

UNIVERZITA PARDUBICE
FILOZOFICKÁ FAKULTA

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2013

Sabina Špalková

Univerzita Pardubice

Filozofická fakulta

Vinařství jako lokální aspekt v oblasti Dingač

Sabina Špalková

Bakalářská práce

2013

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna odemne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Turnově dne 27.11.2012

Sabina Špalková

Poděkování

Velmi ráda bych poděkovala svému vedoucímu bakalářské práce, doc. PhDr. Oldřichu Kašparovi CSc., za jeho rady, čas a za jeho ochotný a laskavý přístup, se kterým se mi poslední dobou věnoval.

Dále chci poděkovat in memoriam rodinnému příteli, Mgr. Jiřímu Kouckému, který byl velkým milovníkem Pelješacu a dokázal o něm hodiny vyprávět. Jako jeden z mála chápal mé nadšení. To on mě přivedl k myšlence psát o oblasti Dingač.

Zároveň děkuji své rodině za jejich podporu a především trpělivost po dobu mého terénního výzkumu a psaní práce.

V neposlední řadě patří mé poděkování respondentům a zároveň přátelům z poloostrova Pelješac, bez kterých by tato práce nemohla vzniknout.

Děkuji

Název:

Vinařství jako lokální aspekt v oblasti Dingač

Anotace:

Práce se věnuje oblasti Dingač, která je charakteristická a také velmi známá díky rozšířenému vinařství, na kterém je většina tamních obyvatel závislá. Vinařství se zde provozuje již několik stovek let a stalo se neodmyslitelnou součástí života a to i přes značné problémy, které s sebou přinesla ekonomická krize. Vedle tohoto způsobu obživy se zde rozšířil cestovní ruch, kterému se zde daří nejen díky atraktivní poloze, ale svůj podíl na něm má také vinařská tradice. Tradice je dalším symbolem oblasti, na který jsou obyvatelé Dingače pyšní. Účelem mé práce je zjistit pomocí kvalitativního výzkumu, jakým způsobem se obyvatelům daří tyto aspekty propojit.

Klíčová slova:

Vinařství, lokalita, identita, tradice, ekonomická antropologie, cestovní ruch

Title:

Winery as a local aspect of the area of Dingač

Annotation:

The thesis deals with the area of Dingač, which is characterized and well known thanks to the widespread wineries, on which is depend the majority of the population. Viniculture has been practiced for several hundred years and has become an inseparable part of life even through significant problems which brought the economic crisis. Besides this way of subsistence the tourism has expanded here and it is successfull because of attractive location but also winemaking tradition. The tradition is another symbol of the area to which the inhabitants are proud. The purpose of my thesis is to find out with the qualitative research how people manage to combine these aspects.

Key words:

Winery, locality, identity, tradition, economic anthropology, tourism

OBSAH

1	Úvod.....	8
2	Metodologická část	10
2.1	Konceptualizace terénního výzkumu	10
2.2	Způsoby získávání dat, etika výzkumu	11
3	Teoretické vymezení	13
3.1	Poloha oblasti Dingač.....	13
3.1.1	Přírodní podmínky	13
3.2	Symboly.....	14
3.2.1	Původ jména Dingač	14
3.2.2	Osel	14
4	Historie	16
4.1	Statistika	17
4.2	Víno Dingač od minulosti po současnost.....	17
5	Aspekty vinařské oblasti a práce.....	19
5.1	Půda.....	19
5.2	Práce na vinici.....	19
5.3	Práce ve vinařství	21
6	Tradice či peníze?	22
7	Lokální identita	24
8	Vinarija Dingač.....	26
8.1	Ekonomická krize.....	26
8.2	Špatné vedení.....	28
8.3	Vinarija Matuško.....	29
9	Trocha ekonomické teorie	31
10	Cestovní ruch.....	33
10.1	Venkovský cestovní ruch obecně.....	33
10.1.1	Dopravní infrastruktura směrem na Dingač	34
10.1.2	Venkovský cestovní ruch v Chorvatsku	34
10.1.3	Podoba venkovského cestovního ruchu	35
10.1.4	Předpoklady a cíle.....	36
10.2	Veletřhy	37

10.3	Cestovní agentury.....	38
10.3.1	Pracovní zakázky agentury.....	38
10.3.2	Klienti.....	39
10.4	Dingač.....	40
10.4.1	Negativa.....	41
11	Propojení vinařství a cestovního ruchu.....	43
12	Závěr.....	46
13	Slovník.....	48
14	Bibliografie.....	49
14.1	Literatura.....	49
14.2	Internetové zdroje.....	49
15	Respondenti.....	51
	Přílohy	

1 Úvod

Vybrat si téma mé bakalářské práce nebylo vůbec jednoduché. Zнала jsem pouze oblast, které by se měla týkat, a to jednoho konkrétního místa, kterým je Dingač na poloostrově Pelješac na jihu Chorvatska. K tomuto místu jsem si postupem času vybudovala velmi dobrý vztah. Tamní příroda je nádherná. Díky ní člověk dokáže zapomenout na všechny tíživé myšlenky. Lidé jsou přátelští a pohostinní.

Nechtěla jsem, aby pro mě psaní bakalářské práce bylo pouze povinností, kterou musím splnit. Abych se věnovala nějakému tématu, které mě příliš nezajímá a veškeré informace se dozvídala z knih nebo od respondentů, kteří ve mně nezanechávají žádný pocit. Chtěla jsem, abych se psaní věnovala ráda, aby mě nějakým způsobem alespoň částečně naplňovalo a odpovídalo mým osobním zájmům. To vše za předpokladu zachování si náležitého antropologického odstupů.

Téma, které jsem si nakonec vybrala, toto všechno splňuje. Již dříve jsem byla obeznámená s některými aspekty dané oblasti, ale až během výzkumu jsem získala ucelený pohled na zásadní faktory, které oblast formují nebo jí činí problémy.

V bakalářské práci chci přiblížit podobu oblasti Dingač, a to ať už z hlediska přírody a zemědělství, tak i z pohledu kulturního života a tradice.

Postupně budu rozebírat různá fakta, jakými jsou přírodní podmínky oblasti, které jsou primární podmínkou ke vzniku vinařské oblasti a její kultury. Nerada bych však vzbudila dojem, že udávám příliš mnoho informací o samotném zemědělství, což patří na zemědělskou fakultu, nikoli filozofickou. Všechny tyto informace jsem ale pečlivě zvážila, častokrát velmi zredukovala a myslím si, že pro ucelenou představu o jedinečnosti oblasti jsou důležité, jelikož díky nim dochází k vytváření lokální identity.

Dále jsou podstatné symboly, kterých zde nalezneme hned několik a které jsou součástí tradice. Mladí lidé tyto symboly již příliš nevnímají, ale jejich rodiče ano a nedají na ně dopustit. Nesmím ani opominout historii poloostrova Pelješac, která je velmi zajímavá a hlavně pestrá.

Vzhledem k tématu práce pohovořím o způsobu obživy obyvatel Dingače. Jaké jsou pracovní možnosti a co stojí na pomyslném prvním žebříčku pracovních příležitostí a kde jsou naopak pracovní místa omezená.

Ráda bych také blíže popsala dvě nejdůležitější a nejvýznamnější vinárny, které v dané oblasti jsou. Ironií je, že ačkoliv si obě dvě vinárny tyto přívlastky právoplatně zaslouží, pouze jedna z nich je v současné době úspěšná. Jak je to možné a jak to ovlivňuje obyvatele

Dingače, také o tom budu psát a pokusím se o částečné porovnání těchto dvou producentů jakožto dvou symbolů kontrastů.

Nezaměnitelným faktorem Pelješacu je od doby skončení jugoslávské války cestovní ruch. Peněžní přínos z tohoto odvětví rozhodně není zanedbatelný. Budu pojednávat o jeho podobě na Dingači a o podmínkách, které jsou mu vytvářeny buď přírodou či samotnými lidmi.

Na závěr bych chtěla poukázat na propojení dvou nejdůležitějších aspektů oblasti, kterými je již zmíněné vinařství a cestovní ruch.

Na základě všech činitelů, které jsem zkoumala, jsem se rozhodla pro následující výzkumné otázky:

1. Je v moderní době důležitá tradice či je tím nejdůležitějším výdělek?
2. Jakým způsobem se zde odráží ekonomická krize?
3. Do jaké míry je život lidí v oblasti Dingač závislý na vinařství a do jaké míry na cestovním ruchu?

2 Metodologická část

Metodologie se zabývá systematizací, posuzováním a navrhováním strategií a metod výzkumu. Předmětem této disciplíny jsou nástroje vědy.

Jak výzkum povedeme, závisí na našich názorech na povahu sociálního světa, a na to, co o něm můžeme vědět, na našich názorech na povahu znalostí a jak k nim můžeme dospět, na hodnotových a etických hlediscích. (Hendl 2005: s. 34-35)

2.1 Konceptualizace terénního výzkumu

Domnívám se, že svůj terénní výzkum mohu označit za krátkodobý, přestože oblast Dingač navštěvuji pravidelně již šest let, a to v různém časovém intervalu, co se týče délky pobytu, ale nikdy jsem zde nestrávila celý rok nepřerušovaně.

V počátcích jsem ještě netušila, že téma mé bakalářské práce se bude týkat právě této oblasti, přičemž jsem již během té doby získávala informace o vinařství jakožto lokálním aspektu, které nyní mohu použít nejen z hlediska osobního zájmu, ale i studijního. Můj nejdelší a zatím poslední pobyt trval dva měsíce, kdy jsem již sbírala ucelené informace a souvislé rozhovory za účelem této práce.

Mé pozorování bylo zpočátku skryté, protože nebylo příliš cílené, mělo osobní hledisko, až později, jak jsem se již zmínila, došlo k otevřenému pozorování, kdy již mí respondenti byli obeznámeni s tím, že provádím výzkum.

Zpočátku jsem měla problém s konkrétním výběrem tématu práce, protože jsem věděla, že chci psát o této oblasti, avšak nebyla jsem si jistá, z jakého antropologického hlediska to můžu uchopit, abych se vyhnula přílišné obecnosti a aby se z mé antropologické práce nestala práce etnografická. S tímto problémem mi pomohla vedoucí mé bakalářské práce, která mi poradila, jakým směrem bych se mohla vydat. K tomu došlo během února 2012.

V březnu jsem odjela na 4 měsíce na zahraniční studijní pobyt do chorvatského Záhřebu. Díky této příležitosti jsem měla možnost přístupu do tamní vysokoškolské knihovny, což mi velmi pomohlo, protože literatura, kterou jsem potřebovala, v České republice k dostání není, či jen velmi obtížně. Po tyto 4 měsíce jsem se věnovala četbě a také jejímu volnému překladu. Většina literatury je v chorvatském jazyce, stejně tak internetové zdroje.

Po studijním pobytu v Záhřebu jsem odjela na dva měsíce na Pelješac, do oblasti Dingač.

V září po návratu jsem zjistila, že budu muset najít nového vedoucího bakalářské práce, protože stávající vedoucí měla odejít na mateřskou dovolenou.

Prostřednictvím emailu jsem se pak s novým vedoucím mé práce domluvila na konzultaci, při které jsme prodiskutovali bakalářskou práci a její koncept nechali dle původního plánu.

Téhož měsíce jsem se ještě jednou vrátila na Pelješac na 14 dní, abych se osobně mohla zúčastnit sklizně hroznů (tzv. berba či jematva). Můj plán byl takový, že budu pomáhat na vinicích, bez jakéhokoliv výdělku. Bohužel k tomu však nedošlo, protože vláda Chorvatské republiky ustanovila nový zákon, který brání vinařům, aby jim jejich přátelé mohli při sklizni pomáhat, i když nedostávají žádnou finanční odměnu. Takovéto přátele/pomocníky totiž musí přihlásit a zaplatit za ně náležité daně. S ohledem na tento problém jsem berbě alespoň přihlížela.

Obavy z nedostatku respondentů jsem neměla, protože během častých pobytů jsem se s místními lidmi spřátelila a jsem s nimi v kontaktu během celého roku.

Mí respondenti jsou ve věku od 23 do 60 let. Jedná se jak o lidi, kteří žijí v oblasti Dingač a mají úzké osobní pracovní spojení s vinařstvím, tak o ty, kteří ve vinařství přímo nepracují, ale členové jejich rodin ano. Mezi mými respondenty jsou také dva čeští majitelé cestovních agentur.

S odmítnutím jsem se setkala pouze jednou a toto odmítnutí nebylo přímé. Potencionálního respondenta, majitele internetových stránek, přes které je možné si objednat víno z Dingače, jsem kontaktovala prostřednictvím emailu, kde jsem ho obeznámila se všemi okolnostmi mého výzkumu i s mými otázkami. Po několika dnech mi přišla odpověď, že se mi respondent pokusí na všechny otázky odpovědět a že mi v blízké době pošle email. K tomu však již nikdy nedošlo.

