

Regionální gastronomie jižní Moravy a tvorba pěších tras, venkovských muzeí a dalších produktů venkovského cestovního ruchu

(studijní materiály k akci)



TENTO PROJEKT
„Tradice a inovace ve venkovském cestovním ruchu na jižní Moravě“

**JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKOU UNIÍ
Z EVROPSKÉHO ZEMĚDĚLSKÉHO FONDU PRO ROZVOJ VENKOVA
v rámci opatření III.3.1 Vzdělání a informace
Programu rozvoje venkova ČR**



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova:
Evropa investuje do venkovských oblastí.





1. Úvod	4
2. Představení území	4
2.1 Hodonínsko	4
2.2 Podluží	4
2.3 MAS Dolní Morava o.s.	4
3. Turisticky zajímavé trasy a zajímavá místa na Podluží a Hodonínsku	5
3.1 Cyklotrasy	5
3.3 Turisticky zajímavá místa	7
3.3.1 Turistická rozhledna „Na Podluží“	7
4. Historie stravování a stolování na Slovácku	8
5. Liturgický rok a jídelníček na Podluží a Hodonínsku	11
6. Víno a gastronomie	20
7. Základy sommeliérství	22
7.1 Víno v gastronomii	23
7.2 Prezentace vína	23
7.2.1. odrůda (značka)	23
7.2.2. zařazení podle druhu a kvality dle vinařského zákona České republiky	23
7.2.3. ročník	29
7.2.4. výrobce	29
7.2.5. vinařská oblast, podoblast, obec, viniční trať (země původu)	29
7.3 Servis vín	30
7.3.1. servis sektu	30
7.3.2. servis bílých a růžových vín	32
7.3.3. servis červených vín - dekantace	34
8. Regionální muzeum „Starý kvartýr“	36
9. Rodinné vinařství „U Kosíků“	36



1. Úvod

Záměrem tohoto studijního materiálu a navazujícího semináře je seznámit účastníky s problematikou a možnými přístupy k regionální, místní a tradiční gastronomii. Možnosti začlenění místních specifik a krajových odlišností do produktů cestovního ruchu.

2. Představení území

2.1 Hodonínsko

Region slunce a folkloru, kde jedna slavnost střídá druhou. Pestrá škála lidových písní, krojů, tanců a tradičních řemesel. Jižní cíp Moravy, kouzelný svět plný lužních lesů, ale také vinic. Nejrůznější vína – suchá, sladká, bílá, červená i růžová, řízná i neřízná jako pohlazení. Sladké a šťavnaté ovoce zdejších sadů a krásná příroda. Místy doslova romantickou krajinu, sídla šlechtických rodů, vodní tok, templářskou tvrz a lidovou architekturu – to vše svým návštěvníkům nabízí Hodonínsko. Samozřejmě též pohostinnost při oslavách masopustu, vítání jara,

2.2 Podluží

V jihovýchodním cípu České republiky, na rozhraní Moravy, Slovenska a Dolního Rakouska, při soutoku řek Dyje a Moravy, se nachází pestrá a pozoruhodná oblast vymezená katastry čtrnácti obcí ležících mezi Břeclaví a Hodonínem. Ano, je to Podluží, oblast pro niž je zcela příznačná pohostinnost a pracovitost jeho obyvatel. Možná je to tím, že u dobrého vína a s moravskou písní na rtech se při formálních i neformálních setkáních nejen nejlépe vytváří přátelské vazby, ale často se vyřeší i spory a zažehnají mnohá nepřátelství. S onou pracovitostí místních lidí se mimochodem zcela jistě setkáte při putování upravenými vesnicemi, sklepními uličkami nebo mezi udržovanými vinicemi a poli... Vychutnejte si proto harmonii Podluží!

2.3 MAS Dolní Morava o.s.

Občanské sdružení Místní akční skupina Dolní Morava pracuje na území členských obcí Regionu Podluží, Mikroregionu Hodonínsko a obcí Čejč, Mutěnice, Karlín a Terezín. Jedná se o území celkem 22 členských obcí, mimo města Hodonín. Sdružení má v současné době 45 členů z řad obcí, NNO a podnikatel a jeho hlavním cílem je práce na rozvoji venkova, zejména pak v oblasti zemědělství, podnikání, agroturistiky, vinařství a folklóru. MAS také podporuje ochranu životního prostředí a krajiny tvorbu. Mezi hlavní cíle však také patří práce s dětmi a mládeží a podpora společenského života v obcích.

3. Turisticky zajímavé trasy a zajímavá místa na Podluží a Hodonínsku

3.1 Cyklotrasy

Kolo patří na Podluží a Hodonínsko snad odjakživa. Potkáte tady babku v kroji na starém předválečném vehiklu stejně jako třeba manažera v obleku na horském kole. Jezdí tu starosta, zastupitelé, radní i poslanci. Jezdí tady střízliví i opilci. Invalidé, nemocní s chřipkou k lékaři. Jezdí se od jara do zimy, v dešti i na sněhu a náledí. Jezdí se do vinohradu a do fabriky, na nákup, na úřad, do kostela i do vinného sklepa. A nikoho nic od jízdy na kole neodradí. Ani pokuty.

Podluží a Hodonínsko je protkáno množstvím cyklistických stezek, jež jsou napojeny na rakouské i slovenské příhraničí. Dálkové cyklotrasy spojují Podluží a Hodonínsko s rakouskou Vídní, českou Prahou a polským Krakovem. Nelze opomenout Lichtenštejnské stezky nebo síť Moravských vinařských stezek, které vás mezi vinohrady a vinnými sklípky přivedou k tekutému pokladu této země.

Koncepce budování cyklostezek v mikroregionu Hodonínsko vychází z Generelu cyklostezek vytvořeném v letech 2005 – 2006. Mikroregion Hodonínsko současně pracuje na dokumentaci pro územní řízení cyklostezek (samostatných těles, 3 metry širokých) v následujících úsecích: Hodonín - Rohatec, Hodonín - Dubňany, Hodonín - Dolní Bojanovice, Hodonín - Lužice, Prušánky - Josefov, Nový Poddvorov - Starý Poddvorov. Na úseku Hodonín - Ratíškovice pracuje Mikroregion Nový Dvůr v jehož zájmu je protáhnout cyklostezku až do Kyjova.

V minulosti jsme zpracovali pasport doplňujícího značení k Moravským vinařským stezkám a návrh cykloturistických zastavení v mikroregionu. Cykloturistická zastavení by měla být realizována v roce 2011. Zastavení budou mimo jiné vybavena sedacími sety se stojany na kola, dále se cyklisté dozvědí všemožné zajímavosti o daném území. Projekt bude pojat vzdělávací formou, proto se těšíme na jeho ohlasy.

Bylo instalováno celkem 5 ks informačních panelů s naučnými tématy. Na rozvoji cykloturistiky dále spolupracujeme i s Jihomoravským krajem a Trnavským samosprávným krajem. Prostřednictvím navázaného partnerství realizujeme další 5 cyklistických zastavení v příhraničních oblastech.

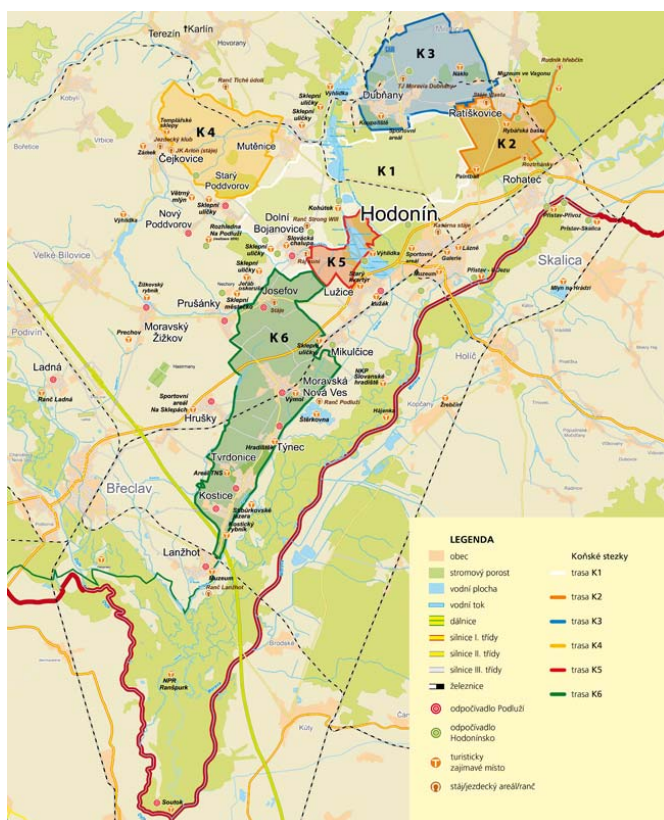


3.2 Hypostezky

Na Hodonínsku přibývá těch, kteří dávají před dovolenou v zahraničí přednost dovolené v sedle, ale vlastního koně nemají. Stále vzrůstá počet majitelů koní, kteří se jezdeckví věnují jen rekreačně a plní si svou touhu toulat se krajinou. Projekt „Hodonínsko - turistika na koni“ řeší značení a návod, jak nejnadhněji procestovat krajinu na koňském hřbetu a zároveň navštívit turisticky oblíbená místa. Trasy jsou vedeny odněkud někam a jsou určeny jak pro zemědělce, tak pro cestovní ruch. Pro místní obyvatele setkání s jezdcí může znamenat ekonomický přínos, ale i ohlédnutí za minulostí, kdy venkov byl plný koní a svět nebyl tak uspěchaný. Turistika na koni přináší zážitky z cesty přírodou, možnost navštívit turistické památky i další zajímavosti regionu a příhraničí.

