Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zemědělská fakulta
Katedra cestovního ruchu



Studijní program: B 6208 Ekonomika a management
Studijní obor: Obchodní podnikání

Bakalářská práce

Moravské vinařské stezky

Vedoucí bakalářské práce:
Mgr. Vladimír Dvořák

Autor:
Martin Vošmera

2006

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zemědělská fakulta
Katedra cestovního ruchu
Akademický rok: **2004/2005**

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Martin VOŠMERA**
Studijní program: **B6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Obchodní podnikání - cestovní ruch**

Název tématu: **Moravské vinařské stezky.**

Zásady pro vypracování:

Cíl práce:
Poukázat na význam vinařství a vinařských stezek pro cestovní ruch.
Analýza a vymezení vinařských památek, jejich současný stav a ochrana.
Dle potřeby regionu navrhnout nové nebo upravit stávající produkty.
Metodický postup:

1. Studium odborné literatury a pramenů.
2. Analýza současné situace v šetřené oblasti.
3. Provedení terénního výzkumu.
4. Analýza výsledků a návrh opatření.

Rámcová osnova:
1. Úvod, 2. Literární přehled, 3. Použitá metodika, 4. Vlastní práce, 5. Závěr, 6. Použitá literatura, 7. Přílohy.

Rozsah práce: **30 - 40 stran**

Rozsah příloh: **dle potřeby**

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

Barov, L.: Základy drobného podnikání. Praha: Grada, 1996.

James, H. A.: Praktický marketing. Praha: Tippa, 1991.

Králová, A.: Marketing destinace cestovního ruchu. Praha: 2003.

Konečný, A.a kol.: Vinařský slovník. Praha: Radix, 2002.

Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a moravského vína. Pr lantrich, 1997.

Schula, E.: Moderní reklama, umění zaujmout. Praha: Grada, 1

Stevenson, T.: Světová encyklopedie vín. Praha: Hélios, 1999.

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Vladimír Dvořák**
Katedra cestovního ruchu

Datum zadání bakalářské práce: **15. března 2005**

Termín odevzdání bakalářské práce: **15. dubna 2006**

prof. Ing. Magdalena Hrabánková, CSc.
děkanka

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
studijní oddělení
VANČUROVA 1804 390 01 TÁBOR

L.S.

doc. Ing. Marie He
vedoucí ka

V Českých Budějovicích dne 15. března 2005

Poděkování:

Děkuji Mgr.Vladimíru Dvořákovi za vedení mé bakalářské práce, za konzultace a rady, které mi pomohly při psaní této práce. Dále děkuji všem spolupracovníkům a kamarádům, bez kterých by tato bakalářská práce nevznikla.

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma „Moravské vinařské stezky "vypracoval samostatně na základě vlastních poznatků a za odborného vedení vedoucího bakalářské práce Mgr. Vladimíra Dvořáka. Veškerá použitá literatura a jiné podkladové materiály jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

V Táboře, dne 20. 4. 2006 .....

Martin Vošmera

OBSAH

1. Úvod **1**

2. Literární přehled **2-3**

3. Metodika práce **4**

4. Nejdůležitější vinařské instituce v ČR **5**

4.1. Svaz vinařů ČR 5

4.2. Vinařský fond 5

4.3. Národní vinařské centrum 5-6

4.4. MORAVÍN – svaz moravských vinařů 6

5. Historie vinařství na Moravě **7**

5.1. Vinařské památky 8-9

5.2. Klasifikace vín 10-13

5.3. Patroni vinařů 13

6. Charakteristika vinařství ČR **14**

6.1. Vína ČR 14

6.2. Ekonomické ukazatele vinařství ČR 14

6.3. Vinařské oblasti ČR 14-15

6.4. Nejčastěji pěstované odrůdy révy vinné v ČR 15

6.5. Vinařská oblast Morava 16

6.6. Moravské vinařské stezky 17-18

7. Oblasti vinařských cyklostezek - Mikulovsko **19**

7.1. Zeměpisná poloha, historie, současnost a zvláštnosti vinařství na Mikulovsku 19-20

7.2. Kulturně – historické pamětihodnosti a přírodní zajímavosti 20

7.2.1. Mikulov 20

7.2.1.1. Obří vinný sud a jeho evropští konkurenti (příloha č.2) 20-21

7.2.2. Jeskyně Na Turoldu 21

7.2.3. Zámek Valtice 21

7.2.3.1. Zámecký sklep 21

7.2.3.2. Velký křížový sklep 22

7.2.4. Zámek Lednice 22

7.2.5. CHKO Pálava 22

7.2.6. Vodní nádrž Nové Mlýny 22-23

7.2.7. Lednicko - valtický areál 23
7.2.8. Pavlov 23
7.3. Naučné cyklostezky na Mikulovsku 23
7.3.1. Valtická naučná vinařská stezka 23
7.3.2. Naučná vinařská stezka Mikulov 23-24
7.3.3. Naučná vinařská stezka Stará Hora 24
7.3.4. Mikulovská vinařská stezka 24
7.4. Vinařská sdružení Mikulovska 24
7.4.1. Vinitores Palaviensis 24-25
7.4.2. Řád rytířů vína - Chevaliers de vins 25
7.5. Vybrané vinařské subjekty působící na Mikulovsku 26
7.5.1. Tanzberg Mikulov, a.s. **** 26
7.5.2. Vinné sklepy Valtice, a.s. ***** 26-27
7.5.3. ZD Sedlec ***** 27
7.5.4. Vinařství Kovacs s.r.o. ***** 27-28
7.5.5. Víno Marcinčák***** 28
7.6. Mikulovské - Pálavské vinobraní 28-29
8. Oblasti vinařských cyklostezek – Znojemsko 30
8.1. Zeměpisná poloha, historie, současnost a zvláštnosti vinařství na Znojemsku.... 30
8.2. Kulturně-historické pamětihodnosti a přírodní zajímavosti 31
8.2.1. Znojmo 31
8.2.2. Hnanice 31
8.2.3. Šatov 31
8.2.3.1. Malovaný sklep 32
8.2.3.2. Moravský sklípek 32
8.2.4. Národní park Podyjí 32-33
8.2.4.1. Vinice Šobes 33
8.2.5. Křížový sklep Přímětice 33-34
8.2.6. Nový Šaldorf-Sedlešovice-Modrý sklep 34
8.2.6.1. Modrý sklep 34
8.2.7. Archivní sklep v Jaroslavicích 34-35
8.3. Naučné vinařské cyklostezky na Znojemsku 35
8.3.1. Znojemská vinařská stezka 35
8.3.2. Moravská vinná stezka 35

8.4. Vinařská sdružení 35
8.4.1. Cech vinařů Nový Šaldorf – Sedlešovice 35-36
8.4.2. DANIŽ – Dobrovolný svazek znojemských vinařských obcí 36
8.5. Vybrané vinařské subjekty působící na Znojemsku 36
8.5.1. Agrodružstvo Nový Šaldorf**** 36
8.5.2. Vinařství rodiny Špalkovy**** 36-37
8.5.3. Váš sklep***** 37
8.5.4. Znovín Znojmo, a.s.***** 37-38
8.6. Znojemské vinobraní – největší slavnost vína v ČR 38-39
9. Vyhodnocení terénního výzkumu 40-47
10. Analýza moravských a rakouských vinařských cyklostezek 48
10.1. Možnosti čerpání vinařských podpor vinařů v ČR a Rakousku 48-50
10.2. Přeshraniční impulzní centra PIC - GIZ (Grenzüberschreitende Impulszentren) 50-51
10.3. Moravsko-rakouské cyklostezky 51-52
11. Diskuze s odborníky 53-55
12. Seznam použité literatury 56-57
13. Závěr 58-59
14. Resumé 60
15. Přílohy 61
Přílohy

1. ÚVOD

Cestovní ruch, patřící do terciárního sektoru, je v posledních letech nejdynamičtější a nejprogresivnější odvětví světového průmyslu. V některých státech tvoří podstatnou část hrubého domácího produktu, a tak pomáhá ekonomickému růstu země. Proto je jeho hladké a bezproblémové fungování velice důležité. Na cestovní ruch mají největší vliv projevy dnešní globalizované společnosti (znečištění ovzduší a vody, přírodní katastrofy, předimenzování návštěvnosti některých destinací). Vláda každé země se snaží v co největší míře odstraňovat překážky rozvoje cestovního ruchu.

Česká republika se skládá z mnoha různých destinací, které se od sebe odlišují četnými rysy. Každá disponuje do určité míry kulturním, společenským nebo přírodním bohatstvím, kterého se snaží využít ke svému prospěchu a rozvoji některých důležitých oblastí sociálního života. V oblastech s vysokou nezaměstnaností a nízkou koncentrací velkých průmyslových podniků by cestovní ruch mohl do budoucna přinést ekonomickou stabilitu zajišťující mnoho pracovních příležitostí.

Okresy jihomoravského kraje mohou těžit z obrovského potenciálu, které je činí z hlediska cestovního ruchu přitažlivé. Jedná se především o přírodní a kulturní pozoruhodnosti, nádhernou přírodu, vzácnou architekturu, folklor a víno.

Tato bakalářská práce si neklade za cíl encyklopedickým způsobem popisovat každou část moravského vinohradnictví, spíše se bude snažit poukázat na výsledky práce vinařů a význam moravského vinařství a vinohradnictví. Jedním z úkolů, které jsem si předsevzal, je seznámit případné čtenáře této práce s možností obdivovat krásy našeho vinohradnictví ze sedátka kola. Možnostmi navštívit nepřeberné množství památek upomínající nejen na slávu a pohostinnost moravských vinařů, ale i zažít degustaci vína ve vinařském sklípku přímo u vinaře. Společně pootevřeme dvířka do tajů magického umění vinařů na Znojemsku a Mikulovsku, kteří dokáží přeměnit dary naší země obsažené v hroznech vinné révy v lahodný mok nazývaný odnepaměti vínem.

2. LITERÁRNÍ PŘEHLED

(Unger A. 1999) Evropská kultura je úzce spjata s vínem, jež přispívá k vzájemnému porozumění. Významné setkání a oslavy se nikdy neobešly bez pohoštění, bez dobrého stolování, ke kterému patřily vždy ušlechtilá, mocná, lahodná vína. Ani dnes tomu nemůže být jinak. Stolování a popíjení vína přispívá vždy k přátelské a srdečné atmosféře, vzájemnému porozumění, patří k dennímu životu, k evropské kultuře.

(Martínek J. 1999) Poukazuje na skutečnost, že zkušenosti s Dunajskou cyklostezkou v Rakousku už ukázaly, jaký enormní potenciál k obnovení turistiky v sobě cykloturistika ukrývá. Na cyklisty tu připadá až 90% noclehů. Právě tak výrazný je nárůst pracovních míst v malých podnicích, které jsou s cykloturistikou spjaty. Dánsko a Nizozemsko využívají už řadu let výhod, které přinášejí investice do cykloturistiky.

Při návrhu tras se bere na zřetel trend maximální bezpečnosti trasy daný oddělením od frekventované automobilové dopravy. Jsou využívány různé formy řešení cyklistické trasy, jež se navzájem odlišují mírou segregace dopravy od ostatních druhů dopravy. V několika případech však vedou cyklotrasy po úsecích s horším povrchem nebo po rušných komunikacích. Tato situace nastává především ve městech a nejbližším okolí a tvoří cca 10% z celkové délky každé cyklotrasy. Proto je nutné tyto úseky opravit nebo vybudovat nové komunikace.

(Stávek R. 2005) Evropa vděčí tisíciletím zemědělství za to, že je unikátním kulturním krajinným celkem, který nemá nikde ve světě obdoby. Réva vinná je jedna z mála rostlin, která dokáže komplexně a přitom citlivě vyjádřit stopu krajiny a místa ve své konečné podobě – vínu. A právě v samotném srdci Evropy, na území historického Království českého a Markrabství moravského, v krajině líbezné, přívětivé a lidem otevřené, v krajině, jejíž rázovitost učaruje každému, kdo ji navštíví, se nachází dvě vinařské oblasti: Čechy a Morava. Réva se v České republice na severní hranici rozšíření, což následně určuje i výraz českých a moravských vín, z jejichž vlastností vyniká zejména aromatičnost a ovocitost.

(Foret M. a Foretová V. 2001) Po deseti letech od otevření hranic s Rakouskem má pouze čtvrtina (27%) dotázaných dojem, že pro jejich obec je v současné době geografická poloha a blízkost hranic s Rakouskem výhodná. Necelá desetina (8%) se naopak domnívá,

že tyto skutečnosti jsou pro obec nevýhodou a podle 37% nemají na konkrétní život v obci žádný vliv.

(Votýpka J. jr. 2004) Ve sklípku je šero a chladný, vlhký, kysele nasládlý vzduch vyplňuje vinným oparem celou klenutou podzemní chodbu, která už něco pamatuje. Z velkého skleněného koštýře vytéká přes vinařův ukazováček, který už také něco pamatuje, neklidný rudý pramínek. Naplní čirou sklenku a pak už obdivujete jeho jiskru přes plamen svíčky, necháte jej zatančit ve skle několik koleček a uvolněný obláček vůně zachytíte zvědavým nosem hned co opustí pohárek. Ochutnáte.

(Pátek J. 1998) Je nevratnou skutečností, že naše vinohradnictví a vinařství učinilo zejména v posledních desetiletích obrovský skok vpřed a může být jednoznačně srovnáváno s dobrými výsledky ve vinohradnictví a vinařství vyspělých vinařských zemí. Naše vinice jsou osázeny hlavně vysoce výkonnými moštovými odrůdami révy vinné, které dávají dobré úrody jakostních hroznů, ponechají-li se dobře vyzrát. Plodné vinice jsou vedeny tak, aby se mohly mechanicky obdělávat. V maximální míře bylo zavedeno vysoké vedení, které je z ekonomického pro velkopěstitele přijatelné.

(Kraus V. a kol 2005) Moravským vínům vtiskuje základní společný charakter několik faktorů. Jsou to severní vinařské oblasti střední Evropy, kde hrozny zrají pod střídavým vlivem přímořského a vnitrozemského klimatu. Vlhký a svěží vzduch proudící od Atlantského oceánu zpomaluje zrání hroznů, ale přispívá k větší tvorbě aromatických a kořených látek pod slupkou bobulí. Vpády horkého kontinentálního vzduchu a časté setrvání tlakové výše nad střední Evropou zvyšují efektivní teploty, což vede ke zkrácení některých fenofází vegetačního cyklu. To umožňuje pěstování významných jakostních odrůd s poměrně dlouhou vegetační dobou. Tyto všeobecné podmínky jižní Moravy doznávají v jednotlivých vinařských oblastech místních proměn podle nadmořské výšky, členitosti terénu, převážného směru větrů a podle místní orientace viničních svahů a jejich chráněnosti před ochlazujícím vlivem severozápadních větrů. Většina moravských vinic se nachází na návějích spraše, která se dá dobře modelovat do terasových úprav mírnících erozivní působení vody. Pod vinice se ale využívají i půdy kamenité, štěrkovité, písčité i jílovité. Tato různorodost půd a povětrnostních poměrů míst vtiskuje vínům z tamních vinic nesmazatelný charakter. Této originality se začíná více využívat při výrobě vín s přívlastkem.

3. METODIKA PRÁCE

Bezprostředně po zadání tématu mé bakalářské práce jsem si rozdělil přípravy na vypracování této práce do tří částí. Vytvořil jsem si osnovu, podle které jsem dále postupoval. Byl jsem si vědom toho, že každá kapitola osnovy vyžaduje jiní přístup a použití jiných metod a technik. Prvním a jedním z nejdůležitějších kroků bylo opatření potřebné odborné literatury. Měl jsem možnost čerpat z pramenů čtyř knihoven v Čechách i na Moravě (2x Tábor, Třebíč, Náměšť nad Oslavou). Jako velmi inspirativní se projevila návštěva odborných veletrhů, na kterých se prezentovaly vinařské subjekty působící nejen na jižní Moravě, ale i v Dolním Rakousku. Získal jsem potřebné informace od zástupců těchto podnikatelských subjektů. K dotvoření komplexního pohledu na zpracovávané téma jsem použil i informace z reklamních materiálů a informačních map, protože řadu informací bylo třeba čerpat právě z těchto pramenů. Bylo tedy užito informací primárních i sekundárních.

Na fázi terénního výzkumu, který probíhal průběžně po tři letní měsíce (červenec, srpen, září), jsem si vytvořil dva dotazníky. Jeden pro návštěvníky vinařských stezek, druhý pro vinařské subjekty působící na jižní Moravě a vyrazil jsem za nimi. Celkem jsem na svých toulkách po jižní Moravě a Dolních Rakousích prozkoumal více jak 350 km vinařských cyklostezek.

Kde a jak jsem se dotazoval?

Dotazoval jsem se třemi způsoby. Telefonicky, emailem a přímým kontaktem s respondentem. Podle předem pečlivě připravených otázek jsem se dotazoval na informačních centrech v Mikulově, Pasohlávkách, Lednici, Valticích a Znojmě. S manažery a vlastníky vinařských podniků působících na Mikulovsku a Znojemsku jsem rovněž hovořil podle předem připravených okruhů témat. Informace, které jsem touto formou získal mi pomohly k dotvoření analýzy současného stavu moravského vinařství a vinohradnictví.

Jak jsem získané informace zpracovával?

Získané statistické údaje a informace z terénního výzkumu jsem třídil, zapisoval, dával do souvislostí a vytvářel grafy.

4. NEJDŮLEŽITĚJŠÍ VINAŘSKÉ INSTITUCE V ČR

4.1. Svaz vinařů ČR

Svaz vinařů České republiky byl založen 24. 6. 1993 ve Velkých Bílovicích. Svaz vinařů ČR hájí zájmy pěstitelů hroznů a výrobců vína prostřednictvím jednotné organizace, jak v našem státě , tak vůči zahraničí. Podílí se na legislativním procesu "vinařského zákona" a předpisů EU. Je vydavatelem časopisu Vinařský obzor. Členem Svazu vinařů ČR jsou právnické i fyzické osoby podnikající v uvedených oborech a drobní vinaři prostřednictvím vinařských spolků v obcích. K cílům Svazu vinařů ČR patří práce na legislativním procesu vinařského zákona, jeho prováděcích předpisech a zajištění zájmů Svazu vinařů ČR ve vztahu ke strukturám Evropské unie. Svaz vinařů ČR je každoročním garantem Mezinárodní soutěže vín Grand Prix Vinex a garantem nominačních oblastních výstav vín.

4.2. Vinařský fond

Vinařský fond je zřízen zákonem č. 321/2004 Sb. Sídlí v Brně. Fond je právnickou osobou, která hospodaří s vlastním majetkem. Při rozhodování o povinnosti zaplatit odvod podle tohoto zákona nebo o žádostech o poskytnutí podpor z prostředků Fondu, má Fond postavení orgánu veřejné moci. Vinařský fond pracuje na obdobné bázi jako organizace v ostatních vinařských zemích Evropy.

Orgány Fondu: Rada Fondu, ředitel Fondu a Dozorčí rada Fondu.

Fond:

a) podporuje marketing vína, prodej produktů a ochranu označování vína podle zeměpisného původu,

b) informuje veřejnost o vinohradnictví a vinařství a o dalších významných skutečnostech souvisejících s vinohradnictvím a vinařstvím,

c) podporuje uchovávání a rozvoj vinohradnictví a vinařství jako významné součásti evropského kulturního dědictví, dále podporuje rozvoj turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství.