Jazyková bariéra byla minimální. Necelé 4 roky se učím chorvatský jazyk jako samouk a během mého studijního pobytu v Zagrebu jsem měla veškerou výuku v chorvatštině. V současné době je u mě znalost jazyka na vysoké úrovni, pouze občas mívám problémy s odbornými výrazy.

S tamní kulturou jsem se snadno sžila, nesetkala jsem se s žádnými kulturními překážkami.

2.2 Způsoby získávání dat, etika výzkumu

Data jsem získávala pomocí kvalitativního výzkumu. Ten se přiklání spíše ke zkoumání menšího počtu populace a dává důraz na bližší kontakt se subjektem.

Vzhledem k tomu, že ve zkoumané lokalitě se pohybuji již dlouho, kvalitativní výzkum byl pro mě samozřejmou volbou.

Techniky sběru dat pro kvalitativní výzkum jsou rozhovor/interview, studium dokumentů a pozorování.

Pozorování bylo zpočátku nezúčastněné, po ustanovení tématu bakalářské práce se stalo zúčastněným.

Má role byla účastník jako pozorovatel – přijímá se role rovnoprávného člena skupiny, ale účastníci si jsou vědomi jeho totožnosti. (Hendl 2005, s.191)

Rozhovory byly většinou neformální během pozorování v terénu, které jsem později ještě doplnila o rozhovory polostrukturované.

Co se týče etické otázky, moji respondenti byli vždy obeznámeni o okolnostech mého výzkumu. Byli velmi vstřícní a otevření novým otázkám. Vzhledem k tématu bakalářské práce respondentům nehrozilo žádné emoční nebezpečí. Můj výzkum neohrozil fyzické a ani psychické zdraví respondentů.

3 Teoretické vymezení

Abych mohla podrobněji hovořit o vinařství jako lokálním aspektu, je nezbytné vymezit některá základní a důležitá fakta, která se dané lokality týkají, a to zejména pro počáteční celkovou představu, která je velmi důležitá, protože již zde se začíná rýsovat jedinečnost místa zvaného Dingač.

3.1 Poloha oblasti Dingač

Oblast Dingač se nachází na území Chorvatské republiky, konkrétně v jižní části na poloostrově Pelješac.

Podle Zákona o víně a Nařízení o vinařských územích republiky Chorvatska, respektující všechny přírodní podmínky pro pěstování révy, se Chorvatsko dělí na dva vinařské regiony – kontinentální Chorvatsko a přímořské. Regiony jsou pak rozděleny na 12 vinařských podregionů. Na jihu přímořského Chorvatska leží podregion střední a jižní Dalmácie, který je obklopen pobřežím, a to od území města Trogir do Prevlake. Jednou z významných oblastí jsou právě vinice na Pelješacu.

Pelješac je druhým největším poloostrovem v Jadranském moři, leží severozápadně od města Dubrovnik (odhadem 55 km). Zeměpisná poloha je mezi 16°59'20'' a 17°46'20'' východní délky a 42°45'40'' až 43°2'50'' severní šířky. Celková délka poloostrova je 62 km a zahrnuje území o rozloze 348 km² a se sousední pevninou ho spojuje město Ston.

Na Pelješac se můžete kromě po souši přes Ston dostat také po moři, a to trajekty ve směru Ploče-Trpanj či z ostrova Korčula, kde trajekt končí v Orebiči nebo je zde ještě trasa Mljet-Trstenik. Nejvyšší kopec je Svatý Ilja (961 m.n.m), který leží v západní části Pelješacu a tyčí se nad městem Orebič. (Mirošević 2008, s. 29-30)

Vinice v oblasti Dingač se nacházejí na jižních svazích centrální části poloostrova Pelješac, konkrétně v obcích Potomje, Pijavičino a Trstenik, mezi vrchy Zabrada a Svatý Jurja. Celková plocha činí 7 039 298 m². Délka je 7 560 metrů a šířka se pohybuje od 552 m v nejužší části do 1 386 m, kde je nejširší. Dnes je rozloha vinic 761 204,47 m². Průměrný roční obrat je 1 550 hl vína. Závisí na ročním množství hroznů. ((Mirošević 2008, s. 37)

3.1.1 Přírodní podmínky

Klima je jadranské, což lze označit jako zvláštní typ středomořského klimatu. Léta jsou horká a suchá, zimy mírné. Průměrná roční teplota je kolem 16,2°C a teplota během vegetace 20,8°C. Během roku spadne odhadem 1 200 mm srážek. Vinná réva se pěstuje na půdě, která

se vyvíjela na vápencovém podkladu, dolomitu a místy na eocénu (oddělení starších třetihor).

Je zde řídká vegetace, která se skládá převážně z borovicových lesů. Z pěstovaných rostlin je nejvýznamnější réva, olivy a fíky. Ve stonském zálivu se rozvíjí tzv. mořské pěstování, jedná se zejména o ústřice a mušle. (Mirošević 2008, s. 30)

3.2 Symboly

Na základě rozhovorů s mými respondenty jsem zjistila, že oblast Dingač má tři neodmyslitelné symboly. Samotný název, jelikož pod slovem Dingač se skrývají dvě vesnice (Potomje a Pijavičino) a část města (Trstenik), což je samo o sobě zvláštní členění, obzvlášť když vezmeme v úvahu, že do oblasti nespadá celý Trstenik. Druhým symbolem je osel, který je v tamní oblasti již téměř synonymem pro symbol nejvýznamnější, a tím je právě víno.

3.2.1 Původ jména Dingač

Stále je menší záhadou, ve kterém jazyce hledat původ a význam jména Dingač, ve smyslu názvu lokality. Z etymologického hlediska se předpokládá, že Dingač je název obce, ale původ slova není objasněn.

Když se na název Dingač podíváme z druhého hlediska, jakožto na název vína, existuje lingvistická možnost, že je zakořeněný v latinském slově *dingua*, což je velmi podobné latinskému *lingua* neboli jazyk a *lingere* čili lízat. Od toho se právě odvíjí lidové „vysvětlení“: víno, které je tak dobré, že bych ho lízal. (Mirošević 2008, s. 15-16)

3.2.2 Osel

Jméno Dingač je neodmyslitelně spojené s oslem. Jakožto věrný přítel při práci, přes přepravu materiálu na udržování vinic, až po dopravu sklizených hroznů z Dingače do domu vlastníka, byl jednoznačným symbolem oblasti právě tento zvířecí tvor. Nemluvě o tom, že právě osel byl oblíbeným zvířetem řeckého boha vína a veselí - Dionýsa.

Osel je symbolem věrnosti, výdrže, tvrdohlavosti a snahy. Vyobrazení osla nalezneme i na nejstarších lahvích vína Dingač a je ochranným znakem zemědělského družstva Dingač. (Mirošević 2008, s. 25)

„Osel byl vždy velmi důležitým pomocníkem při práci na vinicích. Velká část vinic na Dingači se nacházela na strmých svazích, tyčících se nad mořem, kam byl obtížný přístup, nemluvě o nošení několika kilových košů s hrozny. Nebylo možné, aby to všechno nosili lidé. Osel byl tak ideálním pomocníkem,“ říká můj respondent číslo 5.

Dotazovaný číslo 6 mi pak sdělil, že až roku 1975 byl postavený tunel, procházející skalním masivem, dlouhý 382 metrů, široký odhadem 4 metry a slabě osvětlený. Tunel vede z vesnice Potomje. Když jím projdete, objeví se vám panoramatický výhled na moře, kde se na jedné straně rýsuje nedaleká Korčula a na druhé ostrov Mljet. Můžete se vydat nepříliš širokou silnicí buď doprava, směr osada Potočine či doleva na Borak, který je o něco větší. Jinam cesta nevede.

4 Historie

Jihozápadní svahy, které leží na kopci Čučina, vyčnívající nad strmým pobřežím, patří vesnicím Potomje a Pijavičino. Tyto svahy jsou vystavené přímému slunečnímu záření, jelikož se sluneční paprsky odráží od mořské hladiny i kamenů a dochází k blahodárnému průtoku vzduchu. Právě tato vinná réva přináší roku 1961 první víno Dingač pod ochrannou známkou. (Mirošević 2008, s. 34)

Dubrovník měl ekonomické a strategické zájmy vůči Pelješacu. V roce 1326 Dubrovnická republika ovládala celý poloostrov a bylo zavedeno feudální hospodářství, kde byly pozemky rozděleny mezi šlechtice a členy společnosti za zásluhy, kdežto obyčejní lidé byli pouhými rolníky.¹

V roce 1393 oblast Dingač ještě neexistovala. Ve 14. Století zde byla pouze Gruda (část dnešního Potomje). Během 15. století se obyvatelé staré vesnice Gruda přemístili do nově vzniklé vesnice pod kopcem (pojmenovaného po kostele Svatý Tomislav) a vesnice se nazvala Podtomje.

Vláda v roce 1490 určuje, kolik vinic může mít jeden dům na Pelješacu. Každý druhý rok posílá dubrovnická komora tři ze svých členů, aby zkontrolovali, zda se toto nařízení dodržuje. Vzniká řada knih, které popisují různá vína.

V 15. století si zemědělství dělníci mohli vybrat svého majitele půdy v rámci hranic své „contrady“ (zvláštní uspořádání zemědělství a pozemní jednotky). S cílem zajistit tyto předpisy, komunální vláda nařídila, že na Pelješacu nesmí nikdo najmout rolníka, který pracuje pro jiného majitele půdy a nikdo nemá dovoleno k sobě vzít nájemce, který byl vyhnán. Takový nájemník totiž musí poloostrov opustit.

Dne 9. srpna 1568 byl vydán zákon, kdy veliká rada zrušila cla na poloostrově, a šlechta musela půdu, kterou doposud obstarávala ve vlastní režii, pod hrozbou zabavení, přenechat nevolníkům. Pro vládu byla šlechta málo motivovaná, protože se angažovala také mimo Pelješac. (Mirošević 2008, s. 41-46)

V roce 1707 se zavádí katalogizace vín. O rok později dubrovnická rada rozhoduje, že by se město mělo zásobit vínem z Pelješacu a pokud by tam nebylo dostatek vína, pak se teprve mohou rozhodnout, odkud víno pořídí. (Mirošević 2008, s. 53)

¹ Viz. <http://www.peljesac.cz/informace/o-miste-pobytu/o-poloostrove-peljesac/>

4.1 Statistika

V roce 1673 – 1674 bylo v Potomje při sčítání lidu uvedeno 31 domů se 168 obyvateli. Na Dingači (myšlen jižní svah vinic nad mořem), který spadá pod Potomje, to byly 2 domy a 8 obyvatel.

Na mapě Dubrovnícké republiky, kterou vytvořil jistý Coronelli roku 1688, je na Dingači uvedeno již domů 10.

V roce 1689 na mapě Dalmácie od Cantelliho Vigiacoma, zveřejněné v Římě, je zase pro změnu uveden jiný název. Namísto výrazu Dingač je užito slovo Dingasch.

V roce 1804 na mapě Pelješacu od Cattinelliho se pro vesnici Potomje udává 200 obyvatel.

V roce 1815 už to je 66 domů s 56 rodinami, konkrétně 189 mužů a 188 žen. Co se týče zvířat, uvedeno je 99 koz, 87 ovcí, 15 prasat, 33 mul a také je zaznamenáno, že je zde olivový mlýn.

Na konci roku 1890 měla Gruda 14 domů a 61 obyvatel, Potomje 77 domů a 414 obyvatel (194 mužů a 220 žen).

Nejvíce obyvatel v Potomje bylo zaznamenáno v roce 1857, kdy jejich počet byl 442.

V roce 1971 se tamní populace pohybovala kolem 269 lidí. (Mirošević 2008, s. 62)

V současné době je zde kolem 250 stálých obyvatel.

4.2 Víno Dingač od minulosti po současnost

Říká se, že již legendární řečtí hrdinové jako jsou Antenor s Odysseem zabloudili na Pelješac a ochutnali zde místní víno. Pozadu však nezůstali ani Římané. Ještě dnes je možné v moři nalézt potopené amfory z lodí. (Mirošević 2008, s. 150)

V 15. století získalo víno Dingač označení vrhunsko vino. I tehdy byla jeho cena 3x až 4x větší než cena ostatních místních vín.

Bezohledná konkurence toho však vyžívala, a tak výrobci z Potomje podali žádost o ochranu jména Dingač. Na základě zákona o víně, ustanoveného v roce 1957 dle usnesení federálního výkonného sekretariátu Rady pro zemědělství a lesnictví, se stalo v roce 1961 jméno Dingač chráněným. Nařízení nabylo účinku v roce 1962 a stanovuje, že pod názvem Dingač může být pouze víno vyrobené zemědělským družstvem Dingač z Potomje na poloostrově Pelješac.

