1.3 Poznavanje stroškov pridelave bio grozdja

Na sliki 12 so prikazani odgovori o poznavanju stroškov pridelave vina iz bio grozdja.

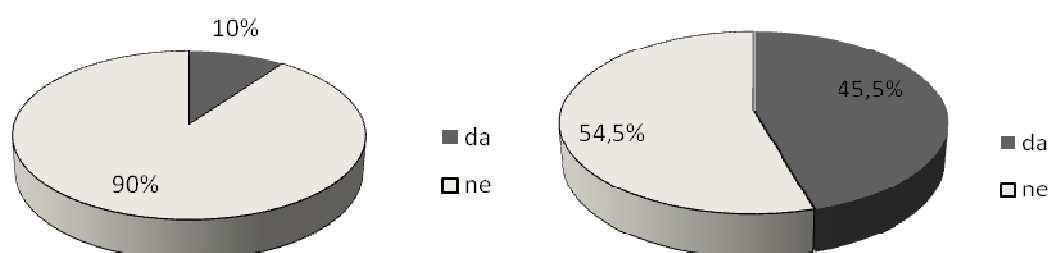


Slika 12: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na mnenje o višini stroškov pridelave bio grozdja.

Že glede na predhodne odgovore je bilo pričakovati, da bo večina študentov sklepala oziroma pomislila, da je pridelava bio vina dražja. Povprečno jih tako meni kar 47,7 %, saj se zavedajo, da je vloženega veliko več dela, truda, znanja, zato je pridelava vina dražja. Sledi 33,6 % študentov BF in 21,7 % EF, ki menijo, da je pridelava precej dražja. Povprečno le 8 % študentov je menilo, da je pridelava cenejša od integrirane pridelave, kar kaže na nepoznavanje nekaterih študentov o vinu, pridelanem iz bio grozdja. Povprečno 9 % študentov je obkrožilo odgovor, da je pridelava enako draga, od tega je študentov EF za nekaj odstotkov več, in sicer 11,7 %, kot študentov BF, ki jih je 6,4 %.

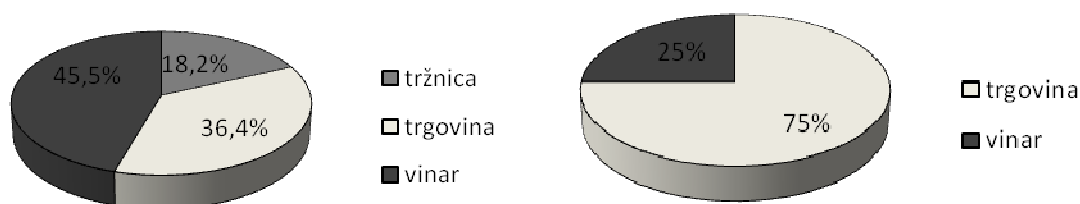
4.1.4 Spremljanje prodaje vina, pridelanega iz bio grozdja, na slovenskih policah, tržnicah in pri vinarjih

Na sliki 13 so podani rezultati odgovorov glede spremljanja prisotnosti vina, pridelanega iz bio grozdja.



Slika 13: Odstotki (%) anketiranih študentov BF (levo) in EF (desno) glede na to, kako so opazili vina, pridelana iz bio grozdja, na policah slovenskih trgovin, tržnicah in pri vinarjih.

Povprečno 72,3 % anketiranih študentov ne glede na študij na slovenskih policah ali tržnicah še ni zasledilo vina iz bio grozdja. Tako vino je opazilo povprečno le 27,7 % študentov, predvsem študentov EF (45,5 %). Možnost, da tako velik odstotek študentov še ni opazilo vina, pridelanega iz bio grozdja, je ta, da do sedaj niso posvečali tolikšne pozornosti, kakšno vino je na policah, ali pa je vina, pridelanega iz bio grozdja, pri nas še tako malo, da je »neopazno«. Poudarili bi, da 90 % študentov BF (slika levo) še ni opazilo vina, pridelanega iz bio grozdja, na policah trgovin, pri vinarjih ali na tržnici, kar lahko prepišemo tudi slabi promociji takega vina.



Slika 14: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), ki so na prodajnih policah že opazili vino, pridelano iz bio grozdja.

Med študenti, ki so že videli tako vino, ga je povprečno 55,7 % študentov le-to opazilo v trgovini, od tega 36,4 % študentov BF in 75 % študentov EF. Sledi 35,2 % študentov, ki so odgovorili, da so opazili vino, pridelano iz bio grozdja, pri različnih vinarjih po Sloveniji. Na tržnici je vino, pridelano iz bio grozdja, zasledilo le manjši odstotek, (18,2 %), anketiranih študentov BF.

Glede na rezultate ankete lahko sklepamo, da na tržnici še ni toliko uveljavljena prodaja vina, pridelanega iz bio grozdja, ali pa se posamezni vinarji še niso odločili za prodajo in promocijo takšnih vin na posameznih tržnicah. Naslednji razlog bi lahko bil tudi, da študentska populacija ni toliko zainteresirana za nakup takega vina, ki je pogosto tudi dražje.

4.1.5 Nakup vina pridelanega iz bio grozdja

Na sliki 15 so prikazani odgovori anketirancev glede na odločitev za nakup vina, pridelanega iz bio grozdja. Povprečno 64,7 % študentov ne glede na študij meni, da bi mogoče kupili vino, pridelano iz bio grozdja. Nekaj več neodločenih študentov je na EF kot pa na BF.

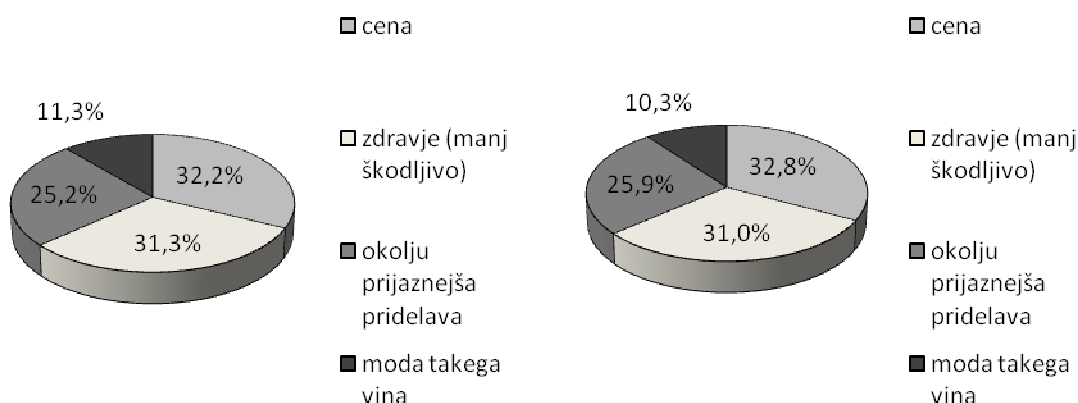


Slika 15: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), ki bi se odločili za nakup bio pridelanega vina.