4.3. Národní vinařské centrum

Národní vinařské centrum sídlí v historických prostorách zámku ve Valticích. Přednáškové sály v přízemí slouží k pořádání seminářů a školení, určených nejen pěstitelům a výrobcům vína, ale také jeho příznivcům a konzumentům. Profesionálně vybavený degustační sál bývá využíván nejen pro výběr nejlepších českých a moravských

vín, která jsou oceněna titulem Národní salon vín, ale též pro potřeby mnoha prestižních soutěží vín pořádaných v České republice. V zámeckých sklepech je instalována celoročně přístupná veřejná degustační expozice Národního salonu vín. Zájemci si mohou vybrat některý z degustačních programů a koupit si vybrané víno přímo v prostorách Salonu vín.

4.4. MORAVÍN – svaz moravských vinařů

MORAVÍN – svaz moravských vinařů vyvíjí svou činnost především na Moravě, již od roku 1965. Svaz sdružuje několik stovek malých a středních vinařů a přátel vína. V současné době má více než 350 platících členů a je největším sdružením vinařů – fyzických osob v České republice. Pracovním orgánem svazu je 9-členný Organizační výbor. Výbor svazu zajišťuje odborné semináře a odborné zájezdy v tuzemsku i do zahraničí, spolupracuje se Střední vinařskou školou ve Valticích a dalšími odbornými institucemi a vinařskými odborníky u nás i v zahraničí.

5. HISTORIE VINAŘSTVÍ NA MORAVĚ

Počátky vinařství na Moravě spadají do období velkého rozmachu pěstování révy v Pannónii za císaře Proba (276-382 n.l.). Římské legie byly rozloženy na jižním Slovensku i na jižní Moravě. U někdejšího Mušova pod Pálavou byly nalezeny zbytky římské stanice X. legie Vindobony, které kromě jiného ukrývaly i vinařský nůž. K většímu rozšíření vinařství došlo s příchodem křesťanství v období Velkomoravské říše. Později hrály důležitou úlohu v rozšiřování vinic i klášterní komunity, zejména z řádu Cisterciáků (Velehrad) a Premonstrátů (Louka u Znojma). Markrabě Jan Jindřich vydal 1355 viniční řád pro Moravu, který obsahoval i regulaci dovozu vína na Moravu. Moravský markrabě Jošt vydal roku 1379 nové horenské právo pro Židlochovice, které se řadily k největším vinařským obcím Moravy. Židlochovické horenské právo se stalo vzorem pro viniční práva mnohých moravských obcí.

Moravská vína byla známa nejen doma, ale i v zahraničí. V roce 1539 žádají rakouští vinaři Ferdinanda I. o zákaz dovozu moravských vín do Rakouska. Proto musel roku 1575 moravský zemský sněm pohrozit zákazem dovozu rakouských vín na Moravu a zákazem jejich transportu přes Moravu. Největší rozmach moravského vinařství lze datovat do počátku 17. století. Spotřeba vína byla vysoká ve městech i na venkově. Odhaduje se na 56 litrů vína na osobu na rok. Mnohá města se musela bránit konkurenci cizích vín, jako například Hustopeče, kde byl r. 1603 vydán zákaz dovozu vína a ve městě se smělo prodávat jen víno hustopečské. V roce 1763 žádají rakouští vinaři Marii Terezii o omezení ploch moravských vinic, protože jsou pro mě moravská vína velkou konkurencí.

V roce 1783 přestaly působit horenské soudy a rok na to byl vydán nový viniční řád pro celou Moravu. V druhé polovině 19. století přichází úpadek vinařství v důsledku rozvoje pivovarnictví, dovozu levných zahraničních vín a v neposlední řadě chorob vinné révy.

V roce 1890 se objevuje révokaz v Šatově, r. 1900 v Dolních Dunajovicích, r. 1901 se již rozšířil do Perné, Hustopečí, Čejkovic a do Velkých Pavlovic. Roku 1902 byli jmenováni inspektoři vinařství a jejich hlavní prací je boj s révokazem. Zakládají se vinice štěpované na odolné americké podnože. Přicházejí houbové choroby oidium a peronospora, které byly rovněž zavlečeny z Ameriky jako révokaz. Ošetřování vinic se prodražuje a vinice dále mizí. Z celkové plochy vinic na Moravě, která v r. 1678 činila plochu 21 053 ha klesla plocha moravských vinic na minimum v roce 1930, na pouhých 3 790 ha. K dalšímu oživení moravského vinařství dochází v 60.letech 20. století.

5.1. Vinařské památky

Vinařskou krajinu dotvářejí i různé stavby. Patří sem vinohradnické obce a vinařské stavby, kapličky, boží muka a jiné drobné stavby. Snad každá vinařská obec se pyšní sklepní uličkou s rozličnými sklípky upomínající na vinařskou romantiku dřívějších dob. Tyto perly tradičního stavitelského umu místních mistrů dodávají krajině neopakovatelný ráz. Mnohé z této drobné architektury bylo zničeno za doby bývalého režimu.

Vinařské stavby

Nepřehlédnutelnou součástí vinohradnické krajiny jsou vinařské stavby. Nejčastěji se jedná o lisovny a sklepy, které se nacházející většinou při okrajích vinic. V některých případech jsou lisovny a sklepy umístěny přímo v obcích. V posledních 20-30 letech se začínají vinařské stavby, hlavně lisovny, přestavovat. Vznikají z nich jakési chalupy nebo alespoň jsou u lisoven budovány rozsáhlé místnosti k degustaci vína i k příjemnému posezení. Nad lisovnou vznikají obytné místnosti pro příležitostné přenocování.

Sklepy

Sklepy tvoří samostatnou kapitolu v historii vinařství. Nejstarší zprávy jsou o církevních a feudálních vinařských stavbách, které byly i v pozdějších staletích největší. Zmínky o selských sklepích se objevují mnohem později. Většina z nich byla na Moravě zbudována v pískovci nebo v tvrdé jílovité hlíně. Ostatní sklepy mají kamenné nebo cihlové klenby. Jedny z nejstarších klenutých sklepů jsou v Novém Šaldorfu na Znojemsku. Mají pískovcovou klenbu gotického tvaru. U podúrovňových sklepů je nezbytná šikmá spojovací chodba zvaná „šíja“. Šíje s výškou země nad sklepem zajišťuje stálou teplotu ve sklepě.

Sklepy mají obdélníkový půdorys různé šířky a délky. Pouze některé selské sklepy na Znojemsku a Mikulovsku vytvářejí systém chodeb, které na sebe kolmo navazují. Sklepy se větrají ventilačními otvory, které jsou nad zemí zakončeny komínky s různými ozdobnými stříškami.

Na Slovácku se vyskytují sklepy, které mají dvě části - přední a zadní, oddělené od sebe dveřmi. V některých starých sklepích se nacházejí skrýše zvané „lochy“. Ty se budovaly nejčastěji v některé z bočních stěn k uchování vína, obilí a jiné zemědělské produkty před vrchností nebo vojsky. Poté byl celý prostor zazděn. Stěna skrýše byla zakouřena, protože se ve sklepích svítilo loučemi nebo svícemi, aby místo bylo co nejméně nápadné.

Lisovny

Existenci vinných sklepů můžeme na Moravě doložit již ve 13. století, zprávy o selských lisovnách pocházejí až z konce 16. století. Dnes rozlišujeme několik typů lisoven.

1) lisovny u domů – Brněnsko, Znojemsko, Strážnice. Hrozny se zpracovávaly doma a víno ukládalo do sklepů, které sloužily i k jiným účelům.

2) přízemní lisovny bez sklepa - Havřice, Veletice a Vlčnov. „Jsou to samostatně stojící dvouprostorové stavby, jejichž přední část slouží k ukládání vinohradnického nářadí a ke zpracovávání hroznů při vinobraní. V zadní části je v sudech uskladněno víno"[1].

3) přízemní lisovny spojené se sklepem šíjí - lisovny se původně skládaly z jediného prostoru, kde proti vstupním dveřím byly dveře vedoucí do sklepa. Teprve až v průběhu 19. století se začíná prostor lisoven dělit a vytvářejí se menší místnosti pro posezení u vína. Tento typ lisoven je rozšířen po celé Moravě.

4) vyvýšené lisovny se sklepem - Uherskohradišťsko a Uherskobrodsko. Jedná se o lisovny, popřípadě další stavby, které se nacházejí přímo nad sklepem s zvláštním vchodem. Vlastní lisovna netvoří zpravidla jednu rovinu s průčelím sklepa. Bývá zahloubena do svahu. Společná střecha kryje prostor i nad průčelím sklepa.

Dnes jsou nejrozšířenější a také největší **patrové lisovny se sklepem** (Čejkovice, Kobylí na Moravě, Mikulčice a jinde) Z lisovny, která je v přízemí, vedou dveře do „šíje" a dále do sklepa. Vedle dveří do lisovny se zvedají schody do patra, které dříve sloužilo jako sýpka. Nad ní je ještě půdní prostor. V průčelní stěně jsou v patře dveře a zpravidla dvě okna, v půdní části je jeden nebo dva průhledy sloužící k větrání. V některých případech je ve stěně výklenek, který zdobí plastika převážně světce.

Zařízení lisoven je prakticky stejné v celé vinařské oblasti Moravy a odpovídá jejich funkci. Ve vlastní lisovně zaujímá hlavní místo lis. Podle velikosti vinohradu se používaly velké nebo malé kládové a vřetenové lisy. Lisy jsou často zdobeny řezbami s letopočtem vzniku. V blízkosti lisu se ukládá vinohradnické i vinařské nářadí a pomůcky. Jedná se např. o kádě, putny, nálevky, džbány ap. Na stěně visí poličky se sklenicemi na ochutnávání vína a koštýř. Ve výklenku bývá soška sv. Urbana, patrona vinařů. Ostatní vybavení lisovny závisí na vkusu majitele.

---

[1] Matuszková, J., Kovářů, V.:Vinohradnické stavby na Moravě. Brno: ERA, 2004, str. 27

5.2. Klasifikace vín

Rozdělení vín podle druhu a kvality:

Tichá vína

Šumivá vína

Perlivá vína

Likérové víno

Vína originální certifikace

Tichá vína

Rozdělení tichých vín podle kvality:

Vysvětlivky:zkratka "°NM" znamená stupeň normovaného moštoměru. Jeden stupeň NM představuje jeden kg přírodního cukru ve 100 l hroznového moštu.

I) Stolní víno - Stolní víno je víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních a neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín. Nesmí být označeno názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. V závislosti na vinařských zákonech to bývají vína lehčí se 7-11 % objemu alkoholu, méně extraktivní, vhodná k běžnému stolování.

II) Zemské víno – Zemské víno je stolní víno splňující následující požadavky: Je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z povolených odrůd. Výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha. Cukernatost hroznů musí být min. 14 °NM. Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

III) Jakostní víno - Na výrobu vína mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zatříděno inspekcí.

a) Jakostní víno odrůdové - Víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín.

b) Jakostní víno známkové - Víno vyrobené ze směsi hroznů, rmutu, hroznového moštu, popř. z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

c) Jakostní víno s přívlastkem - Hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky na výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena inspekcí. Zákaz zvyšování cukernatosti. Víno může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše 3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí.

-Kabinetní víno - kabinetní víno vzniká z moštů, které dosáhly 19-21 °NM cukernatosti a u nichž nebylo přikročeno ke zvyšování obsahu alkoholu cukřením. Cukernatost a hmotnost sklizených hroznů ověřuje SZPI (státní zemědělská a potravinářská inspekce). Kabinetní vína bývají lehčí, suchá, příjemně pitelná vína.

-Pozdní sběr - Jsou to vína, u nichž byla sklizeň hroznů v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.

-Výběr z hroznů - Víno vyrobeného z hroznů, které vyzrály na 24-27 °NM a jejichž cukernatost byla ověřena SZPI. Víno extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.

-Výběr z bobulí - Víno vyrobené z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM, cukernatost moštu byla ověřena SZPI. Vína s přívlastkem výběr z bobulí bývají extraktivní, polosladká či sladká.

-Výběr z cibéb - Víno vyrobeného z hroznů, které vyzrály na vinici na min. 32 °NM a jejichž cukernatost byla ověřena SZPI. Takto vyzrále hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnily na hrozinky - cibéby. Víno velmi extraktivní, sladké, vzácné a proto drahé.

-Ledové víno – Ledové víno se vyrábí lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň – 7 °C. Získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM, cukernatost moštu byla ověřena SZPI. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevylisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká, vzácná a proto drahá.

-Slámové víno - Název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po sklizni na slámě. Hrozny musí dobře vyzrát a nesmějí být poškozené. Kladou se na slámu nebo na rákos či mohou být zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Většinou se užívá hroznů bílých odrůd. Získaný mošt musí vykazovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a proto drahá.

Rozdělení tichých vín podle obsahu zbytkového cukru:

Suchá – vína s obsahem zbytkového cukru mezi 0 a 4 g/l

Polosuchá - vína s obsahem zbytkového cukru mezi 12 a 18 g/l

Polosladká – vína s obsahem zbytkového cukru mezi 18 a 45 g/l

Sladká – vína s obsahem nejméně 45 g zbytkového cukru/ l

Šumivá vína

Rozdělení šumivých vín podle obsahu cukru:

Brut nature - vína s obsahem cukru nižším než 3 g na litr. Toto označení lze použít pouze pro produkty, kterým nebyl po druhotném kvašení dodán žádný cukr.

Extra brut - vína s obsahem cukru mezi 0 a 6 g na litr.

Brut - vína s obsahem cukru nižším než 15 g na litr.

Extra dry - vína s obsahem cukru mezi 12 a 20 g na litr.

Sec - vína s obsahem cukru mezi 17 a 35 g na litr.

Demi – sec -vína s obsahem cukru mezi 33 a 50 g na litr.

Doux - vína s obsahem cukru vyšším než 50 g na litr.

Burčák

Burčák je částečně prokvašený jemně zakalený hroznový mošt. „Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B a nejméně 1% objemově skutečného obsahu alkoholu. V době svého vrcholu je teplý a obsahuje kolem 6% objemových alkoholu."[2)] Vyznačuje se vyšším obsahem neprokvašeného cukru, někdy též intenzivnějším aroma. Nejlepší stádium čerstvého burčáku trvá jen několik dní. Můžeme se setkat jak s bílým tak s červeným burčákem. Burčák je nabízen především z raně dozrávajících aromatických

[2)] Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a Moravského vína. Praha: Praga Mystica, 2005. str. 181

odrůd, jako například Irsai Oliver. Burčák je typický pro Českou republiku, v zahraničí se s ním může návštěvník setkat jen v Rakousku, kde je nabízen pod názvem Sturm. „Vzhledem k tomu, že dříve u nás docházelo k mnoha podvodům, je zákonem stanoveno, že burčák smí být nabízen pouze v období od 15.8 do 30.11 daného roku."[3)]

Tabulka č.1 Působení alkoholu na projevy lidí:

obsah alkoholu v krvi	příznaky
0,8 promile	zvyšuje se nálada, vyhledáváme kontakt s druhými lidmi, zhoršuje se odhad vzdáleností- ohrožené řízení automobilu
0,8-1,4 promile	projevuje se lehký egoismus, začínáme se obdivovat, máme ostřejší jazyk a rovnováha je zhoršená, přičemž riziko za volantem se zvyšuje 5-10 krát více
1,4-1,9 promile	začínáme být nekritičtí až agresivní nebo naopak usínáme, řeč vázne - breptáme, neschopnost řízení
1,9-2,5 promile	apatie, motorika zcela ochromena, neschopnost chůze
nad 2,5 promile	otrava alkoholem, možná zástava srdce, udušení-smrt

Zdroj: Svaz vinařů ČR

5.3 Patroni vinařů:

K patronům vinařů patří svatý Urban, Václav, Bartoloměj, Vavřinec či Vincent.

[3)] Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a Moravského vína. Praha: Praga Mystica, 2005. str. 181

6. CHARAKTERISTIKA VINAŘSTVÍ ČR

6.1. Vína ČR

Odlišnější klima oproti jihu Evropy a proměnlivost jednotlivých ročníků nabízí neobyčejnou mnohotvárnost, která spolu s historickou tradicí a lidovým folklorem zaručuje naprostou originalitu a autentičnost zdejších vín. Velké investice posledních let do modernizace sklepních technologií spolu s přihlédnutím k tradičním postupům jsou zárukou blízkého nástupu na světovou scénu zejména vynikajících svěžích bílých aromatických vín. Přitažlivá ovocitost, prvotní aromatické složky, květinové vůně, příjemná nevtíravá kyselinka či lehká pitelnost povzbuzující k dalšímu doušku zaručují snadnou identifikaci a oblíbenost v širokých vrstvách milovníků vín.

6.2. Ekonomické ukazatele vinařství ČR

Spotřeba vína v České republice postupně vzrůstá, z 15 litrů na osobu v roce 1990 na 17,5 litrů na osobu v loňském roce . Tuzemští vinaři vyprodukují více než třetinu celkové spotřeby vína, což představuje kolem 560 000 hektolitrů. Kolem *1 000 000 hektolitrů vína* se dováží, především z Itálie, Španělska a Rakouska. Nejoblíbenějšími odrůdami domácích vín jsou Veltlínské zelené a Frankovka. V poslední době získávají na oblibě vína z Chile, Austrálie, Argentiny, Nového Zélandu, JAR, Libanonu a Kalifornie. Malá část domácí produkce se vyváží, především na Slovensko a do Německa. „Výroba domácích vín je zaměřena na vína jakostní, která tvoří více něž polovinu celkové produkce, 40% tvoří vína stolní a kolem 5% vína jakostní s přívlastkem."[4)]

6.3. Vinařské oblasti ČR

„V České republice se ke dni vstupu země do EU nachází přes 18 710 hektarů vinic. Tyto vinice obhospodařuje více než 18 300 registrovaných pěstitelů. V rámci Evropy se naše vinařské podoblasti řadí k těm nejseverněji položeným. Evropská unie rozděluje své území do vinařských zón A, B, C Ia, C Ib, C II, C III, C III na základě obdobných půdně-klimatických a agroekologických podmínek a také kvality vyrobených vín z příslušných oblastí, které odborně nazývá jako stanovené pěstitelské oblasti."[5)] Vinařské oblasti České republiky byly zařazeny do zón A (Čechy) a B (Morava). Do zóny A například patří

[4)] Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a Moravského vína. Praha: Praga Mystica, 2005. str. 191

[5)] Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a Moravského vína. Praha: Praga Mystica, 2005. str. 191

Benelux, Dánsko, Švédsko, Britské ostrovy. Do zóny B patří například Německo, Rakousko, některé regiony Francie (Champagne, Alsasko, údolí Loiry).

V roce 2004 byl vydán nový vinařský zákon, který zavedl zcela nové územní rozdělení a některé původní vinařské oblasti sloučil do větších celků. Česká republika je nyní rozdělena na 2 vinařské oblasti – Čechy a Morava, které se dále člení na 6 vinařských podoblastí. Každá vinařská podoblast zahrnuje množství vinařských obcí, v jejichž katastrálním území se rozprostírají vinice tvořící takzvané viniční tratě.