Označili jsme celkem 167 km jezdeckých tras v celkem 6 barevných okruzích. Jedná se o zelený, červený, žlutý, modrý, oranžový a bílý okruh. Trasy jsou převážně vedeny po polích, lesních a zemědělských cestách – jen zřídka se jezdec na koni dostane organizovaně přímo do obce a to z důvodu bezpečnosti. Neznamená to však, že by jezdec nebyl přesně navigován jak se dostat například do Důbravského lesa na Podluží apod.

Navigační systém značení je převzatý a v souladu se zavedeným standardem Klubu Českých turistů. Jejich tým společně se samotnými „koňáky“ na České i Rakouské straně nás projektem celou dobu realizace provázeli a doporučovali kudy trasy vést a jakým systémem je značit. Pravidla, povinnosti a doporučení všem uživatelům jsme shrnuli do turistického průvodce jezdeckými stezkami, který bude distribuován do turistických center a jezdeckých stájí.



3.3 Turisticky zajímavá místa

3.3.1 Turistická rozhledna „Na Podluží“

Projekt spolufinancován Evropskou unií v rámci projektu Programu přeshraniční spolupráce Slovenské a České republiky.

Byla vybudována v roce 2009 na katastru obce Nový Poddvorov na cyklotrase směřující ke sklepnímu areálu Nechory u Prušánek a otevřena pro veřejnost v dubnu 2010. Specifikou rozhledny je její architektura, která záměrně připomíná podobu těžní naftové věže. Součástí areálu je také parkoviště a zázemí pro cykloturisty.

Výška rozhledny je 30m, kovová konstrukce je pozinkována. Celkové náklady byly cca 6 mil.Kč. Rozhledna je veřejnosti přístupná zdarma. V budoucnu se počítá s vybudováním dalšího zázemí u rozhledny pro návštěvníky.



4. Historie stravování a stolování na Slovácku

O tom, jak se ponaáhlu měnil v průběhu uplynulých desetiletí způsob života na Podluží (i na celém Slovácku) a jak vzrůstal zejména blahobyt, dokazuje sledování způsobu stravování i stravy samotné. Do 80. let 19. století podle dochovaných vzpomínek pamětníků a zápisů národopisných pracovníků nebývalo ve stravě ani přílišného přepychu ani hojnosti, třebaže jídelní lístek byl dosti rozmanitý. Teprve od doby, kdy začal i do našeho regionu pronikat tovární průmysl a vrstvy domácího obyvatelstva tak začaly nabývat stálého výdělků a kdy také došlo díky výrazné racionalizaci způsobu polního hospodářství a chovu dobytka k určité zemědělské nadvýrobě, se jídelníček výrazně proměnil a obohatil.

Původní strava, v podstatě se neměnicí po několik století, byla výrazně přírodní. Ještě v polovině předminulého století prameny vzpomínají, že stařečkové umírali s havraními vlasy, téměř nebylo pleší a dlouhými pevnými copy se mohly pochlubit i letité stařenky. Také zuby se jim bělely a nejvíce návštěvníky Podluží ohromovali jeho obyvatelé svojí statnou postavou a jasnou zdravou tváří. Již brzy zjara jedli různé kořínky zelenin a bylin, které vařivali v polévce, k této laciné stravě se samozřejmě uchýlovali i v době válek, neúrody a krupobití – vařily se kopřivy, mlela se kůra stromů a míchala na placky s pupeny z javorů a bříz. Pro dobrý stav chrupu i zařívacího ústrojí byl důležitý fakt, že pro každodenní spotřebu naši předkové používali výhradně černou mouku, velmi nahrubo mletou, a tak dodávali svému tělu dnes tolik žádanou a oceňovanou vlákninu. Téměř v každé chalupě býval kamenný mlýnek „šroťák“.

Snídávali vařené či syrové mléko s chlebem a různé polévky. Základ tvořily ty luštěninové – čočkové, fazulové i hrachové, dále kmínové, hřibové, „žebrácké“ (šlo o ve vodě rozvařený starý chléb) a zelné, což byla polévka připravená ze syrovátky nebo z vody bečkového kysaného zelí, doplněná kmínem a cibulí. Masové polévky byly jen v neděli a vůbec masa se konzumovalo ve velmi omezené míře (důležitou roli v tom hrálo i v té době ještě silné náboženské přesvědčení a dodržování četných období půstu). Hlavní jídla tvořily zase hlavně luštěniny (často uvařené v polévce), ze kterých se dále vařily kaše a tady se hodně uplatnily kroupy a krupky. K večeři potom muselo často stačit jen studené mléko, kyška či vařené švestky.

Na počátku 20. století již národopisní badatelé zaznamenávají u Podlužáků daleko sytější a náročnější jídelníček, stále však převládá, co se skladby týče, použití luštěnin a jídel z mouky. Nejoblíbenějším moučným jídlem byly „pukance“ (sváteční pečivo: po lžici bílého těsta se klade na plech, rozkrojí uprostřed, naplní povidly a upeče), jejich pozdější varianta (Štědrovečerní) byla zhotovována ze zvláštních neplněných koláčků, jež se spařily vřícím mlékem, pomastily omastkem a pomakovaly. Dále hospodyně často připravovaly „šlíže“, to se z rezné mouky zadělané podmáslím udělala veliká podkova, upekla se v peci, polila vřelou vodou a poté nechala trochu oschnout. Před jídlem se polámala, pomastila a posypala tvarohem nebo makem. Mezi častá sladká jídla dále patřily „lokše“ (bramborové placky na způsob omelet, posypané mákem), „bélešky“ (vdolky), „gugla“

(bábovka), „guliváry“ (švestkové knedlíky), „pěry“ (povidlové taštičky) a různé polévané kaše.



Mírně se zvýšil i podíl masa v podlužáckém jídelníčku, i když pořád šlo o slavnostní, rozhodně ne každodenní složku stravy. Vesměs šlo o maso vařené, doplněné nejrůznějšími omáčkami, jen o hodech, zabíjačce a významných příležitostech se peklo. Občasným zpestřením stravy byly ryby, oblíbené byly i rozmanitě připravované pokrmy z hub.

Svým charakterem byly obce regionu Podluží vždy předurčeny k polnímu hospodářství. Ze zemědělských rostlin se nejvíce pěstovaly obilniny, okopávaniny, luštěniny, píce a zelenina. Z obilných druhů byl největší díl orné půdy oset ječmenem („jačmeňem“), výborně se dařilo i žitu („rži“), zato pšenice se původně téměř nevysévala (postupně si badatelé všimli faktu, že sedláci i domkáři raději kupovali v obchodě lacinou mouku z Uher).

Důležitou složkou jídelníčku na Slovácku se již od konce 18. století staly brambory („zemáky“, „erteple“). Ty se klasicky dělily na skoré (žluté, ranné, svatojánky, jakubinky) a neskoré (růženy, česky, modřáky, škrobáky do škrobáren a svinské – pro dobytek). Z dalších okopanin se na Podluží dařilo řepě („repě“), a to jak krmné, tak i cukrovce, což vytvořilo předpoklady pro rozvoj cukrovarnického průmyslu na Břeclavsku. Specifikem regionu byla rozsáhlá pole „turkyňová“ (kukuřičná) – specifické hygienické použití.

Z luštěnin, tj. ze „stravy“, se sázel ponejvíce hrách, čočka („šoška“, „čučka“), fazole (fazula), bob – obecný neboli koňský, vikev setá, v Hruškách bylo zaznamenáno i pěstování cizrny („chehrně“ lat. cicer – římský hrách). Již badatelé ve 20. letech 20. století popisují postupný ústup od tradiční luštěninové stravy a postupného úbytku pěstování – hospodyně si tu příslušnou porci kupoval raději na trhu či v obchodě, než by všechno pěstovaly. Ve všech vesnicích nesměly chybět „zahrádky“ před a „humna“ za domy, kde ženy pěstovaly pro potřebu i potěchu domácnosti zeleninu a bylinky. Ve zdejší půdě se dařilo a dodnes daří mrkvi, petrželi, cibuli, salátu, **okurkám (oharkám)**, zelí, kapustě, křenu, pórku, květáku, česneku. Hospodyně se samy zásobovaly i kořením jako kmínem, majoránkou, koprem a z léčivek sušily levanduli, šalvěj, rozmarýnu, pelyněk, svlačec, sedmikráska. Na humnech se však sklízela i mák, slunečnice, konopí (to

mizí počátkem 20. století) a jako vedlejší rostlina mezi bramborami a turkyní **dýně** (pro chutná, usušená jádra, jedla se ve škole, v hospodě, pohozené šlupky). Zelené dýně často vozily hospodyně na městské trhy na zavařování, samy z nich dělaly zelí, které se při vaření polévalo kyselou smetanou a k masu výborně chutnalo. Postupně se rozšiřovalo pro domácí potřebu i pěstování rajských jablíček (paprika obohatila podlužácký jídelníček až po druhé svět. válce). Velmi rozšířené bylo na Břeclavsku i Hodonínsku pěstování hlávkového salátu, to hlavně zimního, který se seje na sv. Helenu (18. srpna) na záhon a koncem září či počátkem října se vysazuje. Sel se i letní salát. Badatelé zachytili i pěstování šafránu („šefránu“), kterému se dobře dařilo ve zdejších písčitohlinitých půdách.

