

Tradice a současnost vinařství 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.



Obsah

1. Historie pěstování révy vinné a výroby vína na území České republiky	3
1.1 Na začátku byli Římané	3
1.2 Vinařství v dobách Velkomoravské říše	3
1.3 Zlatý středověk	3
1.4 Od třicetileté války po současnost	4
2. Sklepní architektura	5
2.1. Typologie sklepních staveb	5
2.2. Historie a dnešek	5
3. Vinařské tradice a zvyky	6
4. Charakteristika vinařských oblastí a podoblastí	7
4.1 Nejdůležitější odrůdy pro bílá vína / podle rozšíření	9
4.2 Nejdůležitější odrůdy pro červená vína / podle rozšíření	10
5. Certifikace služeb vinařské turistiky	14
6. Moravské vinařské stezky	15
7. Zažít kraj vína a památek na kole	18
7.1 Monitoring návštěvnosti turistických regionů, cyklistických a pěších stezek ..	19
8. Muzeum obce Kobylí	24
9. Modré hory - kraj kudy prošel Pán Bůh	26



1. Historie pěstování révy vinné a výroby vína na území České republiky

1.1 Na začátku byli Římané

Prvními pěstiteli révy vinné na našem území byli pravděpodobně Římané. V letech 275 – 282 našeho letopočtu se hranice římského impéria posunula až k Pavlovským vrchům. Vojáci X. legie císaře Proba, usazení pod vápencovými bradly Pálavy, zaháněli žízeň vodou, kterou z hygienických důvodů míchali s vínem. Dodávky dalšího vína z vlasti však vážly, proto založili na jihozápadních svazích osluněných kopců první vinice. Tak byly pravděpodobně položeny základy moravského vinařství. Archeologické nálezy vinařských nožů a semen révy potvrzují rozvinuté vinařství slovanského obyvatelstva v době Velkomoravské říše.

1.2 Vinařství v dobách Velkomoravské říše

Přímé důkazy o výsadbě vinic pochází rovněž z Podpálaví, datovány jsou do přelomu 8. a 9. století. Pěstování révy vinné dokládají archeologické nálezy z velkomoravských hradišť Vysoká zahrada u Dolních Věstonic a Strachotína. A hmotné důkazy nálezů doplňují i slova kronikáře Václava Hájka z Libočan: Moravský kníže Svatopluk poslal roku 892 svému tchánovi knížeti Bořivojovi k oslavě narozenin syna Spytihněva sud znamenitého moravského vína.

V Čechách souvisí začátky pěstování révy s christianizací země. Podle pověsti založila první vinici na Mělnicku sv. Ludmila kolem roku 892. Na ní později pracoval a učil se dělat víno sv. Václav.

1.3 Zlatý středověk

Ve 12. a 13. stol. se uplatnil vliv klášterů při hromadném zakládání vinic ve větších celcích. Vztahy mezi šlechtou, měšťany, vinaři a viniční čeládkou řešily viniční řády a horenská práva. Na Moravě užívaly mnohé obce Falkenštejnské horenské právo z roku 1309. Vzorový řád vydal markrabě Jan Jindřich v roce 1355. Pro Prahu a královská města vydal císař Karel IV. roku 1358 nařízení k zakládání vinic. Nově založené vinice podle tohoto nařízení měly všechny stejnou výměru 28,5 arů a byly na 12 let osvobozeny od daní a platů. Následně došlo k přebytku vína a císař musel zakázat dovoz cizích vín v období od sv. Havla do sv. Jiří. Největší rozšíření plochy vinic u nás bylo za Jiříka z Poděbrad a Jagellonců. Vladislav Jagellonský nařídil v roce 1497 povinný zápis vinic do viničních gruntovních knih. Současně nařídil jakostní kontrolu všech mladých vín prováděnou perkmistrem a jeho pomocníky. V roce 1558 sepsal pražský učitel Jan Had knihu o správném pěstování révy a o výrobě vína nazvanou „Vinice v jakém položení býti má“. Uvádí v ní i odrůdy révy, které se tenkrát pěstovaly. V roce 1590 vydává císař Rudolf II. obsáhlou instrukci o vinařství a vzhledem k tomu, že se dováží mnoho cizích vín do země, napomíná: „...aby naše vína byla zachovávána tak, jak byla zrostlá“ a varuje před pančováním víny cizími. V té době se u nás produkovala hlavně vína bílá, teprve koncem 15. století stoupá zájem o vína červená.

V následujících staletích poznalo moravské vinařství vzepětí i pády. Po období středověku, kdy bylo pěstování révy vinné především výsadou církve a šlechty, přišel v 16. století zlatý věk moravského vinařství. Období válek a vpádů cizích vojsk

v následujícím století vedlo naopak k vyliďnění osad, zpusnutí vinic a celkovému úpadku kraje. Před třicetiletou válkou vinařství stále prožívalo svůj zlatý věk; na Moravě bylo v této době asi 20 000 hektarů vinic, v Čechách 15 000 hektarů, a v obzvláště úrodných letech byl vínu domácí trh malý.

1.4 Od třicetileté války po současnost

Třicetiletá válka způsobila nedozírné škody na našich vinicích. Před ní bylo na Moravě 17701 ha vinic rustikálních a 627 ha vinic dominikálních. Více než polovina vinic zpusťla. V Čechách bylo 3336 ha vinic a 11 % zpusťlo. Přibližně polovina vinic zanikla a už nikdy nebyla obnovena, některé staré a zanedbané vinice byly nově osázeny teprve koncem 17. století. Zárukou budoucího rozvoje vinařství na moravském venkově byla skutečnost, že vedle velkých vinných sklepů v podzemí klášterů a šlechtických sídel si malá sklepní hospodářství začali budovat drobní venkovští vinohradníci.

K výraznému rozkvětu vinařství došlo až po napoleonských válkách. V roce 1820 dosahovala rozloha vinohradů na Moravě 29 801 hektarů, v Čechách 2 576 hektarů. Se zrušením roboty (1848) se uvolnily pracovní síly ze zemědělství, které odcházely do vznikajících průmyslových podniků ve velkých městech, tuzemská vína začala vytlačovat levná vína z Uher. Koncem 19. století se objevilo další nebezpečí v podobě živočišných škůdců - roztočů a houbových chorob, jako jsou peronospora a oidium. Pohromou pro evropské vinařství byl zejména révokaz, mšička révová, napadající kořeny révy vinné. Vůbec poprvé byl tento škůdce v Evropě odhalen v roce 1860 a jen ve Francii mu padlo za oběť více než milion hektarů vinic. U nás se révokaz objevil na přelomu 19. a 20. století v katastru vinařské obce Šatov u Znojma, postupně zachvátil vinice na celé Moravě a většinu během deseti let nenávratně zničil.

Po vlně révokazu koncem 19. století přišla renesance vinařství na Moravě. Jedinou spolehlivou ochranou proti révokazu bylo roubování oček ušlechtilé evropské révy na americké podnože, které jednak vytvářely hustou síť kořenů, jednak jejich kyselý šťávý mšičky révové odpuzovaly. V té době vznikly první zemské a státní révové školky pro produkci štěpovaných sazenic a podnoží. Přes všechna tato opatření se nepodařilo obnovit vinice v původním rozsahu. Na rozvoji vinařství v 1. polovině 20. století se podílely především nově vznikající šlechtitelské stanice a vinařská družstva a šířící se osvěta zajišťovanou formou vinařských besídek. K dalšímu rozvoji vinařství došlo teprve koncem 20. století, po adesátileté době komunistů. Restituce vinic, obnova rodinných vinařství a rozsáhlé investice do moderních technologických zařízení spolu s novým přístupem k ošetřování vinic výrazně zvýšily kvalitu a jedinečný charakter vín. Zvýšený zájem o víno si vynutil i zvýšení plochy tuzemských vinic. Za podpory státu a Vinařského fondu stoupla celková výměra viničních tratí z 12 tisíc na cca 19 tisíc hektarů, vysazených převážně na Moravě. Obnovilo se mimořádné postavení vinné révy a vína především ve venkovské komunitě. Znovu začínají platit slova šitbořického vinaře, řezbáře a heraldika Josefa Zelinky, který ve svých vzpomínkách uvádí:

„Jako děcka jsme samozřejmě chodily na ovoce, sósedovo se zdá vždycky lepší. Ale na hrozny by nešáhl ani ten největší sígr, to bylo prostě tabu“.