Vino bi kupilo 24,1 % študentov BF in 23,0 % študentov EF, medtem ko 15,2 % študentov BF in 8,2 % EF takega vina ne misli kupovati. Pri študentih EF je nekoliko večje odstopanje med tistimi, ki bi vino kupili, in med tistimi, ki vina ne bi kupili.

V nadaljevanju nas je zanimalo, kateri dejavnik najbolj vpliva na to, ali se ali se ne odločajo za nabavo tako pridelanega vina.

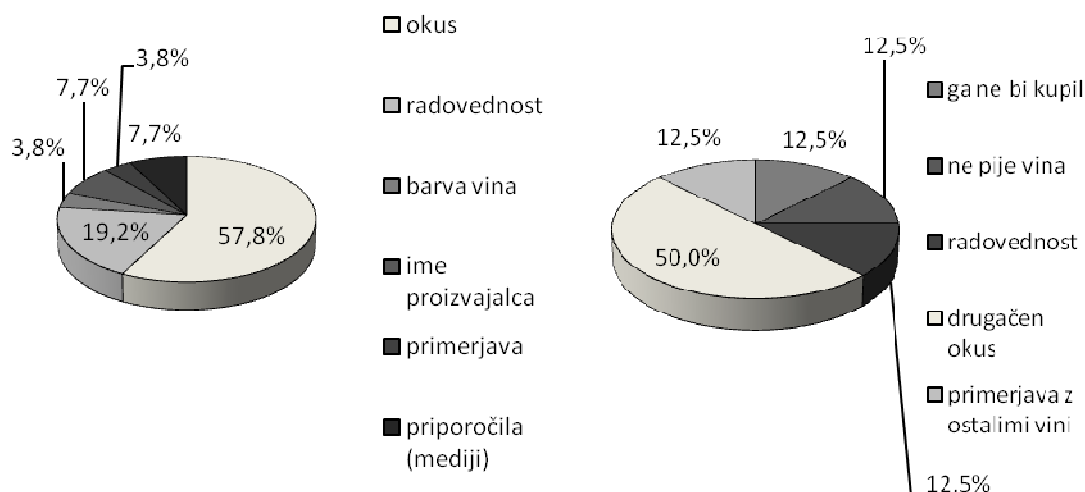
Na sliki 16 so prikazani odgovori anketirancev o pomembnejših dejavnikih, ki vplivajo na odločitev za nakup vina, pridelanega iz bio grozdja.



Slika 16: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na odločitev za nakup vina, pridelanega iz bio grozdja.

Največ anketiranih študentov, (32,5 %), kupuje vino glede na njegovo ceno. Delež takih študentov je bil med obema skupinama anketirancev precej izenačen. Precej izenačen je bil tudi delež študentov, (31,2 %), ki menijo, da je treba paziti na zdravje tudi s pitjem vina, zato se odločajo, ne glede na ceno, da tako vino kupujejo. Povprečno 25,5 % študentom se zdi taka pridelava pomembna, predvsem zaradi manjšega negativnega vpliva na okolje, kar predstavlja tudi pomembnejši dejavnik nabave takega vina. Najmanj (10,8 %) študentov, bi vino, pridelano iz bio grozdja, kupilo zaradi trenutne modne muhe. Poudariti je treba, da so tako študenti BF kot EF pri posameznih vprašanjih odgovorili v približno enakih odstotkih, kar kaže na precej izenačeno stališče glede dejavnikov, ki vplivajo na potrošnjo vina.

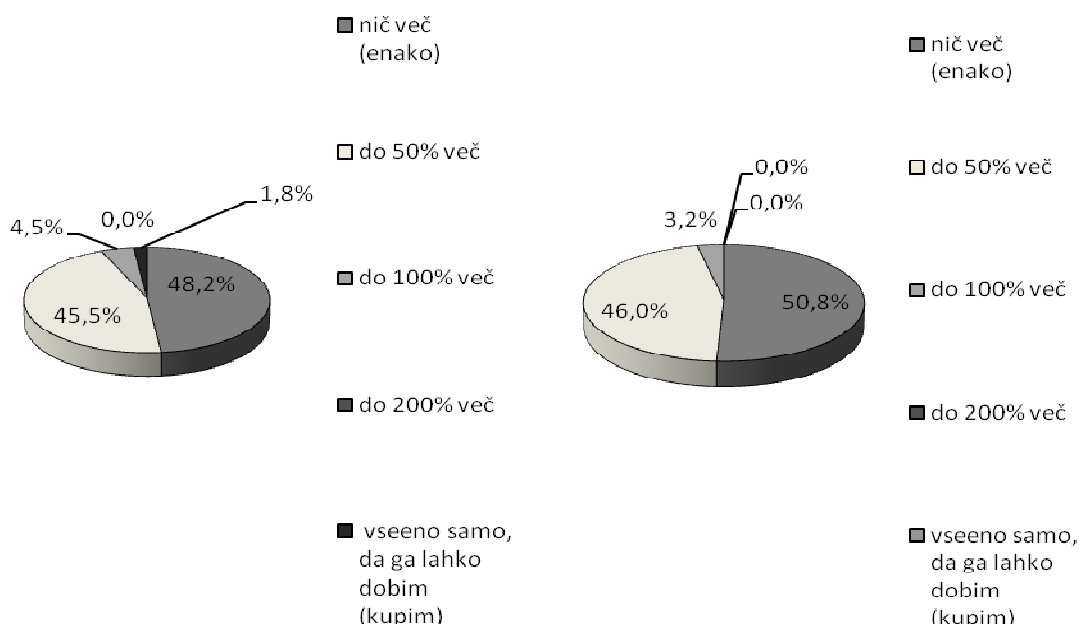
Anketirani študenti so podali še druge dejavnike, ki so pomembni pri odločitvi za nakup vina iz bio grozdja (slika 17).