Zelenina se však na Podluží pěstovala i ve velkém. Z Lanštorfa (Ladné) se např. vyvážely celé vagony rozmanité zeleniny, nejvíce petržele a mrkve, které byly vysety na sto polních měrách, až do Vídně a Moravské Ostravy, nehledě na bohaté zásobování místního trhu. Lanžhot byl zase proslulý svým zelím.

Pro převážnou část Slovácka bylo charakteristické rozvinuté ovocnářství – nejméně se však pěstovalo v rovinatých regionech, tedy právě na Břeclavsku a Hodonínsku. Zde se jednoznačně pozornost věnovala polnímu a lučnímu hospodářství (původně i ovocnářství se pěstovalo v daleko větším rozsahu – v meziválečném období prý jsou tu samé „akácie, topoly, kaštany lípy ...“). Druhy: trnky a blízké příb. – durancie, gulačky, sralky, špendle; jabloně – cigánky, hrkláče, kožůšky, kyseláče, míšánky, sladkáče, vinárky; hrušně – čepáky, ječmenky, jakubjenky, kozičky, krvavničky, lemonky, máselnice, medovky, zimnice aj. Broskve v Týnci, spolu s marhulemi (meruňkami) ale nejvíce toto ovoce na jižní části hanáckého Slovácka v Kobylí a Velkých Pavlovicích. V Poštorné a Charvátské Nové Vsi se hojně pěstovaly maliny – lukrativní pro místní trhy.

Zpracování: skladování ovoce, sušení, vaření povidel – „lekváru“, podstatná část šla na kvas a následující pálení.

Vánoční recepty našich prababiček

Podle nepsaného zvyku mělo být o Štědrém večeru na stole devět pokrmů. Jak první se většinou podávaly oplatky s medem, česnekem nebo ovocem či bylinkami. Polévka byla sytá, zasmažená, dochucená sušenými houbami, k oblíbeným jídlům dále patřil kuba z kroup, připravovaný buď s uzeným masem, nebo hříby modráky s česnekem. Nesměla chybět ani kaše, ať už uvařená z jáhel, prosa, krupice nebo hrachu. Pletené vánočky, jejichž příprava prý souvisela s jedním ze slunečních mýtů, podle něhož je třeba o zimním slunovratu spoutat slunce, aby nadobro nezmizelo, jsou tradiční součástí štědrovečerní hostiny i v současnosti. Drahé cukroví ještě v 19. století často nahrazovalo vařené sušené ovoce. Podávané pokrmy byly nejen syté, ale i výživné, zdravé a chutné. Možná, že některé z nich by zpříjemnily i dnešní vánoční jídelníček.

Jahelník – je jedním z nejstarších vánočních obřadních jídel. Jáhly se nejdříve spařily horkou vodou, potom se k nim přidaly sušené vypeckované švestky, na



dílky nakrájená jablka a trochu sádla. Jahelník se solil, ale v některých oblastech dávali přednost sladké úpravě. Směs jáhel a ovoce se důkladně promíchala, dala se do sádlem vymaštěného pekáčku (nejlépe prý chutnala z litinového nebo kamenného) a pekla se v troubě nebo v peci. Někdy, když se šetřilo omastkem, se jáhly v pekáčku jen zalily mlékem.

Hubník – chutnal výborně teplý i za studena. K jeho přípravě je zapotřebí trocha pečiva (například 6 rohlíků), asi 6dkg sušených hub, stejné množství trhaných krapek, špetka soli a pepře, 2 vejce, česnek, cibule, sádlo a asi ¼ litru mléka. Houby se do měkka uvařily a nakrájely na malé kousky. Mezitím se pečivo, někdy i starší, pokrájelo na kostičky a zalilo mlékem. Rozmočené se rozmíchalo na kaši, do níž se přidaly vařené sekané krupky, houby, sůl, koření, zpěněná cibulka a vejce, a vše se opatrně rozmíchalo na řídké těsto. Hmota se omastila sádlem a vlila na dobře vymaštěný, horký pekáč. Hubník se pekl tak dlouho, dokud se na něm neobjevila zlatá, křupavá kůrčička.

Muzika – jedno z tradičních jídel, dnes téměř upadnuté v zapomnění. Připravovala se z kousků sušených švestek, jablek, hrušek nebo meruněk, které se rozvařily se skořicí, badyánem, hřebíčkem, vanilkou a kouskem citronové kůry. Provařená směs se prolisovala přes cedník nebo kousek čistého plátýnka, přidala se lžíce švestkových povidel, hrozinky, vlašské ořechy nebo loupané mandle a nastrouhaný perník. Vše se chvíli povařilo na mírném ohni, dochutilo cukrem nebo medem a několika kapičkami rumu. Muzika se podávala horká, na předem ohřátých, nejlépe dřevěných miskách.

Medové certle – oblíbená dětská vánoční pochoutka. Několik lžic medu se rozvařilo ve smaltovém kastrůlku, chvíli se nechalo škvařit a když med voněl jako přeškvařené máslo, odstavil se a zamíchaly se do něj kousky vlašských nebo lískových ořechů. Lžičkou namočenou ve vodě se rychle tuhnoucí hmota nabírala a lila do papírových košíčků poskládaných na plechu. Když certle ztuhly, podávaly v košíčcích nebo se balily do pestrých papírků.

PhDr. Alena Káňová

5. Liturgický rok a jídelníček na Podluží a Hodonínsku

Život na slovácké vesnici měl svůj zákonitý rytmus střídající dny všední a sváteční, plynul podle pravidelně se opakujících ročních období a ve shodě s liturgickým (náboženským) kalendářem. Byl zkrášlován různými zvyky a obřady často velmi starého, až předkřesťanského původu, které doprovázely obyvatele od kolébky až do hrobu. I když se do dnešních dnů dochoval jen zlomek těchto lidových zvyků a obyčejů, v posledních letech se je díky činnosti místních slováckých „krúžků“, krojových chas a národopisných souborů daří udržet a rozvíjet. A co tedy dnes v regionu ze slováckého zvykosloví přežívá?

První měsíce v roce bývají ve znamení zábav, krojových plesů, zabíjaček a toto období vrcholí rozpustilým **fašankem** – masopustní obchádzkou tanečníků, muzikantů a průvodu masek (medvěd, koza, kůň, cigán, turecké motivy). Dosud můžeme v některých obcích vidět i starobylý tanec svobodných chlapců „pod šablema“, kdy při jednotlivých zastaveních hospodyně napichují na šavle (nyní již dřevěné) tanečníků kusy slaniny, koblihy a další pochoutky. Nevázané veselí končí půlnočním „pochováním basy“.



Poslední zabíjačky (polévka „obarovica“ – ovarová s kroupami, pečená jelita, jitrnice), pečeně (jinak se maso většinou vařilo) z husy, kachny, ale i králíka či zajíce. Peklo se tzv. výroční cukroví – koláčky, kdy se nešetřilo másla, vajíček a zejména boží milosti a též trdelníky (z nekvašeného těsta zadělaného smetanou, aby byly křehké a mastné. Omotávaly se na zvláštní plechové válečky s rukojeťmi, jimiž se otáčelo nad ohněm jako při rožnění).



Popeleční středou začíná v katolické tradici předvelikonoční postní období trvající 40 dní. Přísný půst před významnými náboženskými svátky měl znamenat období přípravy člověka na tyto události, v případě tzv. velkého půstu velikonočního má být jedinec připraven ke spoluúčasti na díle Vykoupení. Proto je tento půst očištěním duše i těla, sebereflexí a pokáním, odříkáním a také odpuštěním. Velký půst trvá v katolickém kalendáři 40 dní od Popeleční středy do Božího hodu velikonočního (nepočítají se neděle) Nejvýrazněji se půst projevoval jako omezení v jídle – tento rys předvelikonoční postní přípravy bychom, i když samozřejmě

v mírnější formě, našli v některých katolických rodinách na Podluží i dnes a znamenal v postatě vyloučení požívání masa teplokrevných zvířat (nejedlo se nic zejména z dobytčí produkce, aby to škodlivě nepůsobilo na březí kusy), ale také se nejedlo nic, co z nich pochází: máslo, mléko, vejce. I když byla doba těžkých jarních prací, tradičním postním pokrmem byla pučálka (upražený či vodou nabobtnalý hrách), postní kuba (směs krup a hrachu), kyselo (polévka, resp. voda z kysaného zelí) apod. Živočišný tuk byl nahrazen bukvicovým či kostkovým olejem (z jader švestek). Teologický účinek půstu tak byl zároveň provázán s účinkem zdravotním a etickým.

Postní velikonoční období v katolickém kalendáři zahrnuje celkem šest nedělí. První postní neděle se říká Černá nebo Liščí. Hospodyně v noci tajně pekly preclíky, které rozvěsily po stromech a hned ráno vyslaly děti, aby je hledaly – prý je tam nechala kmotra liška. Druhá neděle má název Pražná, protože se ještě místy připravuje pražený pokrm z obilí zvaný pražmo.