V současné době bylo rozhodnutí o ochraně vrhunských vín a jejich kontrole výrazně liberalizováno. Dle zákona o víně z roku 2003 a předpisů o označování vína se zeměpisným názvem je podmínkou, že výrobce vína Dingač musí být uveden v registru výrobců a musí

také uvést důkaz o vinici. Jinými slovy, chráněné zeměpisné označení vína Dingač (tzv. terroir) je společným vlastnictvím všech pěstitelů vinné révy a vinařů, kteří vlastní či nějak využívají tento omezený prostor. (Mirošević 2008, s. 67)

5 Aspekty vinařské oblasti a práce

Čím se Dingač liší od ostatních a daleko větších míst na poloostrově, jako je například Orebič či nedaleká Korčula a jak je možné, že dokáže konkurovat vínům z celé Istrijské oblasti a leckdy i vínům zahraničním? Respondent číslo 4 mi to prozradil: „*Všechno je v jedinečnosti půdy, která nikde není taková, jako právě tady. Nikdo z Istrie nemůže říct, že má takovou půdu, jakou jsme od Boha dostali my.*“

Někteří lidé si třeba pomyslí, že vinice a vinařství nemůže být nic velkého či výjimečného. A že by vinařská půda pro někoho mohla znamenat domov? Pro tamní obyvatele to je sůl nad zlato. Ostatně s tím souvisí i jejich lokální identita, jak jsem se o tom mohla během jednotlivých rozhovorů přesvědčit.

Dále bych se ráda zmínila o práci na vinogradu a ve vinariji, protože práce je neodmyslitelnou součástí lidského života, pro někoho méně či více, ovšem když se do svého budoucího zaměstnání téměř narodíte, zajisté to pak vnímáte jako součást svého já. Někteří vinaři dokonce říkají, že jim v žilách místo krve koluje víno.

Když navštívíte dům potomčana, vždy v něm najdete něco, co vám napoví, že součástí pána domu je zájem o vinařství. Buď jsou na viditelném místě vystavené láhve vína, odborné knihy, tematické obrazy nebo okrasné malované tabulky, na kterých je vinařské rčení.

5.1 Půda

Na Dingači je snad nejdůležitějším aspektem pro pěstování vrhnskog vina půda. Skládá se z nánosů štěrku na sedimentech, které se spouštějí strmě k moři. Sklon terénu, na kterém se nacházejí vinice, je od 10° do 60°. Během minulého století lidé všechny povrchy vhodné pro zemědělství snížili a udělali terasy, aby vinice chránily před erozí a tím umožnily pěstování hroznů, oliv a fíků.

Velké hromady kamenů a štěrku, nahromaděné podél okrajů vinice, jasně ukazují, že práce na přípravu terénu byly velmi náročné a že ji provedli staří vinaři. Bujnost a vzhled planých rostlin v době letních měsíců jsou hlavním ukazatelem dobré půdy. (Mirošević 2008, s. 83)

5.2 Práce na vinici

Kultivace nových vinic na Dingači je velmi delikátní záležitost nejen proto, že se jedná o suchý a strmý terén, na kterém není jednoduché vybudovat divokou podnož/základ, ale také proto, že se od těchto vinic očekává dlouholetost a úrodnost. Je zcela běžné, že se zde jedny a

ty samé vinice používají více než padesát let. Předávají se z generace na generaci. (Mirošević 2008, s. 110)

Příprava půdy pro nové vinice se ještě před několika lety prováděla výhradně ručně. Z nástrojů se používala motyka, speciální typ hole se dvěma hroty, krumpáč a popřípadě ještě sekera, páka a hůl. Orba se prováděla hned po sklizni poté, co přišel první silný déšť, jelikož ten zemi dostatečně zavlažil.

Vinná réva se obvykle sázela v zimě, často ještě před Vánocemi. V dobách kdy byli mezci a muly hlavním dopravním prostředkem (když ještě nebyl vybudován tunel), sklizeň začínala o poznání dříve, protože přeprava sklizených hroznů šla pomalu. Jako první se vždy sklízely hrozny z teras blízko moře.

V některých letech se stávalo, že hrozny cukr získaly rychleji, než se mohly zpracovat. (Mirošević 2008, s. 111-112)

Dnes je řada věcí trochu jinak. Hluboké zpracování se většinou provádí menšími stroji, v zemi stále zůstává řada dřevnatých částí z předchozích rostlin a výsadba se provádí mnohem později, obvykle v zimě nebo na jaře. Sází se tak, že se motykou vykope díra, do které se zasadí rostlina, jejíž dolní část se předem máčí ve směsi úrodné půdy a vody. Nohou se stlačí zemina a zároveň se motykou.

Staré a moderní vinice mají společné to, že nové vinice jsou zvýšené takovým způsobem, že první podnože jsou vysazeny a pěstovány a později jsou roubované na místě. (Mirošević 2008, s. 109)

„Réva na Pelješacu se pěstuje volně, ne na podpěrách, jak to obvykle lidi všude vídají. Lze říci, že i touto technikou je Dingač výjimečný. Réva je víc u země a vytváří tak stín a půda mnohem lépe udržuje vlhkost,“ řekl respondent číslo jedna

Sklizeň začíná, když se měřením a vizuálním posouzením zjistí, že hrozny jsou v té fázi, že mohou poskytnout to nejkvalitnější víno. Nejčastěji to bývá v září. Záleží na tom, jak teplé bylo léto. (Mirošević 2008, s. 111)

Ještě v létě 2007 a 2008 vinaři říkali, že berba začne až na konci září, protože hrozny ještě nejsou dozrálé a nemají potřebnou sladkost. V roce 2010 však sklizeň začala již od druhého týdne v září, jelikož o srpnových nocích bylo možné naměřit i 30°C. Stejně tak tomu bylo i v roce 2011 a 2012.

Zralé a zdravé hrozny jsou ručně česány, obvykle pomocí nůžek, za jasného dne. Nebývá však žádnou výjimkou, že se práce protáhne až do večera. Malí vinaři si na pomoc zvou svoji rodinu a přátele, což však v současné době bývá problém, protože již zmíněný nový chorvatský zákon zakazuje, aby vinařům pomáhali jejich přátelé, ačkoliv za to nedostávají

žádnou finanční odměnu. Nyní je totiž nutné takovéto pomocníky zaregistrovat a zaplatit za ně daně.

Ti, kteří mají větší vinograpy, si na práci najímají pracovníky ze všech možných míst. Jak uvedl jeden můj respondent: „*Některým lidem přijdou na pomoc přátelé nebo členové rodiny a ti, kteří mají hodně vinic, si najímají pracovníky, kteří přijdou ze všech možných míst. Když je berba, pracuje se celý den a jídlo se nosí s sebou a obědvá se na poli. Velmi často dochází k tomu, že se víno do vináren dostane až pozdě večer a tam se do noci zpracovává. Problémem je ale malý počet pracovníků, protože nové chorvatské zákony nedovolují přátelskou pracovní výpomoc, protože pak by majitelé vinic museli takovéto přátele přihlásit a platit nějaké poplatky a podobně. Problémem taky je, že dříve přijíždělo hodně pracovníků z Bosny a Hercegoviny a teď ani to zákon nedovoluje. Plat pro sběrače je obvykle 30 EUR na den.*“

V současné době je tedy velikým problémem nízký počet pracovních sil, a to především díky chorvatské vládě, jelikož vinaři přišli o pomoc svých přátel a také o pomoc cizinců. Když se to sečte, tato ztracená pracovní síla není rozhodně zanedbatelná.

5.3 Práce ve vinařství

Respondent číslo jedna mi ve stručnosti popsal práci, kterou musí vykonat ve vinařství během sklizně: „*Veškerá práce vrcholí v září a říjnu, když je berba. Vinárna přijímá hrozny a třídí se na stolech ve vinném sklepě. Účelem je odstranit nezralé či vadné hrozny.*

Takto se výrazně ovlivňuje kvalita vína, zejména když je daný rok horší pro zrání hroznů nebo v případě že padaly kroupy či se vyskytli nějakí škůdci. Pokud je zrání v pořádku, pak třídění povinné není.

Dále měříme hmotnost hroznů, které se pak drtí, a tím se oddělují bobule od stonků. Takto semletá réva se nazývá mošt. Mošt jde přes čerpadla do nádrží, kde se provádí fermentace (kvašení), pak se mošt skrz sání odděluje na víno a drob. Mladé víno ještě nějakou dobu kvasí. Když přestane, po dvou měsících se přelije do sudů barrique (francouzské dubové sudy na 225 litrů) a zbytek se zlikviduje. Po dalším měsíci (třetím) se ještě jednou přelije, záleží na potřebě.

Mezitím plníme láhve starým vínem, plníme a vyprazdňujeme dřevěné sudy, přeměňujeme veliké zásoby v menší, aby bylo snadnější naplňování i samotná práce.“

6 Tradice či peníze?

Slovo Dingač znamená víno, ale i tradici. Žijí své příběhy pospolu.

„*Odrůda Plavac mali, která pochází z našich vinic na Dingači, je základním druhem vinné révy a poskytuje ji celkem 15 výrobců,*“ jak mi sdělil dotazovaný číslo 3. „*Produkty jdou na trh pod stejným jménem ve stejné kategorii vín (vrhunska vina). Dingač je název, který všechny zavázal ke spolupráci, zlepšení kvality a zachování této naší nejstarší značky,*“ dodal respondent číslo 4.

Značka je součet všech hmotných a nehmotných vlastností produktu, jako jsou obchodní názvy, symboly, loga a známé designy, díky kterým se výrobek liší od ostatních podobných. Pozitivní image značky je jistý druh slibu zákazníkům a akcionářům, který skrývá přidanou hodnotu, zajišťuje loajalitu spotřebitelům a samotnému výrobku na trhu poskytuje konkurenční výhodu nad ostatními produkty.

Aby v náročném a vybíravém světě vína jméno Dingač i dále udržovalo pozitivní obraz, je nutné, aby všichni výrobci dodržovali stejnou technologii na vinicích, ale i ve sklepech. Technologii, která bude plně využívat genetické možnosti odrůdy Plavac mali v konkrétních a jedinečných podmínkách oblasti.

Dobrym příkladem je proces fermentace. Ta probíhá samovolně a není třeba přidávat komerční a vybrané kvasinky z trhu. To ovšem neznamená, že by výrobci opomíjeli enologické postupy, které mohou poskytnout vysokou kvalitu. Umění producentů vína spočívá ve znalosti a respektu přírody a také umět říci ne agresivnímu trhu nových technologií. (Mirošević 2008, s. 149)

Předpokladem pro úspěšnou značku je tradice, moderní vědecké poznatky a dohodnuté zásady, které jsou přijaty a užívány všemi výrobci, kteří vyrábějí víno pod jménem Dingač. Samotné některé technologie byly vytvořené právě družstvem Dingač, a tak i ty nesou jeho značku. (Mirošević 2008, s. 126)

Velmi mě oslovilo to, co řekla Ivana Alpeza, poradkyně chorvatského institutu pro vinohradnictví a vinařství: „*Každého, kdo miluje víno a váží si ho, může jediná ochutnaná kapka Dingače proměnit v básníka. Dingač je totiž píseň, která rezonuje dlouho po tom, co je zkonsumovaná.*“ (Mirošević 2008, s. 147)

Pelješac je nejznámějším místem, které poskytuje víno typu Plavac. Díky tomu je poloostrov dobře známý po celém světě, na tom se shodují všichni vinaři, se kterými jsem měla možnost mluvit. Víno má nejméně 13,5% alkoholu, ale díky vysokému obsahu cukru se stává, že má i více než 15%.

Lidé si na tradici velmi potrpí. To dokazuje výpověď dotazovaného číslo 3: „*Kdyby nebylo tradice a dlouhověkosti vinarije Dingač, vinarija by byla už dávno v úpadku nebo by už neexistovala vůbec, natož v současné době, kdy je zmítána ekonomickými problémy, které krizí ještě více nabyly.*“

Členové vinarije se trochu vzchopili a nedovolili, aby vinarija padla do cizích rukou na základě konkurzu, hlavně z toho důvodu, že samotná vinarija Dingač symbolizuje tradici kraje a je to něco, na co byli vždy všichni hrdí a člověk se přeci nevzdá něčeho takového bez boje.

Vinná réva, ze které se víno vyrábí, byla vždy výhradně z této oblasti a byla sázena, opečovávána, trhána a zpracovávána místními obyvateli, kterým ji přenechali jejich otcové. Je to jejich dědictví a ne někoho, kdo sem přijde s penězi, nemá k Dingači žádný cit a vnímá ho pouze jako prostředek obchodu.