Slika 17: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), ki navajajo druge dejavnike, ki vplivajo na odločitev za nakup vina, pridelanega iz bio grozdja.

Pri nakupu vina iz bio grozdja 53,9 % študentom veliko pomeni okus vina, pri tem nekoliko več študentom BF. Na drugem mestu, s 15,8 %, je radovednost, spet nekoliko večja s strani študentov BF. Ostali dejavniki, kot je barva, ime proizvajalca, priporočila medijev (reklama) in barva vina pa so predstavljali manjši delež odgovorov.

Študente smo vprašali, koliko več bi bili pripravljeni plačati za vino iz bio grozdja v primerjavi s ceno tradicionalno pridelanega vina.

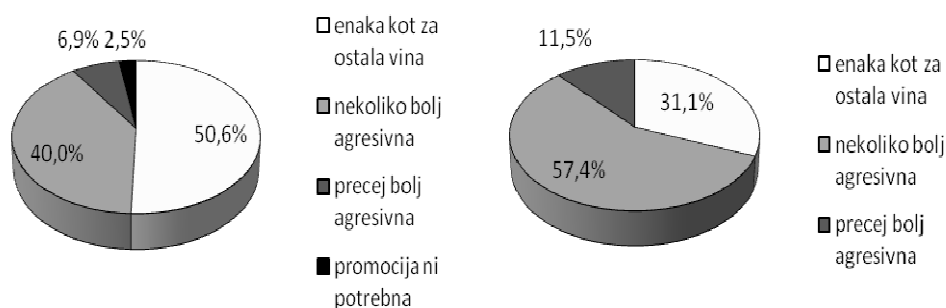


Slika 18: Odstotki (%) študentov BF (levo) in študentov EF (desno) glede na pripravljenost plačila vina iz bio grozdja.

Rezultati kažejo, da v povprečju 49,5 % anketiranih študentov ne bi plačalo nič več za biološko pridelano vino. Tik za njimi je 45,7 % študentov, ki bi za takšno vino dali do 50 % več denarja kot za ostala vina. Le 3,8 % študentov bi bilo pripravljeno plačati celo do 100 % več. Komaj 1,8 % je študentov BF, ki jim je vseeno, koliko vino stane oziroma jim cena vina ni pomembna. Sklepamo, da nekaterim študentom cena vina ne pomeni veliko, saj so pripravljene plačati precej višjo ceno.

Čeprav je bila prav cena med študenti najpogosteje navedena kot ključni dejavnik za nabavo vina, lahko rečemo, da so nekateri pripravljene plačati višjo ceno.

Z anketo med anketiranimi študenti nas je zanimalo tudi, kako obsežna oziroma agresivna naj bi bila promocija takega vina za povečanje njegove prepoznavnosti.

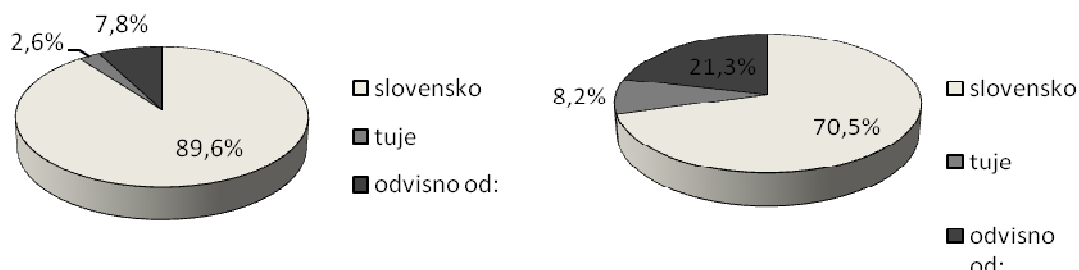


Slika 19: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), koliko več bi po njihovem mnenju morala biti obsežna promocija vina, pridelanega iz bio grozdja.

Študenti BF s 50,6 % menijo, da bi lahko bila promocija enako agresivna kot za ostala vina. Študentov EF enakega mnenja je nekoliko manj, in sicer 31,1 %. Več pa jih meni, da bi morala biti promocija nekoliko bolj agresivna. Takšnega mnenja je 57,4 % študentov EF, študentov BF pa le 40 %. Povprečno 9,2 % študentov meni, da bi morala biti promocija precej bolj agresivna, medtem ko le 2,5 % študentov z BF meni, da promocija ne bi bila potrebna.

4.1.6 Odločitev za nakup slovenskega ali tujega vina, pridelanega iz bio grozdja

Zanimalo nas je, koliko študentom pomeni, da je vino slovensko ali pa uvoženo oziroma za katero vino bi se odločili (slika 20).

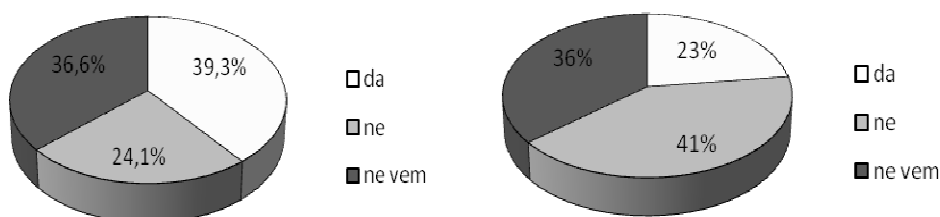


Slika 20: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) za nakup slovenskega ali tujega vina, pridelanega iz bio grozdja.

Povprečno bi se 80,1 % vprašanih študentov odločilo za nakup slovenskega vina, pridelanega iz bio grozdja, od tega je nekoliko več študentov BF, 89,6 %, in nekaj manj študentov EF (70,5 %). Za tuje vino bi se odločilo samo 2,6 % študentov BF in 8,2 % študentov EF. Navedli so še svoje razloge najpogostejši so bili, da zaradi cene in ponudbe in zaradi kakovosti in okusa takšnega vina.