Z dalších zvyků **velikonočního cyklu** se díky národopisným souborům místy udrželo vynášení Smrtky nebo-li Morany ze vsi, a tím i pochování zimy a přivolání životodárného jara. Ve Svatém týdnu se dodržuje pečení sladkých jidášů na Škaredou středu a zejména hrkání chlapců na Zelený čtvrtek a Velký pátek, kdy ryk a hluk dřevěných klapačů nahrazuje zvuk mlčících zvonů. Škaredá středa, dnešním slovníkem by se dalo říci – den osnování zrady. Podle Písma ve středu po Květné neděli Jidáš udal Krista velekněžím. Učinil tak první krok zrady, samozřejmě za smlouvenou úplatu, často citovaných třicet stříbrných. Další název tohoto dne je též Sazometná středu, neboť hospodyně vymetaly komíny a pekly jidášky (někde jidáše), které byly pokroucené jako Jidášův charakter. Byly to vlastně bochánky z kynutého těsta, jejichž povrch se před upečením propíchal vidličkou nebo nožem a často tvar stočeného provázku nebo spleteného lana připomínal oprátku, na níž se svědomím týraný Jidáš po zradě Krista oběsil. Tyto jidáše pokapané medem se jedly o Zeleném čtvrtku a měly chránit před „hadím ušknutím, vosím bodnutím a jakoukoliv jinou otravou“. Podle lidových pověr se také nikdo nesměl ve středu škaredit, jinak mu tento neblahý rys zůstal po celý rok.

Vážnost a půst předchozích dnů je střídána slavnostní pochůzkou chlapců i ženatých mužů – mužáků na Velikonoční pondělí. Krojové chasy obcházejí jednotlivé domy se svobodnými děvčaty a šlehají je žilou spletenou z vrbového proutí s pestrými mašlemi. Za tuto „šlaháčku“ se jim dostává bohatého pohoštění i tradičně zdobených kraslic. Na Červené pondělí časně zrána hospodář začal v chalupě vymrskávat hospodyni, aby jí vyhnal zlý jazyk, za ním mrskal pacholek děvečku, bratr sestru, to aby pamatovaly na očistec a každý žádal po malovaném vajíčku. Alespoň jedno muselo být červené – symbolizovalo tak živou plodnou sílu. Právě tento kolektivní obyčej nejvíce přetrval do dnešní doby, i když o zvyku úterním, kdy děvčata měla své sólo na návsi a ženy v domech, to již bohužel neplatí.



Hody

Nejvýznamnější společenskou událostí na Slovácku byly a bezesporu jsou hody. Původně význam tohoto slova znamená konkrétní slavnostní čas spjatý s náboženskou událostí (např. Boží hod velikonoční) a postupně termín hody na Moravě a ve Slezsku se rovnají termínu posvícení v Čechách. Zjednodušeně řečeno, hody jsou většinou určeny svátkem svěťce, jemuž je zasvěcen kostel nebo

místní kaple. Potom jde o tzv. hody patronátní. Tak je tomu např. v Břeclavi (hody po sv. Václavovi 28. září), v Hodoníně (hody svatovavřínecké – po 10. srpnu), poslední se slaví svatomartinské a kateřinské. Dodnes existují i tzv. císařské hody. Ty byly císařem Josefem II. oficiálně nařízené roku 1786 (jednotné slavení třetí neděli v říjnu). V 19. století se však většina farností vrátila ke svým patronům, popř. výjimečně začala slavit hody oboje. Smyslem pozdějších, podzimních hodů byla ta skutečnost, že v této době již byla většinou ukončena veškerá polní práce, za úrodu se stržilo něco peněz, husy dorostly a také mladé víno bylo již jakž takž připravené.



Hody byly často spojeny s významnými výročními trhy a znamenaly možnost výtěžku pro řemeslníky a obchodníky a na druhé straně nákup spotřebního zboží pro obyvatele vesnic. V meziválečném období – zpravidla podle sociálního rozvrstvení – se pořádaly hody na více místech, mál se stavěla tradičně u obecní hospody a dle místních zvyklostí ještě u dalších. Příprava na hody vždy měla a dodnes má svoji sféru rodinnou a veřejnou. Patřila k ní úprava domu a úklid domácnosti, příprava hodovních koláčků a všech ostatních svátečních jídel, krojové ustrojení (popř. pořizování nových krojových součástí) pro svobodné dívky a chlapce. typický jídelníček: hovězí polévka s „rezancama“ (nudlemi), droby se sladkou „máčkou“ s šiškami (knedlíky), vepřová pečeně se zelím, pečená husa s „oharkovým“ salátem, pečená kuřata, objevují se i smažená kuřata s vařenými trnkami (vaří se ze sušených). Nakonec mísy se sladkostmi.



Reprezentantem hodů byla chasa se svými stárky, mající na starosti jak hladký průběh tradičních zábav, tak náklady s tím spojené, tj. zajištění máje, uhrazení hudby a péči o muzikanty o hodových dnech. Ještě do počátku 20. století se místy držely prastaré posvícenské zvyky, dříve běžné, které se však dnešnímu chápání světa příčí – veřejné popravy zvířat a přípravy pokrmů z nich. Jednalo se např. o „shazování kozla nebo berana“, „stínání kohouta“ či „mláčení kačera“.

Hody dosud patří na celém Slovácku k vrcholům zvykoslovného roku, sice s větším důrazem na jejich společenskou než obsahovou stránku, avšak s trvajícím specifickou atmosférou. Hody jsou navíc jednou mála soudobých pravidelných příležitostí k nošení lidových krojů a prezentace folkloru.

Vánoce

Podobně jako u největšího křesťanského svátku Velikonocí i svátkům vánočním předchází tzv. přípravné období **advent** (z lat. adventus příchod), a to po skončení rolnických prací, po hodových oslavách, po poslední „kateřinské“ zábavě, kdy nastává doba zimního klidu. Při adventních liturgiích se nosí fialová mešní roucha a vynechává se Gloria při bohoslužbách na důkaz kajícího srdce. V této době půstu se nekonaly taneční zábavy ani svatby (pouze na zvláštní povolení biskupovo mohl kněz provést tzv. tichou svatbu bez zvláštní mše a následného svatebního veselí, tance, hostiny a hudby). Na vesnicích utíchal večerní zpěv chasy a chlapani na Podluží odkládali kosířky (odznaky mužnosti svobodných chlapců zhotovených z volavčích per) z klobouků do truhly. Byla to doba prázek, draní peří a jiných svépomocných prací, spojených s vyprávěním nejrůznějších příběhů.

4. prosince má svátek **sv. Barbora** jedna z nejoblíbenějších svetic, patronka horníků, sedláků, pokrývačů, slévačů a zedníků. Pro svoji křesťanskou víru byla odsouzena, mučena a vlastním otcem (bohatým kupcem z turecké Nikomédie) sřata. V předvečer jejího svátku chodila po vesnicích děvčata v bílých šatech a v domácnostech napomínala malé děti ke zbožnosti dávajíce jim líbat křížek, hodné potom odměňovala cukrovými srdíčky od křesťanské mučednice, zlobivé vyšlehala březovou metličkou (zvyk doložen ještě v meziválečném období). Říkalo se, že tyto „barborky“ spouští z nebe po zlatém provaze nebo žebříku svatý Petr. Obvyčejem hojně dodnes dodržovaným je trhání ovocných, zejména třešňových větviček, jež pak o Vánocích rozkvétají. Dívky věří, že pokud opravdu rozkvetou, dostane se jim ženicha.

Snad dosud nejzachovalejší zvyky předvánočního, adventního času jsou spojeny se svátkem **sv. Mikuláše** (dobrosrdečného a laskavého biskupa z maloasijské Myry) **6. prosince**. To v předvečer stačilo za soumraku nastavit ucho k zemi, aby jste zaslechli kopytnický tanec s chystáním pytlů na neposlušné děti. Najednou se objevili čerti, chundelatí s obrácenými kožuchy a rohatými rudými maskami a zdaleka řinčeli řetězy. Mikuláš je většinou nechával za dveřmi (jen těm neposlušným naháněli hrůzu v síni) a sám rozdával dětem jablíčka, sušené trnky, oříšky, ale hlavně množství pražených dyňových jader. Teprve po první světové

válce se v nadílce objevují i sladké cukrářské výrobky či drobné dárečky. Po obdarování Mikuláš zazvonil zvonečkem a šel dále. Děti však ještě ráno mohly najít za oknem nějaké dobroty na talíři, misce, punčoše a botě, ta ale musela být řádně naleštěná.

Dříve hojně udržovaným zvykem bylo i chození „lucek“ v den svátku **sv. Lucie 13. prosince**, opět křesťanské panny a mučednice z italských Syrakus, patronky slepců, nemocných dětí, kajících se nevěstek, sklářů, švadlen, písařů a notářů. V tento den bylo zapovězeno předení lnu a dívky oblečeny v bílé plachetky chodily po domech a vrbovými proutky nebo „vařajkami“ klepaly po prstech nepořádné hospodyně a špatné přadleny. Tyto podlužácké lucky bývaly strašidelné – ze zamoučeného obličejce trčely řepné nebo dýňové zuby a ještě její výšku prodlužoval hrotek na hlavě. Někdy však ukázaly i přívětivější tvář, to když děti podarovaly jablíčky a hospodáře slivovicí.

Na **Štědrý den** se držel půst, oběd se nevařil, dospělí posnídali jen trochu cikorkové kávy a děti se těšily, že uvidí zlatého „baránka“. Celý den byl ve znamení přípravy na večer, ale i na ostatní dny sváteční. Hospodář nachystal krmení pro celé svátky, před štědrovečerní hostinou sám obešel svá domácí zvířata a podělil je: koním dal klásky kukuřice a starý chléb, kravám mrkev, slepicím vařenou fazoli a prasatům různé zbytky na přilepšenou, to aby i zvířata věděla, že jsou Vánoce.