2. Sklepní architektura

Na obnově zpusťosených vinic po skočení třicetileté války se podílelo především venkovské obyvatelstvo a důležitým hospodářským, sociálním i architektonickým prvkem moravské vesnice se staly vinné sklepy a budy.

2.1 Typologie sklepních staveb

Technologie hloubení sklepů přes odlišnosti dané geologickými podmínkami zůstává po staletí prakticky stejná. Sklepy budované v březích jsou „vykrůžlané“ do podoby „plžů“ a v lokalitách, kde to dovolí kompaktní zemina, si zachovávají přirozenou podobu bez cihlové či kamenné klenby. Při stavbě sklepů „shora“ jsou do vykopané jámy vloženy dřevěné ramenáty, na kterých se vyzdívá klenutí vyvažující tlak země na stěny sklepu, potom se sklep zahází potřebným množstvím hlíny, které zajišťuje jeho izolaci. Výstavné nadsklepní domy, jejichž patra sloužila v minulosti k bydlení a dnes se zde odehrávají společenská setkání vinařů a jejich hostů, převažují na Uherskohradištsku. V jižních částech regionu dominují jednoduchá hospodářská stavení, jejichž půdorys si většinou zachovává po staletí nezměněnou podobu. Především na Kyjovsku a Podluží byly k původním zemním sklepům na začátku minulého století přistavěny lisovny /budy, preshauzy/ často se žúdry zdobenými lidovou ornamentikou. V těchto národopisných oblastech jsou rozšířeny i sklepní kolonie vystavěné jako samostatné osady tvořící pod vinicemi svět sám pro sebe.

2.2. Historie a dnešek

Podobu a atmosféru čejčských búd ve 30. letech minulého století popisuje místní kronikář pan učitel Pokluda slovy:

„V malebné kotlince pod Horů bývalo před více než 130 lety po obou stranách polní cesty 30 vinných sklepů, po našem búd, jež náležely čejčským kolonistům. Byly postaveny z kotovic/, střechy pošity došky, pod střechou hůrka na seno. Vinný sklep skládá se ze dvou částí. Nadzemní, tj. vlastní budy /lisovny/, z níž šikmo dolů vede chodba zvaná šije. V této původně nebylo schodků a chůze po hliněné půdě zvláště v zablácených botách byla dosti nebezpečná. Šije končí dveřmi, za kterými je sklep hliněný, cihlama vyložený. Dveře do sklepa zavíraly se na štěňata, jednoduchý avšak velmi důmyslný způsob zámku dřevěného. Rovněž klíček dvou až čtyřzubý byl ze dřeva. Otevřít takový zámek uměl obyčejně jen hospodář, málokdy i hospodyně“.

Obecnější charakteristiku sklepů búd přidal vinařský pedagog Rudolf Malík: Búda je malá chaloupka, která je k vlastnímu sklepu přistavena. Má také ten účel, že zadržuje přímé účinky paprsků slunečních a přispívá tak k udržení stejnoměrné teploty ve sklepech. Budy vidíme buďto přímo v obci a nebo v enku pod v inohrady, buďto osaměle anebo v guči, několik pohromadě. Taková kolonie búd působí na cizince nezasvěceného dojmem skoro tísnivým. Považuje budy za opuštěné chalupy a celou záhadnou osadu za místo mrtvých. To je ovšem ohromný klam. Budy nejsou sice trvale obydleny, ani obsazeny, ale často v nich bývá velmi veselo.

Za první republiky - a často i dnes - se v búdách často pořádaly politické schůzky. Kostrukce lisoven a sklepů umožňovala odposlech politických protivníků u okének nebo u rampúchů. Dobový kronikář to zaznamenal slovy: Před volbama sa piao hodně a po volbách eště věc. Ti co vyhráli, pili na radost, a ti co prohráli, pili zasěj na zuost. Najvēc sa však napili ti, co neměli žádných vinohradů. Tým to byuo jedno, kdo vyhráu, alebo prohráu. Ti pili u obojích.

„Na Štěpána není pána“, a to bývalo ve sklepech zvláště veselo, neboť na chasa i muži v búdách oslavovali doslouženou. Není divu, že „ budy jsou známé po celém okolí, avšak

dosti nenáviděné od hospodyň, neboť muž, postižený domácí bouřkou, hledá útočiště právě tady“.

3. Vinařské tradice a zvyky

Zarážání hory

Tradice zarážení hory a vinobraní na Kyjovsku byla poprvé zaznamenána v 19. století, kdy byla s lavností doprovázena svěcením, kropením a okuřováním hory, počátek vinobraní byl vyhlášen střelbou z ručnic. Slavnostní a obřadné zarážení hory se konalo koncem srpna nebo začátkem září, kdy hrozny začínají dozrávat. V inohradní hlídači – hotaři natrhali devatero kvítí, která pak odnesli do kostela posvětit. Z kvítí udělali několik kytic, které pověsili na vysoké tyče a ty postavili na nejvyšších místech vinohradů na znamení, že hora je zarážena.

K zarážání hory se vztahuje pověra, podle které každému, kdo do uťaté hrozny přiloží cizí hrozen, jeho vlastní sezobou špačci. Výjimkou z horenského práva, které zakazovalo trhání hroznů mezi zarážením hory a v inobraním, měla pouze těhotná žena, musela však k hlavě keře položit jako poděkování šesták.

Ochrana vinic byla svěřována hlídačům – hotařům. Ve Bzenci se jejich volba konala na svátek sv. Vavřince. Již zdaleka je každý poznal podle uniformy: měli přes rameno koženou brašnu, dlouhý kožený bič na krátké hůlce – kocar, v ruce sukovitou hůl a ručnici. Byli vybaveni velkou pravomocí, mezi jiným i právem použití zbraně. Blízko trosky kaple svatého Floriána vidíme nápadnou šestibokou stavbu s červenou střechou, lidově nazývanou „Kaplička“; ve skutečnosti šlo o útulnu pro hotaře, kteří z ní mohli v nepříznivém počasí přehlédnout okolní vinice. Hotaři měli na svou přítomnost ve vinohradě upozorňovat voláním: „Hájím!“ Z toho vznikla posměšná říkávka, kterou zaznamenal Jan Herben: „Hájím, hájím, druhé zaháním, sám se najím.“





Vinobraní

Den vinobraní býval dětem i dospělým polovičním svátkem. Ve škole se nevyučovalo, děcka měly volno. Doma se nevařilo, protože každá ruka byla potřeba na poli. Jedly se proto pouze hrozny a zajídaly chlebem s husím sádlem. Všichni se proto oblékli pěkněji než na jiné polní práce.