4.1.7 Modna muha pridelave vina iz bio grozdja

Ker vino, pridelano iz bio grozdja, še ni toliko znano oziroma še ni tolikšnega poudarka na takšnem vinu v Sloveniji, povprečno 31,2 % študentov meni, da je to le trenutna modna muha.

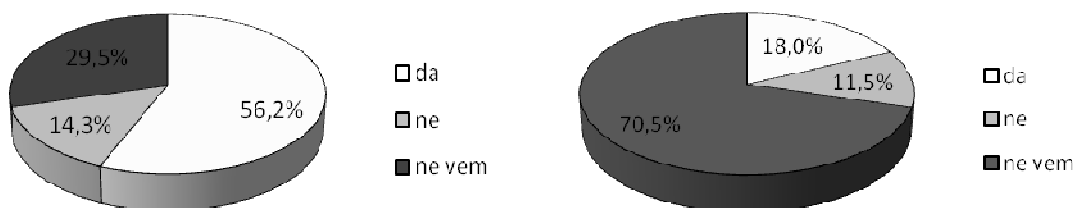


Slika 21: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) o tem ali gre res za modno muho pri pridelavi vina iz bio grozdja.

Od tega je tako odgovorilo več študentov BF, (39,3 %), kot študentov EF (23 %). Prav tako so študenti s povprečno 33,5 % sklepali, da pa le ne gre za modno muho in je biološko pridelano vino v začetku razvoja; od tega je 24,1 % študentov z BF in nekaj več, (41 %),

študentov EF. Povprečno je 36,3 % študentov raje pritrdilo mnenju, da ne vedo, ker še niso toliko slišali o biološki pridelavi, da bi lahko precenili, ali gre res za modno muho ali ne.

4.1.8 Tržna niša zanimiva oziroma dodana vrednost vinu, pridelanemu iz bio grozdja

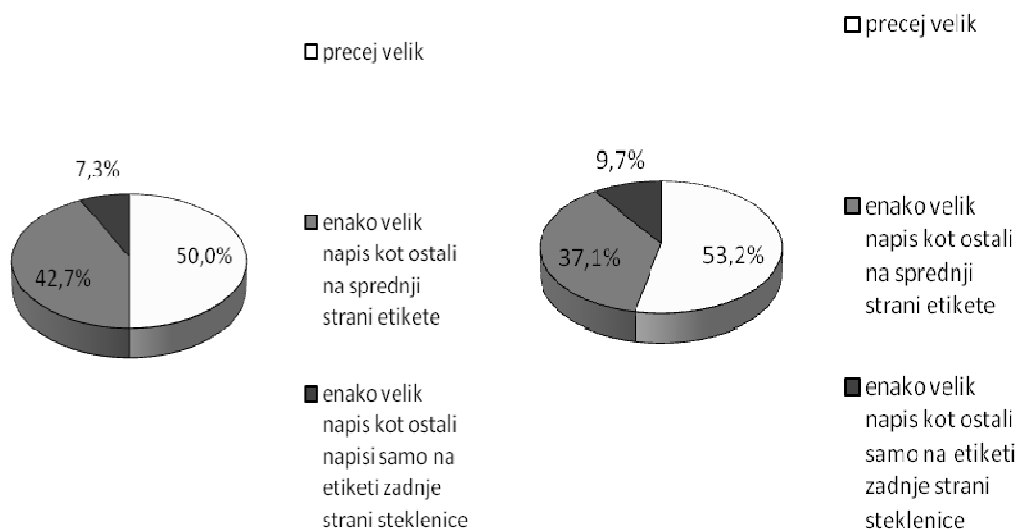


Slika 22: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na mnenje, če se jim zdi bio vino zanimiva tržna niša oziroma dodana vrednost.

Povprečno 37,1 % študentom se zdi, da je pridelava vina iz bio grozdja tržna niša in je zanimiva oziroma dodana vrednost vinu. Tako je menilo 56,2 % študentov BF, študentov EF pa le 18 %. Povprečno 12,9 % jih meni, da ne gre za tržno nišo. Povprečno 29,5 % študentov BF in veliko več, študentov EF (70,5 %), pa meni, da ne vedo, ali gre res za tržno nišo oziroma dodano vrednost vinu, pridelanemu iz bio grozdja.

4.1.9 Znak BIO vino na etiketi steklenice

Zanimalo nas je tudi, kakšen bi po mnenju študentov bil znak za vino, pridelano iz bio grozdja (slika 23). Študenti menijo, da bi znak moral biti precej velik. Tako jih je v povprečju odgovorilo 51,6 %.

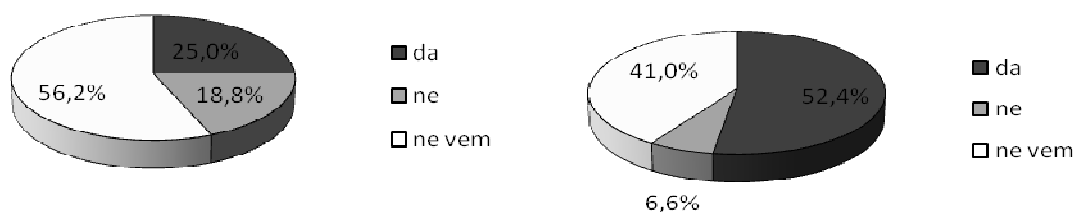


Slika 23: Odstotki (%) anketiranih študentov BF (levo) in EF (desno) glede na izgled napisa BIO vino.

Da bi moral biti napis enako velik kot ostali napisi na sprednji strani etikete, meni 42,7 % študentov BF in nekaj manj, (37,1 %) EF študentov. Le 7,3 % študentov BF meni, da naj bo napis enako velik kot ostali samo na zadnji strani steklenice. Študentov EF je tako menilo 9,7 %.