Štědrovečerní večere, kdy s rodinou hospodáře sedávali i děvečky a pacholci, začínala s východem první hvězdy. Po společné modlitbě následovala samotná hostina. Pod stůl ještě předtím rozložili otep slámy na paměť toho, že se na ní narodil Kristus a na prostřeném bílém plátěném ubruse zase hospodyně nachystala na ošatky symboly dostatku (chléb, zrno a mouku), zdraví (med, česnek, petržel, cibuli) či plodnosti (jablíčka). Tradičním štědrovečerním pokrmem byla polévka, nejčastěji „fazulová“, čočková popř. i česneková, následovala obilninová kaše s máslem a medem, nejvíce se nejen děti těšily na následující „pukance“ sypané mákem a polévané máslem a medem.





Dále se na slavnostním stole objevovaly vařené „krůžalky“ (sušené ovoce), v hliněné formě pečené těstové „bábečko“, opět posypané mákem (místo dnešní vánočky). Z masa se jen zřídka objevovala ryba, a to pečená v kamnech na kmíně. Typická večeře současných svátků – rybí polévka, bramborový salát a smažená ryba se poprvé místy objevuje štědrovečerním jídelníčkem až koncem 30. letech minulého století a plně zdomácňuje teprve s postupným upadáním lidových zvyků a tradicí v letech šedesátých.

Nezapomenutelným okamžikem bylo po osmé hodině troubení obecních pastýřů a hotařů na roh a práskání „kocarů“. Za celoroční práci dostávaly výslužku od hospodářů v podobě vánoček, drobného pečiva, vína i „gořalky“, od bohatších sedláků potom obdrželi i něco peněz na ošacení.

Boží hod vánoční uplynul klidněji, nebylo zvykem chodit na návštěvy, zato **26. prosince** na **sv. Štěpána** (ohnivého kazatele a prvního mučedníka za křesťanskou víru, patrona všech koní a kočich) začalo být zase živo. Po slavnostní bohoslužbě pacholci vystupovali ze služby a nastupovali k sedlákům na nová místa (odtud rčení – na Štěpána není pána). Kteří služební totiž odcházeli, dostali na doslouženou veliký pletený koláč, na kterém byly z pečiva různé ozdoby a který ovázaný barevnými stužkami, se zavěsil na hůl. Děvečky vystupovaly ze služby až na Nový rok a dostávaly od hospodyň pěkné šaty a např. 160 K ročního platu v roce 1910.

Na sv. Štěpána večer míval obecní výbor schůzi, v níž se volil policajt, hotaři, ponocný a pastýři. V hospodě volila také svobodná chasa, a to nového stárka pro hody v následujícím roce a poté následovala první pokateřinská zábava, při níž měl nově zvolený stárek označený opentleným „předkem“ své sólo.

Svěcení vína se stalo tradicí na svátek **sv. Jana Evangelisty 27. prosince**. Podle jedné z mnoha legend mu podali otrávené víno, aby vyzkoušeli sílu jeho křesťanské víry, a on je vypil, aniž by se mu cokoliv stalo.

Svatba

Typický jídelníček Lanžhotě: šlízová polévka, hovězí maso s křenem, zelí s jitrničkami a jelity, drobová omáčka, smažená kuřata, vepřová pečínka, vařené trnky a hrušky, naložená červená řepa, sladkosti – gugla, koláčky, makovničky.

Obřadní pečivo: o „svíci“ (tj. loučení se svobodou) upravují mládenci a družky v nevěstině pokoji „svatební strom“ – ozdobená borovička pentlemi, řetězy z malovaného papíru a obvěsí se ještě pozlacenými ořechy, jablíčky, cukrovinkami a drobným pečivem. Den před svatbou se chystá obřadní koláč pro nevěstu (nevěště jej předává její kmotra). Na konec svatební hostiny dává starší družička staršímu mláďenci výslužku – opět koláč (menší než svatební), na proutěných obloucích je nazdobeno cukroví, vršek je ozdoben mašlí a odspodu jsou napíchnuty hořící svíčky.

Pohřeb

O pohřební hostině se předkládá na stůl pečivo, sýr a chléb, z nápojů víno pivo. Masitých pokrmů se většinou nepoužívalo.



Šestinedělí

Ženu, která v dřívějších dobách právě porodila, čekalo období šesti týdnů – nedělí (odtud její název šestinedělka), k němuž se pojila řada magických praktik s ochrannou funkcí. Podle tradice byla totiž rodička nejen tělesně oslabena, ale ji i narozené dítě ohrožovaly nejrůznější zlé síly.

Šestinedělka měla ležet na lůžku, odděleném od prostoru světnice obřadní, bohatě vyšívanou plátěnou koutní plachtou zvanou „kútnice“. Důležitý význam měly návštěvy nejbližších příbuzných, sousedů a hlavně kmotrů a kmotří. Samozřejmě nepřicházeli s prázdnou. Nosili jak dárky pro matku i dítě, tak potraviny mající posílit rodičku i nasytit další členy rodiny. Do kouta se nosila nejčastěji vařená slepice s nudlemi, různé druhy polévek (kromě luštěninových), mléko, smetana a nejrozmanitější druhy pečiva, charakteristické pro ten či onen region. Obvykle nechyběla ani láhev vína či kořalky, „aby se čistila krev“.

Obřadní nádobou, na Podluží se místy udržující až do 30. let 20. století, býval koutní hrnec „kutňák“, ve kterém kmotry a sousedky šestinedělce nosily výše zmíněné vydatné polévky.



PhDr. Alena Káňová



6. Víno a gastronomie

Jižní Morava je odedávna synonymem pro úrodný a bohatý kraj, kterému ani dnes v době tlaku globálních kulturních trendů nechybí autentický a uchvacující folklor pevně spjatý s rozmanitou paletou kvalitních moravských vín a nezaměnitelnou chutí tradiční regionální gastronomie. Jsou to právě zemědělské tradice, nespočet aktivních vinařů a viničních tratí, jež spolu s dostatkem slunečního svitu a různorodosti půd vytváří vhodné podmínky pro růst vinařského potenciálu a také vinařské turistiky na jižní Moravě.

Vinice, sklepy a sklepní uličky již odnepaměti dávají nezaměnitelný ráz moravské, či chcete-li slovácké krajiny a na světě skutečně stěží najdete jiný kraj, kde by bylo tolik rodinných sklepů a malých, několikařádkových viniček. Nejinak je tomu také na území Dolní Moravy, tedy na Podluží a Hodonínsku. Víno, živé vinařské zvyky a vinařská turistika jsou neoddělitelnou součástí každé obce této nejjižnější části Moravy. Pozvánkou k návštěvě naší nesporně rázovité oblasti nechť je právě následující text o víně a těch, kteří ho vyrábí a starají se o něj.

Pěstování vinné révy má na území České republiky dlouhou historii. Předpokládá se, že révu k nám přinesli už ve 3. stol. n. l. Římané. Velký rozvoj vinic byl na Podluží a Hodonínsku zaznamenán v první polovině 13. století, kdy v obcích vznikaly viniční organizace, jako jakási obdoba městských cechů. Hlavním úkolem vinařské organizace byla ochrana vinic, zajištění kontroly výroby vína a s ní i poskytování záruky kvality produktu. Můžeme říct, že stejné zásady a pravidla zůstaly zachovány a jsou dodržovány i po uplynutí dlouhých sedmi století.

Vzájemná spolupráce a výměna zkušeností při pěstování vinné révy, výrobě vína, ale též při jeho následném marketingu je u většiny malých a středních vinařů zcela nepostradatelná. A právě díky této spolupráci je možno nabídnout bohatou a přitažlivou paletu vinařských produktů, programů a akcí, které tak zpestřují pobyt snad každého turisty či návštěvníka obcí Podluží a Hodonínska. Rozdílnost půd, reliéf krajiny, orientace vinic a specifické mikroklima vtiskují zdejším vínům nezaměnitelný charakter. Stovky drobných vinařů, desítky menších firem, ale samozřejmě i velcí producenti vin patří neodmyslitelně k atmosféře vinařských obcí této oblasti.

Ze slovníku vinaře

Pokud není řečeno jinak, je nápoj „víno“ vyroben z hroznů révy vinné (*Vitis Vinifera*). Pokud je pro výrobu použito jiné ovoce, musí se vždy používat název „ovocné víno“. Další častou chybou v terminologii je nesprávné označení hroznů jako „víno“ – je nutno rozlišovat vinné hrozny (ovoce - plody révy vinné) a víno (nápoj vyrobený z hroznů révy vinné)

Postup výroby vína

Základní surovinou pro výrobu vína jsou čerstvé vinné hrozny. Sbírají se na vinici, v našich podmínkách zhruba v období od konce srpna (velmi rané odrůdy) po



konec listopadu (pozdní odrůdy). Výjimkou je jejich sběr v zimních měsících, za mrazu, pro výrobu ledového vína.

Odzrnění

Co nejrychleji po sklizni se oddělí třapina od dužniny (bobulí). Tento proces se nazývá „odzrnění“ (kvůli starému označení bobulí jako „zrno“). Takto oddělené bobule (resp. mošt s narušenými bobulemi) je označován termínem „rmut“.

Výroba bílých vín

U bílých vín se rmut v krátké době lisuje. Tato doba se může pohybovat od několika minut po několik hodin. Většinou se nechá rmut macerovat 3-6 hodin, a to kvůli lepší extrakci aromatických látek, které jsou uloženy ve slupce bobulí.

Výroba červených vín

Výroba červených vín se od bílých liší tím, že se rmut lisuje až poté, co prokvasí spolu se slupkami. Právě ve slupkách se totiž nachází barviva, jež se díky kvašení extrahují do rmutu.