Pelješac je známý díky svým tradicím, což mi potvrdila řada mých informátorů. Můj šestý informátor mi uvedl zajímavý příklad: „*Potomje a celá oblast Dingač je dost známá svým vínem a Orebič je zase věhlasný svými mořskými kapitány, kteří se plavili po mnoha různých mořích a oceánech. Navíc v Potomje je jedno přísloví, které zní: Bolje da propadne selo nego običaj.*“ Raději ať zanikne vesnice než tradice.

7 Lokální identita

„Identifikace se děje pouze v procesu etablování podobností s někým jiným (identifikování se s někým) a jeho opaku – tedy prostřednictvím etablování rozdílů vůči někomu jinému. Kontrasty jsou tedy klíčovými momenty veškeré identifikace. Bez nich bych já nebyl sám sebou; bez jiných neexistuje pojem my.“ (Eriksen 2007: s. 68)

O symbolech, které jsou neodlučitelně propojeny s oblastí Dingač jsem již psala. Jsou jimi osel, víno konkrétní jakosti a samotné jméno Dingač. Tyto symboly jsou zároveň součástí pevně ukotvené tradice. Tamní obyvatelé jsou na svůj původ hrdí, jak jsem zjistila během svých častých pobytů v dané lokalitě, a rádi se označují za ty, kteří pochází z vinařské oblasti Dingač, která produkuje vrhunsko víno a nachází se v nádherné přírodě. Pyšní se tím nehledě na to, jaký je současný stav životní úrovně.

Lokální identita je, obzvláště co se Chorvatské republiky týče, velmi obsáhlá, protože její občané jsou silně nacionálně založeni díky řadě historických událostí. Silně se vyčleňuje po ukončení Jugoslávské války, kdy je jedno veliké MY jako my Chorvati. Tento fakt je řadě lidem známý. O čem se však již možná tolik neví, je to, že například jako se Češi vyčleňují od obyvatel Moravy a naopak, podobná situace je v Chorvatsku, kdy se lidé dělí na Dalmatince a obyvatele severní části Chorvatska. Tato identita je skutečně velmi podobná té Česko x Morava.

Tato lokální identita se postupně velmi zužuje, a to právě na konkrétní oblasti. Sám Eriksen říká, když ve své knize zmiňuje jugoslávský konflikt, že v Chorvatsku nejsou veliké etnické nebo kulturní rozdíly. V mnoha ohledech jsou však rozdíly mezi městem a vesnicí mnohem větší než například mezi Srby a Chorvaty. (Eriksen 2007: s. 67)

„Identifikace není tolik o tom, jaké rozdíly existují, ale spíše o tom, že lidé se chovají tak, jako by skutečně existovaly. Velká část současného zájmu o identitu je moderní záležitostí. Kontrasty jsou zásadními body.“ (Eriksen 2007: s. 68) Vzhledem k tomu, že je v Chorvatsku více vinařských oblastí, které se chtějí rovněž prosadit a většina obyvatel Dingače je na úspěšnosti vinařství závislá, začali se vůči druhým lokálně vymezovat jak po pracovní stránce tak osobní. Je zde tedy i trochu vyvíjen vnější ekonomický tlak na soudržnost. (Eriksen 2007: s. 75)

Navíc pokud je daná oblast skutečně něčím unikátní, něčím se vyznačuje nad ostatními, vzbuzuje to pocit silného my a oni a dochází k diferencí, kdy se klade důraz na symboly, společné znaky a tradici, aby tak došlo k vytvoření hranic. *„Mají-li „oni“ nějakou společnou tradici, i „my“ musíme mít společnou tradici, ale odlišnou.“ (Hirt, Jakoubek 2005, s. 27).*

Jedním z dalších lokálních symbolů je jazyk. Nevyčleňuje se příliš výrazně, ale rozdíly zde jsou. Například výraz doleva (zatočím doleva) je formálně *lijevo*, ale v Potomje si ho lidé upravili a říkají *livo*. V žádné jiné oblasti takovýto výraz neuslyšíte.

Stejně tak jako je jednou z podmínek vrhskog vina jeho terroir, je tato podmínka daná i pro sebeidentifikaci obyvatel Dingače a rovněž to pro tamní lidi znamená něco víc, něco, co jim pomyslně přidává navrch oproti ostatním.

8 Vinarija Dingač

Zemědělské družstvo Dingač bylo založeno v roce 1959 v Potomje. V současné době je jeho členy 296 vinařů z Pelješacu, kteří sklízí zhruba 80% veškeré vinné révy v oblasti Dingač.

V 60. letech 20. století byla tato vinarija jediným výrobcem vína v regionu. Někteří vinaři se však časem oddělili. K tomu nejčastěji docházelo v posledních několika letech kvůli ekonomické krizi, která v družstvu vyvolala značené problémy.

V současné době existuje na poloostrově 15 samostatných výrobců vína.²

Družstvo ročně produkuje kolem půl milionu litrů vína ročně, konkrétně druhy vín sorty Plavac mali: Plavac, Pelješac, Postup a Dingač, ovšem pouze Dingač je z hroznů, které se nachází na té straně pohoří Zabrada, která je směrem k moři a dostanete se tam po přejetí tunelu.

Ačkoliv je na Pelješacu velká řada vinařů, stěží by se hledal někdo, kdo nemá žádné vinice. Ve skutečnosti jich je ale pouze pár, kteří skutečně vyrábějí víno pro prodej na trhu. Většina z nich své hrozny prodává, a to většinou vinariji Dingač, Matuško či Madirazza. Kromě toho si tito vinaři dělají malé množství vína pro svoji rodinu a přátele.

Ač se to možná nemusí zdát, i tohle je jedna z tradic. Je to něco, co většina rodin z Pelješacu dělá již po staletí. Pak však vznikla komunistická Jugoslávie a vinaři měli zakázáno produkovat víno, byť i třeba v malém množství, pro svoji vlastní domácnost. S koncem Jugoslávie, téměř po dvou desetiletích, se tato tradice obnovila, výroba vína na Pelješacu začala rychle růst a stejně tak se k životu vracely staré vinice.³

8.1 Ekonomická krize

Pelješac ekonomická krize velmi zasáhla. Vinarija Dingač se v současné době nachází na pokraji úpadku. Od roku 2008 nezaplatila vinařům za jejich hrozny a ani pracovníkům za jejich výkony, rovněž členové družstva od té doby žádné peníze neviděli. Lidé z Pelješacu jsou přitom na vinicích velmi závislí.

Dalším zdrojem obživy kromě vinařství je turizmus, ale ten je sezónní záležitostí, kdežto vinařství se tamní lidé můžou věnovat celý rok a je u nich na prvním místě. Lidé, kteří nemají

² Viz. <http://www.vinoteka.rs/dingac-peljesac-i-vinarija-matusko/>

³ Viz. <http://www.bluedanubewine.com/blog/2007/06/dingac-a-very-unique-wine-growing-region-in-southern-dalmatia/>

vinice, nepracují ve vinárnách nebo cestovnímu ruchu pak příliš možností k obživě nemají. Většinou se jedná o administrativní práce v bance, na poště nebo v obchodech, ale počet takovýchto míst je velmi omezený, vzhledem k charakteristice poloostrova.

Následkem krize nemají lidé například peníze na vzdělání. Rodiče nemohou své děti poslat na vysokou školu, přestože v současné době je v Chorvatsku vysokoškolské vzdělání samozřejmostí.

Jsou různé teorie, proč se družstvu Dingač nedaří. Snad na všech internetových fórech a diskuzích se dočtete, že je mnoho lidí toho názoru, že problémem je vysoká cena produktů. Souhlasím, že tato vína jsou dražší, obzvláště jestli si chcete jednou za týden vypít skleničku vína.

Nejlevnější víno od vinarije Dingač je Plavac mali, který při dobré ceně stojí kolem 100 korun. V případě, že byste si chtěli pořídit lahev Dingače, jakožto nejnámějšího vína, tak jde cena razantně nahoru. Jedna lahev vás přijde na 370 korun. To nejsou zrovna ideální ceny v době, kdy se lidé snaží co nejvíce šetřit. Na druhou stranu to není cena nejvyšší. Ostatní vinařství z Potomje prodávají svá vína za srovnatelnou cenu, ne-li dokonce draž. Láhev Dingače vás přijde na víc peněz u vinaře Vedrana Kiridžiji, který sice nemá veliké vinařství, ale daří se mu velmi dobře. Proto si myslím, že současná špatná situace družstva není zásadně ovlivněna cenou produktů.

Producenti vyrobí pouze 1.550 hektolitrů tohoto vína, což ho činí vzácným.⁴ S tímto se shoduje výpověď 4. respondenta: „*Cenu našich vín snížit nemůžeme, hrozny se trhají v náročných podmínkách, samotná kvalita vína musí být rovněž finančně ohodnocena a konec konců vína nevyrobíme příliš.*“

Další teorií je, že se tamní vína málo vyváží do zahraničí, zatímco na chorvatský trh se celá řada vín dováží. Jak mi v jednom rozhovoru řekl informátor číslo 2: „*Problém je v tom, že se naše vína málo vyváží do zahraničí a naopak se jich k nám hodně dováží - například vína makedonská nebo francouzská, která nejsou špatná. My máme hodně vína na vývoz do zahraničí, ovšem problém je ten, že ho vinarija prodá za 60 kun do restaurace a ta restaurace to samé víno prodá zákazníkovi za 120 kun. I když problém ve vinariji Dingač je ten, že máme značku osla, ale to víno se nereprezentuje na pravých místech na veliký trh.*“

V tomto případě, co se týče zahraničních vín, se ale trochu zapomíná na chorvatské národní cítění, které je dle mého názoru velmi silné. Jsem si téměř jistá, že lidé, kteří žijí na

⁴ Viz. http://www.e-sommelier.cz/download/SOMM_Chorvatsko3.pdf

území všech vinařských oblastí v Chorvatské republice, a že takových oblastí není málo, by si zahraniční víno nekoupili.

Upřímně si myslím, že hlavním důvodem aktuálního stavu družstva Dingač je jeho vedení. Špatné vedení spolu s ekonomickou krizí se musí dříve či později nějakým způsobem projevit. A zde to bylo skutečně brzy.

8.2 Špatné vedení

Tamní vinaři jsou především zemědělci, milovníci přírody a tradic. Nejsou to ekonomové a ani manažeři. Oni sami vidí, že největší chybou bylo, když do vedení přišel nový ředitel Ante Martinović.

Vinarija od roku 1989 spolupracovala s BADELEM 1862, který je největším a nejstarším výrobcem vín a alkoholických nápojů v Chorvatsku. Na začátku roku 2011 byla tato smlouva zrušena, protože samotný Badel měl problémy, ale především členové družstva věřili ambiciózním plánům ředitele, který tvrdil, že se jim na trhu bude samostatně pracovat lépe. O rok a půl později se ukázalo, že je situace ještě horší.

Kromě velikých dluhů vůči pracovníkům a členům přišlo předvolání před soud kvůli jednostrannému ukončení smlouvy s BADELEM. Soud nakonec rozhodl, že firmě vinarija Dingač musí dodat 251.165 litrů vína nejlepší kvality a zaplatí 380.625 kun za náklady na vedení sporu.

V jednom z rozhovorů ředitel Martinović řekl, že situace není taková, jakou ji plánoval, nicméně není tak černá, jak ji prezentují někteří kritici. Co se týče nevyplacených mezd, nechal se slyšet, že výplata je pozadu, ale není to příliš drastické.

Mnoha členům družstva už ale došla trpělivost a dali současnému řediteli ultimátum – buď jim dá jejich peníze, nebo odejde z funkce. Ve vzduchu však také visí bankrot. Podle některých informací vinarija Dingač dluží 55 milionů kun zaměstnancům a bankám a státu 38 milionů.

Údajně má ve vinných sklepech družstva být 4 až 13 milionů litrů vína, což jsou obrovské zásoby, takže je jen třeba víno dobře prodat.⁵

Samotní vinaři jsou však v této situaci bezmocní. Jsou příliš závislí na odběru svých hroznů vinarijí. Nezbyvá jim nic jiného, než se alespoň pokusit ukázat na alarmující stav. Na počátku října 2012 došlo k menší demonstraci, když skupina vinařů přijela v autě s korbou

⁵ Viz. <http://www.poslovni.hr/hrvatska/vinarija-dingac-u-agoniji-a-direktoru-etikete-veci-problem-od-dugova-208987>

před vinariju Dingač a tam nemalé množství hroznů vysypali na zem a následně přejeli autem s tím, že je raději vyhodí, než aby je dávali vinariji za plané sliby. Vinaři na sebe chtěli upozornit a předat tak vzkaz chorvatské vládě a poslancům, aby přišli na Pelješac a pomohli jim, protože kvůli nahromaděným dluhům nemohou normálně žít.⁶

Místní obyvatelé jsou rozděleni do dvou skupin. Jedna skupina stále vytrvale doufá v lepší zítřky a drží se tradice, kdežto druhá již nad družstvem zlomila hůl a myslí si, že by bylo nejlepší, kdyby byl vypsán konkurz a došlo k reorganizaci.