„ Z domu vezmou putýnky, koše a ostré křiváky. Čeledín naloží na vůz kadečku nebo bečku, vezme putny se šlemy, mestůvku a kostku – třešňovou větev, která se na konci rozrůstá na 3 větvičky, tyto přeřeže, aby byly stejně dlouhé a kostku používá na roztrhání hroznů v kádi před lisováním. Víno v nádobách kvasící jmenuje se řezák pro svoji ostrou chuť. V té době je sklep naplněn plyny, jež ohrožují lidský život, jak se přihodilo v Čejkovicích. V ykvašené víno se u cpe a po Vánocích se kohůtkem přetáčí z kvasnic do jiné nádoby“ popsal vinobraní v Čejči kronikář v 30. letech minulého století.

4. Charakteristika vinařských oblastí a podoblastí



V České republice je 377 vinařských obcí a v nich hospodaří na vinicích 19 430 pěstitelů révy vinné. Celková výměra registrovaných vinic je 18 395 ha. Viniční plocha je rozdělena do dvou vinařských oblastí a do šesti vinařských podoblastí.

Vinařská oblast Čechy

má 66 vinařských obcí, 155 pěstitelů révy a 721 ha registrovaných vinic. V Čechách bývaly vždy vinice v nejteplejších místech v okolí Labe, dolního toku Vltavy a Ohře, ve středočeské kotlině a v Českém středohoří. Vinařská podoblast litoměřická 29 obcí, 47 pěstitelů, 296 ha vinic zahrnuje obce Litoměřice, Most, Roudnice, Velké Žernoseky, Louny, Žatec a jejich okolí. Největší část vinic leží na suchých jižních stráních kuželů Českého středohoří. Na tmavých půdách zvětralého čediče vznikají osobitá vína s minerálním podtextem. Ve Velkých Žernosekách jsou vinice na březích

Labe kolem labské průrvy „Porta Bohemica“. V Mostu jsou příkré viniční terasy přímo ve městě a v okolí města na přirozených svazích. Ve vinicích oblasti Čechy jsou nejvíce rozšířeny odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a bílé. Z modrých odrůd se pěstuje hlavně Svatovavřínecké, Rulandské modré, Modrý Portugal a Zweigeltrebe.

Vinařská oblast Morava

Moravské vinařské podoblasti se do značné míry shodují s ekologickým členěním území jihovýchodní Moravy, které spadá biogeograficky většinou do panonské provincie a jen východní část je ovlivňována geomorfologií karpatské soustavy a patří do karpatské provincie. Vyjádřeno řečí čísel zahrnuje vinařská oblast Morava 16 980 hektarů vinohradů, což představuje více než 96% ploch registrovaných vinic v rámci celé České republiky. Zbylá 4 % se nachází ve vinařské oblasti Čechy. Najdete tu u celkem 311 vinařských obcí, 1 132 viničních tratí a 19 364 pěstitelů. Během sedmdesáti osmi let (1926-2003) byla ve Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Pavlovicích vypočítána průměrná roční teplota 9,42 °C, průměr ročních srážek činí 510 mm a průměrná délka slunečního svitu 2 244 hodin za rok. Jako nejteplejší měsíc byl osmačtyřicetkrát vyhodnocen červenec, třicetkrát byl nejteplejším měsícem srpen. Vinařská oblast Morava je rozdělena do čtyř podoblastí: znojemské, mikulovské, velkopavlovické a slovácké.

Vinařská podoblast znojemská

91 obcí, 1 129 pěstitelů, 3 388 ha vinic. Podoblast je součástí Lechovického bioregionu. Uplatňuje se v ní západní proudění a dešťový stín Českomoravské vysočiny spolu s občasnými vpády chladnějšího vzduchu. Tím se zpomalí vegetace ve prospěch zvýraznění aromatických látek v období zrání hroznů. Na jihu se vyskytují štěrkopískové terasy a návěje spraší. Na severu přechází území kolem Dolních Kounic do prvohorních útvarů Brněnského masivu. K největším vinařským obcím patří Vrbovec, Dolní Kounice, Znojmo, Pravlov, Hostěradice, Hnanice, Božice, Tasovice, Miroslav a Havraníky. Po podoblasti je hlavně známa bílými aromatickými víny. Bílé odrůdy tu jsou na ploše 2 356 ha. Podle rozšíření jsou zastoupeny hlavně Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský. Z výrazně aromatických odrůd to je hlavně Tramín, Muškát moravský a Pálava. Modré odrůdy jsou na ploše 1011 ha, a to hlavně Svatovavřínecké, Frankovka, Rulandské modré a Zweigeltrebe.

Vinařská podoblast mikulovská

30 obcí, 2 464 pěstitelů, 4 680 ha vinic. Mikulovský bioregion zabírá Mikulovskou pahorkatinu s vápenitými půdami v okolí Pálavy, Dunajovické vrchy a Valtickou pahorkatinu s mohutnými návějami spraší a pískovou plošinu Bořího lesa. Podnebí tu je velmi teplé a suché. K největším vinařským obcím patří Valtice, Novosedly, Mikulov, Dolní Dunajovice, Sedlec u Mikulova, Brod nad Dyjí, Popice, Pavlov. Bílé odrůdy tu jsou vysázeny na podstatně větší ploše vinic (3425 ha) a výrazně tu převažuje Ryzlink vlašský. K němu se tradičně druží Veltlínské zelené. Vína obou odrůd se tu vždy užívala jako základní surovina pro výrobu šumivých vín. V dalším pořadí jsou Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Sauvignon. Burgundské odrůdy Chardonnay a Rulandské šedé tu dávají výrazná vína. Z modrých odrůd jsou zde nejvíce zastoupeny Svatovavřínecké, Frankovka a Zweigeltrebe. V poslední době se zkouší ve větší míře Cabernet Sauvignon a Merlot. Ve Valticích, hlavním městě vina, sídlí několik vinařských organizací - Národní vinařské centrum s Národním sálonem vín, Vinařská akademie Valtice, Střední odborná škola vinařská Valtice. Mezi Valticemi a Lednicí se rozprostírá Lednicko-valtický areál, památka světového kulturního dědictví UNESCO.

Vinařská podoblast velkopavlovická

75 obcí, 7 290 pěstitelů, 5 012 ha vinic. Oblast náleží ekologicky do bioregionu Hustopečského, který se rozkládá na Hustopečsko-kyjovské pahorkatině tvořené vápenitými flyši a sprašemi. Reliéf podoblasti je pahorkatinný, místně se oddělují vystupující hřbety, jako je Příkladná kupa. První sled viničních svahů se táhne podél dálnice v úseku Velké Němčice - Velké Bílovice a je teplejší nežli výše položené svahy uvnitř pahorkatiny. Největší vinařská obec ČR Velké Bílovice má 797 ha vinic a stará se o ně 1051 pěstitelů. Dalšími významnými vinařskými obcemi jsou Čejkovice, Velké Pavlovice, Kobyly, Hustopeče, Rakvice, Němčičky, Zaječí, Příkladky, Bořetice. Velkopavlovická vinařská podoblast je srdcem výroby moravských červených vín. Vinice s modrými odrůdami tu

jsou na ploše 2 097 ha, což je nejvíce ze všech moravských vinařských podoblastí. Jsou to hlavně odrůdy Svatovavřínecké, Frankovka a kromě Modrého Portugalu, Zweigeltrebe a Rulandského modrého i André. Z bílých odrůd se pěstují hlavně Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink vlašský a ve starších vinicích tradiční odrůda Kloboucká - Neuburské. K ostatním bílým odrůdám patří zejména Sauvignon, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské bílé a Tramín červený.