Výroba růžových vín

U růžových vín se rmut z modrých hroznů nechá několik hodin naležet, aby došlo k částečnému uvolnění červeného barviva ze slupek. Pote se vylisuje a dále zpracovává jako bílé víno.

Lisování

Lisováním se oddělí mošt a vylisované slupky – „matoliny“. Výlisnost se zpravidla pohybuje od 60 do 80%. Po vylisování se mošt většinou odkaluje. Pokud je u červených vín zvyšována cukernatost zvyšuje, děje se tak ihned po odzrnění, aby přidaný cukr kvasil spolu se rmutem.

Kvašení

U bílých vín kvasí mošt ihned po vylisování. U červených vín kvasí rmut (tedy mošt spolu se slupkami). K procesu kvašení může dojít buď samovolně, nebo pomoci speciálních kmenů kvasinek. Kvasící mošt se nazývá „burčák“. U červených vín se často po hlavním kvašení provádí ještě tzv. jablečno-mléčná fermentace, tj. přeměna hrubé kyseliny jablečné na hladší kyselinu mléčnou, a to díky speciálním bakteriím.

Školení vína

Školením vína se rozumí proces manipulace vína od dokvašení až po přípravu k lahvování. Jde zejména o stáčení, siření, čiření či filtraci.



7. Základy sommelierství

Podle dostupných pramenů je nutné hledat původ slova sommelier v Sommé či Saumier. Saumier, případně sommier či v provensálském dialektu saumalier, což znamená zodpovědný za zvířata, především volské potahy, které dopravovaly potraviny i nápoje, a tedy také víno.

Sommé, nebo-li pověřený, byl jedním z mnichů v klášteře, pověřený péčí o prostírání, chléb, víno a nádobí.

Postupem času se pak význam slova rozšířil na osoby odpovídající za přípravu a obsluhu u stolu. Sommeliéři bývali velmi silní muži, jejichž úkolem na francouzském královském dvoře bylo dopravovat vína do zámeckých sklepů. Odtud pak zajišťovali jejich dodávání na královské hostiny. Později toto označení přešlo na majordomy v malých zámcích, kde měli vedle běžné správy domu na starosti i vinný sklep. Od správce vinných sklepů pak již byl jen krůček k jejich dnešní funkci. Povolání sommeliéra, tak jak je známo dnes má své počátky v 19. století, tedy v době vzniku velkých restaurací a později i velkých hotelů. V důsledku hospodářské krize tato profese utrpěla a dostala se na pokraj zájmu. Její renesance začala ve druhé polovině minulého století a od té doby stále nabývá na významu. To dokazuje i to, že Mezinárodní asociace sommeliérů, která byla založena v roce 1969, má své členy v téměř čtyřiceti zemích světa, přičemž každoročně přibývají další. V roce 1998 byla do světového společenství přijata také Asociace sommeliérů České republiky, která byla založena o rok dříve. Přijetí není samozřejmostí, což dokazuje i to, že ve zmiňovaném roce 1998 byly z pěti kandidujících národních organizací sommeliérů přijaty jen tři. V našich podmínkách se přitom sommelierství začalo rozvíjet až po roce 1990 a skutečný rozmach nastal teprve v posledních pěti letech minulého tisíciletí. Dnes Asociace sommeliérů ČR sdružuje dvě sta členů.

V mnoha kulturách byla osoba, která podávala víno, přímo mystickou postavou. Odborník na víno byl totiž schopen rozeznat chutě a vůně, které jiní neodlišili. Tato schopnost z něj učinila osobnost záhadnou až nadpřirozenou. Význam sommeliéra se však mění. Dříve byl považován za odborníka na víno, který je schopný ho perfektním způsobem nabídnout a podat. V dnešní době však musí mít mnohem širší a hlubší znalosti i mnohem větší rozsah schopností. Servis vína však i nadále zůstává nejobdivovanější částí jeho práce, při které plně prokazuje své profesionální i lidské vlastnosti.

Sommeliéři však nejsou jen specialisté na víno, ale komplexní odborníci gastronomičtí pracovníci. Dobrý sommelier musí znát nejen celý sortiment vín, která nabízí a prodává, ale i veškeré další nápoje, včetně nealkoholických a také mít přehled o tabákových výrobcích, tedy doutnících. Sommelier musí také perfektně ovládat složení všech pokrmů na jídelním lístku, aby mohl hostům k jejich vybranému jídlu doporučit vhodné víno. Schopnost vytvořit co nejdokonalejší harmonii vín a pokrmů je největší předností nejlepších sommeliérů. To potvrzuje i Martin Pastyřík. Proto sommeliéři porovnávají své schopnosti na různých soutěžích. Nejvyšší z nich je mistrovství světa, které se koná každé tři

roky. Poprvé se uskutečnilo v roce 1969 a nejčastěji v ní dosud dominovali Francouzi a Italové, ale do zlatého albumu držitelů nejprestižnějšího titulu „Nejlepší sommelier světa“ se zapsal již také Němec, Japonec, Švéd a Angličan.

7.1 Víno v gastronomii

Každé víno absolvuje různě dlouhou cestu, než se dostane do úst konečného spotřebitele.

Přestože si vinohradník, vinař i obchodník s vínem odvedou svoji práci na výbornou, to znamená, že připraví výborné víno, může celé jejich úsilí zhatit špatné podání tohoto vína. Výsledný pocit z vína totiž může pokazit zdánlivá maličkost, jako jsou nevhodně zvolené sklenice, či špatná teplota podávaného vína. Nestačí tedy víno dobře nakoupit a uskladnit, ale je nutné ho také správně nabídnout konečnému zákazníkovi v restauraci, vinotéce či vinném sklepě.

7.2 Prezentace vína

Smyslem prezentace vína je jeho přesné a výstižné představení. V restauraci se víno prezentuje osobě, která jej objednává a bude ochutnávat. Láhev se prezentuje z levé strany ve výšce očí zákazníka, aby mohl pohodlně přečíst etiketu a přesvědčit se, zda prezentované víno je skutečně to, které objednal. Proto musí být láhev natočena etiketou směrem k hostu.

Při ochutnávce vín ve vinotéce nebo vinném sklepě se prezentuje víno všem přítomným, protože se předpokládá, že přišli s cílem něco se o těchto vínech dozvědět, lépe je poznat a případně vzájemně porovnat. Při představování vína je vhodné uvést správně nejenom údaje z etikety, ale přidat i další doplňující informace.

Vždy by měly být uvedeny následující údaje, přičemž nezáleží na jejich pořadí.

7.2.1. odrůda (značka)

Je potřeba uvádět odrůdy přesně celými názvy a nepoužívat slangových výrazů jako je „vlašák“, „miler“ a podobně. Pokud se jedná o cuvée, nebo-li směs vín, uvede se nejprve název vína a poté jeho odrůdové složení.

7.2.2. zařazení podle druhu a kvality dle vinařského zákona České republiky

Jednotlivé druhy vín jsou rozdělovány do několika skupin. Česká republika se při rozdělování vín tradičně přiklání k systému, který upřednostňuje odrůdu a vyzrálост hroznů stanovenou měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Poslední změna vinařského zákona však dala také možnost označovat víno podle původu hroznů, ze kterých bylo víno vyrobeno. Rozdělení vína podléhá

různým principům, které jsou ovlivňovány mnoha faktory. Při prvním setkání s vínem je rozdělujeme podle nám známých ukazatelů. S postupným nabýváním znalostí a zkušeností se pohled na víno mění a s ním i jeho rozdělování. Z hlediska jednotnosti a srozumitelnosti je však nadřazeno názvosloví a pravidla stanovená vinařským zákonem a nařízeními ES.

7.2.2A) rozdělení tichých vín podle cukernatosti hroznů

Cukernatost hroznů se měří stupních normovaného moštoměru (dále jen "°NM"). Jeden stupeň NM představuje jeden kilogram přírodního cukru na 100 litrů hroznového moštu.

Stolní víno - cukernatost hroznů minimálně 10°NM (Morava) nebo 8,4°NM (Čechy)

Vinařská oblast Čechy je zařazena do jiné zóny než vinařská oblast Morava, a proto se minimální cukernatost liší. 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.

Zemské víno - cukernatost hroznů minimálně 14 °NM

Zemské víno je stolní víno vyrobené pouze z tuzemských hroznů sklizených ve vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z odrůd stanovených vyhláškou ministerstva zemědělství. Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno - cukernatost hroznů minimálně 15 °NM

Na výrobu 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 14 t/ha a víno musí být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to jako:

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 vyrobeného z vinných hroznů sklizených ve vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín.

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 SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu. 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. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

- a) kabinetní víno - cukernatost hroznů 19 - 21°NM
- b) pozdní sběr - cukernatost hroznů 21 - 24°NM
- c) výběr z hroznů - cukernatost hroznů 24 - 27°NM
- d) výběr z bobulí - cukernatost hroznů minimálně 27 °NM
- e) výběr z cibéb - cukernatost hroznů minimálně 32 °NM

*Je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou *Botrytis cinerea* nebo z přezrálých bobulí.*

f) ledové víno - cukernatost hroznů minimálně 27°NM

Je dovoleno vyrábět pouze z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minimálně minus 7°C a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny. Získaný mošt musí vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.

g) slámové víno - cukernatost hroznů minimálně 27°NM

Hrozny se musí po dobu nejméně tří měsíců po sklizni sušit na slámě, rákosu, nebo zavěšeny v dobře větraném prostoru. Získaný mošt musí vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru.