Když jsem se ptala mých respondentů, jaký je jejich názor na záchranu vinarije Dingač a co si myslí, že by bylo potřeba udělat, jejich názory se ve velké většině shodovaly. Možné východisko či záchranu vidí v kompletní rekonstrukci vinárny, a to od jejího managementu až po způsob práce. Dalším krokem by mohla být lepší prezentace značky, pokrytí širšího pole trhu a větší účast na veletrzích. Pro vinaře jsou veletrhy dobrá příležitost, jak se zviditelnit a získat nové zákazníky a někteří vinaři z oblasti Dingač se jich účastní. Nikdy jsem však neslyšela o účasti družstva.

8.3 Vinarija Matuško

Krise jako by se obloukem vyhnula vinariji Matuško, jejíž oficiální název je Matuško vina. Ráda bych se o ní zmínila z toho důvodu, protože je zde veliký kontrast mezi úspěšností tohoto vinařství a vinařství Dingač. V současné době je vinarija Matuško největší a nejúspěšnější na celém Pelješacu, pravděpodobně díky dobré obchodní strategii a řízení.

Majitelem je Mato Violić-Matuško. Matuško z toho důvodu, že na Pelješacu je mnoho Violićů a většina z nich se proto rozhodla přidat si druhé jméno, aby bylo jasné, o koho se jedná. Mato je bývalým hlavní enologem vinarije Dingač, který se rozhodl obnovit rodinné vinice a v roce 1998 založil Matuško vina. Pod svým domem postavil vinný sklep neuvěřitelných rozměrů ve francouzském stylu.

Vinarija Matuško má zhruba 80 hektarů vinic, z toho je vlastních pouze 8, většinou se jedná o půdu vinařů, kteří s vinárnou spolupracují a odvádí jim své hrozny. Nutno dodat, že v tomto případě za peníze. Vinarija ročně produkuje 270.000 lahví druhu Plavac Mali, Plavac Matuško, Postup, Superior, Dingač, Dingač Reserva a Royal; z bílých vín to je Rukatac,

⁶ Viz. <http://www.slobodnadalmacija.hr/Novosti/Biznis/tabid/69/articleType/ArticleView/articleId/190048/Default.aspx>

Pošip; z růžových víno Roze a šumivé víno Don Mateo.⁷ Vinarija Matuško rovněž produkuje olivový olej (maslinovo ulje)⁸

Majitel vinarije měl již od začátku dobrou strategii pro rozvoj svého vinařství. Na rozdíl od vinarije Dingač na to šel postupně. Nevtrhnul na trh okamžitě a neměl na bedrech osudy členů družstva. Nejdříve postavil menší rodinný vinný sklep a ten se časem začal rozšiřovat. Stejně tak se postupně začali rozšiřovat jeho vinice.⁹

V současné době přímo ve vinariji naleznete prodejnu, menší muzeum vinařství, ale především bludiště nádherných vinných sklepů.

Jeho nejlepším obchodním tahem bylo propojit vinařství s turizmem. S několika cestovními agenturami z Dubrovníku uzavřel smlouvu. Agentury svým turistům nabízejí poznávací zájezdy právě do jeho vinárny, kde na ně čeká degustace, přednáška o víně a samozřejmě návštěva sklepů a vinic. Matuško nabízí turistům také možnost objednat si některá jeho vína i do zahraničí.

7. respondent během našeho rozhovoru řekl: „*Škála návštěvníků, kteří navštíví Matuško vina je velmi pestrá. Jezdí sem Rusové, Japonci, Američané, Němci i Turci. Převážně se jedná o lidi z těch zemí, které jsou velmi dobře zajištěné a prosperující, a takoví často bývají i jejich obyvatelé, kteří neváhají s utrácením peněz za dobré víno, a toho si je Matuško velmi dobře vědom.*“

Není žádným překvapením, když v létě před vinařstvím vidáte každý den tři autobusy, leckdy i více, plné turistů se zájmem o víno.

⁷ Viz. www.matusko-vina.hr

⁸ Viz. <http://www.vinoteka.rs/dingac-peljesac-i-vinarija-matusko/>

⁹ Viz. <http://www.youtube.com/watch?feature=endscreen&list=FLDdnYE4uZgbnWO7tgobiijg&v=fhLtriykmo&NR=1>

9 Trocha ekonomické teorie

„Tržní podnikání funguje na základě ušlechtilého hesla: „Peníze, nebo život.“ Tržní systém musí neustále expandovat, nemá-li se zhroutit. V podmínkách peněžního hospodářství expandovat znamená „kontrolovat více peněz“. Bez dostatku financí nelze investovat, provádět inovace ve výrobě, rozšiřovat sortiment. Bez investování, inovací a rozšiřování sortimentu nelze obstát v konkurenci, neboť druzí investují, inovují a rozšiřují. Rychlejší růst znamená větší možnost změny, ta zase více tržních příležitostí (na úkor těch, kdo byli méně dynamičtí), a tedy více možností většího profitu. Větší profit znamená více finančních zdrojů pro další změnu atd.“ (Keller 1993: s. 14)

Heslo peníze nebo život skutečně vystihuje současnou situaci zemědělského družstva Dingač. Jak jsem již psala, vinaři dali ultimátum – buď dostanou peníze, nebo ředitel odstoupí z funkce, nemluvě o tom, že bez vyplacených mezd od vinarije lidé nemohou normálně žít.

O expandování v případě vinarije Dingač již mluvit ani nelze. Místo toho, aby zvětšovala svůj objem a rozpínala se, začíná postupně uvadat a ztrácí jak své členy, tak zaměstnance, kteří postupně odcházejí. A jak může firma fungovat bez zaměstnanců, kteří by danou práci odvedli? To nelze.

Navíc sortiment vinarije Dingač je již dlouhou řadu let stejný, nenabízí nic nového, čím by mohl trh překvapit. Oproti tomu například vinarija Matuško často přichází s novým druhem vín, které často bývají odnoží již zavedené značky. Například sorta vína Dingač byla rozšířena o Dingač Reserva a Dingač Royal či nedávno zcela nově vzniklé víno Superior. Pozitivní výsledek z trhu se v tomto případě brzy projevil. Proč ale vinarija Dingač neuskuteční něco podobného? Dle mých respondentů to je pravděpodobně z toho důvodu, že se nachází již v takových dluzích, že další finanční půjčka pro revitalizaci by jim nebyla poskytnuta nebo by jim mohla přinést ještě větší problémy, což dokazují slova Jana Kellera: *„Větší množství peněz jako základ celého systému lze pochopitelně získat pod vlastní kontrolu rovněž jinými způsoby, než ekonomickým růstem. Lze si je například půjčit. V tom případě je ovšem nutné platit úrok. Co by se stalo v případě, že ekonomika určité země neporoste? Firmy, které si peníze půjčily, by nedisponovaly takovými přírůstky zisku, aby z nich mohly úroky platit. Ne mohly by však ani libovolně zvyšovat ceny toho, co vyrobí, neboť by byly z trhu rychle vytlačeny lacinější konkurencí. Poslední možností, která jim zbývá, je platit úroky ze svého existujícího zisku. Tím ho ovšem snižují a do budoucna nemohou více investovat. V tomto případě však dále snižují své šance na trhu oproti podnikům, které růst dokázaly. Imperativ*

ekonomiky růstu zní: jakmile nastane změna, nemá nikdo volbu mezi tím, zda změnu přijme, anebo nepřijme. Kdo by nepřijal, ztratí trhy a ekonomicky zahyne.“ (Keller 1993: s.14-15)

Vzhledem k tomu že celá řada vinarijí a ne jen ty z Pelješacu, neustále rozvíjí svoji působnost na trhu a družstvo Dingač nikoli, když k tomu ještě přičteme finanční ztráty a zadluženost, dostává se zemědělské družstvo do slepé uličky, ze které bude velmi těžké uniknout...zda li vůbec.

10 Cestovní ruch

V roce 2012 navštívilo poloostrov Pelješac rekordních 143.800 hostů a zároveň byl zaznamenán rekordní počet přenocování, který činí 1.094.230 návštěvníků. V porovnání se sezónou 2011 to je o 8% více, co se hostů týče, a o 12% v počtu přenocování. Převažují turisté z Polska, České republiky, Bosny a Hercegoviny, Německa a Slovinska. Také počet domácích turistů byl vysoký. Průměrná doba pobytu v roce 2012 byla 7,5 dnů.¹⁰

Počet stálých obyvatel poloostrova je přitom zhruba 13.000 a ubytovací kapacita 12.314 lůžek. Z těchto údajů vyplývá, že se velmi zvýšil počet lidí, kteří během hlavní sezóny na Pelješac zavítají, a tím také vzrostla poptávka po ubytování, které je třeba si zamluvit s předstihem.¹¹

S ohledem na polohu Dingače, jeho rozčlenění převážně na vesnice a osady, se cestovní ruch v této oblasti považuje za venkovskou turistiku.

Snad každý člověk, který bydlí ve městě a během celého roku pracuje, má své povinnosti, je ve stresu, kolikrát je psychicky i fyzicky vytížen a obklopen velikým počtem lidí, které ani nezná, zatouží alespoň jednou za rok odjet na klidné tiché místo, které by ho mohlo přiblížit přírodě a tím tak znovu nalézt své vlastní já a načerpat potřebnou energii.

10.1 Venkovský cestovní ruch obecně

Venkovský cestovní ruch je formou cestovního ruchu, jejíž aktivity jsou spojeny s přírodou, krajinou a venkovským prostředím. Vyjadřuje zájem městských obyvatel o volnou, zachovalou přírodu a zároveň využívá celý kulturní a společenský potenciál krajiny ve venkovském prostoru.

Mezi znaky venkovské turistiky lze považovat ohleduplný vztah k přírodě a krajině, která je turistickou atrakcí, o kterou se pečuje a která je dále zvelebována. Na daném místě je decentralizované ubytování s omezenou ubytovací kapacitou, což umožňuje rozmělnit četnost turistů, a tak eliminovat negativní dopady, které s sebou nese masová turistika. Dalším znakem, který je v oblasti Dingač výrazný, je komorní, téměř rodinné zázemí, což je typické zejména pro agroturistiku. (Drobná, Morávková 2010: s. 138)

V Chorvatské republice je venkovský cestovní ruch stále nedostatečně využit. Jedním z důležitých faktorů je výstavba vhodné infrastruktury pro turismus, která je na Pelješacu stále

¹⁰ Viz. <http://www.peljesac.cz/news/rekordni-pocet-hostu-a-prenocovani-na-peljesaci/>

¹¹ Viz. <http://www.peljesac.cz/news/peljesac-v-lete-nenaroste-/>

v rámci vývoje. Častým problémem bývá doprava, jelikož se jedná o poloostrov na jihu Chorvatska.

10.1.1 Dopravní infrastruktura směrem na Dingač

V případě, že se chcete na Dingač dopravit autem, musíte nejdříve projet, téměř doslova, divočinou, která začíná jen pár kilometrů za městem Ston, který Pelješac spojuje s pevninou. Silnice je sice nová, ale cesta je obtížná, protože se na některých místech klikatí v mnohačetných zatáčkách, které jsou nad strmými místy.

Největším problémem činí zdlouhavé objíždění Neretvanského kanálu, které může trvat i tři hodiny. Tento problém ale již brzy zmizí díky vášnivě diskutovanému Pelješkému mostu. Pro podporu jeho výstavby byla dokonce zřízená internetová petice.