Vinařská podoblast slovácká

115 obcí, 8 346 pěstitelů, 4 564 ha vinic. Ekologické poměry jsou v této podoblasti nejrozmanitější. Řeka Morava rozděluje podoblast na dvě části. Za pravobřežní hranicí Moravy jsou na severu vinorodé svahy Chřibů se Ždánickým lesem v pozadí. V popředí pak město Bzenec, známé Ryzlinkem rýnským pod místním názvem Lipka. Levobřežní krajina patří do provincie karpatské. Jižní svahy předhůří Bílých Karpat jsou otevřené teplému jihovýchodnímu proudění a na hlubokých, vododržných půdách se tu rodí plná vína Strážnice a Blatnice pod sv. Ant., kde vzniklo tradiční směsné víno Blatnický Roháč z vín Ryzlinku rýnského, Rulandského bílého a Sylvánského zeleného. Podnebí tu má kontinentálnější ráz. Nejjižnější částí slovácké podoblasti je Podluží s rovinatějšími polohami a se svahovými vinicemi na terénním zlomu k říčce Kyjovce. K největším vinařským obcím tu patří Mutěnice, Blatnice pod sv. Ant., Hovorany, Prušánky, Bzenec, Lipov, Moravská Nová Ves, Strážnice, Polešovice, Dolní Bojanovice. V podoblasti jsou dvě třetiny odrůd pro bílá vína a jedna třetina odrůd pro vína červená. Nejrozšířenější jsou Müller Thurgau a Ryzlink rýnský, dále Veltlínské zelené a Rulandské bílé, Ryzlink vlašský a Chardonnay. Aromatické odrůdy jsou zastoupeny Sauvignonem a Muškátem moravským. V modrých odrůdách zauímají přední postavení Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Rulandské modré a Cabernet Moravia.

4.1. Nejdůležitější odrůdy pro bílá vína / podle rozšíření

Müller Thurgau

Nejrozšířenější odrůda, rané zrání, pravidelná plodnost, harmonická vína, která jsou svěží, jemně aromatická, muškátově ovocná, někdy s tóny grepu či broskve, s nižším obsahem kyselín. Víno vhodné k lehkým jídlům, k čerstvým sýrům.



Veltlínské zelené

Tradiční na Velkopavlovicku, Znojemsku a Mikulovsku. Nejen víno denní potřeby, ale i vína výrazně odrůdová s vůní lipového květu na hlinitých půdách nebo pepřnatě kořenitá na spraších. Též pro výrobu vín šumivých. Vhodné jako víno svačिनové, k vařeným masům, k předkrmům, k tvrdým sýrům.

Ryzlink vlašský

Tradiční na Mikulovsku, kde se osvědčil pravidelnými sklizněmi a dobrou mrazuodolností. Zpočátku více kyselín, které se v průběhu škulení vína zmírní. V mladých vínech ovocné tóny rybízu nebo angreštu, později vůně lučního kvítí. Vhodný pro šumivá vína. Víno se podává k předkrmům, k rybám.

Ryzlink rýnský

Rozšířen ve všech vinařských podoblastech pro dobrou mrazuodolnost a výbornou kvalitu přívlastkových vín. Víno má někdy vyšší obsah kyselin. Vůně je jemná, delikátní, s náznaky lipového květu, později meruněk, broskví či ananasu. Podává se k předkrmům, k bílým masům, k jemným úpravám ryb.

Rulandské bílé

Ve vínech z vápenitých půd se nejlépe projeví kvalita a plnost. Je rozšířeno ve všech vinařských podoblastech. Víno je plné, s minerální podstatou a květinovou vůní, která přechází do vůně hrušek a chlebové kůrky. Víno se hodí k uzeným rybám a k pernaté zvěřině.

Sauvignon

U části milovníků bílých vín je velmi oblíben pro výraznou trávnatost mladých vín s vůněmi po kopřivě a zelené paprice. U vín z teplých poloh a při zrání vína se objevují vůně černorybízové, angreštové, směs citrusů a kiwi. Víno je vhodné ke chřestu, k rybám, k plodům moře.

Chardonnay

Vyžaduje v vápenité půdy a výborné polohy, aby hrozny vždy vyzrály do kvality přívlastkových vín. V chladnějším klimatu mají vína vůni po zelených jablkách s příměsí akátu. Ve vyzrálém víně med a lískové oříšky, z teplejších oblastí mango, smetana, banán, ananas, žlutý meloun. K bílým masům, k rybám.

Rulandské šedé

Z burgundských odrůd zraje nejdříve a dosahuje vysoké cukernatosti. Dává vína plná, s medově nasládlou vůní a s náznakem vůně pomerančů. Mívá vyšší obsah alkoholu a dlouho trvající dochuť. K hutným úpravám masa s omáčkami, k dezertům.

Tramín červený

Barva vína bývá zlatožlutá, vůně medově hrozinková se závaný aroma čajové růže, v láhvové zralosti i pomeranče či skořice. Víno je velmi plné, s nižším obsahem kyselin a často se zbytkovým cukrem. K dezertům, k pokrmům asijské kuchyně, sladké výběry, k husím játrům.

Kromě tradičních se pěstují i odrůdy nověji vyšlechtěné. Pálava vznikla na Šlechtitelské stanici vinařské v Perné křížením Tramín x Müller Thurgau a dává vína podobná Tramínu, ve kterých se silněji ozývá vůně vanilky. Ze stejného pracoviště je Aurelius (Ryzlink rýnský x Neuburské) s víny podobnými Ryzlinku rýnskému, poněkud kořenitějšími a s širší škálou aromatických látek. Na Šlechtitelské stanici Polešovice byl vyšlechtěn Muškát moravský (Muškát Ottonel x Prachttraube). Dává líbivé, harmonické, muškátové víno.

4.2 Nejdůležitější odrůdy pro červená vína / podle rozšíření

Svatovavřínecké

Nejrozšířenější z modrých odrůd. Víno je tmavě granátové barvy s fialovými odstíny. Někdy hrubší výraz tříslovin doprovázejí i kyseliny. Ve vůni se objevují tóny višňové nebo černorybízové. Víno dostává při zrání na láhvi sametovou plnost. Podává se k tmavým masům a ke zvěřině.

Frankovka

Na Moravě tradiční, hrozen zraje pozdě. Vyžaduje v výborné poloze, hodí se i do štěrkovitých půd. Víno má tmavě rubínovou barvu a v mládí vyšší množství kyselin. Zráním se tvrdost sníží a vystoupí příjemná kořenitost, extraktivnost a hebká plnost. Ke kořeněným masům, ke zvěřině, k paštikám, plíšňovým sýrům.

Zweigeltrebe

Velmi plodná a dostatečně odolná odrůda. Rozšířila se koncem minulého století. Víno má granátovou barvu, vůni višňi i bobulového ovoce. Zpočátku jsou třísloviny výraznější, při usměrněné sklizni se dostaví hebké tóny. Podává se k těstovinám, k bažantu, k tmavému masu, k tvrdým sýrům.

Rulandské modré

Nejstarší modrá odrůda v obou vinařských oblastech. Vyžaduje výborné polohy. Vína mívají bledě rubínovou až cihlově červenou barvu se zlatavým okrajem na styku hladiny vína se sklem poháru. V mládí převládá vůně jahod, ostružin, červených třešní, po vyzrání vůně švestkových povidel, kůže, tlejícího listí. Chuť je kořenitá, plná, dlouhá. Ke zvěřině, k sýrům s ušlechtilou plísní.

Modrý Portugal

Zrání hroznů je středně rané, víno rubínové barvy má příjemnou vůni květin, v chuti je méně tříslovin. Víno je lehčí a výborně pitelné. Je vhodné ke kachně, k těstovinám, ke zrajícím sýrům.