Jakostní víno s přívlastkem je možné vyrábět také jako **jakostní víno s přívlastkem známkové**.

7.2.2B) Rozdělení podle specifického způsobu výroby

a) Šumivá vína

Produkt získaný prvotním nebo druhotným alkoholickým kvašením čerstvých vinných hroznů, hroznového moštu nebo vína. Víno se při otevření nádoby vyznačují unikáním oxidu uhličitého pocházejícího výhradně z kvašení a přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 20 °C nejméně 3 bary.

Šumivé víno dosycené oxidem uhličitým

Vyrobeno ze stolního vína. Oxid uhličitý byl zcela nebo částečně dodán. Přetlak způsobený oxidem uhličitým v uzavřené nádobě při 20 °C je nejméně 3 bary.

Jakostní šumivé víno - sekt

K výrobě kupáže byly použity hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Víno splňuje požadavky Evropských společenství a je zaříděno jako jakostní.

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti - sekt s.o.

K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky Evropských společenství a bylo zaříděno SZPI v této kategorii.

Pěstitelský sekt

Šumivé víno, které bylo zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí v této kategorii. Splňuje specifické podmínky, například že výroba se uskutečnila u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly použity k výrobě sektu.

Aromatické jakostní šumivé víno

Při výrobě bylo použito pouze prvotní kvašení. Kupáž z odrůd dle zvláštních předpisů a víno splňuje požadavky na jakost.

Aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti - aromatický sekt s.o.

K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zaříděno SZPI v této kategorii. Při jeho výrobě bylo užito pouze prvotní kvašení kupáže z uvedených odrůd.



b) Perlivá vína

Vína musí mít skutečný obsah alkoholu nejméně 7 % a je plněno do nádob o objemu nejvýše 60 litrů. Přetlak v uzavřené nádobě při 20 °C způsobený endogenním oxidem uhličitým je nejméně 1 bar a nejvýše 2,5 baru.

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

Je vyrobeno ze stolního vína, jakostního vína s.o. nebo z produktů vhodných k získávání stolního vína či jakostního vína stanovené oblasti. Oxid uhličitý je zcela nebo částečně dodán.

Jakostní perlivé víno

Vyrobena z hroznů sklizených ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zaříděno SZPI v této kategorii. Etiketa obsahuje název vinařské oblasti.

c) Likérová vína

Víno má skutečný obsah alkoholu 15 až 22 %. Alkohol musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a/nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu.

d) Víno originální certifikace

Nová kategorie vín, která musí odpovídat minimálně požadavkům na jakostní víno, ale nepodléhají státnímu zařídování, jako jiná jakostní vína. Zařídování těchto vín provádí sdružení vinařů, kterým musí být vinař, který toto víno vyrábí, členem. Právo udělovat označení VOC uděluje příslušnému sdružení vinařů Ministerstvo zemědělství za přísných podmínek. Vína originální certifikace se mohou vyrábět pouze z několika odrůd typických pro danou oblast. Tato vína by měla mít v dané oblasti VOC podobný charakter a měla by být typická pro danou oblast a odrůdu. Do roku 2008 zatím nebylo žádné víno VOC vyrobeno.

e) Ostatní

Vinařský zákon České republiky definuje ještě další druhy nápojů vyrobených z vína, například vinný nápoj, aromatizované víno, aromatizovaný vinný nápoj, aromatizovaný koktejl a odalkoholizované víno.



7.2.2C) zařazení podle obsahu zbytkového cukru

Tichá vína

Suchá do 4 g/l (nebo do 9 g/l, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 2 gramy nebo méně)

Polosuchá 4 – 12 g/l (nebo do 18 g/l, pokud rozdíl zbytkového cukru a celkového obsahu kyselin přepočtený na kyselinu vinnou je 10 gramů nebo méně)

Polosladká 12 – 45 g/l

Sladká nad 45 g/l

Šumivá a perlivá vína

Brut natur (přírodně tvrdé) do 3 g/l (tento údaj lze užít pouze na produkty, kterým po druhotném kvašení nebyl dodán žádný cukr)

Extra brut (zvláště tvrdé) do 6 g/l

Brut (tvrdé) do 12 g/l

Extra dry (zvláště suché) 12 - 17 g/l

Sec (suché) 17 - 32 g/l

Demi sec (polosuché) 32 - 50 g/l

Doux (sladké) nad 50 g/l

7.2.2D) Rozdělení podle barvy

bílá – mohou být vyrobena z bílých, červených i modrých (například klaret) odrůd

růžová - mohou být vyrobena z bílých a modrých odrůd

červená - mohou být vyrobena z modrých odrůd

7.2.3. ročník

Ročníkem je myšleno rok sklizně, ne tedy rok, kdy bylo víno naplněno do lahví. U některých vín se ročník neuvádí. Například u neročníkových šumivých vín, neboť ta mohou být vyrobena z vín několika ročníků. Dále tento údaj není povinný, ale lze jej uvést u zemských a jakostních vín. U stolních vín je jeho uvedení dokonce zakázáno.

7.2.4. výrobce

V některých případech se jméno výrobce shoduje s názvem vína. Na etiketě se lze setkat s označeními, která nahrazují výrobce, jako například: plněno v ..., plněno vinohradníkem...

7.2.5. vinařská oblast, podoblast, obec, viniční trať (země původu)

Uvedení vinařské podoblasti je povinné u jakostních vín s přívlastkem.

Další informace (ocenění na soutěžích, specifický způsob výroby...) mohou zaznít až během servisu.

Teplota vína

Teplota podávaného vína by měla zohledňovat jeho strukturu, dobu zrání i specifický způsob výroby. Ideální teplota pro podávání bílých vín je nižší než pro červená vína. To pomáhá ke zdůraznění jejich svěžesti. Vyšší teplota červených vín zjemňuje chuť taninu a napomáhá k uvolnění aromatických látek. Často se však bílá vína podávají příliš studená a červená naopak příliš teplá, což v obou případech značně snižuje možnost je dokonale vychutnat. Teplota podávaného vína by měla být vždy o něco nižší než je ideální teplota pro konzumaci. Víno po nalití do sklenic se totiž velmi rychle zahřívá. Dnes již také neplatí dříve uplatňované pravidlo, že se červená vína podávají při pokojové teplotě. Běžná pokojová teplota přesahuje 20°C, což má u vína za následek, že se zvýrazňuje alkohol na úkor ovocných složek.

podávání	konzumace	
5	6 – 9°C	sekty a šumivá vína
7	9 - 11°C	suchá bílá, mladá, růžová, polosladká a sladká
8	10 - 12°C	mladá červená, lehká a ovocná
8 – 10	10 - 12°C	velká, silná bílá
10 – 12	12 - 14°C	elegantní červená
12 – 13	14 - 16°C	velká těžká červená
15 – 17	18 - 19°C	červená s vysokým taninem
10 – 12	13 - 15°C	likérová a fortifikovaná

Regulace teploty

Víno by mělo být chráněno před tepelnými šoky, a proto se nedoporučuje jeho prudké chlazení v mrazáku či naopak ohřívání v horké vodě. Je žádoucí uvést víno do správné teploty pomalu. Nejideálnější jsou klimatizované skříně na víno, které mají teplotní pásma. To znamená, že v jedné části je teplota 5 - 6°C, což je ideální pro sekty, v dalších patrech pak teplota stoupá až k 18°C, což je ideální pro červená vína s vysokým obsahem taninů.

Pokud má víno správnou teplotu, je potřeba ji také udržet, případně zpomalit zvyšování teploty. U bílých a růžových vín se nejčastěji používá termoizolační tubus, případně nádoba s ledem, která se používá vždy při servisu sektů.

7.3 Servis vín

Servis vín je třeba přizpůsobit daným podmínkám, protože je rozdíl, zda je víno nabízeno v nejvyšší gastronomii, běžné restauraci, pizzerii, vinotéce nebo vinném sklepě. Je třeba zohlednit, kolik má obsluha na servis vína času a prostoru. Je však potřeba vždy dodržet několik zásad. Obsluhující by měl hosty nejprve pozdravit a přivítat, představit se a zjistit, kdo bude víno ochutnávat. Láhev se vždy otevírá u stolu a v přítomnosti hosta, který si ji objednal. Při servisu je možné použít servírovací stolek – takzvaný keridon. Víno se prezentuje zleva, ale nalévá z pravé strany. Víno se má podávat vždy před jídlem, ke kterému je určeno a než je víno prezentováno, musí již být založeny sklenice na stole hosta.

7.3.1. servis sektu

Inventář

vývrtka (otvírák)

nádoba na led

Neměla by stát přímo na stole, neboť se orosí a stékající voda skončí na stole. Místo originálního podstavce nebo podložky, lze použít dezertní talířek s ubrouskem. Do nádoby se nekládá jen čistý led, ale jeho směs s vodou, aby chladná směs působila stejnoměrně na celou plochu láhve.

příručník

odpovídající typ sklenic (flétna)

degustační sklenice - pro sommeliera, osobu, která víno prezentuje

podšálek na odložení korku

druhý podšálek na kapsli a grafu



Prezentace láhve

značka

výrobce

typ šumivého vína (sekt vyrobený klasickou metodou kvašením v láhvi, sekt vyrobený metodou charmat...)

kategorie podle zbytkového cukru (brut natur, extra brut, brut, extra dry, sec, demi sec, doux)

další informace je možné přidat během servisu (ročník, složení cuvée, délka druhotného kvašení, úspěchy na soutěžích...)