Vinařskou oblast Čechy tvoří 2 vinařské podoblasti:

1) **Mělnická** – k původní stejnojmenné vinařské oblasti byly přiřazeny původní vinařské oblasti čáslavská a pražská
2) **Litoměřická** - vznikla sloučením původních vinařských oblastí mostecké, žernosecké a roudnické

Vinařskou oblast Morava tvoří 4 vinařské podoblasti

1) **Mikulovská** – jako jediná vinařská podoblast zůstala v původním územním rozsahu
2) **Slovácká** – vznikla nově sloučením původních vinařských oblastí kyjovské, bzenecké, strážnické, mutěnické, Podluží a uherskohradišťské
3) **Velkopavlovická** – oproti původnímu území dnes navíc zahrnuje větší část původní vinařské oblasti brněnské
4) **Znojemská** – k původní stejnojmenné oblasti bylo přiřazeno Dolnokounicko, které dříve bylo součástí brněnské oblasti

6.4. Nejčastěji pěstované odrůdy révy vinné v ČR

Bílé odrůdy: Tvoří mimořádně zajímavá a vyhledávaná vína, v dobrých ročnících odborníky často zařazovaná mezi světovou špičku. Patří sem: Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Chardonnay, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Pálava, MOPR.

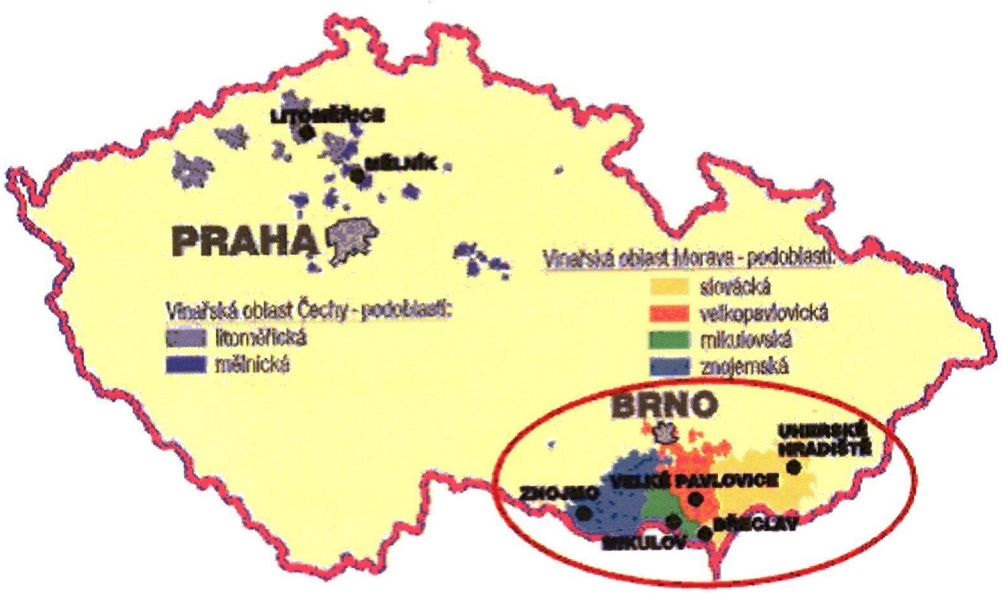
Červené odrůdy: Modrý Portugal, Frankovka, Svatovavřinecké, Rulandské modré, Zweigeltrebe, André, Cabernet Moravia

6.5. Vinařská oblast Morava

Vinařská oblast Morava má výborné předpoklady pro tvorbu bílých vín se zajímavým spektrem vůní a kořenitosti, které doplňuje látková plnost z moravských úrodných půd. Líbezná jihomoravská krajina a její jedinečné přírodní podmínky vtiskují vínům svéráznost, která je hlavním předpokladem pro trvalý zájem o jedinečnost v nepřeberném množství.

„Vinařská oblast Morava leží mezi 48°40´severní šířky v jižním cípu Moravy a mezi 49°20´ v okolí Brna a zahrnuje cca 96% ploch registrovaných vinic v České republice. Roční průměrná teplota je 9,42°C, průměr ročních srážek je 510 mm a průměrná roční délka slunečního svitu je 2.244 hodin podle 78-letého průměru zjištěného na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Pavlovicích. Na jižní Moravě je 80% ročníků s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína a jen 20% ročníků přináší jakost horší."[6)]

Mapa č.1- vinařské oblasti ČR



Zdroj:SHOCart spol. s.r.o. pro Svaz vinařů ČR

[6)] Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a Moravského vína. Praha: Praga Mystica, 2005. str. 208

6.6. Moravské vinařské stezky

Moravské vinařské stezky tvoří ucelenou síť značených cyklistických tras na území všech vinařských oblastí jižní Moravy. Každá z deseti vinařských podoblastí má svou vlastní vinařskou stezku, všechny jsou pak společně propojeny páteřní Moravskou vinnou stezkou od Znojma až do Uherského Hradiště.

Vinařské stezky se od běžných cyklistických tras liší stylem, jakým jsou vedeny v krajině, i samotným značením. Trasy se na první pohled výrazně klikatí krajinou, tak aby se mohl návštěvník zastavit a vychutnat si nejhezčí vinohrady, sklepní uličky a památky tohoto vinařského kraje.

Trasy jsou vedeny většinou po klidných silnicích třetí třídy, po obslužných zemědělských komunikacích, místy po polních či lesních cestách. Povrch komunikací je většinou zpevněný, jen málo úseků vede po prašných cestách. Trasy jsou navrženy tak, aby byly sjízdné i po dešti.

Všechny vinařské stezky jsou značeny společným logem, každá stezka má svou barvu. Logo vinařských stezek v příslušné barvě je umístěno na všech směrových značkách, na tabulích s mapami i informačních panelech v obcích. Trasy jsou značeny žlutými kovovými tabulkami. Informační směrovky s piktogramy upozorňují na zajímavosti a služby v blízkosti trasy. V každé obci na vinařských stezkách najdete i tabuli s celkovou mapou vinařské stezky. Cykloturistických map je pro dobrou orientaci na trasách celkem asi dvě stě šedesát. Informace v terénu jsou někde doplněny tabulemi s popisem místních zajímavostí nebo plánkem obce s vyznačenými službami.

Schéma stezek a vinařských oblastí

Moravské vinařské stezky

Moravská vinná - 280 km (Uherské Hradiště - Znojmo, červená)

Brněnská vinařská stezka - (středně modrá)

Znojemská vinařská stezka - 163 km (tmavě zelená)

Mikulovská vinařská stezka - 82 km (žlutozelená)

Velkopavlovická vinařská stezka - 109 (bledě modrá)

Vinařská stezka Podlužím - 113 km (oranžová)

Mutěnická vinařská stezka - 60 km (růžová)

Kyjovská vinařská stezka 84 km (světle zelená)

Bzenecká vinařská stezka - 24 km (stříbrná)

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
knihovna katedry CR - ZF

Strážnická vinařská stezka - 101 km (tmavě modrá)

Uherskohradišťská vinařská stezka - 74 km (fialová)

Celkem 1090 km

Mapa č.2 Schéma Moravských vinařských stezek



Zdroj: Nadace Partnerství

7. OBLASTI VINAŘSKÝCH CYKLOSTEZEK – MIKULOVSKO

7.1. Zeměpisná poloha, historie, současnost a zvláštnosti vinařství na Mikulovsku

Mikulovská vinařská podoblast

Mikulovská podoblast je jednou ze čtyř podoblastí vinařské oblasti Morava. Na Mikulovsku je vysazeno ve 30 vinařských obcích přes 4 000 ha vinic. Mikulovskou vinařskou podoblast charakterizují vápencové Pavlovské vrchy. Na jejich úbočích a v širším okolí jsou rozšířeny vápenité jíly, písky i mohutné sprašové návěje. Město Mikulov se stalo významným vinařským střediskem díky výborným viničním polohám jak v bezprostřední blízkosti města, tak v mnoha obcích v okolí, z nichž vynikly zejména Valtice, Sedlec, Dolní Dunajovice, Pavlov, Perná, Dolní a Horní Věstonice, Novosedly a Brod nad Dyjí. Magnetem krajinné krásy je Pálava - poslední výběžek vápencových Alp a perla vsazená na okraj lužních lesů dolního Podyjí. Na vápenitých půdách v okolí Pálavy vyzrává do význačné jakosti odrůdového vína Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Chardonnay . V hlinitějších půdách Dunajovických vrchů se k Ryzlinku vlašskému přidává další odrůda typická pro Mikulovsko - Vetlínské zelené. Na méně vhodných polohách to je i Müller Thurgau. Na Valticku Neuburské a Sylvánské zelené. Severně od Pálavy to jsou obce Strachotín, Pouzdřany a Popice známé víny Ryzlinku rýnského, Tramínu a Pálavy. Pálava, podobně jako odrůda Aurelius, vznikla na Šlechtitelské vinařské stanici v Perné.

Graf č.1 Odrůdová skladba vinic na Mikulovsku



Zdroj: ÚKZÚZ Brno

7.2. Kulturně-historické pamětihodnosti a přírodní zajímavosti

7.2.1. Mikulov

Mikulov je městská památková rezervace, středisko vinařské oblasti. Město založené v podhradí gotického hradu před rokem 1322. Mikulov se může pochlubit mnoha památkami dokládajících rozvoj města od 13. století po dnešní dobu – synagoga s židovským hřbitovem, gotické a barokní kostely, Dietrichsteinská hrobka , renesanční a barokní domy. Renesanční zámek z počátku 17. století vznikl na místě původního gotického hradu, z něhož se zachovala věž s břitem. V zámku je instalovaná expozice o moravském vinařství s největším sudem na víno v ČR.

7.2.1.1. Obří vinný sud a jeho evropští konkurenti (příloha č.2)

Stavbu obřího sudu na mikulovském zámku si objednal v roce 1643 u brněnského bednářského mistra Christofa Spechta Maxmilián z Ditrichsteina. Tento desátkový sud má opravdu „obří rozměry", 6,21 metru dlouhý, průměr hlavy činí 4,47 metru, průměr přes

střed je 5,24 metrů. Hmotnost kolosu je 26,1 tuny. Maxmilián z Ditrichsteina nechal do sudu ukládat víno vybrané jako daň od poddaných, kteří měli pronajaté jeho vinice. Mikulovský obří sud byl několik desítek let nepřetržitě plněn desátkovým vínem. Bohužel jedna neúroda způsobila, že sud zůstal nenaplněný a rozeschnul se. Oprava se nepovedla, sud se přestal využívat jako obří nádoba na víno a zůstal zachován jako kuriozita. Údajně do něj vešla celá kapela, ovšem kromě bubnu, ten neprošel dvířky v zadní stěně.

7.2.2. Jeskyně Na Turoldu

Podzemní systém jeskyně Na Turoldu se nachází v přírodní rezervaci vrchu Turold, který je součástí města Mikulova. Spolu s jeskyní Liščí díra vytváří více než 2 km chodeb, síní a dómů. První zmínky o jeskyni na Turoldu pochází již z roku 1669, avšak tato jeskyně byla později zničena těžbou vápence. Současný systém byl objeven v roce 1951 a v letech 1958 až 1967 zpřístupněn pro veřejnost. Krápníková výzdoba se vyskytuje vzácně. Průchod do spodního patra vyniká vzácnou tzv. „turoldskou" výzdobou připomínající svými tvary květák nebo mýdlovou pěnu. Spodní patro tvoří strmě klesající chodby uzavřené vodou. V hloubce 37 metrů se nachází jezerní dóm s 8 m hlubokým jezerem. Od června 2004 je pro návštěvníky otevřena trasa o délce 300 metrů.

7.2.3. Zámek Valtice

Zámek ve Valticích patří k nejvýznamnějším barokním stavbám v České republice. Na jeho dnešní podobě se podílela řada předních barokních architektů, malířů, sochařů a štukatérů. Dnes si na zámku, kde měli Liechtensteinové až do roku 1945 své rodové sídlo, může návštěvník prohlédnout dobové interiéry, galerii vín a ve sklepení je umístěna veřejná degustační expozice Salonu vín České republiky. Na zámek, který bývá dějištěm řady zajímavých akcí, navazuje park v anglickém stylu.

7.2.3.1. Zámecký sklep

Unikátní Zámecký sklep z roku 1430 patří mezi nejstarší a největší sklepy na jižní Moravě. Současná kapacita sklepa je přibližně 700 000 litrů. Tento sklep je využíván společností Vinné sklepy Valtice, a.s. k uchovávání svých špičkových vín v dubových sudech.

7.2.3.2. Velký křížový sklep

Tento historický sklep byl postaven v roce 1640. Velký křížový sklep je tvořen dvěma rameny o délce 120 a 100 metrů, které se protínají ve svém středu. Podle tohoto půdorysu ve tvaru kříže se sklep nazývá Křížový. Patří mezi největší svého druhu na světě. I tento sklep s kapacitou milion litrů využívá společnost Vinné sklepy Valtice, a.s. ke zrání svých tichých vín. Jedna polovina ramene je využívána na skladování archivních vín v lahvích. Bohatý archív obsahuje 100 000 lahví, z nichž nejstarší pochází z roku 1954. Starší ročníky bohužel vzaly za své při poválečné euforii sovětských vojáků.

7.2.4. Zámek Lednice

Zámek v Lednici je vrcholné dílo romantické architektury, národní kulturní památka. Na místě hradu byl koncem 17. století vybudován barokní zámek, z něhož se zachovala jízdárna se stájemi. Konečnou podobu získal zámek novogotickou přestavbou z let 1846-1858. Při zámku je skleník s tropickým a subtropickým rostlinstvem a rozsáhlý park s drobnými romantickými stavbami (akvadukt, umělá jeskyně).

7.2.5.CHKO Pálava

Nevelká rozlohou (83 km^2), přesto patří k nejzajímavějším místům jižní Moravy. Předmětem ochrany jsou především teplomilná společenstva vyvinutá na silně zkrasovatělých vápencích. Žijí zde teplomilné druhy hmyzu. CHKO Pálava představuje území mimořádné přírodovědné, estetické i turistické hodnoty, což potvrzuje fakt, že byla v roce 1986 zařazena na seznam biosférických rezervací UNESCO.

7.2.6. Vodní nádrž Nové Mlýny

Vodní dílo Nové Mlýny bylo vybudováno v letech 1975 - 1988 v oblasti soutoku řek Dyje, Jihlavy a Svratky na ploše 3 226 ha. Novomlýnské nádrže se skládají ze tří vodních nádrží, z nichž první (Mušovská) a třetí (Novomlýnská) slouží k rekreaci a druhá (Věstonická) je ornitologickou rezervací. Významným rekreačním centrem Novomlýnských nádrží je především areál kempu ATC Merkur Pasohlávky. Novomlýnské nádrže poskytují turistům kromě rekreace např. surfování, jachting, tenis, volejbal, kulturní vyžití (letní kino, taneční večery atd.). Tato oblast se stala jednou z nejvýznamnějších rybářských lokalit celé jižní Moravy. Je nutno ovšem dodat, že tato stavba je velmi problematická. Od svého vzniku jsou vedeny bouřlivé debaty mezi společností Povodím

Moravy a ochranáři přírody o nevratném vlivu Novomlýnských nádrží na mikroklima Mikulovska.

7.2.7. Lednicko - valtický areál

Lednicko – valtický areál je světově unikátní oblast, v níž byla krajina dlouhodobě přetvářena v harmonicky působící celek volné přírody, parků, rybníků a kanálů, doplněný řadou architektonických staveb. Představuje nejrozsáhlejší území komponované krajiny na světě. V květnu roku 1997 byl zařazen na seznam památek Světového kulturního dědictví UNESCO.

7.2.8. Pavlov

Pavlov byl již v 15. století největší vinařskou obcí na mikulovském panství. Honosné barokní štíty sklepních domů v České ulici dokumentují bohatství obce. V přízemí domů je možno vidět vstup do lisovny a do sklepa, patro obýval vinař se svou rodinou. Devatenáct památkově chráněných sklepních domů tvoří malou část vesnické památkové rezervace, do níž také patří půvabný barokní hřbitov a řada selských gruntů z 18. století.

7.3. Naučné cyklostezky na Mikulovsku

7.3.1. Valtická naučná vinařská stezka

Valtická naučná vinařská stezka se nachází v těsné blízkosti Valtic. Trasa je vhodná jak pro pěší turistiku, tak i lze tuto stezku absolvovat na kole. Délka naučné stezky je cca 5 km a trvá 2 – 3 hod (pěšky) nebo 1 – 2 hod (na kole).

Na 19 informačních tabulích informuje Valtická naučná vinařská stezka návštěvníky o historii a současnosti vinařství na Valticku a v České republice, o práci vinařů na vinici, o pamětihodnostech města a blízkého okolí, o Střední vinařské škole ve Valticích a vinařství v Rakousku. Na Valtické naučné vinařské stezce se nachází nejvyšší bod celého Lednicko – Valtického areálu. Kolonáda Reistna, na kterou může návštěvník vystoupat po schodech a kochat se pohledem do dáli.

7.3.2. Naučná vinařská stezka Mikulov

Mikulovská naučná vinařské seznamuje návštěvníky s vinařstvím a tradicemi v mikulovské vinařské oblasti. Dvacetikilometrovou trasu mikulovské naučné vinařské stezky lze absolvovat pěšky, na kole a dokonce i autem. Stezka začíná a končí v Mikulově.

Na 17 informačních tabulích jsou k dispozici informace o vinařství na Mikulovsku, CHKO Pálavě a historii oblasti.

Trasa naučné stezky: Mikulov – Bavory – Perná – Horní Věstonice – Dolní Věstonice – Pavlov – Klentnice- Mikulov

7.3.3. Naučná vinařská stezka Stará Hora

Trasa naučné stezky vede vinicemi ve viniční lokalitě Stará Hora, což je vrch nedaleko Novosedel z jehož vrcholku je výjimečný rozhled do krajiny pod Pálavou. Celková délka okruhu naučné stezky je 3,5 kilometru. Ve vinicích je umístěno celkem 11 informačních panelů, které obsahují informace a zajímavosti o historii a současnosti pěstování révy v Novosedlech, popis odrůd rostoucích ve zdejších vinicích, podrobnosti o vinařství, vinohradnictví, vinařském zákoně a také o správné degustaci vína. Do budoucna je plánováno také další rozšíření stezky o informační tabule v anglickém jazyce. Naučná stezka Stará Hora je součástí cyklistického okruhu Stará Hora, jehož trasa začíná v Mikulově a vede přes Bavory, Dolní Dunajovice a Brod nad Dyjí do vinic na Staré Hoře v Novosedlech a odtud pokračuje do vinařství Marcinčák a dále do Dobrého Pole, Březí a zpět do Mikulova.

7.3.4. Mikulovská vinařská stezka

82 km dlouhá cyklotrasa vede těmi nejzajímavějšími místy mikulovské vinařské oblasti. Trasa prochází územím chráněné krajinné oblasti Pálava a biosférické rezervace Dolní Morava. Spojení vína, krajiny a památek z ní dělá jednu z nejatraktivnějších vinařských stezek u nás.

Trasa vinařské stezky: Mikulov – Sedlec – Úvaly – Valtice – Hlohovec – Lednice – Bulhary – Milovice – Pavlov – Dolní Věstonice – Strachotín – Ivaň – Pasohlávky – Drnholec – Novosedly – Nový Přerov – Dobré pole – Březí - Mikulov

7.4. Vinařská sdružení Mikulovska

7.4.1. Vinitores Palaviensis

Vinitores Palaviensis je sdružení vinařů z Pavlova. Hlavním posláním sdružení je další zvýšení úrovně vína a vinařství pod Pálavou, rozšíření znalosti o pálavském vinařství prostřednictvím popularizačních akcí - Svatomartinské víno, Den otevřených sklepů atd. Členové sdružení dodávají víno na trh lahvované, pod svým jménem.