I pro červená vína se v našich vinicích objevila řada modrých odrůd novějších nebo k nám nově dovezených. Na Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích vznikla odrůda André (Frankovka x Svatovavřínecké), která dává na hlubokých hlinitých půdách v teplých polohách velmi plná červená vína. Podobné nároky má i Cabernet Moravia (Cabernet Franc x Zweigeltrebe), vyšlechtěný L. Glosem v Moravské Nové Vsi. Vína s kabernetovou vůní jsou tmavá a plná. Francouzské odrůdy Cabernet Sauvignon a Merlot, které se dříve nepěstovaly pro pozdní zrání hroznů, se vlivem oteplování ovzduší postupně začleňují do našeho sortimentu modrých odrůd, který obohatila i německá raná odrůda Dornfelder dávající bohatá, tmavá vína. Barevně nejbohatší jsou barvíčky Alibernet, Neronet a Rubinet

Motivy vinařství na platidlech

Již ve středověku byste stěžď našli vinařskou obec, v jejímž znaku či na pečeti by chyběl některý z vinařských symbolů. Motivy révových listů a hroznů či pohárů se na pečetích začaly objevovat během první poloviny 15. století a z pečetních polí postupně přecházely do městských znaků. Například již roku 1423 byla k pergamenové listině na prodej vinice brněnskému klášteru herburek připojena pečeť města Židlochovice, dodnes užívaná jako znak – gotický štít s výhonem révy vinné a třemi hrozny. Nejstarší podobu městského znaku, výhon révy vinné se třemi hrozny mezi dvěma vinařskými noži, zobrazuje také pečeť města Hustopeče z roku 1538.

Motivy vinařství ve znacích měst

Inspirací pro městské znaky se často stávalo převažující zaměstnání obyvatel. Vedle zemědělských, rybářských či hornických motivů se proto ve znacích jihomoravských měst často objevují vinařské symboly. Například Ivančice mají ve znaku tři poháry, Nosislav se pyšní bohatě olistěným révovým výhonem s hrozny bílých i modrých odrůd. Listy révy vinné, hrozny, révové ratolesti či vinařské náčiní mají ve znaku například Dolní Kounice, Hroznová Lhota, Mikulovice u Znojma, Miroslav, Polešovice či Dolní Dunajovice.

Vzácné historické listiny

Nejstaršími svědky moravského vinařství jsou vedle archeologických nálezů klášterní kroniky a pergamenové listiny českých panovníků, které zároveň představují počátky národního písemnictví. Mnohdy se jedná o darovací listiny, jimiž panovníci udíleli privilegia a předávali majetek šlechticům a klášterům, lze ovšem najít i kupní smlouvy a soudní výroky. Formou pergamenových listin byly vydávány též horenské a vinařské řády. Nejstarší originální listinou na vinný desátek je privilegium Přemysla Otakara I. z roku 1222, jímž král potvrdil rajhradským benediktinům dar desáté bečky vína z vinohradu v Miroslavi.

ROZDĚLENÍ VÍN V ČESKÉ REPUBLICE

System dělení vín v České republice vychází z vyzrálости hroznů, stanovené měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Zkratka °NM znamená stupeň normalizovaného moštoměru, kdy jeden stupeň představuje jeden kilogram cukru ve 100 litrech hroznového moštu.

Stolní víno

Nejnižší kategorie vín z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU.

Zemské víno

Víno vyrobené pouze z tuzemských hroznů o cukernatosti minimálně 14 °NM, může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Víno vyrobené z tuzemských hroznů s cukernatosti minimálně 15 °NM. Výroba musí proběhnout v té vinařské oblasti, kde byly hrozny sklizeny. Lze jej opatřit dovětkem:

Jakostní víno odrůdové

Víno vyrobené z vinných hroznů nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd uvedených ve Státní odrůdové knize.

Jakostní víno známkové

Víno vyrobené smísením vinných hroznů, hroznového moštu nebo vín podle stálé receptury.

Jakostní víno s přívlastkem...

Hrozny musí splňovat všechny požadavky na výrobu jakostního vína a navíc musí pocházet z jedné vinařské podoblasti. Mošt se nesmí doslazovat řepným cukrem, ani jinak. Vína vyšších stupňů přívlastků jsou určena zejména k slavnostním příležitostem či archivaci.

...kabinetní víno

Lehčí, suché, příjemně pitelné víno se vyrábí z hroznů, které dosáhly cukernatosti minimálně 19 °NM

...pozdní sběr

Kvalitní suché či polosuché víno vyrobené z hroznů sklizených při minimální cukernatosti 21 °NM.

...výběr z hroznů

Plně extraktivní víno s vyšším obsahem alkoholu a někdy též s vyšším obsahem zbytkového cukru se vyrábí z hroznů, které vyzrály na nejméně 24 °NM.

...výběr z bobulí

Plně a extraktivní, polosladké či sladké víno se vyrábí z hroznů, které dlouho zrály na vinici a dosáhly cukernatosti více než 27 °NM.

...ledové víno

Vzácné, velmi sladké víno se vyrábí lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě maximálně -7 °C, získaný mošt musí dosahovat nejméně 27°NM. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, a protože část vody zůstává v bobulích ve formě ledových krystalů, vylisovaná šťáva je velmi koncentrovaná.

...slámové víno

Aromatické sladké víno se vyrábí z dobře vyzrálých hroznů, které se nejméně tři měsíce po sklizni dosušejí na podložkách ze slámy či rákosu nebo jsou zavěšeny v dobře větraném prostoru. Tím se z bobulí odpaří část vody a ve šťávě se koncentrují extraktivní látky. Mošt musí mít nejméně 27 °NM.

...výběr z cibéb

Velmi extraktivní, sladké a vzácné víno vyrobené z hroznů, které vyzrály nejméně na 32°NM. Bobule v těchto hroznech se díky extrémně dlouhé době zrání většinou změnilly na hrozinky - ciběby.

Rok s vínem

Leden

Za pěkného počasí práce na vinici začíná řezem, který obvykle končí v březnu. Ve sklepním hospodářství probíhá příprava vína na lahvování - víno se školí, tedy číří, filtruje a stabilizuje.

Únor

Kontrolují se a opravují stroje, zajišťují se sazenice na výsadbu. Víno se stáčí do menších sudů, uvolněné sudy se vymyjí a ošetří. Ve vinici je třeba dokončit řez, sebrat a spálit drobné réví.

Březen

Jarní práce ve vinici začínají odoráním půdy, která v zimě chránila jednotlivé sazenice. Následuje kultivace půdy, vyvažování letorostů ke drátěné opoře a další drobné činnosti.

Duben

Kromě běžných prací na vinici vinaři hodnotí vína, diskutují o nich a účastní se místních a oblastních výstav vín. Většina vína je již vyškolená a připravena k lahvování.

Květen

Vinaři ošetřují mladé vinice a šetrným postřikem bojují proti škůdcům. Přejí si hodně sluníčka, aby vinohrady dobře odkvetly. Je třeba kultivovat půdu a odstranit plevel mezi řádky vinice.

Červen

Nastává vegetační období, kdy po odkvetení vinic vyráží bujné výhonky. Vinaře čeká zastrkávání mladých letorostů a vyhrnování zálistků.

Červenec

Stříháním letorostů a přebytečných hroznů vinař snižuje zatížení keřů a šetří rostlinám energii na růst zdravých plodů. Je třeba ničit plevel a užívat postřiky.

Srpen

Sklepní hospodářství se začíná připravovat na vinobraní. Procházka ve vinici je plná očekávání - vydrží počasí až do sběru hroznů? Při ideálním počasí první sklizeň začíná koncem srpna.

ZÁŘÍ - VINOBRANÍ

Vinobraní je nejdůležitější dobou vinařského roku. Harmonogram sklizně raných i pozdních odrůd se stanoví podle počasí; ideální čas nastává v okamžiku, kdy je obsah přírodních cukrů a kyselin v optimálním poměru. Z vinic se úroda šetrně dopravuje na místo zpracování, kde se hrozny odzrňují a lisují.