Most bude pravděpodobně dokončen v roce 2015 a rozpočet na jeho výstavbu by se měl pohybovat kolem jedné miliardy a 950 milionů kun možná i více. S jeho financováním však do značné míry pomůže fond Evropské unie. „*Obyvatelé Pelješacu se mostu již nyní nemohou dočkat, protože jim spousta věcí zjednoduší a také se očekává, že most ještě víc podpoří cestovní ruch,*“ uvedl respondent číslo 5. Mnohé lidi totiž odrazuje od návštěvy poloostrova právě jeho vzdálenost. Takto se tím cesta alespoň trochu zkrátí.¹²

10.1.2 Venkovský cestovní ruch v Chorvatsku

Celkový povrch vinogradů v Chorvatské republice je 33.000 ha z toho 49% připadá kontinentální části, 35% Dalmácii, 35% severozápadnímu Chorvatsku, 16% Istrii a Primorju, 14% Slavonii a Podunavli. (Demonja, Ružić 2010, s. 207)

Venkovské oblasti v Chorvatsku se rozkládají na 91,6% povrchu republiky a žije zde kolem 50% obyvatel, kteří jsou nějakým způsobem propojeni se zemědělstvím. (Demonja, Ružić 2010, s. 5)

Venkovský cestovní ruch se začal rozvíjet teprve nedávno a byla mu přikládána menší vážnost než cestovnímu ruchu přímořskému. (Demonja, Ružić 2010, s. 7)

Důležité je propojení zemědělských produktů s turistickými službami a tradicí, která se může například odrážet v tradiční gastronomii a zahrnuje jak aktivity turistů (návštěvníků, který zůstává více dnů) tak i výletníků (nezůstává více než jeden den). (Demonja, Ružić 2010, s. 12)

¹² Viz. <http://www.ezadar.hr/clanak/peljeski-most-skuplji-od-cijelog-budzeta-hc-a>

Obecně historicky podmíněnými problémy tohoto druhu cestovního ruchu jsou velmi malé rodinné pozemky, starší domácnosti bez podnikatelské zkušenosti, či špatně rozvinutá komunální a společenská infrastruktura. (Demonja, Ružić 2010, s. 14)

V případě oblasti Dingač tyto možné problémy nejsou příliš výrazné. Nejvýznamnějším problémem je absence podnikatelských zkušeností ve starších domácnostech, protože jsem se s tímto aspektem v dané oblasti již setkala. Navíc tento problém zároveň postihuje členy družstva Dingač.

Velikost pozemků není zas tak velký problém, ať už s ohledem na cestovní ruch či provozování vinice. Samozřejmě je lepší mít více obytných jednotek k pronájmu turistům, protože tím dochází k většímu zisku, ale ani jednou jsem se nesetkala s případem, že by si někdo z místních obyvatel stěžoval, že má jen jeden či dva domy a že by jich chtěl více. Pokud chtějí něco změnit, tak se většinou jedná pouze o modernizaci domu či přistavění terasy.

Problém nastává pouze v případě osobního zájmu (nikoli pracovního), když si člen rodiny chce pořídit vlastní bydlení. Obvykle to vyřeší tak, že nad domem svých rodičů přistaví ještě jedno patro.

Dalším faktem je, že na území Pelješacu je zakázaná výstavba nových apartmánů, často ale vznikají načerno postavené domy.

Co se týče velikosti pozemků určených k pěstování vinné révy, zde zase platí, že čím větší vinice je, tím více plodů přináší, ovšem to není záruka většího výdělku a vinice vyžaduje více náročné práce

10.1.3 Podoba venkovského cestovního ruchu

Kvalita nabídky závisí na řadě faktorů, které se týkají daného okolí, klimatu, vizuální přitažlivosti, dopravního spojení, servisního zařízení a celkové krásy regionu. (Demonja, Ružić 2010, s. 26)

Vinařský turismus je součástí agroturismu. Je v úzké souvislosti s gastronomickým turismem, protože víno je společník pokrmu. Pro vývoj této formy turistiky jsou samozřejmě nezbytné vinice.

Turisté projevují stále větší zájem o pobyt v přírodě, zejména v té ekologicky čisté. Velmi zajímavými lokalitami jsou chráněné přírodní oblasti, jako jsou například národní parky, chráněné krajinné oblasti, vinařské stezky a další.

V Chorvatsku se produkuje 28 odrůd bílého vína a 14 odrůd červeného. Vínem se zabývá 362 výrobců, z toho 26 šumivými víny a 35 speciálními. To je na venkově vyhovující základ pro ekonomickou nabídku určenou cestovnímu ruchu a rozvoji vinařské turistiky.

Stejně tak jako s gastronomickou nabídkou i s vínem lze vytvořit zajímavé programy, které se mohou stát turistickým centrem, například různé vinařské soutěže a festivaly, dále vinařské stezky, křty a ostatní. Velmi známá je například mezinárodní výstava vína na Istrii a dalších slavných istrijských produktů (sýr, šunka, rakije, med). Tato výstava se nazývá Vinistra a v loňském roce se jí například účastnila vinarija Matuško z Potomje.

Dalmácie je zajímavá vinařskými výstavami, kde se nabízí a prodávají vysoce kvalitní vína do soukromých sklepů. Pro Dubrovnik je typické propojování s výlety na Mljet, Pelješac a Korčulu, kde je nabídka dalších programů s vychutnáním si krásné přírody, jídla, vína, tance, zpěvu a zábavy. Díky těmto událostem a poznávacím zájezdům se využívají venkovské oblasti a umožňuje se realizace cestovního ruchu. (Demonja, Ružić 2010, s. 65)

Ve vinárnách je nabídka odborné degustace vína a uzenin či teplého jídla, prodej vína či suvenýrů, prohlídka vinic a vinného sklepa, občas je také možnost ubytování.

10.1.4 Předpoklady a cíle

Chorvatsko je turistická země, zaměřena především na moře a s ním spojený cestovní ruch. V místech, která se nacházejí v blízkosti atraktivních destinací na pobřeží, se nabízí ubytování v rodinných domech.

Předpoklady pro rozvoj venkovského cestovního ruchu jsou vývoj, vzdělání, organizace, pevné stanovení cílů a hlavních činitelů pro rozvoj a propagaci, tím pádem prioritní opatření ve strategii cestovního ruchu.

Financování rozvoje turismu se často provádí za přispění ministerstva cestovního ruchu či ministerstva zemědělství, rybolovu a rozvoje venkova. Také je zde podpora okresní a místní samosprávy a mezinárodní příspěvky Chorvatské banky pro obnovu a rozvoj cestovního ruchu. (Demonja, Ružić 2010, s. 114-115)

Jedním z největších problémů je negativní tempo populačního růstu, kvůli nízkému procentu žen ve věku reprodukce, nedostatečné životní podmínky pro mladé rodiny či ambice mladých lidí, kteří vidí svoji budoucí kariéru ve větších městech. (Demonja, Ružić 2010, s. 190)

Konkrétně kariéra ve městech však není příliš velkým rizikem pro narušení ekonomické budoucnosti a růstu Dingače.

Mladí lidé z Potomje ve velké většině studují ve městech Zagreb, Split či Dubrovnik. Nejčastěji studovaným oborem je ekonomie a hned za ní agronomie, která je právě pro tuto oblast tolik příznačná a převážná část starší generace z Potomje na vysoké škole studovala právě tento obor. Dalším populárním oborem je pedagogika.

Ačkoliv mladí studující lidé tráví většinu svého času ve městech, nikdo z nich nedá dopustit na svůj domov v Potomje. Někteří lidé si sice našli práci ve městech, ale většinou se vrací domů alespoň na víkend, protože oni sami říkají, že Dingač je *raj na zemi*, na toto místo jsou velmi hrdí a v žádném případě by ho nevyměnili, jelikož se s ním ztotožňují.

10.2 Veletrhy

Během roku se koná řada veletrhů, které souvisejí s vínem a vinařstvím. Jedním z nich je Vinistra na Istrii v Poreči, o které jsem již psala.

Mezi další veletrhy nebo také festivaly, jak bývají tyto události rovněž nazývány a kterých se některé vinarije z Dingače pravidelně účastní, patří například Međunarodni festival vina i kulinarstva (Mezinárodní festival vína a kulinářství), který minulý rok proběhl v Zagrebu na konci listopadu.

Dále Zagreb wine gourmet weekend, který se koná každý rok rovněž v Zagrebu. Třetím festivalem je Dalmacija Wine Expo na Makarské a dalším je Hrvatski festival hrane i vina (Chorvatský festival jídla a vína). Tento festival měl loňský rok svoji premiéru a na začátku března jsem se ho v Zagrebu zúčastnila.

Tyto veletrhy probíhají jednou do roka a obvykle nemívají pevný termín konání. Jsou umístěny v prostorách hotelů nebo arén po dobu jednoho víkendu. Na některých veletrzích se platí vstupné, ale mnohé jsou bez finančního poplatku.

Na těchto akcích se pořádají prezentace vinařů a jejich vináren. Ty mají své stánky, kde nabízejí bezplatnou degustaci svých produktů a jsou ochotni odpovědět na jakékoliv dotazy. Zároveň je na některých festivalech možné víno zakoupit, leckdy i za výhodnější cenu.

Obchodní strategie vinařů na veletrzích je jít s cenou o trochu níže, aby tak přilákali své potencionální klienty, kteří, když jednou ochutnají víno z oblasti Dingač a za zvýhodněnou cenu si jej koupí, pak už jim ani nebude vadit pořídit ho za běžnou obchodní cenu.

Věřím, že ne každý si může dovolit takřikajíc naslepo bez ochutnávky zakoupit od vinarije Matuško láhev vína Dingač Superior. Na běžném trhu se cena jedné této láhve pohybuje mezi 900 až 1.000 kuna (to je zhruba 3.200 korun), na festivalu však zájemcům nabídli tento produkt za maloobchodní cenu.

K vínu neodmyslitelně patří také kulinářství, takže vedle degustace vína je na festivalech možné ochutnat potravinářské výrobky jako sýry, uzeniny, šunky, olivy namáčené v olejích z různých koutů Chorvatska či některé druhy sladkostí. Občas zde naleznete i reprezentanty některých restaurací. Víno je však neodmyslitelnou součástí cestovního ruchu, takže i jeho zástupci nemohou na festivalech chybět.

Kromě degustace vína a jídla na veletrzích probíhají tematické semináře pro podnikatele, obchodníky, sommeliéry, novináře, ale také pro lidi, kteří sice v dané oblasti nepodnikají, ale zajímají se o víno a gastronomii a rádi se dozvědí něco nového.

Já jsem byla na Festivalu hrane i vina společně s několika zahraničními studenty z různých zemí a všichni byli touto akcí nadšeni. Respondent číslo 10 mi svěřil: *„Je skvělé, že byl vstup zadarmo. Obzvláště pro mě, jelikož jsem student. Nevím, jestli bych tam šla, kdybych musela platit vstupné, ale po tom, co jsem se festivalu zúčastnila, bych šla určitě zase a tentokrát bych jim i ty peníze dala. Byla to jedinečnou příležitost poznat typické chorvatské produkty, přitom k mnohým z nich bych se za normálních okolností nedostala. Teď když půjdu do obchodu, určitě polici s víny tak rychle neprohlédnu a taky už vím, co mi bude chutnat.“*

Je to velmi dobrá reklama pro podnikatele ve vinařství, kteří chtějí přilákat více klientů, a to jak k odběru svých produktů, tak i k osobní návštěvě.

10.3 Cestovní agentury

V České republice je několik cestovní agentur, které Vám zprostředkují ubytování na poloostrově Pelješac.

Já jsem oslovila jednu soukromou osobu, která se tomuto věnuje v rámci své vedlejší činnosti. Za zprostředkování si neúčtuje žádnou provizi, protože majitelé domů jsou ve většině jeho rodinní známí. Tento respondent provozuje internetovou stránku, přes kterou ho můžete kontaktovat, ale zároveň tam můžete získat informace o Pelješacu či si z internetového obchodu objednat některá tamní vína.

Z mých dosavadních informací nejvíce ubytovacích domů v oblasti Dingač pokrývá Agentura Šárka.

10.3.1 Pracovní zakázky agentury

V současné době Cestovní agentura Šárka nabízí domy v různých lokalitách. Celkem se jedná o 58 domů, které jsou buď celé k pronajmutí či jako jednotlivé apartmány.

Paní Koucká, jakožto majitelka této cestovní agentury, jezdí na Pelješac třikrát do roka. Pokaždé je ubytovaná na Potočine, které je součástí oblasti Dingač, a to v domě jednoho z významných potomských vinařů Vedrana Kiridžiji, o kterém jsem se již zmínila.

O pracovní zakázky nemá nouzi. Domy jsou během července a srpna téměř plně obsazené. V květnu je vytíženost domů poloviční, ale s blížícím se červencem roste. Začátek září je na tom stejně jako začátek května, ale na rozdíl od pátého měsíce obsazenost domů klesá a během čtvrtého zářijového týdne zde již příliš turistů nenajdete.

„Největší problém na Dingači (Potočine, Borak) je obsazení domů, které se pronajímají jako celek,“ jak říká majitelka agentury. *„Ty jsou většinou dražší (obvykle kolem 100 EUR na den) a občas mívají i kolem 8 lůžek, což je třeba pro čtyřčlennou rodinu zbytečné. Problémem jsou rovněž dvoulůžkové apartmány, protože příliš mnoho dvojic na Dingač nejezdí.“*

Paní Koucká mi svěřila, že v cestovní agentuře je nejvíce práce od zimy do začátku jara, kdy chodí nejvíce objednávek. *„Není žádnou výjimkou, že jsem v tomto období zavřená v kanceláři sedm dní v týdnu, a to od rána do pozdního večera. Denně mívám kolem 80 emailů, ve kterých si klienti objednávají pobyt nebo ohledně něj mají nějaké dotazy.“*

V případě neobsazení domů, což se většinou stává z toho důvodu, že někdo na poslední chvíli zruší objednávku, bývají majitelé domů poněkud podráždění vůči agentuře, protože tak přicházejí o peníze a jejich domy jsou zbytečně prázdné. Takovéto podráždění však většinou netrvá dlouho.