Mezi členy sdružení patří například: Ing. Pavel Krška – předseda sdružení, Jiří Šilinek, František Zlámal, Vilém Topolanský.....

7.4.2. Řád rytířů vína - Chevaliers de vins

Řád rytířů vína je nepolitická společenská organizace s exkluzivním členstvím. Za své sídlo si organizace vybrala pět set let starý dům bývalého liechtenstejnského Grand Veneura (Vrchního lovčího). Pětipodlažní zámeček – La Veneria (2 patra nad úrovní povrchu, 3 patra historických sklepení jsou podúrovňová) je umístěn v zámeckém parku ve Valticích. Za cíle své činnosti si členi Řádu zvolili dodržování desatera rytířských ctností středověkých rytířů :„čest-věrnost-víru-naději-lásku-milosrdenství-statečnost-spravedlnost-moudrost-umírněnost."

Členem Řádu rytířů vína – Rytířem vína nebo Dámou vína - může být každá osoba starší 21 let, která požádá písemně o přijetí stručným dopisem , vysvětlující její rozhodnutí. Pokud tato osoba svým dosavadním způsobem života prokázala, že je schopna naplňovat cíle Řádu, její členství potvrdí přímým hlasováním Generální Kapitula (shromáždění všech řádných členů Řádu, konané zpravidla dvakrát do roka). Každý člen má právo nosit rytířský plášť a vlastnit svůj erb.V současné době má organizace 23 členů jak z České republiky, tak i ze zahraničí. (Rakousko, Německo, USA, Slovensko, Skotsko – princ Michael Stewart).

Zdroje finančních prostředků potřebných k naplnění a uskutečnění cílů Řádu se tvoří :

a) z jednorázového vstupního příspěvku nového člena ve výši 5.000 Kč. Tento příspěvek se hradí pouze jedenkrát při vstupu do Řádu a již se neopakuje. Slouží k úhradám běžného chodu Řádu (administrativa, účetnictví, provoz sklepu a pod. a pořízení rytířského kříže).

b) z darů a odkazů, příspěvků státu a krajů, sponzorských příspěvků organizací a spolků apod.

c) příspěvků Evropské Unie na rozvoj přeshraniční spolupráce v kultuře,turistice,vínu, atd.

d) z vlastní hospodářské (neziskové) činnosti

V prostorách La Venerie si může návštěvník uložit své vína do privátních boxů, ochutnat moravská a rakouská vína, poslechnou si cimbálovou hudbu, zúčastnit se programů komponovaných večerů – šlapání vína, klobáskový košt apod., pořádat rauty a svatby.

7.5. Vybrané vinařské subjekty působící na Mikulovsku

Všechna popisovaná vinařství v této sekci jsem osobně navštívil, proto si dovoluji připojit moji subjektivní komplexní stupnici hodnocení (1-5 hvězdiček) každého vinařství.

* lépe se vyhnout, vinařství nehodno osobní návštěvy

** podprůměrné vinařství

*** dobré vinařství

**** kvalitní vinařství, stojí za zajížďku

***** velmi kvalitní vinařství, stojí za samostatnou návštěvu

7.5.1. Tanzberg Mikulov, a.s. ****

Vinařská společnost byla založena v roce 1999. Nyní hospodaří na 68 hektarech vinic. Ročně vinařství vyprodukuje kolem 2 500 hl.vína. Tanzberg Mikulov, a.s. se zaměřuje výhradně na výrobu vysoce kvalitních přívlastkových vín. Filozofie pěstování spočívá v malém zatížení révového keře hrozny, nižším objemu úrody a péči o každý hrozen.

Nejlepší viniční polohy vinařství se nacházejí na úpatí Pálavských vrchů, například Turold a Anenský vrch. Snahou vinařství je minimální zatěžování přírody za pomoci biotechnologických postupů s omezeným použitím chemických přípravků. Základní filosofií při zpracování je vytvořit co nejpřírodnější produkt. Veškeré zázemí společnosti se nachází v objektu „ Vinařství Bavory", který vznikl rekonstrukcí sklepů, jejichž historie sahá do začátku 17. století. Vinařství nabízí turistické programy pro jednotlivce i skupiny. Řízené a neřízené ochutnávky přímo v budově společnosti, kde je také možné navštívit historické sklepy ze 16. století.

7.5.2. Vinné sklepy Valtice, a.s. *****

Vinné sklepy Valtice, a.s. se spojením s akciovou společností Vinofrukt Dolní Dunajovice staly největším pěstitelem vinné révy v České republice. Společnost Vinné sklepy Valtice, a.s. obhospodařují 450 ha vinic v nejlepších viničních polohách táhnoucích se podél rakouské hranice od Valtic přes Mikulov, Dolní Dunajovice až po Drnholec. Společnost Vinné sklepy Valtice, a.s. využívá pro výrobu a skladování vína dva historické sklepy, Zámecký a Křížový. Roční produkce vína činí cca 4 miliony lahví. Kromě bohatého sortimentu jakostních vín odrůdových a vín s přívlastkem zaměřila společnost svoji produkci, po vzoru dávných panských sklepmistrů, na lahvově zralá vína starších ročníků. Společnost je významným vývozcem valtických vín do zahraničí, především do Kanady, Velké Británie a SRN. Přívlastková vína z Valtic pravidelně získávají nejvyšší

ocenění na výstavách nejen v České republice, ale i v zahraničí. Pro zájemce o valtická vína vytvořila společnost Spolek přátel valtických vín, kam můžete patřit i Vy.

7.5.3. ZD Sedlec *****

Výrobcem "Sedleckých vín" je zemědělské družstvo Sedlec se sídlem v Sedleci u Mikulova, které hospodaří na pozemcích v chráněné krajinné oblasti Lednicko-Valtického areálu mezi městy Valtice, Mikulov a Lednice.

ZD Sedlec se nachází na samotné hranici s Rakouskem na břehu největšího moravského rybníku Nesytu v Nesytské kotlině chráněné ze severu vápencovými vyvýšeninami východního hřebenu Pálavských vrchů. A právě vápenné podloží místních půd a zrcadlový efekt rybníku Nesytu stojí za kvalitou vyhlášených sedleckých viničních tratí. Dnes zemědělské družstvo obhospodařuje 150 ha vinic a veškerou produkci zpracovává ve vlastním sklepním hospodářství. Část vína dodává svému strategickému partnerovi, firmě Bohemia Sekt a. s. Starý Plzenec, na výrobu sektů a část prodává v lahvích pod značkou "Sedlecká vína", a to hlavně do gastronomie a specializovaných prodejen.

Přímo v obci Sedlec má návštěvník možnost ochutnat sedlecká vína v ochutnávkovém stánku přímo na vinici.

Zajímavostí u obdělávání vinohradů je takzvaný podílnický systém, kdy se členové družstva se svými rodinami starají dobrovolně o určitou vinici, jejíž produkty pak odevzdávají do družstevního sklepa. Sedlecká vína získala řadu ocenění. K těm nevýznamnějším patří Champion Valtických vinných trhů (VVT), Champion Grand Prix Vinex, Champion Vinum Juvenale a celá řada medailí na nejprestižnějších výstavách. Sedlecká vína se podávají na významných státních událostech, kterou bezpochyby byla také návštěva anglické královny Alžběty II.

.

7.5.4.Vinařství Kovacs s.r.o. *****

Vinařství Kovacs, s.r.o., je rodinná firma se sklepním hospodářstvím ve vinařském dvoře Starý sklep v Novosedlech.

Vinařství vzniklo v roce 1990. Rodinní příslušníci obhospodařují 20 ha vinic. Roční výroba se pohybuje kolem 2 500 hl. Rodinné vinařství se orientuje na výrobu nejjakostnějších vín, vyráběných dle nových technologií, pro gastronomii, a tím se začlenilo do kategorie výrobců vín usilujících o nejvyšší příčky v ČR..Vína z vinařství Kovacs se vyznačují jiskrnou barvou, svými líbivými ovocnými a květinovými vůněmi,

svěží kyselinou a harmonickou vyvážeností. Proto jsou oblíbená nejen milovníky vína,ale i odbornými degustátory a komisaři, proto získávají významná výstavní ocenění.

Vinařství Kovacs nabízí ve vinařském dvoře Starý sklep v Novosedlech ucelený balíček turistických služeb. Můžete si například vychutnat řízené degustace, prohlídku sklepení s výkladem, ochutnávky s kombinací jídla a vína – slow food, projet se na koni vinicemi, ochutnat speciality místní vinařské restaurace či přespat ve vinařském pensionu.

7.5.5. Víno Marcinčák*****

Rodinné vinařství Petra Marcinčáka hospodaří na 98 hektarech vinic rozkládajících se převážně v oblasti vinařské obce Novosedly. Zde se nachází rovněž moderní výrobní areál a archivní sklepy vinařství. Vinice jsou ošetřovány v duchu takzvané integrované produkce, což znamená, že je užívána účinná ochrana, tak ekologické prostředky. Petr Marcinčák má na svých vinicích vlastní meteorologickou stanici s přenosem dat do speciálního vinařského počítačového programu, který situaci na vinicích pravidelně vyhodnocuje a navrhuje nejefektivnější opatření. Vinařství Víno Marcinčák je součástí vinohradnické naučné stezky Stará Hora a Mikulovské vinařské stezky. K turistické nabídce vinařství patří prohlídka vinařského areálu, archivního sklepa ve vinici Stará Hora, seznámení se s výrobou slámového vína, degustace vín ve sklípku s výkladem sommeliéra. Při používání moderních výrobních technologií je kladen důraz na přirozenost a jedinečnost vín, která je dána výjimečnými podmínkami jednotlivých viničních tratí (například viniční tratě Stará hora a růžová hora). Produkce vinařství je zaměřena výhradně na vína přívlastková z tradičních odrůd. Široký sortiment vinařství je doplněn víny botrytickými, ledovými a slámovými. Víno Marcinčák je největší výrobce slámového vína v České republice.

7.6. Mikulovské - Pálavské vinobraní

Třídenní vinobraní oslavuje velkolepý čin mikulovského pána Jana z Lichtenštejna, který roku 1403 se svojí družinou rytířů vysvobodil z vídeňského vězení českého krále Václava IV. a poskytl mu útočiště ve svém sídle. Pálavské vinobraní už přes padesát let představuje vyvrcholení kulturního roku na Mikulovsku a pro všechny účastníky bývá nezapomenutelným zážitkem. Každoročně začátkem září Mikulovem po tři dny procházejí historické průvody. Centrum města se promění v historickou tržnici, ze všech koutů zaznívá hudba a na náměstích se tančí. Slavnost probíhá i na zámku. V zámeckých sálech se konají prodejní výstavy obrazů a vinařské tržnice, kde můžete ochutnat vína od vinařů

z širokého okolí. Park se promění v řemeslné tržiště a vojenské ležení, kde si děti i dospělí mohou zasoutěžit s ukázkami dobových zbraní. V zámeckém sklepení u obřího sudu lze ochutnat několik vzorků vítězných vín anebo se zúčastnit královského hodokvasu, večer pak nebe nad Mikulovem rozzáří ohnivé představení. Samozřejmě nesmí chybět ochutnávka všudypřítomného burčáku.

Tabulka č. 2 Návštěvnost Pálavského vinobraní od roku 2001

Rok	2001	2002	2003	2004	2005
Návštěvnost	6000	8500	8500	10500	11000

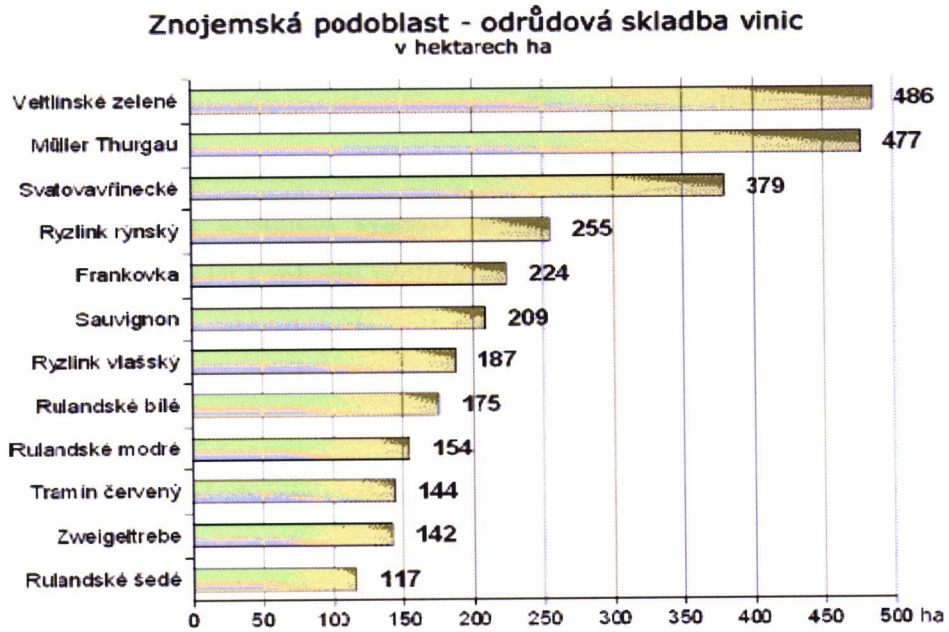
Zdroj: kulturní středisko Mikulov

8. OBLASTI VINAŘSKÝCH CYKLOSTEZEK – ZNOJEMSKO

8.1. Zeměpisná poloha, historie, současnost a zvláštnosti vinařství na Znojemsku

Znojemská vinařská oblast leží převážnou částí své rozlohy v jižní části Dyjsko-svrateckého úvalu. Na jihu se táhne podél rakouské hranice k Hrušovanům nad Jevišovkou, kde sousedí s Mikulovskou vinařskou oblastí. Pyšní se proslulou viniční tratí Šobes, nejlepší viniční tratí v České republice. Mezi nejvýznamnější a nejznámější vinařská centra Znojemské vinařské oblasti patří například Vrbovec, Přímětice, Lechovice, Dolní Kounice, Šatov. Na Znojemsku je 3 500 ha vinné révy. Vinařstvím se zabývá v 91 vinařských obcích přes tisíc pěstitelů. Největší vinařskou obcí v oblasti je Vrbovec. Ve Vrbovci byla založena v roce 1895 dnes nejstarší šlechtitelská stanice na území České republiky. Znojemsko je oblastí s převahou bílých aromatických vín. Znojemsko leží v dešťovém stínu Českomoravské vrchoviny tvořené prahorními útvary, jejichž výběžky daly na mnohých místech vzniknout štěrkovitým půdám význačných pro pěstování typických odrůd pro Znojemsko jakými jsou Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Hrozny vinné révy zde zrají pomaleji, zato do vysoké jakosti a aromatičnosti. Okolí Dolních Kounic je ideální i pro modré odrůdy – především Frankovku. Výjimečných vlastností dosahují rovněž odrůdy Müller-Thurgau, Sauvignon, Pálava, daří se tu také Rulandskému bílému, Rulandskému šedému a Chardonnay.

Graf č. 2 Odrůdová skladba vinic na Znojemsku



Zdroj: ÚKZÚZ Brno

8.2. Kulturně-historické pamětihodnosti a přírodní zajímavosti

8.2.1. Znojmo

Znojmo není jen střediskem stejnojmenné moravské vinařské oblasti, ale také jedním z nejstarších měst střední Evropy. Leží na hranici Moravy s Rakouskem v kraji okurek, broskví, meruněk a vína. Již roku 1226 je král Přemysl Otakar I. povýšil na královské město, které v následujících staletích získalo díky stálé přízni vládnoucích královských rodů, zejména Lucemburků, řadu privilegií. Historické centrum, plné křivolakých uliček, romantických vyhlídek a stylových zákoutí dodnes okouzluje řady návštěvníků. Znojmo se může pochlubit celou řadou významných historických památek – rotunda sv. Kateřiny přibližuje svými nástěnnými malbami počátky české státnosti a podle některých odborníků je po Hradčanech druhou nejvýznamnější památkou v České republice. Typickou siluetu města tvoří radniční věž, z jejíhož ochozu je rozhled na celé město. K dalším historickým skvostům patří chrám sv. Mikuláše, patrona Znojma, Vlkova věž, premonstrátský klášter v Louce a mnoho dalších kostelů a klášterů. Znojmo je proslulé svým přes 30 km dlouhým veřejnosti z části přístupným podzemím, k němuž se váže mnoho legend. Zajímavým zážitkem může být pro každého návštěvníka projížďka turistickým vyhlídkovým vláčkem po všech pamětihodnostech města. Na Masarykově náměstí v domě č.p. 11 v mázhausu bývalé mincovny ve výklenku ve zdi mohou návštěvníci shlédnout kamenné poprsí slavné Znojemské Libuše, posvátné sošky, která zaručuje trvání města až do skonání věků. V roce 1971 bylo historické jádro města Znojma vyhlášeno městskou památkovou rezervací.

8.2.2. Hnanice

Hnanice jsou vinařskou obcí s zachovalou sklepní uličkou jižně od Znojma. Obcí prochází turisticky značené cyklotrasy do Rakouska, Znojma a Podyjí. Hnanice se mohou pyšnit trojlodním kostelem svatého Wolfganga s typickou věží ve stylu pevnostního stavitelství.Ke zdejší kapli sv. Wolfganga přicházeli od 13. století poutníci z celé Evropy, aby se omyli v zázračných uzdravujících vodách chrámové studánky.

8.2.3. Šatov

Šatov je vinařská obecpe zachovalou sklepní uličkou ležící 8 km jižně od Znojma, pouhý kilometr od rakouských hranic. V obci jsou turisticky nejvyhledávanější dva historické sklepy – Malovaný sklep a Moravský sklípek. V Šatově jsou rovněž pozůstatky prvorepublikového opevňovacího systému, které jsou přístupné veřejnosti.

8.2.3.1. Malovaný sklep

Ojedinělý vinný sklep vyzdobený fantastickými plastickými malbami lidového umělce Maxmilliana Appeltauera je vyhloubený v pískovcovém svahu nad Šatovem kousek od silnice na Havraníky. Ač je Malovaný sklep sklepem vinným, víno se v něm nikdy nevyrábělo ani neskladovalo. Každý návštěvník, který sestoupí po dvaatřiceti kamenných stupních do podzemí, se ocitne v podivuhodné říši mořských panen, trpaslíků a alpských krajinek. Maxmillian Appeltauer pracoval na svém životním díle šestatřicet let a nezastavilo jej ani zranění z druhé světové války, kdy přišel o ruku. V levém podpaží si přidržoval nádobku s barvou, v pravé ruce měl štětec a svíčkami připevněnými na klobouku si osvětloval plochu před sebou. Umění šatovského rodáka nyní přijíždějí obdivovat návštěvníci z Evropy i zámoří.

8.2.3.2. Moravský sklípek

Moravský sklípek v Šatově je vyhledávaným odpočinkovým místem nejen všech cykloturistů. V tomto tři sta let starém sklípku si každý návštěvník najde „to svoje". Moravský sklípek se v posledních letech stal rájem všech labužníků a milovníků kvalitního vína. Každý tu může ochutnat znojemské speciality, nechat si doporučit některé ze zdejších lahodných vín. K tomuto účelu si může každý návštěvník vybrat, zda se uvelebí ve vinárně, na terase anebo v pravé vinařské stodole. Každou poslední středu v měsíci se konají v Moravském sklípku tzv. "ochutnávkové středy"- tematické ochutnávky odrůdových vín Znovínu Znojmo s odborným výkladem. Ve sklepních prostorách jsou umístěny privátní boxy pro archivaci vín zákazníků Znovínu Znojmo. V zahradě za sklípkem je možnost shlédnout Naučnou vinici starých odrůd. V roce 2001 zde bylo vysazeno 19 starých odrůd révy vinné, které kdysi rostly v českých a moravských vinicích. Každou odrůdu doplňuje informační tabule, která návštěvníka seznamuje s její stručnou charakteristikou.