Říjen

Zatímco některé mošty již kvasí ve sklepích, ve vinicích dál probíhá sběr pozdních odrůd. Vinař střeží jako oko v hlavě hrozny určené pro výrobu ledového vína.

Listopad

Svatomartinské víno

Ve vinicích se priorává k jednotlivým sazenicím zemina, která během zimních měsíců chrání révu před mrazem. Ve sklepním hospodářství se vinař zabývá školením a stáčením vín, některá mladá vína jsou již připravena na vánoční stůl. Prvním mladým vínům se žehná 11. listopadu na svatého Martina.

Prosinec

Krásná doba, kdy vinař a jeho přátelé pozvedávají sklenky mladého jiskrného vína. Celoroční dřina se vyplatila a konečně zbývá čas na přemýšlení o životě i na plánování budoucnosti.

5. Certifikace služeb vinařské turistiky

Certifikace vinařské turistiky zahrnuje špičková zařízení, která představují vinařství jako kulturní a společenský fenomén jižní Moravy. Historické sklepy i moderní vinařství, ubytování s vinařskou tematikou a restaurace nabízející s noubení moravských vín s jídlem tvoří svým vzhledem, vybaveností a rozsahem služeb elitní skupinu vinařských provozů, které reprezentují to nejlepší z vinařské turistiky v regionu.

Certifikace obecně je známkou dosažení určité úrovně kvality, měřitelné pomocí stanovených kritérií. V turistice jsou certifikace vodítkem pro všechny, kteří očekávají a hledají dobrou kvalitu služeb. Smaltovaná tabulka s logem „Vína z Moravy - Certifikace vinařské turistiky“ bude patřit jedné, možná dvěma stovkám zařízení ve vinařské turistice a vytvoří špičkovou třídu služeb. Zařízením se dostane výhod prezentace na národní úrovni před ostatními zařízeními. Je to pro nás příležitost zvednout laťku kvality ještě výš a ukázat to nejlepší, co ve víně a dovednostech našich vinařů je.



Účel a základní cíl certifikace

Účelem certifikace je zvýšit kvalitu služeb vinařské turistiky a dosáhnout tak úrovně srovnatelné s nabídkou vinařské turistiky v sousedních vinařských regionech Evropy.

Cílem certifikace je označit zařízení, která kvalitou poskytovaných produktů a služeb, ale i historickou nebo architektonickou hodnotou objektů reprezentují to nejlepší z vinařské turistiky ve vinařských oblastech Morava a Čechy.

Průběh certifikace

Certifikace probíhá výběrem zařízení podle stanovených kritérií. Zařízení jsou rozdělena do pěti kategorií: vinný sklep, vinařství, vinotéka, restaurace s vínem a ubytování s vinařskou tematikou. Pro každou kategorii jsou samostatná kritéria. Pro objekty, kde je sdruženo více typů provozů, je možné provést jejich zvýhodněnou společnou certifikaci. O certifikaci žádá provozovatel nebo vlastník zařízení písemnou žádostí adresovanou Národnímu vinařskému centru. V roce 2008 byly pilotní certifikace provedeny bez poplatků. Od roku 2009 bude provedení certifikace zpoplatněno dle ceníků. Proces certifikace je ukončen uzavřením smlouvy mezi zařízením a Národním vinařským centrem. Užívání certifikační známky je zpoplatněno ročním poplatkem.

Kritéria rovněž vyžadují zatřídění nabízených vín a prezentaci vín z dané vinařské podoblasti. Splnění certifikačních kritérií posuzuje osoba k tomu písemně oprávněná Národním vinařským centrem. O následném udělení známky pak definitivně rozhoduje kolegium hodnotitelů, které vydává závěrečný verdikt. Ten obsahuje zdůvodnění při zamítnutí udělení certifikace, případně doporučení k odstranění nedostatků.

Zařízení certifikovaná pro vinařskou turistiku jsou označena smaltovanými tabulkami s logem „Vína z Moravy“ nebo „Vína z Čech“ a nápisem v češtině i angličtině „Certifikace vinařské turistiky“ - tabulka musí být viditelně umístěna na certifikovaném zařízení.

6. Moravské vinařské stezky

Vinařství a vinohradnictví je všudypřítomným fenoménem jižní Moravy. Pravidelné řady keřů révy vinné zdobí zdejší krajinu, sklepy a sklepní kolonie tvoří typický ráz moravských vesnic, vinařstvím a vínem je inspirován folklór, zvyky i tradice kraje. Vinařství dává řád a rytmus života lidem, kteří se mu s láskou a pečlivostí věnují, víno a slavnosti s ním spojené formují jejich duše. Za chování a rozvíjení jedinečné kultury jihomoravského vinařství a zprostředkování hodnot, které vinorodá Morava nabízí příjíždějícím turistům, je záměrem ucelené sítě regionálních cyklistických tras známých pod názvem Moravské vinařské stezky. Napříč jihovýchodní Moravou, od Znojma po Uherské Hradiště, je vyznačeno 1200 km cyklostezek vedoucích převážně vinicemi, sady a lesy. Deset regionálních okruhů je pojmenováno podle vinařských oblastí jak je stanovil vinařský zákon platný v době jejich vyznačení, páteří Moravská vinná stezka prochází napříč vinorodou Moravou ze Znojma do Uherského Hradiště. Na jejich trasách leží 210 vinařských obcí, desítky chráněných krajinných oblastí i významné historické a kulturní památky kraje.



Moravské vinařské stezky, které za dobu své existence změnilы cyklistickou a vinařskou mapu Moravy, vstoupily do druhé dekády jako vyhledávaná síť cyklistických tras, které spojuje malebná krajina, jiskrné víno a bohaté tradice. Vinařské stezky jsou dnes spolehlivým průvodcem cyklistů putujících z každé části Moravy - jejich značení, bezpečí a klid vyhledávají nejen ti, pro které je cyklistika odpočinkem a cestou za poznáním, ale především šetrným způsobem dopravy a životním stylem.

Značené cykloturistické trasy jsou pro nás nejviditelnějším aspektem projektu, jehož obsah tvoří stejnou měrou spolupráce Nadace Partnerství s obcemi, vinaři a podnikateli na stezkách. Za posledních pět let bylo téměř sto kilometrů stezek přeloženo z komunikací pro motorová vozidla na nové cyklostezky, desítky kilometrů vinařských stezek vedoucích původně po polních cestách byly opatřeno asfaltovým povrchem, informační systém stezek nabízí turistům interpretaci kulturního dědictví vinorodé Moravy. Na vinařských stezkách je více než sto ubytovacích a stravovacích zařízení certifikovaných známkou Cyklisté vítáni. Nejlepší vinaři a vinné sklepy jsou nositeli certifikovány pro vinařskou turistiku.

Každoročně se na vinařských stezkách konají otevírání a zavírání sezóny za účasti stovek cyklistů z řad veřejnosti, oblíbenými cyklistickými akcemi jsou tématické výlety Giro di vino a Tour de burčák. Grantová podpora programu Greenways Nadace Partnerství směřuje k vytváření místních tématických tras navazujících na vinařské stezky, budování informačního systému a odpočívek, podpory akcí a aktivit, které pomáhají rozvíjení projektu v obcích a regionech.

10 + 1 vinařských stezek

Brněnská vinařská stezka

Stezka začíná v Moravanech a napojuje moravskou metropoli na okruhy procházející znojemskou a velkopavlovickou vinařskou podoblastí. Měří 130 km a zavede cyklisty například do oblasti znamenitých červených vín v okolí Dolních Kounic, do údolí řeky Jihlavy, do přírodního parku Niva Jihlavy a k Novomlýnským nádržím.