4.1.10 Zanimanje za pridelavo vina, pridelanega iz bio grozdja

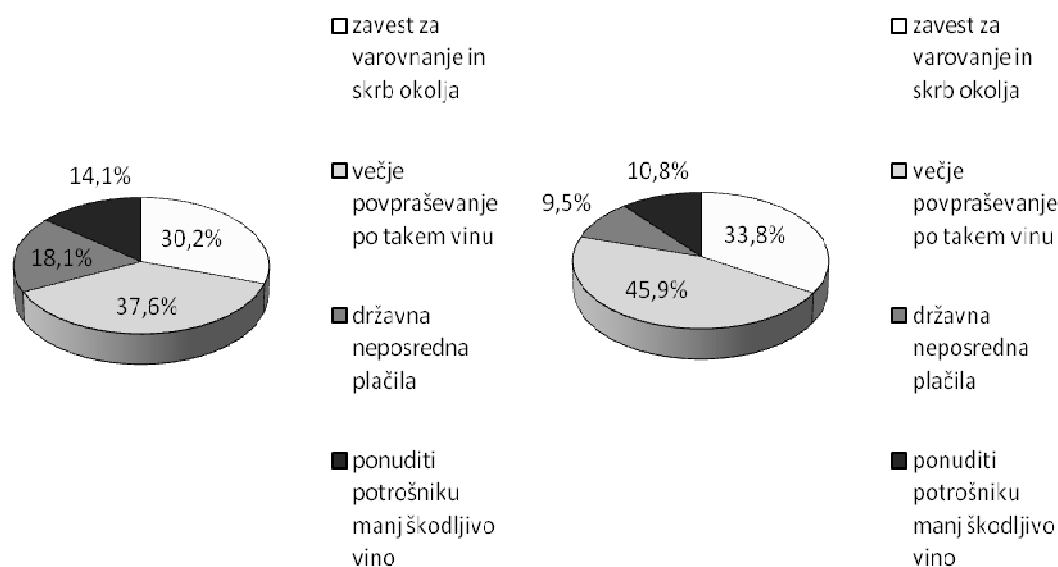
Študente smo tudi povprašali, če bi jih pridelava vina iz bio grozdja zanimala kot bodočega vinogradnika. Kar 48,6 % študentov je odgovorilo, da ne ve, od tega je 56,2 % študentov BF in 41,0 % študentov EF (slika 24).



Slika 24: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na odločitev za pridelavo vina iz bio grozdja.

Poudariti je treba, da je 52,4 % študentov EF menilo, da bi se odločilo za tako pridelavo vina, če bi se v bodoče odločili kmetovati. Od študentov BF jih je tako menilo le 25 %. Za takšno pridelavo se jih ne bi odločilo kar 18,8 % študentov BF in 6,6 % študentov EF.

Od študentov smo želeli izvedeti tudi, kaj bi vplivalo na njihovo odločitev, da bi pridelovali vino iz bio grozdja. Povprečno 30,6 % študentov meni, da zato, ker se s tem bolje varuje okolje (slika 25).

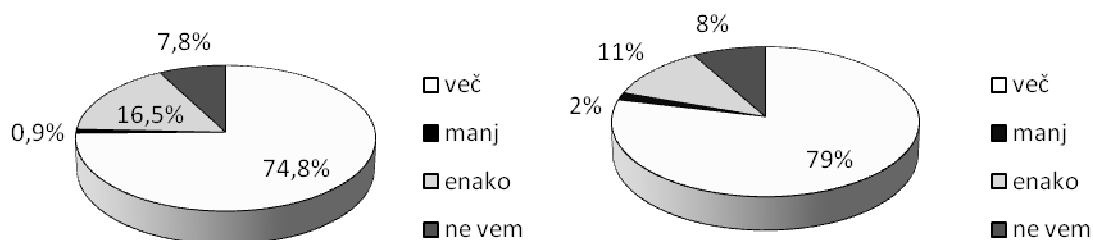


Slika 25: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno), glede na razlog zakaj bi se oni odločili za pridelavo vina iz bio grozdja.

Povprečno 41,7 % vprašanih študentov bi se odločilo za takšno pridelavo, če bi bilo povpraševanje po takem vinu večje. Tako meni 37,6 % študentov BF in 45,9 % študentov EF. Nekaj (14,8 %) anketiranih študentov bi se za to odločilo zaradi državnih neposrednih plačil, medtem ko 14,1 % študentov BF in 10,8 % študentov EF meni, da bi se odločili, ker bi želeli potrošniku ponuditi manj škodljivo vino.

4.1.11 Znanje, ki je potrebno za pridelavo vina iz bio grozdja

Zanimalo nas je tudi, če vedo, koliko je potrebnega strokovnega znanja za takšno pridelavo v primerjavi s tradicionalno pridelavo. Povprečno 76,9 % študentov meni, da je potrebno več znanja za tako pridelavo (slika 26). Povprečno 16,5 % študentov BF in 11 % študentov EF je menja, da je potrebno enako znanje.



Slika 26: Odstotki (%) študentov BF (levo) in EF (desno) glede na oceno po potrebnem znanju, za pridelavo vina iz bio grozdja.

Le 0,9 % študentov BF meni, da je potrebnega manj strokovnega znanja. Od študentov EF jih tako meni 2 %. Take razporeditve odgovorov nismo pričakovali, saj študenti BF med študijem izvedo o biološki pridelavi grozdja, ki je zaradi večjega števila ročnih ur dela tudi dražja.

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Ker je biološka pridelava vina v Sloveniji šele v začetku razvoja, smo se v okviru diplomskega dela odločili izvesti raziskavo, s katero smo poskusili ugotoviti poznavanje in odnos mladih do vina, pridelanega iz bio grozdja. Anketiranci so bili mladi, študenti Biotehniške in Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, in potencialni kupci bio vina. Raziskavo smo izpeljali s pomočjo ankete, ki je bila sestavljena iz 16 kratkih vprašanj.

Iz rezultatov je razvidno, da študenti še ne poznajo najbolje pridelave vina iz biološko pridelanega grozdja, saj jih je tako odgovorila dobra polovica (52,0 %). Za tako pridelavo so slišali preko medijev (38,1 %), na fakulteti (27,8 %), predvsem študenti BF, sledijo domači (19,8 %) in od prijateljev (14,3 %). Nekateri so za vino, pridelano iz bio grozdja, slišali prvič, in sicer ob anketiranju, drugi spet spremljajo novosti ali so se udeležili kongresa, kjer so predstavljali bio vino. Takšno vino so opazili tudi na tržnici, nekaj pa jih je za vino iz bio grozdja slišalo neposredno pri vinogradnikih. Vina, pridelanega iz bio grozdja, je v Sloveniji še zelo malo, prav tako vinogradnikov, ki pridelujejo vino iz bio grozdja; presenetljivo je, da je že veliko anketiranih študentov videlo takšno vino na tržnicah in pri vinogradnikih.