8.2.4. Národní park Podyjí

Národní park Podyjí je situován mezi Znojmem a Vranovem nad Dyjí při státní hranici s Rakouskem. NP Podyjí byl vyhlášen v roce 1992 jako čtvrtý nejmladší národní park v České republice, který je svou rozlohou 63 km^2 i nejmenším u nás. K 1.1.2000 byl vyhlášen NP Thayatal i na rakouském břehu Dyje, čímž vzniklo jedinečné bilaterální území evropského významu. Osou celého Národního parku Podyjí je čtyřicet kilometrů dlouhé údolí řeky Dyje (místy hluboké až 220 m). Jeho četné meandry a skalnaté svahy

porostlé lesy mají neopakovatelné kouzlo. Prastará krajina modelovaná řekou je biotopem vzácných rostlin a živočichů. Ve východní části parku se nacházejí velmi zajímavá a vzácná vřesoviště, pro střední část jsou typické přirozené listnaté lesy a unikátní lesostepi na svazích dyjského údolí. Západní část je charakteristická fragmenty podhorských lesů s výskytem jedle, buku a tisu. Rozmanitost přírodního prostředí a mimořádné bohatství rostlinných a živočišných druhů je na tak malém území jinde nevídané. Krásu podyjské přírody umocňují historické památky lemující tok řeky. Pěším návštěvníkům se přímo v Národním parku Podyjí nabízí celkem 76 km značených turistických tras. V roce 1992 byly označeny čtyři česko-rakouské cyklistické tématické okruhy, z nichž 27 km je vedeno územím NP (viz dále). V meandru řeky Dyje se nachází i nejkrásnější vinice v ČR - Šobes. Správa NP Podyjí sídlí v Čížově.

8.2.4.1. Vinice Šobes

V hlubokém údolí Dyje, v samém srdci Národního parku Podyjí leží na úbočí skalního ostrohu v meandru řeky jedna z nejstarších a patrně nejlepších evropských vinařských poloh – Šobes. Lokalita byla osídlena již ve starší době kamenné. Pravěké hradiště zde bylo v době bronzové, osídlení i v čase Keltů a v době římské. Již ve středověku byla lokalita využívána k pěstování vinné révy. Za své vynikající vlastnosti vděčí šobeské víno právě ideální poloze vinice, ležící v nižší nadmořské výšce (240 – 320 m.n.m.) na prosluněném jižním svahu, chráněném ze severozápadu i severovýchodu proti větrům. Ve vinici se na 12 ha pěstují odrůdy Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské šedé, Rulandské bílé a Pálava. Zvláštní význam má i řeka Dyje, která vinici obtéká, teplé dny a chladnější noci, mlhy, kamenitá, kyselá hlína na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci je zase intenzivně vyzařuje. Zdejší mikroklima se podobá podmínkám například na Rýně či v údolí Rhôny. Víno bylo proslulé svojí kvalitou a zejména v minulém století dodáváno na císařský dvůr a do význačných vídeňských restaurací. Vinice Šobes je řazena mezi deset nejlepších vinařských poloh v Evropě.

8.2.5. Křížový sklep Přímětice

Vinný sklep v Příměticích patří k největším křížovým sklepům na světě. Sklep se může pyšnit výbornou akustikou. Raritou je zejména tzv.“ jezuitský telefon“ – když návštěvník potichu promluví do zdi, jeho hlas se po klenbě donese na opačnou stranu chodby. Křížový sklep v Příměticích si nechala postavit znojemská jezuitská kolej v letech 1740–1756 na půdorysu ve tvaru kříže. Svými rozměry sklep představuje světovou raritu: Hlavní chodba

s obrovskými sudy po obou stranách je 110 metrů dlouhá a necelých deset metrů široká, rameno kříže pak měří 56 metrů, klenby jsou šest a půl metru vysoké, v kopuli ještě o jeden a půl metru vyšší. Jedinečné je i zdejší klima; stěny a stropy Křížového sklepa pokrývá silná vrstva ušlechtilé sklepní plísně Rhacodium cellarae, která je tak dokonalým regulátorem vlhkosti, že není potřeba žádné klimatizační zařízení. Společnost Znovín Znojmo zpracovává v Křížovém sklepě v Přímětických vína bílých odrůd. Vína zrají jak v tradičních dubových a akátových sudech, tak v moderních nerezových tancích, průběžně zde bývá uloženo 750 000–1 200 000 litrů bílého vína.

8.2.6. Nový Šaldorf-Sedlešovice-Modrý sklep

Vinařská obec Nový Šaldorf – Sedlešovice se nachází v těsné blízkosti města Znojma. Jak už je z názvu této obce patrné, skládá se ze dvou částí. V Sedlešovicích se nachází historický sklep, ve kterém ukládá společnost Znovín Znojmo svá tichá a šumivá vína. V Novém Šaldorfu je velmi dobře zachovalá sklepní ulička s množstvím (více jak 180) rozličných sklepů a sklípků po obou stranách silnice vedoucí do Šatova. Tyto sklepní uličky se nazývají „Modré sklepy“. Na malém náměstíčku se nachází rekonstruovaný kládový lis, u kterého se nachází odpočívadlo. Sklepy v této obci se vyznačují typickou atmosférou dávných časů.

8.2.6.1.Modrý sklep

Modrý sklep se nachází v hloubce asi 20 metrů po zemským povrchem. Sklep nechali v 16. a 17. století vykopat premonstráti z Louckého kláštera v pískovci , který má ne denním světle barvu blankytně modré oblohy. Odtud dostal tento jedinečný sklep svůj název – Modrý sklep. Modrý sklep tvoří labyrint chodeb, které dosahují délky až 350 metrů, ve kterých může každý snadno zabloudit. Stěny celého sklepa jsou pokryty ušlechtilou plísní zvanou Cladosporium Cellare, která čistí ovzduší sklepů a udržuje stejnoměrnou vlhkost.. Modrý sklep využívá Agrodružstvo Nový Šaldorf ke zrání svých tichých vín.

8.2.7. Archivní sklep v Jaroslavicích

Archivní sklep v Jaroslavicích je majetkem společnosti Znovín Znojmo, a.s. V tomto sklepě s 310 metrů dlouhými spletitými katakombami se nachází nejstarší vinařský archiv v ČR s víny od roku 1945. Největším pokladem archivu je 8 lahví Modrého Portugalu, ročník 1945. Skupinkám návštěvníků je umožněna prohlídka s degustací.

8.3. Naučné vinařské cyklostezky na Znojemsku

8.3.1. Znojemská vinařská stezka

Díky své rozloze nabízí znojemská oblast velmi rozmanité terény a typy krajiny. Na své si přijdou milovníci rovin (severní část) i náročnějších terénů (národní park Podyjí). Svojí délkou 163 km je Znojemská vinařská stezka druhou nejdelší stezkou jižní Moravy.

Trasa Znojemské vinařské stezky: Moravský Krumlov (Slovanská epopej Alfonse Muchy) – Troskovice – Miroslav – Višňové – Horní Dunajovice, zde se stezka dělí na dvě části:1) dále pokračuje na Lechovice – Božice – Břežany – Hrušovany nad Jevišovkou – Hrabětice, zde se napojuje na Moravskou vinnou stezku 2)dále pokračuje na Suchohrdly – Znojmo – NP Podyjí – Hnanice – Šatov (Malovaný sklep, Moravský sklípek, muzeum opevnění), zde se napojuje na Moravskou vinnou stezku.

8.3.2. Moravská vinná stezka

Moravská vinná stezka protíná každou ze současných čtyř vinařských podoblastí jižní Moravy (Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká) v celkové délce 280 km. Páteřní vinná stezka protíná nejzajímavější místa jižní Moravy spojená nejen s vinařstvím a vinohradnictvím. Od Znojma po Uherské Hradiště na každém kroku přibývá další a další kamínek do krásného náhrdelníku s názvem Moravské vinařské stezky.

Na Znojemsku a Mikulovsku probíhá stezka těmito nejzajímavějšími místy: Znojmo – Šatov –Slup (muzeum mlynářství) – Jaroslavice – Dyjákovice – Hevlín – Drnholec – Novosedly – Mikulov – Pavlov – Dolní Věstonice – Strachotín.....Uherské Hradiště

8.4. Vinařská sdružení

8.4.1. Cech vinařů Nový Šaldorf – Sedlešovice

Vznik Cechu vinařů Nový Šaldorf - Sedlešovice inicioval v roce Ing. Marek Špalek. Cech vinařů Nový Šaldorf – Sedlešovice sdružuje 11 vinařů z obou obcí. Podmínkou přijetí do Cechu je poctivé a slušné chování při podnikání a především při samotném vinaření. Za půl roku svého působení Cech zorganizoval v Novém Šaldorfu první regulérní výstavu vín po 17 letech, dále uskutečnil dva odborné zájezdy (z toho jeden do Rakouska) a rozhodl se vybudovat první obecní vinotéku na znojemském okrese, kde mohou

prezentovat svá vína pouze členové cechu a za jejichž kvalitu odpovídá odborná komise cechu.

Členové Cechu vinařů:

Vinařství rodiny Špalkovy, Josef Vítek, Petr Svoboda, Jan Pavlík, Ivana Nápravová, Vladimír Motl, Rostislav Koníček, Honosy s.r.o., Anna Holzbauerová, Emilie Blahušková a Josef Dobrovolný.

8.4.2.DANIŽ – Dobrovolný svazek znojemských vinařských obcí

Do tohoto dobrovolného svazku patří 40 vinařských obcí Znojemské vinařské oblasti. (například Šatov, Nový Šaldorf, Jaroslavice, Havraníky , Vrbovec) Hlavním posláním tohoto svazku je vzájemná spolupráce a dobré reprezentování vinařů a vín pocházejících z této vinařské oblasti nejen v České republice, ale i v zahraničí.

8.5. Vybrané vinařské subjekty působící na Znojemsku

8.5.1. Agrodružstvo Nový Šaldorf****

Agrodružstvo Nový Šaldorf vlastní 90 ha vinic, z nichž téměř polovina leží na Kraví hoře, jedné z nejlepších viničních poloh v České republice. Tradiční pěstovanou odrůdou je Sauvignon. Roční produkce malého vinařství se pohybuje kolem 4 000 hl. od původní výroby sudového vína pro velké vinařské podniky se Modrý sklep postupným vývojem zařadil mezi výrobce vysoce kvalitních vín, která získávají na prestižních výstavách nejedno ocenění.

8.5.2. Vinařství rodiny Špalkovy****

Rodinné vinařství z Nového Šaldorfu obhospodařuje 5 ha vinohradů na Kraví hoře. Roční produkce představuje 50 000 lahví. Vinné sklepy leží ve sklepní části Nového Šaldorfu v tzv. „Modrých sklepech". Vinařství rodiny Špalkovy nabízí nejen zajímavý sortiment tradičních vín. Specialitou tohoto vinařství je červené sladké víno portského typu s ovocnou vůní – Šaler. „Bílý Šaler se vyrábí z odrůd Müller Thurgau a muškát moravský. Červený Šaler z odrůd Frankovka a Modrý Portugal."[7] Dále mohou nabídnout svým zákazníkům bílé a červené cuvée Gryllus a vína ledová z odrůdy Veltlínské zelené. Po předchozí domluvě je možnost zajištění posezení, prodeje vína či řízené degustace.

---

[7] Víno revue: časopis pro potěšení z vína. Č.11 (listopad/prosinec 2005). Praha. Dušková, Š. Str. 22-23

8.5.3. Váš sklep*****

Vinařství a penzion Váš sklep vlastní Jitka a Bronislav Mikuláškovi. Tato oáza klidu se nachází ve sklepní uličce v Novém Šaldorfu. Samotný historický sklep je tvořen dvěma čtyřicetimetrovými chodbami, které jsou vyhloubeny v kvalitním pískovcovém podloží. V jedné chodbě zrají tichá vína, v druhé probíhají řízené degustace při svíčkách. Stáří sklepa se odhaduje na 300 až 400 let. Manželé Mikuláškovi mohou nabídnout návštěvníkům opravdu široký sortiment služeb – posezení ve sklípku, pořádání soukromých a firemních akcí, řízené degustace při svíčkách, ubytování ve stylovém penzionu, archivace vín v privátních kójích, lahůdky moravské a orientální kuchyně, poslech tradiční cimbálové muziky. Pro milovníky adrenalinu připravuje Váš sklep outdoorové programy – „cellar hoping" neboli „ hop ze sklepa do sklepa", což není nic jiného než řízená degustace a návštěva několika blízkých sklepů, dále slaňování, výpravy do veřejnosti nepřístupných částí znojemského podzemí, paintball, projížďku na koni vinicemi a výlety do NP Podyjí.

8.5.4. Znovín Znojmo, a.s.*****

Firma Znovín Znojmo, a.s. se sídlem v Šatově vznikla v roce 1992 privatizací státního podniku Znovín Šatov. Znovín Znojmo má tři střediska - Šatov, Přímětice a Jaroslavice. Akciová společnost produkuje ročně asi 5 milionů litrů vína, avšak vlastních vinic obhospodařuje jen 16 ha. Potřebné vinné hrozny společnost vykupuje od místních smluvních pěstitelů. Znovín Znojmo je největším zpracovávatelem vinné révy na Znojemsku.

Znovín Znojmo je vlastníkem nejlepší a nejmalebnější viniční polohy v České republice, tou je vinice Šobes v meandru řeky Dyje v Národním parku Podyjí. Hlavním střediskem je Šatov, kde je umístěno ředitelství, administrativa, expedice a hlavní výrobní kapacity. Druhým střediskem je sklepní hospodářství v Přímětičích, třetím pak sklepní hospodářství Jaroslavice, kde je instalováno zařízení na zpracování modrých hroznů.

Vína Znovínu Znojmo nechybějí v žádném z prestižních hotelů či restaurací, podávají se při mezistátních návštěvách či setkáních, vyváží se do států Evropy, zámoří i Japonska. Znovín Znojmo, a.s. je držitelem certifikátu jakosti ISO 9001, ISO 14 001 a HACCP. Každoročně vína ze Znovínu získávají nejvyšší ocenění na nejprestižnějších akcích nejen v České republice. Společnost Znovín Znojmo nabízí pestrou škálu odrůdových i známkových vín, ročníkových vín, přívlastková vína z Terroir Clubu, přírodně sladké

pozdní sběry či sekty. Znovín má v pronájmu část Louckého kláštera ve Znojmě, kde kromě unikátních premonstrátských sklepů, uloženo je zde více jak 650 000 lahví vína, podnikové prodejny a návštěvnického centra mohou hosté navštívit také galerii výtvarných děl a expozici vinařství a bednářství. Část kláštera je využívána jako kongresové centrum – Štukový sál. Znovín je rovněž zakladatelem první zásilkové služby vín v České republice. Svým pravidelným zákazníkům a milovníkům vín ze Znojma nabízí Znovín členství v exkluzivní Společnosti přátel vína. Znovín každoročně organizuje pro členy Společnosti přátel vína jarní Putování po vinicích Znojemska, podzimní Putování po archivních sklepích, Procházku časem – degustace archivních vín. Od roku 1997 připravuje Znovín pro milovníky zdejších skvostných vín ojedinělý Vinařský turistický program pro organizovanou či individuální turistiku. Program zahrnuje pravidelné ochutnávky v Moravském sklípku v Šatově, prohlídky Louckého kláštera a Malovaného sklepa, projížďku města Znojma turistickém vyhlídkovým vláčkem, v sezoně ochutnávkové stánky ve vinicích Šobes a Staré vinice v Havraníkách, Author Znovín Cup.

S logem a aktivitami Znovínu se mohou návštěvníci setkat na Znojemsku opravdu na každém kroku. Znovín Znojmo, a.s.se stal důležitým partnerem města Znojma v rozvoji cestovního ruchu na jižní Moravě. Znovín navazuje na tradice a věhlas moravského vinohradnictví tou nejlepší cestou – kvalitou produkce a nadstandardní komunikací se zákazníkem.

8.6. Znojemské vinobraní – největší slavnost vína v ČR

Slavnou historii královského města si Znojmo připomíná každoročně v polovině září při velkolepé slavnosti Znojemského historického vinobraní. Desetitisíce návštěvníků se vrací do atmosféry květnových dnů roku 1327, kdy do města přijíždí český král Jan Lucemburský s družinou. Prostranství města Znojma zaplňují v těch dnech středověká tržiště se stánky lidových řemeslníků , vojenská ležení, kejklíři a žongléři. Otevřou se brány městských mázhauzů a ochutnává se místní víno – zralé i kvasící burčák. Velkolepou středověkou slavnost korunují rytířské turnaje, skupiny historického šermu, divadla, soutěže pro děti a slavnostní večerní ohňostroj.

První znojemské historické vinobraní se konalo v září roku 1966. O rok později se do Znojma podívat už skoro sto tisíc návštěvníků. V letech 1974-1990 byla tato tradice násilně přerušena, nicméně vinobraní to příliš na kráse neubralo. Každoročně v září se počet obyvatel čtyřicetitisícového města Znojma rozrůstá téměř na dvojnásobek.

Tabulka č. 3 Návštěvnost Znojemského vinobraní od roku 1999

Rok	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
návštěvnost	41 428	39 977	36 233	39 639	34 092	43 696	34 472

Zdroj: Znojemská Beseda

Poznámka: K počtu platících návštěvníků je nutné připočítat zhruba 5000 - 6000 diváků, kteří bydlí v centru města a mají volný vstup.

9. VYHODNOCENÍ TERÉNNÍHO VÝZKUMU

Cílem mého dotazníkového šetření je segmentace návštěvníků Znojemského a Mikulovského vinobraní. Obě slavnosti vína se každoročně konají v září. V tomto časovém rozmezí jsem se dotazoval návštěvníků na 10 předem připravených otázek. Celkem bylo osloveno 100 respondentů, v každém městě 50.

Dotazník

1) Odkud jste přijel/a?
2) Kolik dní zde strávíte?
3) Pokolikáté jste navštívil/a toto vinobraní?
4) Líbí se vám Tady? ANO NE
5) Jste zde a) sám/a b) s přáteli c) s rodinou
6) Pokud zde přespáváte, služeb jakého ubytovacího zařízení využíváte?
   a) hotel b) pension c) ubytování v soukromí d) kemp-chata/stan
7) Pokud se zde stravujete, služeb jakého stravovacího zařízení využíváte?
   a) restaurace b) fast-food c) vlastní zdroje d) jiné
8) Upřednostňujete tuzemská (moravská) vína před zahraničními? ANO NE
   Pokud ano, jaká je Vaše oblíbená značka?
9) Jaká další místa v okolí jste v rámci vinobraní navštívil/a nebo plánujete navštívit?
10) Kterou z těchto nabídnutých možností vinařského programu jste již podstoupil/a nebo v nejbližší době podstoupíte?
    a) prohlídka vinařství b) řízená degustace c) přednášky o víně
    d) posezení ve sklepě s cimbálovou muzikou e) nákup vína přímo u vinaře
    f) ubytování ve vinařském pensionu g) prohlídka naučné vinařské stezky

Věk:

Pohlaví: žena muž

Vzdělaní: základní vyučen střední vysokoškolské

Zaměstnání: zaměstnanec živnostník zaměstnavatel důchodce jiné

Vyhodnocení dotazníkového šetření

Mikulov 9. – 11. září 2006

1) Nejvíce návštěvníků přijelo do Mikulova z Jihomoravského kraje – 17 (34%), následují návštěvníci z Prahy – 8 (16%), Moravskoslezského kraje – 7 (14%), Středočeského kraje – 4 (8%), Vysočiny, Východočeského, Západočeského, Rakouska a Polska – 2 (4%). Jeden respondent (2%) přijel z kraje Královehradeckého, Libereckého, Severočeského a Olomouckého. Návštěvníci z Polska zavítali do Mikulova na zpáteční cestě ze Středomoří.