Velkopavlovická vinařská stezka

Severní část 110 km dlouhé bohatě větvené stezky vede okrajovou vinařskou oblastí s atraktivním terénem a dalekými výhledy. Z Velkopavlovicka, kraje živé vinařské turistiky s řadou otevřených vinných sklepů trasa pokračuje Dolnomoravským úvalem a kolem Novomlýnských nádrží do Lednicko-valtického areálu.

Vinařská stezka Podlužím

Stezka rovinným Podlužím dosahuje délky 115 km, silniční úseky se střídají s polními cestami a na několika místech lze obdivovat ojedinělé ukázky lidové sklepní architektury. Jižní část stezky vede ke dvěma významným slovanským sídlištím Pohansko a Valy u Mikulčic, severním směrem zavítá trasa do lesnaté části Kyjovského Dolňácka.

Bzenecká vinařská stezka

Nejkratší 26km dlouhá stezka vede většinou po silnicích třetí třídy Kyjovskou pahorkatinou, v okolí Bzence a Vracova přechází do Dolnomoravského úvalu. Trasa okruhu navazuje na Kyjovskou, Uherskohradištskou a Strážnickou vinařskou stezku, část stezky jde souběžně s páteří Moravskou vinnou stezkou.

Znojemská vinařská stezka

Nejdelsí trasa spojuje na 165 km téměř 60 vinařských obcí. Trasa vinařské stezky na Znojemsku netvoří uzavřený okruh, ale prochází napříč nejzajímavějšími místy vinařské podoblasti. Oblast kolem řeky Dyje nabízí rovné silniční úseky a příjemné cesty mezi poli a vinicemi, milovníci náročnějších terénů si vychutnají Národní park Podyjí.

Mikulovská vinařská stezka

Jižní část stezky prochází Lednicko-valtickým areálem. Trasa dlouhá 84 km vede rovinným terénem, nejvyšší nadmořské výšky dosahuje u kolonády na Rajstně, odkud až do Nového Přerova vede podél česko-rakouské hranice. Severní část stezky vede místy osídlenými od počátků lidské existence, vinařským krajem pod Pálavou i okolím Novomlýnských vodních nádrží.

Mutěnická vinařská stezka

Mutěnicko tvoří přechod mezi severními a jižními podoblastmi pěstování révy vinné na Moravě. Převážně rovinná 65 km dlouhá trasa mírně zvlněnou krajinou Kyjovské pahorkatiny se dá rozdělit do dvou menších okruhů, vede po dobře sjízdných zpevněných polních cestách. Na trase je několik krátkých stoupání k místům dalekých výhledů.

Strážnická vinařská stezka

Klikatá 101 km dlouhá stezka vede převážně po klidných silnicích, přibližně 20 km tvoří zpevněné nebo travnaté polní cesty. Rovinná trasa se zvedá pouze v podhůří Bílých Karpat a v několika úsecích Hluckou pahorkatinou. Díky bohatému větvení stezka propojuje Strážnicko s vinařskými stezkami Podlužím, Uherskohradištskem a v okolí Bzence.

Kyjovská vinařská stezka

Nejseverněji položená 85 km dlouhá stezka s náročnějším kopcovitým profilem je výzvou pro zdatné cyklisty. Trasa kopíruje ráz mírně zvlněné Kyjovské pahorkatiny i podhůří

Chřibů s několika dalekými výhledy. Dalšími větvemi navazuje na stezky procházející sousedícími oblastmi - Bzeneckem, Velkopavlovickem a Mutěnickem.

Uherskohradištská vinařská stezka

Ideální trasa pro celodenní rodinné výlety měří 75 km a vede mírně zvlněnou pahorkatinou po klidných silnicích a cyklostezkách. Jejím srdcem je slovácká metropole Uherské Hradiště, odkud stezka míří do Kostelan. Další cesta pokračuje podél řeky Moravy do Polešovic nebo na jih do lázeňského městečka Ostrožská Nová Ves a na Dolňácko.

Moravská vinná stezka – 290 km

Moravská vinná stezka je páteří trasou ojedinělé sítě regionálních cyklistických stezek vedoucích vinorodou krajinou jihovýchodní Moravy. Jako součást projektu Moravské vinařské stezky spojuje starobylé Znojmo se slováckou metropolí Uherským Hradištěm a nabízí putování krajem, který zdobí víno, bohatá historie i živé tradice. Červeně značená Moravská vinná stezka prochází všemi moravskými vinařskými podoblastmi a protíná sedm z deseti okruhů místních vinařských stezek. Na její trase leží 70 vinařských obcí, desítky chráněných přírodních lokalit i významné historické a architektonické památky regionu.

Tématické stezky navazující na MVS

Stezka Muškátu moravského

Každoročně na jaře a na podzim jsou všichni cyklisté a milovníci vín zváni na jednodenní akci Na k olech v inohrady Uherskohradištska. S tart a kce b ývá d opoledne n a h lavním Masarykově náměstí v Uherském Hradišti a trasa vede po cyklostezkách kolem slováckých vinných sklepů, které samozřejmě mají dveře dokořán a nabízejí degustace místních vín. Jednou z tras je 40 kilometrů dlouhá stezka Muškátu moravského, která účastníky seznamuje s historií šlechtění odrůdy Muškátu moravského v Polešovicích, naučí je rozeznávat jednotlivé odrůdy vína ve vinicích a nabídne také řadu pěkných panoramatických výhledů do vinic Uherskohradištska. Stezka vede přes Kunovský les do Kostelan nad Moravou, Nedakoníc a Polešovic, kde byl Muškát moravský vyšlechtěn. Odtud pokračuje přes Vážany, Tučapy a Boršice do Zlechova a přes Staré Město se vrací zpět do Uherského Hradiště. www.uherske-hradiste.cz

Stezka Rulanského bílého

Akce s názvem Na kole vinohrady Uherskohradištska vás zasvětil do historie a tajů pěstování révy na Slovácku. Na startu každý obdrží mapu vinných cyklostezek, dárkovou skleničku, nálevku na víno a slosovatelný kupon; hlavní cenou je posezení s přáteli ve vinném sklepě. Vedle stezky Muškátu moravského, stezky Blatnického Roháče a trasy pro rodiče s dětmi za historií a vínem si cyklisté mohou vybrat 45 kilometrů dlouhou stezku Rulanského bílého. Okružní trasa, která začíná i končí v Uherském Hradišti, zavede účastníky do míst, kde se tato burgundská odrůda s úspěchem pěstuje. Vede přes Staré Město, Zlechov, Tupesy, Velehrad, Jalubí, Traplice, Dolinu, Kudlovice a Babice. Součástí programu jsou prohlídky vinařských uliček, sklepů a vinohradů, večer pak čeká všechny účastníky zábavný program v historickém centru Uherského Hradiště.

Obecní vinařská stezka Němčičky

Osmikilometrový okruh kolem vinařské obce Němčičky seznamuje návštěvníky s historií vinařství, zdejšími viničními tratěmi a veškerými zajímavostmi kolem výsadeb a pěstování révy vinné. Na kole nebo pěšky se podíváte do míst, z nichž se otvírají jedinečné panoramatické výhledy do širokého okolí. Trasa přímo navazuje na Moravskou vinnou stezku a doplňují ji čtyři informační panely s mapou.