10.3.2 Klienti

Nejvíce klientů je z České republiky, ale služby agentury využívají také Poláci a občas Maďaři. Většinou se jedná o stálé hosty. Kouzlo Pelješacu totiž spočívá v tom, že jakmile jednou přijedete, vždy se už budete vracet...to říkají jak turisté, jak místní lidé. Také to dokazují slova 8. Respondenta: *„Odhaduji, že cca 80% jsou stálí zákazníci, kteří alespoň jednou někdy v minulosti na Pelješaci byli, nebo jej krátkodobě při svých cestách v minulosti navštívili. Z tohoto procentuálního vyjádření je ještě cca 20% lidí, kteří na Pelješac jezdí pravidelně. Vzhledem k omezené ubytovací kapacitě na Dingači noví zákazníci moc nemají šanci, pokud se nerozhodnou v období přelomu kalendářního roku, sehnat volné ubytování. Když mne kontaktují, tak je již většinou pozdě a kapacita je již obsazená, nebo volné termíny se neshodují s jejich plánovanou dovolenou. Kdo tuto nádhernou část Evropy jednou navštíví, tak jako pro Vás tak i pro ně se Pelješac stane "srdcovou" záležitostí.“*

O Dingač mají největší zájem rodiny s dětmi či skupiny přátel, a to právě díky jeho izolovanosti, umístění v přírodě, relativní nedotčenosti civilizací, rodinné atmosféře, která vzniká díky pohostinnosti místních obyvatel, vínu, nádhernému moři a velice omezené nabídce služeb.

Mladší lidé většinou jezdí do nedalekých měst, jakými jsou Orebič a Trpanj, kde jsou služby daleko obsáhlejší a kompletnější.

10.4 Dingač

V případě cestovního ruchu je nezbytné říci, jaké jsou pro něj na Dingači podmínky. Konkrétně v osadách Borak a Potočine.

Na Potočine je pouze 12 domů, z toho 6 jich pronajímá Agentura Šárka, 2 domy jsou zchátralé, 1 je izolovaný v kopci a slouží jako chata jednomu nizozemskému podnikateli, 1 dům pronajímá majitel turistům bez zprostředkovávání jakékoli agentury a zbylé 2 se nepronajímají a jejich majitelé je mají pro příležitostné osobní účely. Není zde žádný obchod a ani žádná restaurace, pouze těchto 12 domů a pláž, kterou tvoří betonová plata a u které je několik bunkerů (garáže pro menší loďky).

Každé léto jsou zde ti samí lidé, ať už je řeč o místních, kteří sem během dne či večera rádi zavítají, tak o ubytovaných turistech, kteří jsou z 99% stálými hosty. Díky tomu, že je osada malá, se tyto dvě skupiny lidí častokrát znají. Pokud se jedná o mladé lidi, z mnohých z nich se stali přátelé.

Nikdo z místních na Potočine nebydlí, všichni mají své trvalé bydliště v Potomje.

Na Borak vede cesta od tunelu doleva. V osadě je 43 domů, z toho 16 je pronajímáno již zmiňovanou agenturou.

Nabídka služeb je skromná, ale stále znatelně větší než ve druhé osadě. Je zde malý kiossek, kde se prodávají chlazené nápoje, cigarety a nanuky. Před kioskem je stíněné sezení, kde se často schází místní lidé, aby si zahráli karty nebo si jen popovídali.

Na Boraku se nachází dvě restaurace. První se jmenuje Dalmatinska kuća a je hned na začátku Boraku. Je charakteristická sezením pod borovicemi, ale také přípravou různých druhů mořských ryb. Výhodou je také možnost internetového připojení přes wifi, kterou druhá restaurace nemá. Otevřeno je od začátku května do září. Minulý rok restaurace zavírala 9.9. z toho důvodu, že na Boraku již bylo málo turistů, a tak by se jim delší chod restaurace nevyplatil. Majitelem je Mato Braenović, který je potomským vinařem a sám v restauraci pracuje jako vedoucí.

Druhá restaurace je naopak na druhém konci Boraku. Je totiž situovaná přímo nad mořem, kde je panoramatický výhled. Ten obzvláště k večeru láká mnoho turistů, protože je zde jedinečný pohled na západ slunce. Kuchyně je středomořská, ale restaurace je spíše známá svým výběrem vín. Majitelem je Mato Violić-Matuško. Ten zde vystupuje pouze jako vlastník, ale velmi často je zde k zastizení. Restaurace bývá otevřena od začátku května do září. Loňský rok zavírala 23.9.

Mezi další služby patří potápěčské centrum, které vede Dipl. Ing. Peter Kulan, který je původem ze Slovenska, má české občanství, ale nyní již několik let žije na Boraku a provozuje zde výuku potápění s možností získání potápěčského certifikátu, což je dalším poměrně velkým lákadlem pro turisty.

Na Boraku jsou dvě pláže. Jedna je z betonového plata, kam chodí převážně místní matky s dětmi a starší lidé. Této pláži se říká Vala. Druhá pláž, nazvaná Pavlova, je frekventovanější. Tvoří ji jemné oblázky, a tak je atraktivnější. Právě zde se koupe většina turistů a místních mladých lidí.

10.4.1 Negativa

Díky půvabům Dingače bývají často negativní aspekty opomíjeny, avšak to neznamená, že tu nejsou. Z mého výzkumu jasně vyplývá, že mezi věci, které zahraničním návštěvníkům nejvíce vadí, je vzdálenost samotného Pelješacu, a to i přes to, že v současné době dálnice ze Zagrebu vede téměř až do Ploče. Z vlastních zkušeností vím, že cesta po pevnině z Potomje do Zagrebu trvá po dálnici 7 hodin, což zas tak neúnosné není. Tato cesta se má navíc významně zkrátit, díky stavbě Pelješského mostu.

Dalším negativním aspektem je absence obchodu s potravinami, který chybí v obou osadách, což mi potvrdili všichni mí čeští respondenti, kteří na Dingači tráví léto. Nejbližší obchod se nachází v Potomje, kde je vždy pouze minimum turistů, protože se nenachází u moře a v noci je zde teplotní rozdíl (díky oddělovajícímu pohoří) až pět stupňů. Navíc je obchod v Potomje předražený. Využívá toho, že je ve vesnici jediný a že turisté si kolikrát raději za potraviny připlatí, než aby jeli do samoobsluhy, která se nachází až v Orebiči, což by se však ve skutečnosti vyplatilo.

Respondentka číslo 9 mi prozradila: *„Jediné, co mě odrazuje od další dovolené na Dingači, je ta příšerně dlouhá cesta, kterou musím vydržet v autě. Strašně mě to vyčerpává. A další věcí je absence obchodu s potravinami. Ráda bych ráno vstala, šla nakoupit pečivo a za pět minut byla zpátky. Takhle ale musím nasednout do auta, jet do Potomje, kde jsou*

potraviny zbytečně drahé a nebo si vyčlenit podstatně více času a dojet do Orebiče, jenže to pak zase utrácím peníze za benzín, nemluvě o ztrátě času, kdy bych mohla ležet na pláži. “

Návštěvníci jsou tedy často závislí na svém autě, aby si mohli nakoupit potřebné potraviny. Ne vždy tomu však bylo.

S touto problematikou jsem se obrátila na respondenta číslo 9, který mi danou situaci objasnil. Před několika lety na Boraku majitelka kiosku nabízela, že každé ráno zájemcům přiveze pečivo, ovoce a zeleninu. Fungovalo to tak, že večer přišli zákazníci a řekli ženě, co chtějí. Ona si napsala jejich jména na lístečky i s objednaným zbožím. Bohužel se ale často stávalo, že druhý den ráno přijela s potravinami a ne všichni zákazníci si pro něj přišli, takže jí například zůstaly čtyři chleby a nebylo komu je prodat. Když se to stávalo opakovaně, tak tuto službu přestala nabízet, protože na tom finančně prodělávala.

Většinu z nás logicky napadne, že majitelka kiosku měla chtít buď peníze předem, nebo alespoň zálohu. Z neznámého důvodu však tento obchodní tah nechala bez povšimnutí.

11 Propojení vinařství a cestovního ruchu

Vinařská turistika je stále atraktivnější pro rozvoj cestovního ruchu, především ve venkovských destinacích. V praxi však vztah těchto dvou aspektů není vždy snadný. Pravděpodobně největší výzvou je zvýšit turistickou vinařskou orientaci v regionu.

Víno a turistika jsou vnímány jako přirozené faktory. Z ekonomického hlediska čelí oba tvrdé konkurenci. V současné době je trh s vínem nasycený a dominují mu velcí producenti. K vybudování povědomí o značce je třeba zvýšit prodej a dosáhnout vyšší marže. Tohoto kroku většina vinařství z oblasti Dingač již dosáhla.

Pro nově vznikající turistické destinace, které jsou obdařené vinařskou půdou, může být nástrojem regionálního ekonomického rozvoje rozšíření cílového obrazu a pronikání do nových segmentů trhu. Ideálními příklady, kde proběhl úspěšný rozvoj cestovního ruchu, který šel ruku v ruce s vinařstvím, je Napa v Severní Americe, Margaret River v Austrálii, Toskáno či Bordeaux v Evropě.

Venkovská politika po celé Evropě doporučuje, že by cestovní ruch měl hrát klíčovou roli v oblasti zemědělské politiky a vinařský turismus by se měl objevovat v mnoha oblastech jako jeden z významných produktů cestovního ruchu. V zemědělské politice Dingače má ale stále první místo samotné vinařství, nikoli cestovní ruch, který řada vinařů stále vnímá jako doplněk, obzvlášť pokud budeme hovořit o vinariji Dingač, která by pomyslnou injekci životabudiče potřebovala nejvíce, a toto by pro ni mohlo být možné východisko.

Vinařská turistika je vývoj dlouhodobý, složitý a nákladný. Systematizovat tyto klíčové aspekty úspěchu je možné ve třech rozměrech.

Prvním je jádro vinařského produktu, které by mělo návštěvníkům nabízet zkušenosti a přátelské prostředí vinařství, zaměstnanci by měli být znalí v oboru a vinařství by mělo pořádat vinařské akce za účelem vytvoření dobré pozice ve vinařské oblasti. Tento aspekt úspěšně splňuje vinařství Madirazza a Matuško, zatímco družstvo Dingač je značně uzavřenější a pokud se chce návštěvník dozvědět více, většinou se musí domluvit s jedním ze členů družstva na prohlídce jeho soukromých vinic, nikoli vinarije Dingač.

Dalším důležitým bodem je atraktivita destinace, která zahrnuje malebnost krajiny, příjemné klima, rozumnou cenu ubytování a dobré značení. V tomto ohledu je oblast Dingač zcela vyhovující.

Posledním předpokladem je kulturní prostředí, jehož součástí by mělo být ubytování typické pro místní oblast, kvalita restaurací, venkovská atmosféra a obchody, kde je možné si produkt zakoupit. I tyto požadavky Dingač splňuje. (Tomljenović 2006, s. 228)

Snad největší kulturní specialitou poloostrova Pelješac v hlavní sezóně jsou takzvané fešty. Fešta je výraz pro oslavu, která probíhá během některého z křesťanských svátků. Probíhají na různých místech a některé z nich také na Boraku, kde se koná fešta svatého Bartula a probíhá tím způsobem, že se na dolní pláž Valu přistěhuje bar, najme se pěvecká kapela a ve večerních hodinách zde místní lidé ale i turisté tančí, pijí a zpívají až do svítání. Během léta je takových událostí více, ačkoliv samotná fešta již dávno ztratila svůj původní význam.

I tyto události lákají na poloostrov Pelješac velkou řadu turistů či výletníků, protože se nikde neslaví tolik jako na jihu Chorvatska. Navíc se na takovéto oslavy nechodí dříve jak v jedenáct hodin večer. Lidé se většinou nejdříve sejdou na jiném místě a popíjejí alkohol, mezi kterým nechybí ani vína z Dingače.

Nejtypičtější vesnickou propagací vína je ale osobní kontakt výrobce a zákazníka. Většinou k tomu dochází v momentě, kdy turista přijede do svého pronajatého domu nebo apartmánu, kde ho vřele přivítá pan domácí a na stole spatří postavenou láhev vína, které pochází z vinic pana domu. Tato láhev je vždy zdarma jako pozornost.