Graf č. 3 Příjezdy návštěvníků do Mikulova



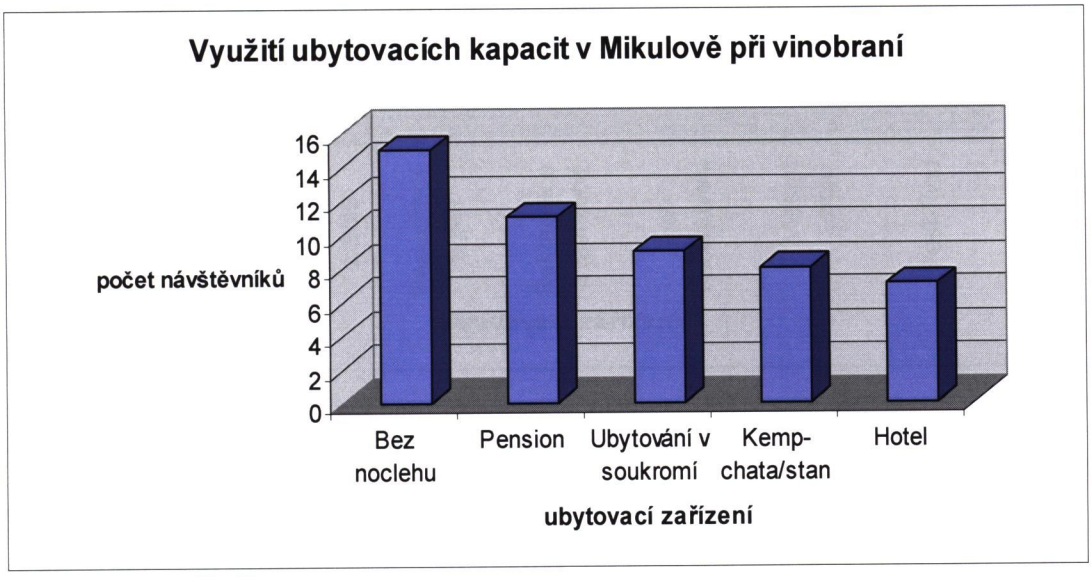
Zdroj: Vlastní terénní výzkum

2) Většina respondentů stráví v Mikulově 1 až 2 dny (27 lidí, 54%), 3 až 4 dny zde setrvalo 18 lidí (36%), 5 až 6 dnů strávených v Mikulově preferovali 2 respondenti (4%), 7 a více dnů 1 (2%). 2 (4%) lidé neodpověděli.
3) Polovina respondentů se zúčastnila Mikulovského vinobraní poprvé (25 lidí, 50%), 11 respondentů (22%) bylo v Mikulově dvakrát až třikrát, 4 až 6 návštěv absolvovalo 9 respondentů (18%). Pravidelnými návštěvníky (7 a více návštěv) je 5 (10%) dotazovaných.
4) 98 % respondentů odpovědělo kladně.
5) Více jak polovina respondentů strávila Mikulovské vinobraní v doprovodu přátel (32 lidí, 64%), 7 (14%) s rodinou. 8 (16%) dotazovaných tráví vinobraní s přáteli a s rodinou. 2 respondenti zde byli sami.

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
knihovna katedry CR - ZF

6) Nejvíce respondentů – 11 (22%) preferuje ubytování v pensionu, 9 dotazovaných (18%) dávají přednost ubytování v soukromí, 7 (14%) v hotelu, 8 (16%) v kempu. 15 respondentů (30%) nevyužilo služeb ubytovacího zařízení.

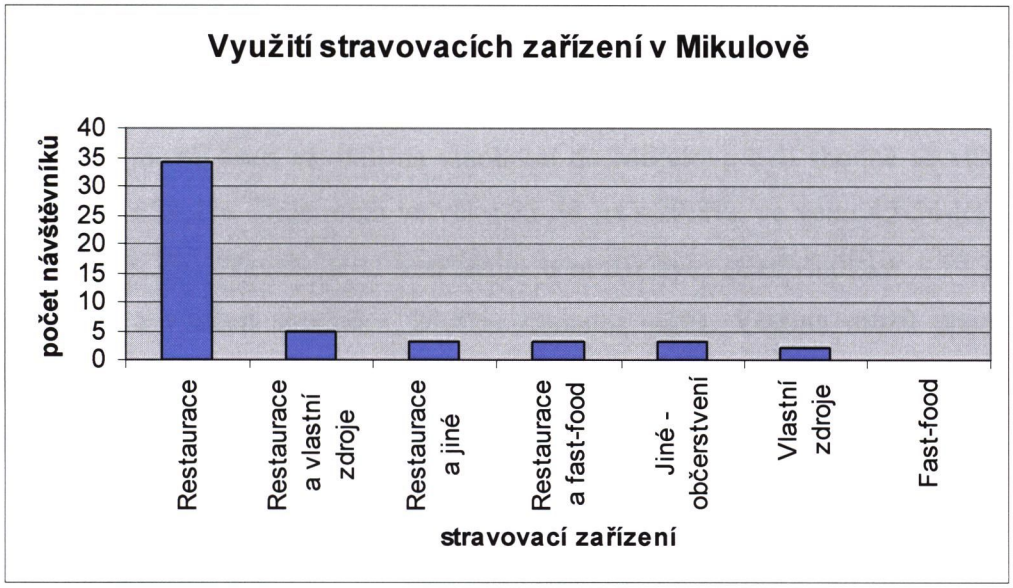
Graf č. 4 využití ubytovacích kapacit v Mikulově



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

7) Převážná většina dotázaných - 34 (68%) se stravuje v restauracích, 2 (4%) využívají vlastní zdroje, 3 (6%) využívají rozličné stánky s občerstvením na náměstí. Dále 5 (10%) respondentů využívá restauraci i vlastní zdroje, 3 (6%) kombinaci restaurace s fast-foodem, 3 (6%) kombinaci restaurace se stánkovým občerstvením.

Graf č. 5 Využití stravovacích zařízení v Mikulově



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

8) Naprostá většina návštěvníků - 42 (84%) preferuje moravská vína před zahraničními. O první místo v oblíbenosti se dělí Müller Thurgau a Sauvignon. Oba získali 13,9% hlasů. Následují se 8,3% Frankovka, Pálava a Rulandské šedé. 5,6% získal Ryzlink vlašský, Rulandské modré, Modrý Portugal a Svatovavřinecké. 2,8% získaly odrůdy jako Tramín červený, Chardonnay, MOPR, Cabernet Sauvignon, Ryzlink rýnský, Zweigeltrebe, Veltlínské zelené a Rulandské bílé. 6 respondentů (12%) preferuje moravská vína, nemají však oblíbenou značku. 2 (4%) dotazovaní neodpověděli. Pro jednoho dotazovaného je nejlepší značkou moravského vína burčák.
9) 52%, návštěvníků Mikulovského vinobraní si nenechá ujít návštěvu zámku Lednice, zámek ve Valticích 48%, Pavlov 14%, Turold 10%, Pálavu 6%, Břeclav 6%, Bavory a Novosedly 4%, Sedlec, Horní a Dolní Věstonice, Dolní Dunajovice a Laa an der Thaya 2%. 13 návštěvníků (26%) navštíví pouze Mikulov.
10) Z vinařského programu dává nejvíce lidí přednost řízené degustaci – 64%, dále následuje prohlídka vinařství – 46%, přednášky o víně – 40%, prohlídka naučné vinařské stezky – 38%, nákup vína přímo u vinaře – 34%, posezení ve sklepě s cimbálovou muzikou – 28%, ubytování ve vinařském penzionu – 16%.

Z padesáti dotazovaných návštěvníků převažovaly ženy (26) nad muži (24).

Ženy: Nejvíce žen, které navštívily Mikulov byly ve věku 18-24 let a 25-34 let, shodně 42,3%, 15,4% žen bylo ve věku 35-44let. Nejvíce žen mělo středoškolské vzdělání -

65,4%, dále vysokoškolské - 30,8% žen, vyučených 3,8% žen. Nejvíce zástupkyň něžného pohlaví pracuje jako zaměstnanec – 42,3%, dále následují studentky – 30,8%, ženy pracující na živnostenské oprávnění – 11,5%, zaměstnavatelky – 7,7% a 7,7% bez pracovního poměru.

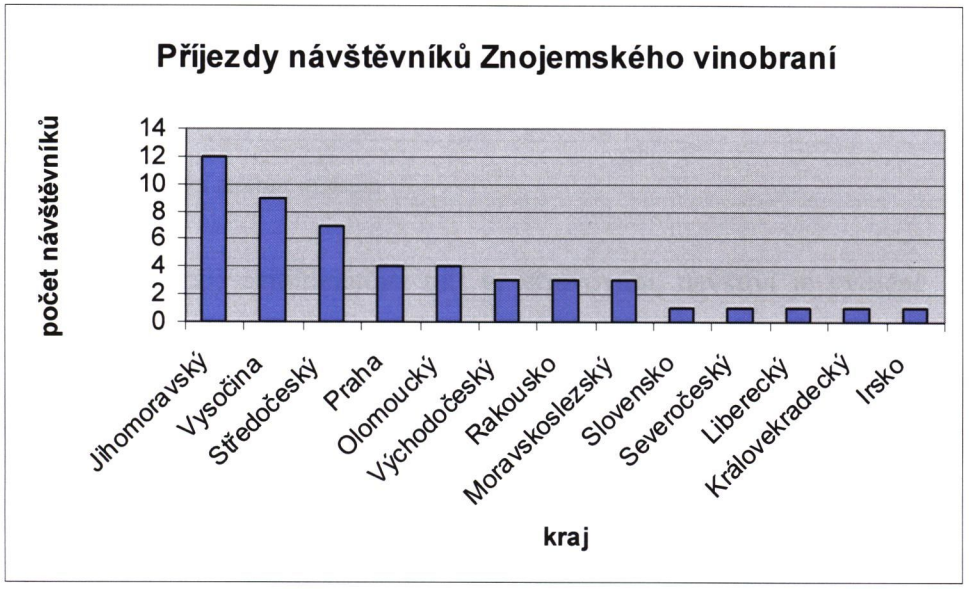
Muži: Nejvíce mužů, kteří zavítali na vinobraní do Mikulova byli shodně ve věku 19-24 let a 35-44 let s 29,2%. Dále muži ve věku 25-34 let s 20,8%, ve věku 45-54 let s 12,5% a starší 55 let 8,3%. Převažujícím vzděláním u mužů bylo středoškolské – 54,2%, dále vysokoškolské a vyučen shodně – 20,8%, základní 4,2%. Většina mužů pracuje jako zaměstnanec – 54,2%. Dále 12,5% mají živnostenské oprávnění, shodně 8,3% mají studenti, zaměstnavatelé, důchodci a muži bez pracovního poměru.

Vyhodnocení dotazníkového šetření

Znojmo 16. – 17. září 2006

1) Nejvíce návštěvníků do Znojma přijelo z kraje Jihomoravského – 12 (24%). Dále následuje kraj Vysočina – 9 (18%), Středočeský – 7 (14%), Praha a Olomoucký kraj – 4 (8%), shodně kraj Moravskoslezský, Východočeský a Rakousko – 3 (6%), jeden návštěvník (2%) přijel z kraje Královehradeckého, Severočeského a Libereckého, z Irska a ze Slovenska.

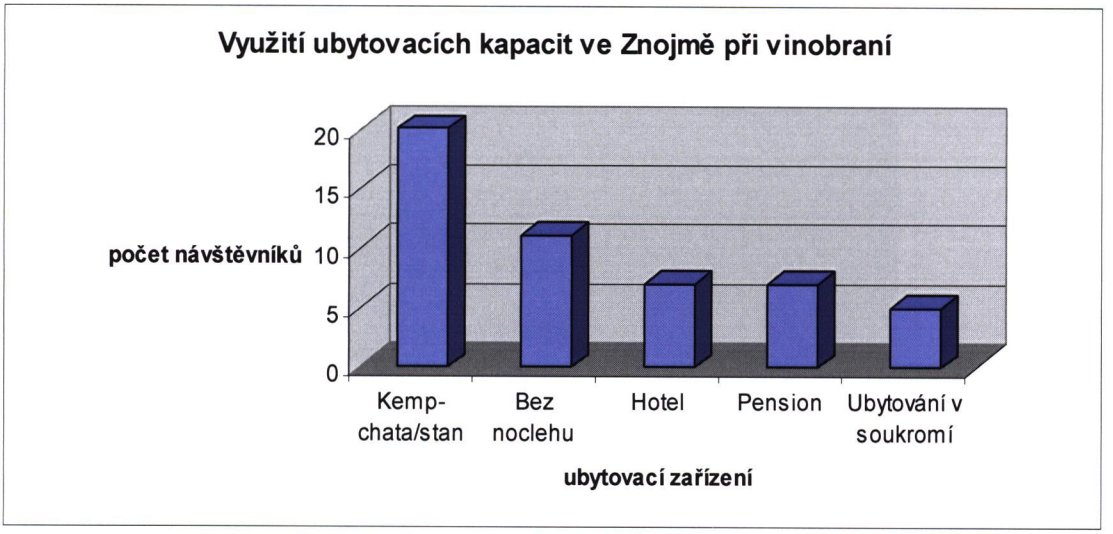
Graf č. 6 Příjezdy návštěvníků do Znojma



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

2) 20 návštěvníků (40%) stráví ve Znojmě 1 až 2 dny, 3až 4 dny zde zůstane 19 účastníků (38%) vinobraní, 5 až 6 dnů ve Znojmě stráví 7 návštěvníků (14%), 7 a více dnů 3 návštěvníci (6%). Jeden návštěvník neodpověděl.
3) 21 návštěvníků (42%) bylo ve Znojmě poprvé, 2 až 3 návštěvy absolvovalo 13 lidí (26%), 4 až 6 návštěv 6lidí (12%), 7 a více návštěv 9 lidí (18%).
4) 98% dotázaných odpovědělo kladně.
5) Nejvíce návštěvníků přijíždí v doprovodu svých přátel – 38 (76%), dále s rodinou – 10 (20%), 2 návštěvníci přijeli sami (4%).
6) Nejfrekventovanější ubytovací zařízení je kemp – 20 lidí (40%), dále hotely a pensiony – 7 (14%), ubytování v soukromí – 5 (10%). 11 lidí neodpovědělo.

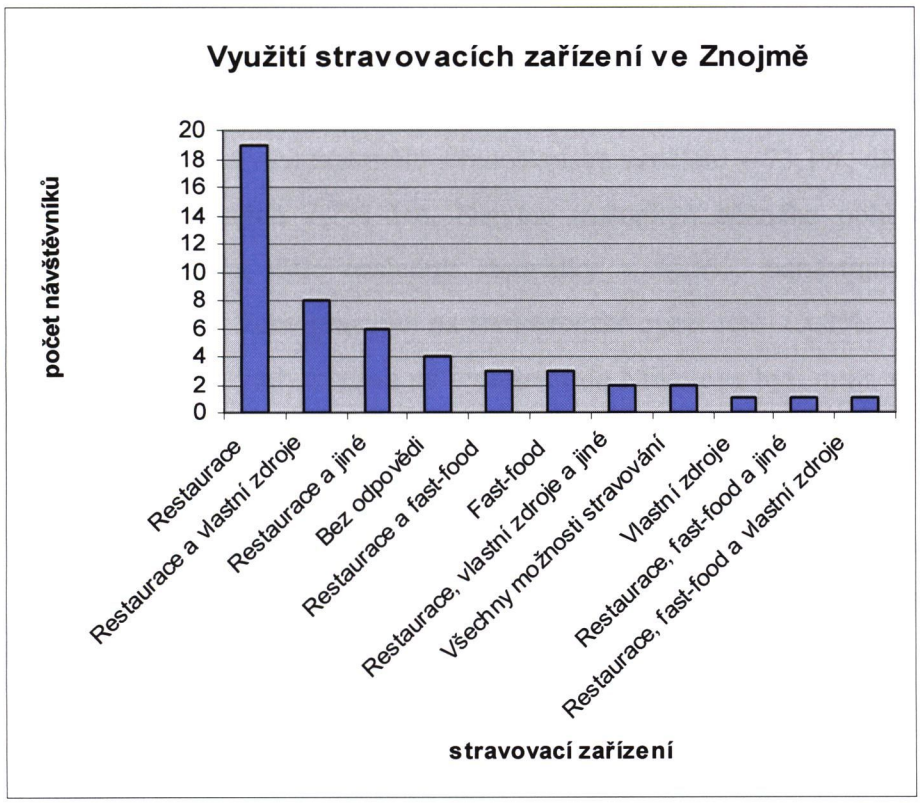
Graf č. 7 Využití ubytovacích kapacit ve Znojmě



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

7) Restaurace hrají nejdůležitější roli ve stravování, navštíví je výlučně 19 lidí (38%), fast-food 3 lidé (6%), vlastní zdroje využívá jeden respondent. 4 lidé neodpověděli. 3 návštěvníci (6%) využívají kombinaci restaurace a fast-foodu, 8 (16%) kombinaci restaurace a vlastní zdroje, 6 (12%) kombinaci restaurace a stánkové občerstvení, 2 (4%) kombinaci restaurace, vlastních zdrojů a stánkového občerstvení, 1(2%) respondent využívá kombinaci restaurace, fast-foodu a stánkového občerstvení, 1(2%) dotázaný využívá ke stravování restauraci, fast-food a vlastní zdroje. 2 (4%)dotázaní využívají všechny čtyři nabídnuté možnosti stravování.

Graf č. 8 Využití stravovacích zařízení v Mikulově



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

8) 37 respondentů (74%) dává přednost moravským vínům před zahraničními. První místo obsadil Müller Thurgau s 34,4%, druhé místo obsadila Pálava s 15,6%, třetí Rulandské šedé s 12,5% dále následuje Veltlínské zelené - 9,4%, Sauvignon a Svatovavřinecké 6,3%, Rulandské bílé, Chardonnay, Frankovka, Neburské a Ryzlink rýnský 3,1%. 5 respondentů (10%) preferují moravská vína, nemají však oblíbenou značku.
9) Vedle města Znojma návštěvníky láká hlavně Šatov – 48%, dále NP Podyjí – 20%, Retz – 18%, Nový Šaldorf – 6%, Vranov nad Dyjí, Hnanice, Havraníky – 4%, Šobes, Jaroslavice, Hardegg, Konice a Popice – 2%. 38% dotazovaných neuvedlo kromě Znojma další místa, která by chtěli navštívit.
10) Z vinařského programu dává nejvíce lidí přednost shodně prohlídce vinařství s prohlídkou vinařské naučné stezky – 55,6%. Dále shodně řízené degustaci s nákupem vína přímo u vinaře – 42,2%, přednášky o víně preferuje 35,6% respondentů, posezení ve sklípku s cimbálovou muzikou – 31,1%, ubytování ve vinařském pensionu – 22,2%. 5 dotazovaných nedokázalo odpovědět.