Na vprašanje, kakšno se jim zdi uživanje takšnega vina glede na zdravje ljudi, v primerjavi s tradicionalno pridelanim, menijo, da je manj škodljivo (53,5 %). Nekateri pa so se še bolj poglobili in ugotovili, da je takšno vino lahko še precej manj škodljivo od tradicionalno pridelanega vina - tako jih meni 14,2 %. Velika večina, 27,7 % anketiranih študentov, se zaveda, da je pridelava takšnega vina precej dražja ali vsaj dražja, in se obrestuje čez nekaj let, ko je dobiček večji. Na vprašanje, ali so vino iz bio grozdja že opazili na slovenskih policah trgovin, tržnic oziroma kar pri vinarju, je 35,2 % študentov odgovorilo da je takšno vino videlo pri vinarjih. Kar 55,7 % študentov je vino iz bio grozdja videlo v trgovinah. Samo študenti BF (18,2 %) so tako vino videli na tržnicah.

Zelo zanimivo je, da vina iz bio grozdja večina študentov ne bi takoj kupila. Verjetno zaradi tega, ker je še nepoznano. Mogoče bi ga kupilo 64,7 % vseh anketiranih študentov. Na nakup vina iz bio grozdja bi v veliki meri vplivala cena (32,5 %), nato zdravje (manj škodljivo, 31,2 %) in še razlog, da je pridelava takšnega vina okolju prijaznejša; tako jih meni 25,5 %.

Pri ceni biološkega vina so študenti zelo dobro premislili, koliko lahko oziroma koliko bi plačali za takšno vino. Povprečno 49,5 % anketiranih študentov bi zanj odštelo enako kot za tradicionalno vino, nekaj manj, 45,7 %, jih je celo pripravljenih odšteti do 50 % več. Našli so se tudi takšni študenti, predvsem študenti BF, ki jim očitno drugačno vino (pridelano naravi na prijazen način) pomeni veliko in bi bili zanj pripravljeni odšteti do 200 % več; takšnih je 1,8 % - samo študentov BF.

Pri nakupu vina iz bio grozdja bi anketiranci izbrali slovensko vino. Takih študentov je kar 80 %. Le nekaj, 5,4 % študentov, bi se odločilo za nakup tujega vina. Podali so tudi svoja mnenja, zakaj bi kupili vino iz bio grozdja. Najpogostejši razlog bi bila ponudba, nato cena kot tudi kakovost in okus vina, ki jim je zelo pomemben. Nakup bio vina bi anketirane študente zamikal predvsem iz radovednosti ali pa priložnosti in razpoloženja. K nakupu takšnega vina pa bi študente vzpodbudila tudi dobra prepoznavnost vina ali pa prepoznavnost vinogradnikov oziroma vinarjev.

Študenti na vprašanje, ali se jim zdi pridelava takšnega vina trenutna »modna muha«, niso točno vedeli, kako odgovoriti, zato jih je 36,3 % odgovorilo z »ne vem«. Le 32,6 % se jih dobro zaveda, da ne gre za trenutno modno muho, ampak se bo z leti takšna pridelava le še povečala. Vedo, da je takšna pridelava v korist naravi in predvsem zdravju ljudi. Povprečno 31,1 % študentov pa meni, da gre pri vinu, pridelanem iz bio grozdja, samo za »modno muho«. Takšen odgovor kaže na to, da študenti še niso povsem seznanjeni ali pa še niso zasledili raznih člankov, oglaševanj medijev ali reklam o vinu, pridelanem iz bio grozdja.

Predvsem študenti EF niso znali odgovoriti na vprašanje, ali je pridelava vina iz bio grozdja zanimiva tržna niša, oziroma predstavlja dodano vrednost vinu, zato je polovica študentov odgovorila z »ne vem«. Študenti BF z 56,2 % menijo, da je pridelava vina iz bio grozdja tržna niša in je zanimiva oziroma dodana vrednost vinu.

Povprečno 40,8 % anketiranih študentov meni, da naj bi bila promocija vina, pridelanega iz bio grozdja, enaka kot za ostala vina, čeprav takšno vino še ni poznano. So pa tudi takšni študenti, ki vedo, da bi bilo bolje, če bi bila promocija nekoliko bolj agresivna, z več plakati, reklamami, različnimi izobraževanji, ... (48,7 %). Spet drugi študenti bi raje videli, da bi bila promocija precej bolj agresivna (9,2 %). Nekaterim pa promocija ni pomembna (2,5 %).

Glede oznake na steklenici večina sklepa, da bi moral biti znak za vino, pridelano iz bio grozdja, precej veliko. Tako meni 51,6 % anketiranih študentov in sicer takšna velikost oznake bi se dobro ločila od ostalih oznak tradicionalno pridelanih vin. Spet drugi s 39,9 % menijo, da naj bi bil enako velik kot ostali napisi, kar bi pomenilo, da se oznaka ne bi dobro ločila od vin tradicionalne pridelave. Obstaja še tretja možnost napisa za vino, pridelano iz bio grozdja, ki bi bil enako velik kot ostali napisi, ampak samo na zadnji strani steklenice. Tako možnost napisa bi odobraval 8,5 % anketiranih študentov.

Povprečno 38,7 % študentov bi pridelovalo vino iz bio grozdja, če bi bili vinogradniki. Med njimi je 42,4 %, študentov ekonomske fakultete. Nekaj študentov je takšnih, ki se nikoli ne bi spustili v takšno pridelavo, teh študentov je 12,7 %. Veliko (48,6 %), jih je obkrožilo odgovor »ne vem«, po vsej verjetnosti v trenutku, ko so odgovarjali na to vprašanje, še niso bili prepričani, če bi se kasneje odločili za pridelavo vina iz bio grozdja.

Tistih 41,7 % študentov, ki bi se odločili za biološko pridelavo vina, potrebuje nekaj, kar jih bo pritegnilo v to. Največ študentov bi pritegnilo, če bi bilo povpraševanje po takšnem vinu večje. Sledijo študenti, ki se zavedajo, da s to pridelavo varujejo okolje. Je pa tudi nekaj takšnih, ki bi se spustili v takšno pridelavo zato, ker bi dobili državna neposredna plačila (subvencije).