Servis

- láhev přinést ke stolu v nádobě s ledem a vodou
- po prezentaci vrátit láhev do nádoby s ledem
- levou rukou uchopit láhev
- pravou rukou oříznout pomocí nožíku na vývrtce kapsli pod rozšířenou částí hrdla, horní část kapsle odstranit z láhve a odložit na podšálek
- očistit příručníkem zátku a hrdlo pod odstraněnou kapslí
- láhev vytáhnout z ledu a osušit příručníkem
- držet láhev pod úhlem 45° směrem od hostů
- levá ruka - palec na horní části zátky, prsty kolem hrdla
- pravá ruka uvolní a sundá agrafu – je možné vyjmout z agrafy korunku a dát ji na podšálek určený k prezentaci zátky (někteří lidé tyto korunky sbírají)
- pravá ruka obejmě dno láhve
- levá ruka uchopí přes příručník zátku, které se nesmí obsluha během celého servisu dotknout holou rukou
- točením lahví jedním směrem uvolnit zátku,
- kontrola zátky zrakem a čichem a prezentace její nezávadnosti hostům
- láhev zpět do nádoby s ledem
- začistit hrdlo příručníkem i zátkou, která odstraní případné nitky po použití příručníku
- zátku podat na podšálek ke kontrole osobě, která víno bude ochutnávat



- počkat na odsouhlasení kvality zátky zákazníkem
- kontrola vína sommelierem – nalít malé množství vína do jeho sklenice, mírně poodtočit od stolu, ochutnat a prezentovat bezvadnost vína hostům, aby věděli, proč jejich víno chutná
- nalítí malého množství vína k posouzení osobě, která byla určena k ochutnání
- po odsouhlasení nalévání dalším
- pořadí se řídí zásadami etikety - duchovní, dámy, význační hosté, ostatní
- dolít hostiteli
- láhev zpět do nádoby s ledem
- popřání příjemného večera, dobré chuti...
- odnesení inventáře a podšálku s kapslí a agrafou

7.3.2. servis bílých a růžových vín

Inventář

vývrtka (otvírák)

termotubus

příručník

odpovídající typ sklenic

degustační sklenice - pro sommeliera, osobu, která víno prezentuje

podšálek na odložení korku

druhý podšálek na kapsli

Prezentace láhve

odrůda, značka

výrobce

zařazení podle druhu a kvality (stolní, jakostní, jakostní s přívlastkem...)

ročník

kategorie podle zbytkového cukru

vinařská oblast, podoblast, obec, viniční trať (země původu)

další informace je možné přidat během servisu



Servis

- láhev přinést v termotubusu a po prezentaci ji tam vrátit
- oříznutí a odstranění kapsle (láhev stojí v termotubusu) - pravou rukou oříznout pomocí nožičky na vývrtce kapsli pod rozšířenou částí hrdla a horní část kapsle odstranit z láhve a odložit na podšálek
- očistit příručníkem zátku a hrdlo pod odstraněnou kapslí
- opatrně zavrtat spirálu vývrtky do zátky, vývrtka nesmí zátku provrtat
- povytáhnout zátku pomocí vývrtky do tří čtvrtin až čtyř pětín, zátku uchopit prsty přes příručník a neslyšně ji vytáhnout z hrdla láhve
- začistit hrdlo příručníkem i korkem
- kontrola zátky zrakem a čichem a prezentace její nezávadnosti hostům
- vyšroubování korku ze spirály vývrtky bez doteku holou rukou
- zátku podat na podšálku ke kontrole osobě, která víno bude ochutnávat
- počkat na odsouhlasení kvality zátky zákazníkem
- kontrola vína sommelierem – nalít malé množství vína do jeho sklenice, mírně poodtočit od stolu, ochutnat a prezentovat bezvadnost vína hostům, aby věděli, proč jejich víno chutná
- nalít malého množství vína k posouzení osobě, která byla určena k ochutnání
- po odsouhlasení nalévání dalším
- pořadí se řídí zásadami etikety - duchovní, dámy, význační hosté, ostatní
- dolít hostiteli
- láhev zpět do nádoby termotubusu
- popřání příjemného večera, dobré chuti...
- odnesení inventáře a podšálku s kapslí

7.3.3. servis červených vín - dekantace

Dekantace, nebo-li opatrné přelití vína do karafy, se provádí ze dvou důvodů. Prvním je odstranění depotu (usazeniny) ze dna láhve, aby se nedostal do sklenic. Druhým je provzdušnění, nebo-li vydýchání vína, díky čemuž se zjemní aromatický projev a víno se takzvaně otevře. Nelze paušálně stanovit, která vína se musejí dekatovat a která ne. Dekatují se především starší červená vína, u kterých je vysoká pravděpodobnost usazeniny na dně, stejně tak jako vína, na jejichž etiketě výrobce uvede, že nejsou filtrována. Dekatují se však i mladší červená vína, především ta s vyšším obsahem tříslovin a dekatovat lze i bílá vína. V tomto případě je nutné zvolit jiný tvar karafy, aby ji po naplnění vínem bylo možné umístit do nádoby s ledem a zabránilo se zteplání vína.

Inventář

- vývrtka (otvírák)
- karafa
- svícen se svíčkou
- zápalky
- degustační sklenice
- příručník
- podšálek na korek
- druhý podšálek na kapsli a zápalky
- dekantovací košíček
- vhodný typ sklenic

Servis

- víno přinést ke stolu i prezentovat v dekantovacím košíčku
- odkloněním od stolu zapálit zápalku
- zapálit svíčku a odkloněním od stolu zhasnou zápalku – nesfukovat, zápalku odložit na podšálek
- oříznutí a odstranění kapsle (láhev stojí v termotubusu) - pravou rukou oříznout pomocí nožíku na vývrtce kapsli pod rozšířenou částí hrdla a horní část kapsle odstranit z láhve a odložit na podšálek k zápalce
- očistit příručníkem zátku a hrdlo pod odstraněnou kapslí
- opatrně zavrtat spirálu vývrtky do zátky, vývrtka nesmí zátku provrtat



- povytáhnout zátku pomocí vývrtky do tří čtvrtin až čtyř pětín, zátku uchopit prsty přes příručník a neslyšně ji vytáhnout z hrdla láhve
- začistit hrdlo příručníkem i korkem
- kontrola zátky zrakem a čichem a prezentace její nezávadnosti hostům
- vyšroubování korku ze spirály vývrtky bez doteku holou rukou
- zátku podat na podšálku ke kontrole osobě, která víno bude ochutnávat
- počkat na odsouhlasení kvality zátky zákazníkem
- nalít malého množství vína do degustační sklenky
- kontrola vína zrakem a čichem
- nalít vína ze skleničky do karafy a zavínění karafy
- nalít vína z karafy zpět do sklenky
- kontrola vína sommelierem – mírně poodtočit od stolu, ochutnat a prezentovat bezvadnost vína hostům, aby věděli, proč jejich víno chutnal
- pravou rukou uchopit dekantační košíček s lahví, levou rukou uchopit karafu (pokud je košíček neprůhledný, lze z něj láhev vyndat a dekatovat z ruky, ale pak ji vrátit zpět do košíčku)
- opatrná plynulá dekantace nad svíčkou – přelítí vína z láhve do karafy
- přes zúženou část láhve před hrdlem pozorovat nad plamene svíčky protékající víno, pokud se do hrdla blíží usazenina, dekantaci ukončit
- zkontrolovat obsah karafy nad plamenem svíčky
- nalít malého množství vína k posouzení osobě, která byla určena k ochutnání
- po odsouhlasení nalévání dalším
- pořadí se řídí zásadami etikety - duchovní, dámy, význační hosté, ostatní
- dolít hostiteli
- zápalkou zhasnout svíčku utopením knotu v rozpuštěném vosku
- popřání příjemného večera, dobré chuti...
- odnesení inventáře a podšálku s kapslí a zápalkami

8. Regionální muzeum „Starý kvartýr“

Stavení č.p.116 je původním objektem v obci a dochovalo si ducha 19. stol. Místo je ideálně přístupné, stavení solitérní. Pořádané akce neruší okolí. Od posledního vlastníka objekt v r. 2003 koupila obec. Objekt byl určen k demolici, ale naštěstí se tak nestalo. S pomocí grantů od Dobročinného fondu Phillip Moris/Nadace VIA, MAS Jižní Morava a s přispěním Obecního úřadu v Lužicích proběhla generální rekonstrukce celého objektu a 8. května 2009 se Starý kvartýr představil ve své nové podobě.

Starý kvartýr je majetkem obce Lužice, spravuje jej místní Muzejní spolek a pořádají se zde různé výstavy, které navazují na muzejní sbírky obce, ale také výtvarných prací lužických i přespolních umělců. Dále se zde pořádají různé společenské akce a besedy v zájmu zachování slováckých tradic. Vstupné je dobrovolné.



9. Rodinné vinařství „U Kosíků“

Rodinné vinařství v obci Tvrdonice – moderní provoz v rámci soudobé vinařské turistiky. Nabízí funkční ucelenou turistickou nabídku v podobě spojení výroby a odbytu regionálních produktů a služeb. Výroba vína probíhá moderní metodou řízeného kvašení. Na tyto služby navazuje provoz restaurace a penzionu s kapacitou 22 lůžek. V areálu je nabídka pro návštěvníky rozšířena o sportovní plochy pro dospělé a děti a letní posezení. Areál nabízí celoroční služby pro rodinné i kolektivní akce, vč. pořádání seminářů a dalších akcí.