Z padesáti dotazovaných návštěvníků opět převažovaly ženy (26) nad muži (24).

Ženy: Nejvíce žen, které navštívily Znojmo byly ve věku 25-34 let – 42,3%, 30,8% žen bylo ve věku 19-24let, 15,4% žen ve věku 35-44let, 7,7% žen ve věku 55 a více, 3,9% žen ve věku 45-54 let. Nejvíce žen mělo středoškolské vzdělání – 73,1%, dále vysokoškolské – 19,2% žen, vyučených 7,7% žen. Nejvíce zástupkyň něžného pohlaví pracuje jako zaměstnanec – 38,4%, dále následují studentky – 34,6%, zaměstnavatelky – 15,4%, důchodkyně – 7,7% a ženy pracující na živnostenské oprávnění – 3,8%.

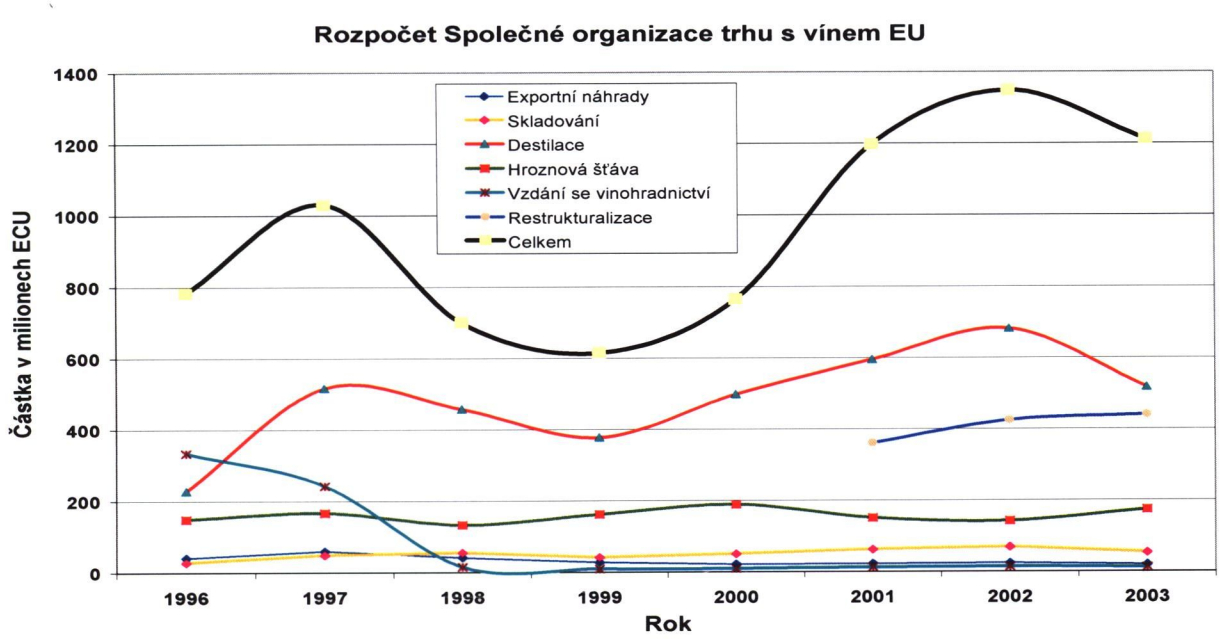
Muži: Nejvíce mužů, kteří zavítali na vinobraní do Mikulova byli muži ve věku 25-34 let s 29,2%, dále shodně muži ve věku 19-24 let a 35-44 let s 25%. Dále muži ve věku 45-54 let s 12,5% a starší 55 let s 8,3%. Převažujícím vzděláním u mužů bylo středoškolské – 45,8%, dále vysokoškolské 33,3%, vyučen 12,5% a základní 4,2%. Většina mužů pracuje jako zaměstnanec – 37,5%. Dále shodně mají muži živnostenské oprávnění a jsou zaměstnavateli – 20,8%, 16,7% mají studenti, 4,2% důchodci.

10. ANALÝZA MORAVSKÝCH A RAKOUSKÝCH VINAŘSKÝCH CYKLOSTEZEK

10.1. Možnosti čerpání vinařských podpor vinařů v ČR a v Rakousku

V České republice se vinařstvím živí přibližně 20 000 lidí převážně v Jihomoravském kraji. V některých obcích má vinařství zásadní význam pro život obce. Například v Mutěnicích či Velkých Bílovicích je každý čtvrtý občan pěstitelem révy, tzn. že pečuje o vinohrad alespoň o 10 arech. Není tedy divu že hrozen révy vinné tvoří ¼ plochy znaku Jihomoravského kraje. Vláda České republiky podporuje vinaře tzv. národními dotacemi. Vedle těchto dotací mohou vinaři čerpat finanční prostředky z fondů EU určené pro podporu vinařského průmyslu v celé EU.

Graf č. 9 Možnosti čerpání finančních prostředků z fondů EU



Zdroj: Svaz vinařů ČR

Od roku 2001 se vynakládá asi 30 % rozpočtu na restrukturalizaci vinohradů, která má smysl pro všechny vinařské členské státy. Jako každá podpora EU vyžaduje finanční spoluúčast pěstitele. Vinaři z ČR se finančně vyčerpali v posledních letech před vstupem do EU, kdy se podařilo zvýšit plochu vinic o 50 % oproti stavu z roku 1995. Do budoucna je to významný způsob podpory.

Mimo uvedené podpory existují i jiné evropské podpory, z jiné části rozpočtu EU. Nejvýznamnější jsou podpory na ekologii. ČR se podařilo pro rok 2005 a další prosadit podporu pro integrovanou produkci hroznů. Integrovaná produkce je to způsob pěstování révy, někde mezi konvenčním a ekologickým vinohradnictvím. Protože jde o každoroční platby na plochu, jsou ze všech podpor nejvýznamnější.

Právě agro-envi opatření jsou největším zdrojem příjmů vinařů z Rakouska. V podstatě jde o kompenzaci za vyšší náklady v souvislosti s ekologičtějším pěstováním oproti nákladům v konvenčním systému. Na pokrytí těchto kompenzací se podílí EU a členský stát společně.

Část rakouské směrnice pro ekologický program: (Zdroj: Svaz vinařů ČR)

Ekologické vinohradnictví

Poskytovaná prémie: 799,- Eur/ha

Integrovaná produkce hroznů

Poskytovaná prémie: 436,037 Eur/ha

Volitelnou součástí programu ÖPUL je dále:

Nepoužívání herbicidů ve vinohradnictví

Poskytovaná prémie: 72,6728 Eur/ha

Prevence eroze půdy ve vinohradnictví

Podmínky: Celoplošný pokryv půdy (nálet, výsev, mulčování) od 1.11. do 30.4.

Poskytovaná prémie:

Svažitost	Eur/ha
Do 25 %	145,3456
25 – 40 %	290,6913
40 – 50 %	508,7098
nad 50 %	799,4011

V případě maloplošných teras se použije sazba podle nejbližšího vyššího stupně svažitosti.

Částky v případě splnění podle jednotlivých výše uvedených programů se sčítají.

Příklad dotací:

Vinice v systému integrované produkce, nepoužívání herbicidů, svažitost nad 40 %:
436 + 72 + 508 = 1016 Eur/ha

V Rakousku je do tohoto systému různým z možných výše uvedených způsobů zapojeno asi 90 % plochy vinic i počtu podniků, které ročně takto získávají podporu ve výši 26,27 mil. Eur (788 milionů Kč) Tzn., že každý rakouský hrozen je ze 30 % takto dotován.

Národní dotace v Rakousku

Z nich je nejvýznamnější 50 % krytí nákladů na pojištění proti mrazům a krupobití.

Stav v ČR:

V roce 2005 získali čeští vinaři asi 25 milionů Kč na restrukturalizaci vinohradů a dalších 25 milionů Kč na integrovanou produkci. Celkem tedy cca 50 milionů Kč, přičemž hodnota produkovaných hroznů činí 1 miliardu Kč.

Jinými slovy oproti rakouským 30 % činí podpora vinařů v ČR 5 %! Hlavní problém je v nízké sazbě za ekologizaci v rámci HRDP (horizontální plán rozvoje venkova) – u nás necelých 5 tisíc Kč/ha (IP – 6 000 ha, ekologické vinohradnictví u nás je praktikováno na 20 ha), v Rakousku 30 tisíc Kč/ha.

Národní dotace: při rozpočítání na hektar nebo kg hroznů nehrají v rámci ČR žádnou roli, celková objem finančních prostředků se pohybuje do 10 milionů Kč.

10.2. Přeshraniční impulzní centra PIC - GIZ (Grenzüberschreitende Impulszentren)

Jižní Morava leží na rozhraní tří středoevropských států - Rakouska, Slovenska a České republiky. Společná historie a ekonomické zájmy jsou základem dobré spolupráce nejen v rovině politické, ale i kulturní, společenské a sportovní. Po vstupu do struktur Evropské Unie se otevřel prostor pro navázání hlubší a dlouhodobější spolupráce mezi představiteli všech tří zemí na řešení otázek rozvoje komunikace a kooperace v oblasti hospodářství, kultury i oblasti sociální.

Jedním z pilotních projektů přeshraniční spolupráce jsou přeshraniční impulzní centra, jejichž úlohou je pomáhat odbourávat ještě poměrně rozšířené hranice v mysli lidí. Celkem 11 PIC podél dolnorakouské hranice s Českem, Slovenskem a Maďarskem nabízejí impulzní a podpůrnou činnost při provádění přeshraničních projektů a aktivit každodenního života. Spolupráce v oblasti hospodářství, kultury i oblasti sociální, by měly

v daném regionu napomoci odstranit stávající předsudky a motivovat obyvatelstvo k přeshraniční spolupráci.

Aktivací rozmanitých spoluprácí překračujících hranice se mohou v regionech lépe využívat hospodářské šance rozšiřování EU. Podniky, které váží krok přes hranice, mohou z přeshraničních kooperací v mnoha ohledech profitovat. Tímto způsobem si mohou provozovatelé podniku v příhraničí zajistit dlouhodobou budoucnost. V regionu Znojemsko a Mikulovsko se nacházejí 2 PIC. Ve Znojmě se nachází PIC – Znojemský regionální rozvoj o.p.s. Přeshraničním partnerem Znojemského regionálního rozvoje je GIZ Retz. Druhé Přeshraniční impulzní centrum se nachází v Hrušovanech nad Jevišovkou - mikroregion Hrušovansko. Jejím partnerem je GIZ Land um Laa s centrem v Laa an der Thaya.

10.3. Moravsko-rakouské cyklostezky

Cyklostezky spojující obě strany česko-rakouské státní hranice se táhnou podél celého toku řeky Dyje. Milovník putování na kole najde na svých cestách jižní Moravou a rakouským Weinviertelem nádhernou krajinu, vinice a vinné sklepy, hrady, zámky, muzea a mnohé další poklady.

Mikulovsko

Weinviertel I.:

Hevlín (ČD) – Laa an der Thaya – Fallbach – Loosdorf – Staatz – Neudorf bei Staatz – Kirchstetten – Wildendurnbach - Galgenberg – Alt – Prerau – Laa an der Thaya – Hevlín (ČD)

Weinviertel II.:

Mikulov – Šibeniční vrch – Drasenhofen – Fünfkirchen – Kleinschweinbarth – Falkenstein – Poysbrunn – Herrnbaumgarten – Schrattenberg – Úvaly – Slanisko u Nesytu – Nový rybník – Mikulov (ČD)

Putování za vínem jižní Moravy a regionu Weinviertel (126 km):

Mikulov – Bavory – Perná – Dolní Dunajovice – Březí – Dobré Pole – Novosedly – Drnholec – Jevišovka – Hrabětice – Hevlín – Laa an der Thaya – Neudorf – Kirchstetten – Falkenstein – Poysbrunn – Poysdorf – Herrnbaumgarten – Schrattenberg – Valtice – Úvaly – Sedlec – Mikulov

Znojemsko

Trasa šesti měst (98 km): Znojmo – Vranov nad Dyjí – Hardegg – Pulkau – Schrattenthal – Retz – Znojmo

Národním parkem Podyjí (40 km): Hnanice – Šobes – Lukov – Čížov – Hardegg – Merkersdorf – Niederfladnitz – Mitterretzbach – Hnanice

Ságy, mýty, pověsti (123 km): Znojmo – Hluboké Mašůvky – Plenkovice – Kravsko – Olbramkostel – Vrakovice – Horní Břečkov – Čížov – Hardegg – Riegersburg – Heufurth – Fronsburg – Weitersfeld – Obermixmitz – Leodagger – Pulkau – Zellerndorf – Schrattenthal – Obermarkersdorf – Hofern – Retz – Mitterretzbach – Hnanice – Popice – Konice – Znojmo

Vinařská trasa (100 km): Retz – Obermarkersdorf – Pulkau – Röschitz – Deinzendorf – Platt – Pernersdorf – Kleinriedenthal – Mitterretzbach – Hnanice – Popice – Konice – Oblekovice –Načeratice – Vrbovec – Dyjákovičky – Chvalovice – Šatov – Hnanice – Mitterretzbach – Retz

Vinařské cyklostezky na jižní Moravě a ve spolkové zemi Nieder Österreich (dále jen Dolní Rakousy)vykazují řadu odlišností. Na jižní Moravě jsou vinařské cyklostezky nazývány podle oblasti, kterou jsou vedeny (Znojemská, Mikulovská). V Dolních Rakousích mají vinařské cyklostezky název podle převažující odrůdy vinné révy, která je zde pěstována (podél hranice s Moravou například cyklostezky od východu na západ – Welschriesling Weinradweg, Veltliner Weinradweg, Chardonnay Weinradweg, Burgunder Weinradweg). Cyklotrasy na jižní Moravě jsou vedeny většinou po klidných silnicích třetí třídy, po zemědělských komunikacích, místy po polních či lesních cestách. V Dolním Rakousku jsou cyklotrasy vedeny podél silnic ve vyhrazených pruzích,někdy úplně odděleny od silnice, které jsou určeny pouze pro vyznavače cykloturistiky. Větší vybavenost dolnorakouských cyklotras (např. odpočívadla) dávají dobrý příklad toho, jak by mohly zanedlouho vypadat cyklotrasy i na jižní Moravě.

11. DISKUZE S ODBORNÍKY

Význam vinné révy

Víno a vinná réva doprovázejí člověka na jeho životní pouti již několik tisíciletí. Vinohrady byly a stále jsou zakládaly na nejvhodnějších a nejkvalitnějších vinorodých polohách, které vlastní každý dobrý vinař. Ta nejlepší vína byla vždy ozdobou honosných královských tabulí. Na začátku 21. století se stala vinná réva světovou plodinou. Vinnou révu můžeme nyní najít na všech kontinentech naší planety. Nepřeberné množství odrůd, nejlepší viniční polohy a rozličné technologické postupy výroby vína typické pro určitou část vinařského regionu jsou zárukou rozmanité nabídky vín pro milovníky tohoto ušlechtilého nápoje. Světové značky těch nejkvalitnějších vín si získávají stále více obdivovatelů i pravidelných zákazníků. Na trhu s vínem jsou ovšem i takoví zákazníci, kteří dávají přednost objevování nových, dosud méně známých značek a výrobců vín pocházejících především z malých vinařských zemí a Nového Světa.V posledních letech se stávají ty nejlepší ročníky vína z celého světa výhodným obchodním artiklem. Jsou nabízeny na speciálních aukcích za nemalé finanční částky, dá se s nimi dokonce obchodovat i na burze.

Vinařská kultura

Slavnosti spojené s vinnou révou patří k nezapomenutelným zážitkům každého, kdo propadne kouzlu tohoto fantastického světa vinařů. Zakládání vinařských řádů hlásících se k středověkých ideálům a tradicím, k znovuobjevení vinařské kultury a její další šíření proniklo už i do České republiky. Dobrým příkladem může být Řád Rytířů vína z vinařské obce Valtice. Typické zvyky spojené s pěstováním vinné révy patří do kulturního bohatství každého národa.

Ekonomické souvislosti

V posledních letech si občané v České republice začali uvědomovat důležitost zdravého životného stylu. Konzumace zeleniny, celozrnného pečiva, bílého masa a snížení konzumace piva a tvrdého alkoholu ve prospěch vína je tou správnou cestou z udržení zdraví. Z tohoto důvodů již několik let stoupá v ČR spotřeba vína. Do budoucna lze předpokládat vzrůstající tendenci konzumace vína nejen v České republice. Po roce 1989 se trh s vínem otevřel mnoha zahraničním dodavatelům. Na našem stole se začaly objevovat vína z různých koutů světa, která do té doby český konzument neznal. Vinaři z České republiky pokrývají svojí produkcí pouze třetinu spotřeby vína na trhu. „Zvyšuje

se zájem o bílá a červená vína z dovozu, tuzemské bílé víno stagnuje, červené dokonce zaznamenává pokles. Zájem o aperitivy klesá ve prospěch přírodních vín, do pozadí ustupují i sekty. Stále větší oblibě se naopak těší růžová vína a vína suchá oproti polosuchým. Celkově se v ČR nakoupí víno dohadem za 1,7 mld. Kč."[8] Vinaři z Čech a Moravy jsou konkurenceschopní především díky vysoce kvalitním vínům s přívlastkem. Tato vína jsou nabízena ve specializovaných obchodech – vinotékách, v nejlepších restauracích i na slavnostních rautech nejen v České republice. Vína stolní, známková a jakostní bez přívlastku může zákazník najít v široké síti supermarketů a hypermarketů po celé zemi. Nejvíce vín se na český trh dováží z Itálie a Španělska. Přímým a nejvýznamnějším konkurentem vín z ČR jsou vína ze sousedního Rakouska. Rakousko zaměřilo svoji marketingovou kampaň v posledních dvou letech právě na Českou republiku za účelem navýšení svého podílu na trhu. Vína od našich jižních sousedů jsou vzhledem ke své ceně, kvalitě a odrůdové skladbě velmi podobná vínům z ČR. Nutno ovšem podotknout, jakost a kvalita některých importovaných vín do České republiky je na velmi nízké úrovni. Uniformita a fádnost některých vín dovážených ze zahraničí silně kontrastují s víny, nejen z ČR, ve kterých je cítit tzv.„ruka vinaře". Po opatrném otevření lahve, lehkému přivonění a ochutnání ucítí zákazník charakter „opravdového vína".

Víno a cykloturistika

S větším důrazem na zdravý životní styl se dostává do středu zájmu mnoha lidí cyklo a agroturistika. Jižní Morava může nabídnout svým návštěvníkům překrásné přírodní scenérie, množství prastarých hradů a zámků, které jsou dokladem dřívější slávy a moci jejich vlastníků, širokou síť rozličných cyklostezek a v neposlední řadě samozřejmě víno. Síť cyklostezek na jižní Moravě spojuje ty nejzajímavější místa spojená s historií a současností moravského vinařství a vinohradnictví, vinařskou kulturou a dalšími turistickými magnety, které každoročně přilákají do této části České republiky desetitisíce návštěvníků.