Zadnje vprašanje je bilo, koliko strokovnega znanja je v primerjavi s tradicionalno pridelavo potrebnega za pridelavo vina iz bio grozdja. Anketirani študenti se zavedajo, da je bio pridelava zahtevnejša in da je potrebnega veliko več strokovnega znanja. Takšnih je kar 76,9 %. Da je potrebnega strokovnega znanja enako kot za tradicionalno pridelavo, jih meni povprečno 27,5 %. So tudi študenti, ki sklepajo, da strokovnega znanja kaj več ni potrebnega, ampak tako jih meni samo 1,5 %. Nekateri študenti niso znali sklepati, koliko znanja bi bilo potrebnega za takšno pridelavo, zato so s 7,9 % obkrožili »ne vem«.

Glede na rezultate lahko rečemo, da je pridelava bio vina med slovensko mladino še vedno manj znana. Zato bo treba v bodoče tako pridelavo vina nekoliko bolj promovirati, in sicer preko medijev, od ust do ust, in prepričati bodoče potencialne kupce, da je tako pridelano vino manj škodljivo za človeka.

5.2 SKLEPI

- Študenti EF, kot tudi BF, bi se odločili za nakup slovenskega bio vina.
- Anketirana populacija študentov EF in BF je pripravljena plačati višjo ceno za bio vino, tudi do 100 % več.
- Populacija študentov EF se v večini zaveda, da je pridelava bio vina od tradicionalne pridelave dražja.
- Študentom EF se uživanje bio vina v primerjavi s tradicionalno pridelanim vinom glede škodljivosti na človekovo zdravje zdi precej manj oziroma manj škodljivo kot študentom BF.
- Večina študentov se strinja, da naj bo promocija bio vina nekoliko bolj agresivna (več reklam, oglaševanj, strokovnih izobraževanj).
- Znak za tako vino (BIO vino) bi po mnenju študentov moral biti enako velik kot ostali napisi na sprednji etiketi steklenice.
- Strokovnega znanja in izobraževanj bi po mnenju študentov BF in EF moralo biti veliko več, kot ga je bilo do sedaj.

6 POVZETEK

Pridelava vina iz bio grozdja v Sloveniji še ni popolnoma poznana in je v začetku razvoja, tako med vinogradniki kot tudi med slovenskimi potrošniki oziroma kupci. Vino, pridelano iz bio grozdja, zahteva drugačen način pridelovanja, ki je zahtevnejši, in sicer s poudarkom na zmanjšanju uporabe sredstev za zatiranje bolezni in škodljivcev. Vinogradniki se še vedno težko odločajo za biološko pridelavo, zaradi prepričanja, da je ta pridelava zahtevnejša in dražja od integrirane pridelave. Po drugi strani biološka pridelava predstavlja tržno priložnost in velik izziv za vinogradnika in vinarja. S to pridelavo pa vinogradnik pomaga tudi naravi, da se lažje prilagaja okolju brez uporabe kemičnih pripravkov.

Pridelava vina iz biološko pridelanega grozdja je v Sloveniji prisotna šele dobro desetletje in pogosto potencialnim potrošnikom še neznanka. Zato smo se v okviru diplomske naloge odločili izvesti anketo med študentsko populacijo, da bi ocenili poznavanje in odnos le-teh do tako pridelanega vina, saj so prav ti potencialni potrošniki. V anketo je bilo vključenih 15 kratkih vprašanj, na katera je odgovorilo 112 študentov agronomije (BF) in 61 študentov ekonomije (EF), kar je skupaj 173 študentov.

Ugotovili smo, da dobra polovica anketiranih pozna pridelavo vina iz bio grozdja. Največ o vinu iz bio grozdja so slišali na fakulteti, to so predvsem študenti biotehniške fakultete. Precej dobro se zavedajo, da je vino, pridelano iz bio grozdja, manj škodljivo od tradicionalno pridelanega vina, kjer je v predpisani količini dovoljena uporaba kemičnih sredstev. Vedo tudi, da je tako pridelano grozdje in kasneje vino dražje zaradi nujnih ukrepov v pridelavi. Študenti so pripravljeni plačati tudi do 100 % več za bio pridelano vino, prav tako bi se jih veliko odločilo kupiti slovensko vino iz bio grozdja. V večini po njihovem mnenju bi znak vina iz bio grozdja moral biti precej velik, da se vidi že od daleč. Nekaj študentov bi se odločili za takšno pridelavo, če bi bili vinogradniki. Zavedajo se, da je potrebnega veliko več strokovnega znanja kot za tradicionalno pridelano vino.

Lahko rečemo, da so študenti glede na to, da ni veliko reklam in raznih oglaševanj, kar dobro osveščeni o načinu pridelave vina iz bio grozdja. Ampak to je le populacija študentov, ki je bila anketirana in so tudi preko ankete lažje spoznali nov način oziroma naravi prijazen način pridelave. Zavedati se je treba, da je še mnogo mladih, prav tako študentov in ostalih ljudi, ki še niso slišali za pridelavo vina iz bio grozdja. Zato bi bilo dobro, da bi bilo čim več oglaševanj in reklam, da bi se ljudje zavedali, kako vino iz bio grozdja vpliva na njihovo zdravje. Pa ne samo vino, tudi bio grozdje, na katerem ni ostankov pesticidov.