Turistovi víno zachutná a bude chtít ještě. Ví však, že další lahev nebude zadarmo, a tak domácího požádá, zda by mu mohl druhý den přivést další a předem mu dá peníze. Víno si během těch pár dnů získá jeho přízeň. Svoji roli sehraje také zvědavost, že tak dobré víno s minimem chemie je podomácku vyrobené. Turista se začne domácího ptát, jak je možné, že produkuje tak dobré víno, i kdyby to mělo být pouze v rámci zdvořilostní konverzace. Pan domácí se rozhovoří, jelikož tamní lidé jsou velmi komunikativní a společenští, až mu mezi řečí nabídne prohlídku svého vinohradu nebo ho odkáže na vinariju, které své hrozny prodává a u které není problém si zařídit prohlídku i s odborným výkladem.

Následuje veliký domino efekt, kdy si turisté mezi sebou povídají a doporučují si různá místa a produkty. K tomuto efektu dochází jak hned na místě, vzhledem k jeho malé rozloze, tak i po návratu do své země, kam si často turisté s sebou přivážejí jednu nebo dvě láhve, ze kterých dají svým přátelům ochutnat, k tomu přidají popis malebného místa zasazeného do přírody, pohostinnost domácích lidí a kulturní zážitky, takže nakonec další sezónu nepřijíždí pouze jedna rodina nýbrž dvě.

O tom, že je vinařství neodmyslitelně propojeno s turizmem, není žádný pochyb. 5. respondent mi během naší konverzace řekl: „*Když se podívám na lidi, kteří přijíždějí k nám na Dingač, víc vědí o víně než o místě, kam právě přijeli. Každopádně každý host, který přijede, chce ochutnat víno, kde tráví svoji dovolenou a pak je samozřejmostí, že ho bude chtít pít i nadále, během svého pobytu.*“

Samozřejmě tento způsob prodeje vína se v množství nemůže rovnat prodeji, který obstarávají turisté z Dubrovníku, kteří sem jezdí přes veliké agentury a se kterými má smlouvu vinarija Matuško, ale tyto neplánované prodeje a návštěvy mají osobnější charakter a také dlouhodobý. Další sezónu, když se ti samí turisté vracejí, kupují opět to víno, které jim chutnalo a právě díky osobnímu přístupu si k němu vytváří vztah, stane se jejich přítelem.

12 Závěr

Oblast Dingač láká mnoha způsoby a ty nejvýznamnější se staly objektem mého kvalitativního výzkumu. Dingač snoubí krásnou přírodu s tradicí, ačkoliv není opomíjen ani moderní pokrok.

Kulturní život poloostrova má své charakteristické rysy, které na jiných místech buď vůbec nejsou, nebo nejsou tolik výrazné. Společnost není uzavřená, vítá nové návštěvníky s otevřenou náručí a přátelským úsměvem.

Ačkoliv všechny tyto aspekty zní krásně, nic není zadarmo. Je třeba spousta práce, snahy a pevné vůle k udržení si či zlepšení životní úrovně.

Jak vyplývá z mé práce, důležitou součástí života tamních obyvatel jsou symboly, které jsou spojovány s tradicí. Tou ale otřásá nátlak moderní doby a dosavadní tradiční způsoby obživy už často přestávají stačit. Je třeba najít společnou cestu, kdy tyto dva faktory budou existovat společně. Ostatně každý ví, že se modernita vyvinula právě z tradice a jedno bez druhého nemůže existovat. Důležité ale je, aby se to provedlo správně a aby tradici byla zachována její podoba. Toto má přednost před výdělkem, který by se navíc na základě dobrého přístupu měl dostavit.

Další nelehkou situaci přinesla ekonomická krize, která na vinariju Dingač dopadla velmi razantně a ovlivnila tak veliké množství obyvatel, kteří jsou na této vinárně závislí. Ve snaze zlepšit situaci byl osud zemědělského družstva Dingač svěřený novému řediteli, který oplýval velikými sliby a sebevědomím, přitom ani jedno nebylo namístě. Situace se ještě zhoršila a sousta lidí nemá z čeho žít kvůli nevyplaceným penězům.

Na druhou stranu se však najdou i lidé, kteří mají dobré vedoucí schopnosti a kreativní nápady. Takoví, kteří vědí, jak správně skombinovat potřebné množství tradice a modernity a najít novou cestu k výdělku, který je určen nejen pro něho jako zaměstnavatele, ale i pro lidi, kteří se na tom více či méně podílejí.

Ekonomická krize Dingač zasáhla a v každém případě je to patrné. Lidé jsou rádi, když seženou práci a dostanou za ni zapláceno a ne každý zaměstnavatel ve vinařství to může zaručit. Navíc práce mimo vinařství se shání velmi obtížně vzhledem k charakteristice regionu.

Vinařství je tím nejdůležitějším, co obyvatelé Dingače mají. I přes to, že se zde cestovnímu ruchu daří čím dál víc a přináší s sebou nemalé peníze. Vinařství znamená tradici a je to ten druh zaměstnání, který lze vykonávat během celého roku, ne pouze sezónně. Vinaři ale postupem času zjišťují, že kombinace víno – turista je více než výdělečná, ostatně právě

díky uzavření smluv s velkými cestovními agenturami z Dubrovníku se jedno vinařství z Potomje stalo nejúspěšnějším na celém poloostrově. Kdyby nebylo turismu, nikdy by k tomu nedošlo.

Drobní vinaři, kteří prodávají své hrozny vinarijím, často pronajímají své domy turistům a postupně se snaží najít způsob, jak tyto dvě věci spojit, aby byly výnosnější. Je to však těžké, protože nabídku nelze provádět naráz ve velkém, v případě že bereme v potaz malé vinaře. Díky osobnímu a přátelskému přístupu se alespoň vytváří domino efekt.

Teď už záleží pouze na tom, jaké další kroky ke zlepšení životní úrovně se tamní obyvatelé rozhodnout učinit.

13 Slovník

Berba, jematva – sklizeň

Vrhunsko vino – jedná se o víno nejvyšší kvality, které má značení kontrolovaného zemědělského původu, tzv. terroir, a musí splňovat řadu dalších kritérií stanovených ministerstvem zemědělství.

Vinohrad – vinice, vinohrad

Vinarija – vinařství

Maslinovo ulje – olivový olej

Sorta - typ

Raj na zemlji – ráj na zemi

14 Bibliografie

14.1 Literatura

- DEMONJA, Damir; RUŽIĆ, Pavlo. *Ruralni turizam u Hrvatskoj. S hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima*. Zagreb: Meridijani, 2010, 316 s. ISBN: 9789532391299
- DROBNÁ, Daniela; MORÁVKOVÁ, Eva. *Cestovní ruch pro střední školy a pro veřejnost*. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2010, 200 s. ISBN: 978-80-7373-079-6
- ERIKSEN, Thomas Hylland. *Antropologie multikulturních společností. Rozumět identitě*. Vyd. 1. Praha/Kroměříž: TRITON, 2007, 384 s. ISBN 978-80-7254-925-2.
- HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní metody a aplikace*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2005, 407 s. ISBN: 80-7367-040-2
- HIRT, Tomáš; JAKOUBEK, Marek (eds.). *Soudobé spory o multikulturalismus a politiku identit. Antropologická perspektiva*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2005, 280 s. ISBN 80-86898-22-9
- KELLER, Jan. *Až na dno blahobytu*. Vyd. 3. Praha: Nakladatelství EarthSave CZ, 2005, 132 s. ISBN 80-903085-7-0
- KELLER, Jan. *Nejistota a důvěra, aneb, k čemu je modernitě dobrá tradice*. Vyd. 1. Praha: Sociologické nakladatelství, 2009, 173 s. ISBN 978-80-7419-002-5
- MIROŠEVIĆ, Nikola. *Dingač. Priča o velikom hrvatskom vinu*. Zagreb: Golden Marketing – Tehnička Knjiga, 2008, 187 s. ISBN: 9789532123630
- TOMLJENOVIĆ, Renata. *Wine Tourism destination life-cycle*. Zagreb: GEOTOUR, 2006, Institute for Tourism, Zagreb, Košice 5 – 7 October 2006

14.2 Internetové zdroje

- BABIĆ, Božica. Poslovni.hr [online]. 2012 [cit. 2012-01-05]. Dostupné z: <http://www.poslovni.hr/hrvatska/vinarija-dingac-u-agoniji-a-direktoru-etikete-veci-problem-od-dugova-208987>
- BÁRTA, Luboš; KOVAŘÍKOVÁ, Iva. E-sommelier.cz [online]. 2012 [cit. 2013-01-05]. Dostupné z: http://www.e-sommelier.cz/download/SOMM_Chorvatsko3.pdf
- GARMAZ, Željko. <http://zeljko-vinskeprice.blogspot.cz/> [online]. 2013
- KALOUS, Radek. Peljesac.cz [online]. 2013 [cit. 2012-12-03]. Dostupné z: <http://www.peljesac.cz/news/rekordni-pocet-hostu-a-prenocovani-na-peljesaci/>

KALOUS, Radek. Pelješac.cz [online]. 2013 [cit. 2012-12-03]. Dostupné z:
<http://www.peljesac.cz/news/peljesac-v-lete-nenaroste/>

SOLDO, Stanislav. Slobodnadalmacija.hr [online]. 2012 [cit. 2012-01-05]. Dostupné z:
<http://www.slobodnadalmacija.hr/Novosti/Biznis/tabid/69/articleType/ArticleView/articleId/190048/Default.aspx>

TOMIĆ, Igor. Vinoteka.rs [online]. 2012 [cit. 2012-11-23]. Dostupné z:
<http://www.vinoteka.rs/dingac-peljesac-i-vinarija-matusko/>

VIOLIĆ, Matuško. Matusko-vina.hr [online]. 2011 [cit. 2012-02-12]. Dostupné z:
http://www.matusko-vina.hr/hr_vina.html

15 Respondenti

1. Respondent: Muž, 26 let. Bydlí v Potomje. Již několik let pracuje ve vinařství Matuško a této práci se věnuje během celého roku. Žádné jiné zaměstnání nemá.

2. Respondent: Muž, 25 let. Bydlí v Potomje. Čerstvý absolvent vysoké školy, který na Pelješacu příležitostně pracuje pro ty vinárny a vinaře, které momentálně hledají pracovníky (například během sklizně).

3. Respondent: Muž, 23 let. Bydlí v Orebiči. Vnuk člena zemědělského družstva Dingač, který této vinariji stále odevzdává hrozny ze svých vinic. Když je třeba, pomáhá své rodině obdělávat vinograd.

4. Respondent: Muž, 60 let. Bydlí v Orebiči. Člen zemědělského družstva Dingač. Má svůj vlastní vinograd. Většinu hroznů prodá vinariji Dingač, a zbytek využije k vlastní výrobě vína pro svoji rodinu a hosty, kterým v létě pronajímá svůj dům na Boraku.

5. Respondent: Muž, 30 let. Bydlí v Potomje. Syn potomského vinaře, který se vinařství věnuje pouze když je sklizeň. Pracuje jako učitel informatiky v Orebiči.

6. Respondent: Žena, 25 let. Bydlí v Dubrovníku. Matka respondentky pochází z Potomje, kde stále žije část její rodiny, kterou pravidelně navštěvuje.

7. Respondent: Šárka Koucká, 47 let. Bydlí v Turnově. Majitelka Cestovní agentury Šárka. Na Pelješac jezdí již 20 let. Vzhledem ke své práci je neustále v kontaktu s tamními obyvateli a je obeznámena s mnoha aspekty oblasti Dingač.

8. Respondent: Radek Kalous, 45 let. Bydlí ve Zbirozích. Majitel agentury, která zprostředkovává ubytování na Pelješacu. Autor internetových stránek o Pelješacu, přes které nabízí možnost zakoupení některých vín z Dingače.

9. Respondent: Žena, 48 let. Bydlí v Turnově. Zákaznice Cestovní agentury Šárka. Již dvakrát navštívila Borak, aby zde strávila svoji dovolenou.

10. Respondent: Žena, 23 let. Bydlí v Budapešti. V roce 2012 studovala letní semestr v Zagrebu a zúčastnila se Festivalu hrane i vina.

Přílohy

Fotografie č. 1: Potočine a svah vinic

Fotografie č. 2: Vinice na Potočine

Fotografie č. 3: Uvítací směrovací tabule po přejetí tunelu z Potomje

Fotografie č. 4: Potomje

Fotografie č. 5: Cesta na Borak

Fotografie č. 6: Prodejna vinarije Matuško

Fotografie č. 7: Vinný sklep vinarije Matuško ve francouzském stylu

Fotografie č. 8: Sklizeň v říjnu¹³

¹³ *Fotograf Sharyline Bansi*

Fotografie č. 1



Fotografie č. 2



Fotografie č. 3



Fotografie č. 4



Fotografie č. 5



Fotografie č. 6



Fotografie č. 7



Fotografie č. 8