Přeshraniční spolupráce České republiky, Rakouska a Slovenska na vytváření stále nových cyklotras hraje po vstupu těchto zemí do Evropské Unie důležitou roli na rozvoji této části Moravy. Samotní vinaři si začali uvědomovat možnosti rozvoje cykloturistiky. Příjmy z vinařské turistiky by se mohly stát do budoucna zajímavou položkou v rozpočtu každého vinaře.Vinaři vytvářejí ucelené turistické programy pro návštěvníky. Prohlídky

[8] Víno revue: časopis pro potěšení z vína. č.11 (listopad/prosinec 2005). Praha. Str. 5

sklepů a vinařství, ukázky výroby vína, řízené degustace patří ke nabídce většiny vinařství, která jsou napojena na vinařské cyklostezky. Tímto způsobem se vinařství dostávají do podvědomí potencionálních zákazníků. Kvalitní prezentace svých výrobků v areálu vinařství je tou nejlepší reklamou pro jeho majitele.

Osobní náhled

Jako překážka rozvoje aktivit spojených s vinařskou turistikou se ukazuje nedostatečná infrastruktura a úzká komunikace mezi vinařskými obcemi. Mezi nesporné výhody vinařské turistiky na jižní Moravě patří vstřícnost místních lidí, přírodní krásy, všudypřítomné víno, vinařské památky a široká síť vinařských cyklotras.

12. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Knižní publikace:

1) Stevenson, T.: Světová encyklopedie vín. Praha: Balila, 1999.
2) Konečný, A. a kol.: Vinařský slovník. Praha: Radix, 2002.
3) Barov, L.: Základy drobného podnikání. Praha: Grada, 1996.
4) James, H., A.: Marketing destinace cestovního ruchu. Praha: Ekopress, 2003.
5) Foret, M., Foretová, V.: Jak rozvíjet místní cestovní ruch. Praha: Grada, 2001.
6) Kučera, J., Líbal, D. a kol.: Z mapy UNESCO. Praha: Akropolis, 1997.
7) Matuszková, J., Kovářů, V.: Vinohradnické stavby na Moravě. Brno: ERA, 2004.
8) Vaněček, D.: Agroturistika. České Budějovice: JU ZF České Budějovice, 1997.
9) Kraus, V. a kol.: Encyklopedie českého a moravského vína. Praha: Praga Mystica, 2005.
10) Schula, E.: Moderní reklama, umění zaujmout. Praha: Grada, 1996.
11) Oliva, P.: Bez vína se nedá žít, aneb s Jožkou Šmukýřem při víně,... o víně,... o víně v kuchyni. Brno: Petr Oliva, 2002.
12) Pátek, J.: Zrození vína. Brno: Books s.r.o., 1998.
13) Stříbrná, M.: Agroturistika, venkovská turistika. Praha: Profi Press, 2005.
14) Morrison, A., M.: Marketing pohostinství a cestovního ruchu. Praha:Victoria Publishing, 1995.
15) Orieška, J.: Technika služeb cestovního ruchu. Praha: Idea Servis,1999.
16) Horner, S., Swarbrooke, J.: Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času, aplikovaný marketing služeb.Praha: Grada Publishing, 2003.

Časopisy a mapy:

17) Vinařský obzor 1-12 2005
18) Víno revue 11-12 2005, 1-2 2006
19) Sommelier 1-6 2005
20) Votýpka, J, jr.: Vínečko aneb krásné vzpomínání nad vinětami, Země světa. 4/2004
21) Unger, A.: Rakouský týden, Všudybyl. Leden 1999.
22) Jižní Morava – Vinohrady a vinné sklepy. Vizovice: SHOCart, 2002.
23) Vinařské oblasti České republiky. Vizovice: SHOCart, 2004.
24) Vinařské stezky - Mikroregion Mikulovsko a Weinviertel. Mikulov: Avedon, 2003.
25) Moravské vinařské stezky. Vizovice: SHOCart, 2004.

26) Radeln im Weinviertel. Poysdorf: Weinviertel Tourismus GmbH, 2005.
27) Situační a výhledová zpráva – Réva vinná a víno. Ministerstvo zemědělství, 2004.
28) Martínek, J.: Cyklistické trasy v Evropě a ČR, příspěvek ke 4. mezinárodní konferenci „cestovní ruch, regionální rozvoj a školství", Tábor 1999.

Internetové stránky:

29) www.mze.cz
30) www.weistrassen.at
31) www.winesfromaustria.com
32) www.retz.at
33) www.giznet.at
34) www.niederoesterreich.at
35) www.weinviertel.at
36) www.caves.cz
37) www.mikulov.cz
38) www.znojmocity.cz
39) www.nppodyji.cz
40) www.palava.ochranaprirody.cz
41) www.lednice.cz
42) www.radnice-valtice.cz
43) www.bravissimo.cz

13. ZÁVĚR

Při vyslovení slov jižní Morava se každému vybaví překrásné přírodní scenérie, nádherné hrady a zámky, rozlehlé úrodné lány a samozřejmě všudypřítomná vinná réva. S pěstováním vinné révy na jižní Moravě začali již římští vojáci za dob císaře Proba (276-382 n.l.). Vzestupy i pády pěstování vinné révy na našem území jsou úzce spjaty s historickými milníky Českého státu. V dnešních dnech se vinohrady nacházejí v těch nejpříhodnějších lokalitách pro pěstování révy vinné po celé jižní Moravě. Úrodné viniční tratě se rozkládají ve třech krajích jižní Moravy – Vysočina, Zlínský a Jihomoravský kraj. Moravské vinařství a vinohradnictví učinilo v posledním desetiletí obrovský skok vpřed a může být srovnáváno s nejvyspělejšími vinařskými zeměmi celého světa. Ve šlechtitelských stanicích po celé jižní Moravě vznikají křížením klasických odrůd odrůdy nové, například Pálava, André, Aurelius, Muškát Moravský, Cabernet Moravia, Neronet a Rubinet.

Tyto odrůdy pomáhají šíření věhlasu a dobrého jména moravského vinařství a vinohradnictví po celém vinařském světě. Pěstováním vinné révy se zabývá na jižní Moravě přes 20 tisíc osob. V některých obcích má pěstování vinné révy zásadní význam pro život obce. Například v Mutěnicích či Velkých Bílovicíc. Není proto divu, že znak kraje zdobí hrozen révy vinné. Pěstitelé vinné révy svojí usilovnou prací dotvářejí ráz vinařské krajiny četnými vinařskými terasami, sklípky, lisovnami, kapličkami a božími muky. Tato malebná vinařská krajina přiláká ročně statisíce návštěvníků z České republiky i zahraničí. Pro návštěvníky vyznávající aktivnější způsob cestování a trávení volných chvil nabízí jižní Morava širokou škálu nejen vinařských cyklostezek. Vinařské cyklostezky tvoří ucelenou síť značených cyklistických tras na území všech vinařských oblastí jižní Moravy. Vinařské cyklostezky na jižní Moravě jsou nazývány podle vinařské oblasti, kterou protínají (Znojemská, Mikulovská). Jiný způsob značení vinařských cyklotras používají například naši jižní sousedé z Rakouska. V této tradiční vinařské zemi mají vinařské cyklostezky název podle převažující odrůdy vinné révy, která je zde pěstována (podél hranice s Moravou například cyklostezky – Welschriesling Weinradweg, Veltliner Weinradweg, Chardonnay Weinradweg, Burgunder Weinradweg). Cyklotrasy na jižní Moravě jsou vedeny většinou po klidných silnicích třetí třídy, po zemědělských komunikacích, místy po polních či lesních cestách. V Dolním Rakousku jsou cyklotrasy vedeny podél silnic ve vyhrazených pruzích, někdy úplně odděleny od silnice, které jsou určeny pouze pro vyznavače cykloturistiky. Větší vybavenost dolnorakouských cyklotras

(např. odpočívadla) dávají dobrý příklad toho, jak by mohly zanedlouho vypadat cyklotrasy i na jižní Moravě.

Jižní Morava leží na rozhraní tří států – Rakouska, Slovenska a České republiky. Po vstupu do struktur EU se mezi těmito zeměmi otevřel prostor pro zintenzivnění spolupráce v oblasti politické, ekonomické, kulturní a sportovní. Dobrým příkladem přeshraniční spolupráce mezi podnikatelskými subjekty z Rakouska a České republiky jsou projekty cyklotras, které spojují ty nejkrásnější místa jižní Moravy a Dolního Rakouska. Vinařské cyklostezky procházející státní hranicí s Rakouskem vznikly díky úsilí obou národů.

14. RESUMÉ

South Moravia offers to its visitors beautiful natural sceneries, wonderful castles and towers, wide rich fields and ever present grapevine. With cultivation of grapevine Roman soldiers began in times of Roman emperor Probus (276-382 A.D.) in south Moravia. Nowadays bunches of grapes are set out in the best locality of cultivation of grapevine. Vineyards are in three districts of south Moravia - Vysočina region, Zlínský and Jihomoravský district. Moravian viticulture and vinicultura grew up in the last decade. There are many new Moravian kinds of grapevine - Pálava, André, Aurelius, Muškát Moravský, Cabernet Moravia, Neronet a Rubinet. Cultivation of grapevine gives work to 20 thousand people in south Moravia. Tipical vinewilages are Mutěnice or Velké Bílovice. Symbol of south Moravia is bunch of grapes. The vine scenery of south Moravia is created by vine stairs, vine cellars, winepress houses and chapels. This part of Czech Republic is visited every year by many visitors from abroad. There are many wine cycle-ways for active people. Wine cycle-ways in south Moravia have name according to area through which the wine cyclo-ways go. For example Znojemská wine cycle-way, Mikulovská wine cycle-way.

Another marking of wine cycle-way is used in Austria. Wine cycle-way in Austria have name according to majority grapevine in vine area (Welschriesling Weinradweg, Veltliner Weinradweg, Chardonnay Weinradweg, Burgunder Weinradweg). There are many possibilities of cooperation in the matter of policy, culture, economy and sport with Austria, Slovakia and Czech Republic after entering to EU.

Y

cykloturistické značení, vinařské památky

obří sud a jeho evropští konkurenti

Příloha č. 1 Vinná réva, cykloturistické značení, vinařské památky

Obr. č. 1 Historický sklep společnosti Agrodružstvo Nový Šaldorf



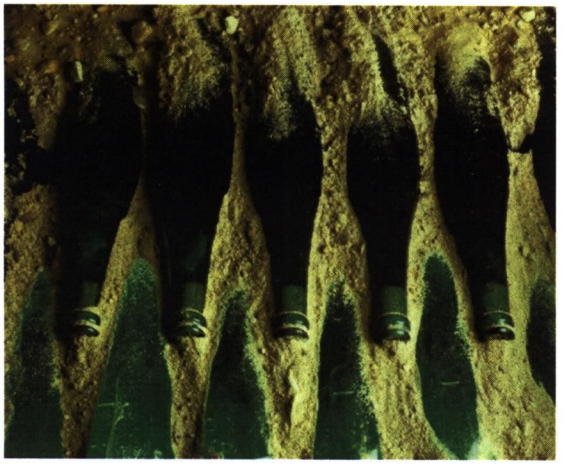
Zdroj: Agrodružstvo Nový Šaldorf

Obr. č. 2 Slámové víno



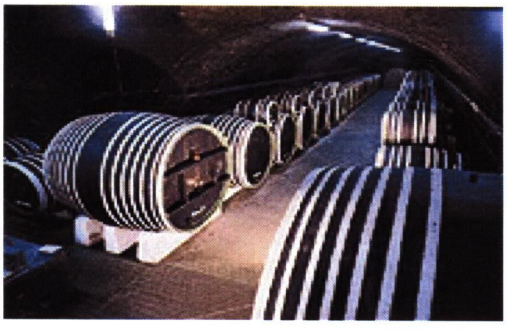
Zdroj: ZD Sedlec

Obr. č. 3 Uložení archivních vín v Modrém sklepě



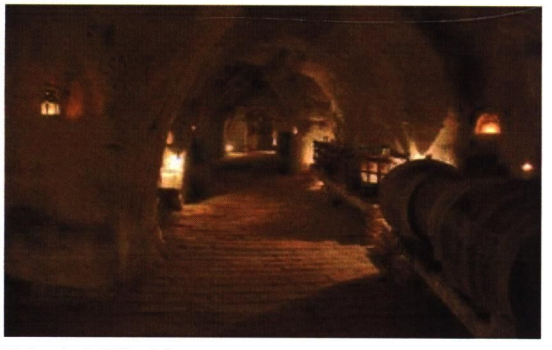
Zdroj: Agrodružstvo Nový Šaldorf

Obr. č. 4 Křížový sklep Přímětice



Zdroj: Znovín Znojmo a.s.

Obr. č. 5 Prostory Vašeho sklepa



Zdroj: Váš sklep

Obr. č. 6 Zmrzlé hrozny vinné révy



Zdroj: Vinařství Víno Marcinčák Novosedly

hice okolo Pálavy



v-Hotvík

Obr.č. 8 Ukazatele vinařských stezek



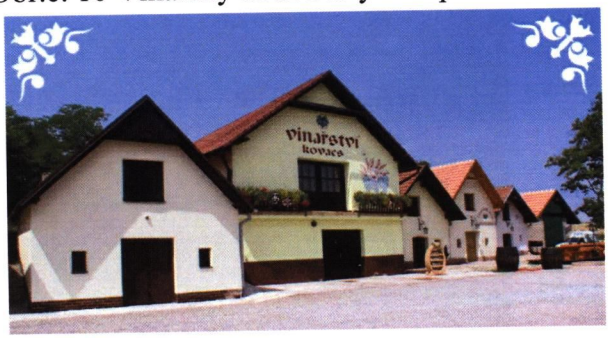
Zdroj: vlastní terénní výzkum

adiční vinařské město Mikulov



rní středisko Mikulov

Obr.č. 10 Vinařský dvůr Starý Sklep



Zdroj: Vinařství Kovacs

Historické sudy v Zámeckém sklepě



é sklepy Valtice

Obr.č. 12 Lis na víno v Pavlově



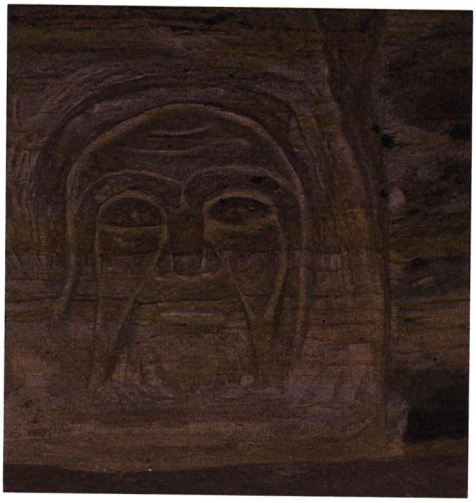
Zdroj: Vlastní terénní výzkum

Obr. č. 13 Stěny Modrého sklepa pokryté ušlechtilou plísní Cladosporium Cellare



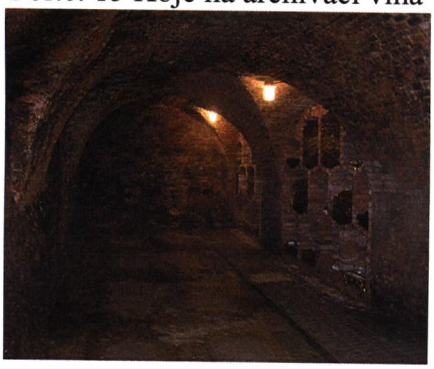
Zdroj: Modrý sklep Nový Šaldorf

Obr.č. 14 Iluzivní rytina v Modrém sklepě



Zdroj: Modrý sklep Nový Šaldorf

Obr.č. 15 Kóje na archivaci vína



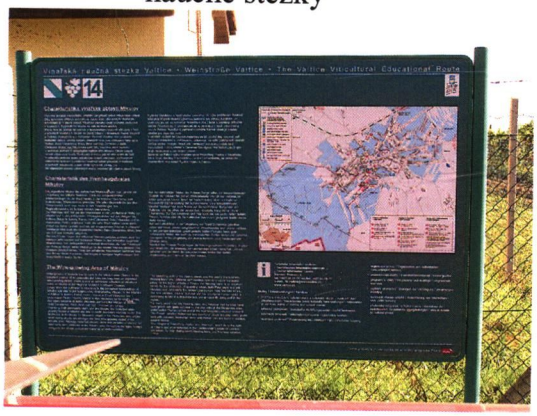
Zdroj: Vinné sklepy Valtice

Obr. č. 16 Vinice Šobes



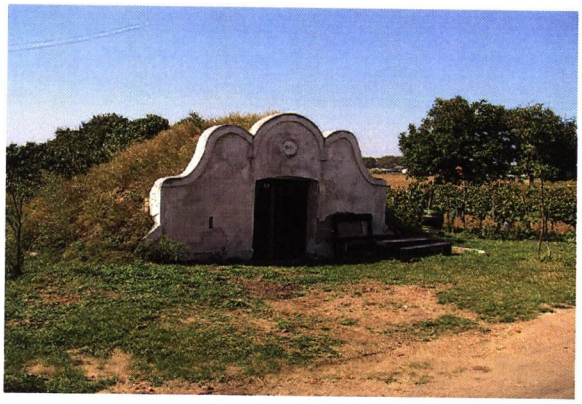
Zdroj: Znovín Znojmo a.s.

Obr. č. 17 Info panel Valtické vinařské naučné stezky



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

Obr. č. 18 Vinné sklepy v okolí Dobrého Pole



Zdroj: Vlastní terénní výzkum

Příloha č. 2 Mikulovský obří sud a jeho evropští konkurenti

Tabulka č. 4

Obří vinné sudy v Evropě, které dosud existují – podle velikosti

	Místo	Objem v litrech	Rok vzniku
1.	Thuir (Francie)	1 000 200	1949
2.	Heidelberg (Německo)	221 727	1751
3.	Halberstadt (Německo)	161 125	1598
4.	Epernay (Francie)	160 000	1889
5.	Villafranca del Penedes (Španělsko)	cca 140 000	po roce 1939
6.	Freyburg an der Unstrut (Německo)	120 000	1896
7.	Budafok (Maďarsko)	102 000	1974
8.	Mikulov (Česko)	101 400	1643

Zdroj: Regionální muzeum Mikulov

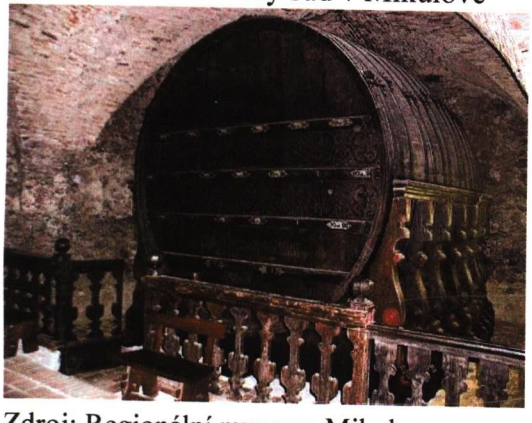
Tabulka č. 5

Obří a velké vinné sudy v Evropě, které dosud existují – podle stáří

	Místo	Rok vzniku	Objem v litrech
1.	Tübingen (Německo)	1546	84 065
2.	Halberstadt (Německo)	1598	161 125
3.	Vaarlam (Řecko)	16.století	13 000
4.	Heidelberg (Německo)	1610	45 000
5.	Mikulov (Česko)	1643	101 400
6.	Klosterneuburg (Rakousko)	1704	56 533
7.	Ludwigsburg (Německo)	1721	90 000
8.	Heidelberg (Německo)	1751	221 727

Zdroj: Regionální muzeum Mikulov

Obr. č. 19 Obří vinný sud v Mikulově



Zdroj: Regionální muzeum Mikulov

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
knihovna katedry CR - ZF