7 VIRI

- Akcijski načrt razvoja ekološkega kmetijstva v Sloveniji 2005. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Ljubljana. 2005.
<http://www.mkgp.gov.si/nc/si/splosno/cns/novica/article/946/2173/>
- Bavec, M. 2001. Ekološko kmetijstvo. Ljubljana, Kmečki glas: 448 str.
- Bavec, M., Postrak, N., Repič, P., Robačar, M. 2003. Ekološko vinogradništvo. SAD revija za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtnarstvo, 10: 13-14
- Čuš, F. 2007a. Trajnost vinogradništva (18. apr. 2007).
http://www.sdvvs.si/arhiv_diskusij.php
- Čuš, F. 2007b. Ekološka pridelava grozdja. Revija Gaja; 8: 16-18
- Ekološko kmetijstvo 2009. Ekološko kmetovanje.
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/toolbox/messages-slogans_sl (12. mar. 2009)
- Organic/ in-conversion grape area. 2008. FiBL Survey
<http://orgprints.org/10909/4/willer-2008-viticulture-eprints.ppt>
- Pažek, K., Bavec, M., Kavkler, U. 2008. Načrt preusmeritve pridelave grozdja iz integrirane v ekološko pridelavo. SAD revija za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtnarstvo, 7/8: 13-14; 15-16
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil. Ur. l. RS, št. 128/06
- Pravilnik o integrirani pridelavi grozdja in vina. Ur. l. RS, št. 63/02
- Pravilnik o določitvi območij v Republiki Sloveniji, ki so primerna za ekološko čebelarjenje. Ur. l. RS, št. 52/03
- Potočnik, V. 2000. Komercialno poslovanje z osnovami trženja. 2. Izdaja. Ljubljana, Ekonomska fakulteta: 169. str.
- Pokorn, D. 1989. Vino in življenje. Ljubljana, Gospodarsko razstavišče: 63 str
- Rusjan, D in sod. 2007. Eko vinogradništvo v Sloveniji. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Katedra za vinogradništvo: 4 str.
- Šikovec, S. 1993. Vinarstvo od grozdja do vina. Ljubljana, ČZP Kmečki glas: 284 str.

Uredba sveta 2092/91 o ekološkem načinu pridelovanja in ustreznem označevanju kmetijski pridelkov in živil

Vadnal, K. 2003a. Študijsko gradivo za študente visokošolskega strokovnega študija. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 90. str.

Vadnal, K. 2003b. Študijski vodnik po trženju s kmetijskimi pridelki. 2. izdaja. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo: 94. str.

Vršič, S., Lešnik, M. 2005. Vinogradništvo. Ljubljana, ČZP Kmečki glas: 368 str.

Vino. 2010. Wikipedija, prosta enciklopedija (1. april 2010).
<http://sl.wikipedia.org/wiki/Vino> (28. jul. 2009)

Willer, H. 2008. Organic viticulture in Europe: IFOAM Organic world congress.
http://www.ifoam.org/events/ifoam_conferences/owc/modules/abstracts_pdfs/Willers_VAW.pdf (12. mar. 2009)

ZAHVALA

Zahvaljujem se mentorju doc. dr. Denisu Rusjanu za strokovno pomoč, svetovanje in nasvete pri izdelavi diplomske naloge.

Posebno zahvalo posvečam moji družini, fantu Roku in vsem, ki so me v času študija spodbujali.

PRILOGA A

ANKETA O BIO VINU

Ljubljana, 2007/08

Prosimo, da obkrožite odgovore (enega ali več), ki vam najbolj ustrezajo.

1. Ali vam je znana pridelava vina iz bio grozdja?

- a) DA
- b) NE

2. Kje ste slišali za tako pridelavo?

- a) doma
 - b) na fakulteti (med šolanjem)
 - c) iz medijev (tudi internet)
 - č) od prijateljev
 - d) drugod; kje?
-

3. Kakšno se vam zdi uživanje 'bio vina' glede škodljivosti na zdravje človeka v primerjavi z uživanjem tradicionalno pridelanega vina?

- a) precej manj škodljivo
- b) manj škodljivo
- c) enako škodljivo
- č) bolj škodljivo

4. Pidelava ekogrozdja je _____ od pridelave tradicionalnega vina?

- a) precej dražja
- b) dražja
- c) enako draga
- č) cenejša

5. Ali ste na slovenskih policah ali tržnicah že videli vino, pridelano iz bio grozdja?

- a) DA tržnica ali trgovin ali pri vinarju
- b) NE

6. Ali bi kupili tako vino?

- a) mogoče
- b) DA
- c) NE

7. Kaj bi vplivalo na odločitev za nakup takega vina?

- a) cena
- b) zdravje (manj škodljivo)
- c) okolju prijaznejša pridelava
- č) moda takega vina
- d) drugo: _____

8. Koliko več bi bili pripravljeni plačati za tako 'bio vino' glede na ceno tradicionalno pridelanega vina?

- a) nič več (enako)
- b) do 50 % več
- c) do 100 % več
- č) do 200 % več
- d) vseeno samo da ga lahko dobim (kupim)

9. Če bi bilo v trgovini na polici slovensko in tuje bio vino, za katero bi se odločili?

- a) slovensko
- b) tuje
- c) odvisno

od:

10. Ali se vam zdi pridelava takega vina trenutna modna muha?

- a) DA
- b) NE
- c) ne vem

11. Ali se vam zdi, da je pridelava takega vina tržna niša, zanimiva oziroma dodana vrednost vinu?

- a) DA
- b) NE
- c) ne vem

12. Kako obsežna oziroma koliko 'agresivna' promocija takega vina bi bila za vas sprejemljiva, smotrna za povečanje prodaje vina?

- a) enaka kot za ostala vina
- b) nekoliko bolj agresivna (nekoliko več reklam, plakatov, izobraževanj...)
- c) precej bolj agresivna (veliko več in pogostejših reklam, plakatov, izobraževanj ...)
- č) promocija ni potrebna
- d) drugo: _____

13. Kakšen, če že, bi moral po vaše biti znak BIO vino na etiketi steklenice?

- a) precej velik (viden od daleč)
- b) enako velik napis kot ostali napisi na sprednji etiketi
- c) enako veliki napis kot ostali napisi, samo na etiketi na zadnji strani steklenice
- č) brez oznake
- d) drugo: _____

14. Če bi bili vi vinogradnik, bi vas pridelava takega vina zanimala?

- a) DA
- b) NE
- c) morda

15. Kaj bi vplivalo na to, da bi se odločili za tako pridelavo?

- a) zavest za varovanje in skrb za okolje (zmanjšanje onesnaževanja okolja)
- b) večje povpraševanje po takem vinu
- c) državna neposredna plačila (subvencije)
- č) ponuditi potrošniku manj 'škodljivo' vino
- d) drugo: _____

16. Ali je za tako pridelavo potrebno _____ strokovnega znanja kot pa za tradicionalno pridelavo?

- a) več
- b) manj
- c) enako
- č) ne vem

Spol: moški ženska

Starost: manj 19 20 21 22 23 24 25 26 več

Kraj stalnega prebivališča; občina: _____

Stanujoč: hiša podeželje mesto
 večstanovanjski objekt

Zahvaljujemo se vam za sodelovanje.

Barbara Hajnšek
Študentka 3. letnika VSŠ - hortikultura