Modré hory

Okružní 25 kilometrů dlouhá trasa vás provede krajinou, která je pověstným srdcem produkce moravských červených vín. Stezka, jejíž délku si můžete upravovat podle vlastní chuti a pěší či cyklistické zdatnosti, spojuje vinařské obce Bořetice, Kobylí, Němčičky, Velké Pavlovice a Vrbici, v jejichž okolí se odrůdy s modrými hrozny pěstují na více než polovině vinohradů. www.modrehory.cz

Naučná vinařská stezka Velkých Bílovic

Naučná stezka s výhledy na nejrozsáhlejší areál vinic v České republice měří pět kilometrů a seznámí vás s historií vinařství a viničními tratěmi v okolí Velkých Bílovic. Trasa začíná u staré školy, kde sídlí muzeum a vinotéka, zároveň sloužící jako informační centrum.

Ve Velkých Bílovicích si můžete prohlédnout vinné sklepy, vybudované Habány, reformními novokřtěnci, kteří v 16. a 17. století putovali ze Švýcarska napříč Evropou. Zruční habánští řemeslníci při svém putování zaváděli nové postupy ve vinařství, stavěli sklepy a proslavili se i keramikou.

Stezka krajem André

Stezka pojmenovaná podle odrůdy červeného vína vede z Hustopečí přes Starovičky, Velké Pavlovice a Bořetice na Vrbici. V Bořeticích turisty láká nová rozhledna na Kraví hoře, na Vrbici starobylé unikátní sklepy, ve Velkých Pavlovicích minete šlechtitelskou stanici, kde odrůda André vznikla. Téměř 19 kilometrů dlouhá stezka s kvalitním povrchem je vhodná především pro cykloturistiku, ale dá se absolvovat i pěšky.

7. Zažít kraj vína a památek na kole

„Kraj vína, památek, vinařských stezek a milých lidí“ – to jsou hlavní znaky nejen jižní Moravy, ale také ra kouské oblasti Weinviertel, která s jižní Moravou n a j ihu s ousedí. P roto s e N adace Partnerství v rámci péče o rozvoj Moravských vinařských stezek zapojila do přeshraničního projektu nazvaného Zažít kraj vína a památek na kole, jehož partnery jsou Jihomoravský kraj, Centrála c estovního r uchu j ižní M oravy a Weinviertel T ourismus. Tento p rojekt j e spolufinancován z operačního programu Přeshraniční spolupráce ČR-Rakousko a bude realizován v období 07/2010 – 05/2013.



Hlavním cílem projektu je spolupráce v oblasti cykloturistiky – tvorba inovativních příhraničních turistických produktů, optimalizace značení mezinárodních cyklistických tras a stezek, budování drobné infrastruktury, monitoring cyklistů, marketing a propagace v oblasti cestovního ruchu, zvýšení ekonomického významu turismu v příhraničním regionu a zvýšení návštěvnosti při využití regionálních zvláštností. V souvislosti s rozvojem systémů stezek pro vinařskou turistiku na jižní Moravě a v oblasti Weinviertel budou realizovány následující aktivity:

- plán organizačního a marketingového rozvoje vinařských stezek, vyhodnocení současného stavu zajištění údržby mobiliáře stezek, 4 workshopy pro starosty vinařských obcí
- návrh a tisk brožury Vinařské stezky jižní Moravy a Weinviertlu
- návrh 10 obrazových a mapových typů na výlety pro internetové stránky
- tvorba 5 image videoklipů o stezkách 4 vinařských podoblastí Moravy a Vinné cesty oblasti Weinviertlu pro představení na internetu na webu www.vinarske.stezky.cz
- výroba výstavních bannerů (rollup) pro prezentace na konferencích, seminářích a akcích v terénu
- uspořádání 3 jednodenních akcí otevírání vinařských stezek Moravy a Weinviertlu.

7.1 Monitoring návštěvnosti turistických regionů, cyklistických a pěších stezek



V České republice přibývá regionů a obcí uvědomujících si pozitivní přínos pěších a cyklistů pro dopravu i pro účely rekreace a cestovního ruchu. Čistější vzduch, zdravější a spokojenější občané, příliv turistů, to vše motivuje radnice k výstavbě nových stezek. Kolik lidí stezky ve skutečnosti využívá? Kde se nachází nejvhodnější místa pro instalaci odpočíváků a informačních panelů? Kdy je nejlepší doba pro provádění údržby? Jaký dopad na návštěvnost mají různé marketingové nástroje? Jaký je ekonomický přínos stezek pro obce či regiony?

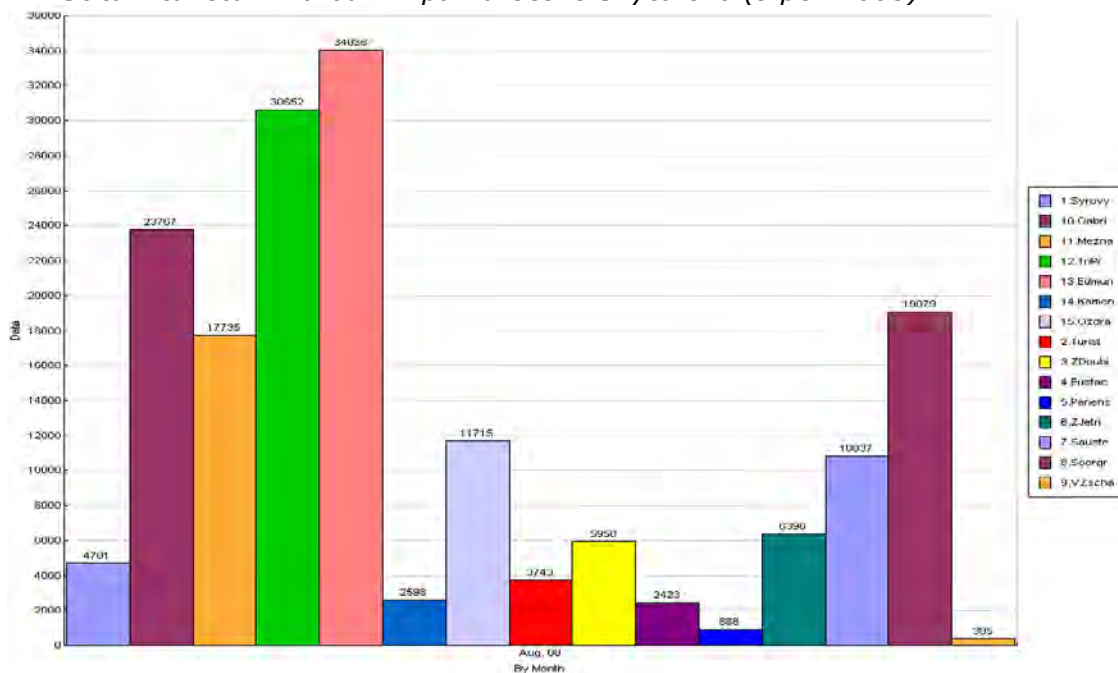
Na tyto otázky je možné kvalifikovaně odpovědět pouze prostřednictvím systematického monitoringu turistů. Jeho potřebnost zdůrazňuje obecně prospěšná společnost Partnerství, která se problematikou šetrné dopravy a turistiky dlouhodobě zabývá. Pravidelné sčítání pěších a cykloturistů je u nás na rozdíl od západoevropských zemí téměř zcela opomíjeno. Programově se jím zabývá pouze Správa Národního parku České Švýcarsko na celém území parku, v několika málo lokalitách probíhá i v Libereckém kraji. Ostatní národní parky, chráněné krajinné oblasti, mezinárodní a páteřní cyklistické i pěší stezky se o sčítání buď vůbec nepokouší nebo se zde dělají nahodilá ruční sčítání, které nepřináší data s dostatečnou vypovídací hodnotou. Řešením pro získání relevantních údajů o pohybu turistů je automatický monitoring, k němuž jsou využívána speciální monitorovací zařízení. S jejich pomocí je možné sledovat počty turistů v přírodě dlouhodobě, vyhodnocovat trendy, sezónní vlivy a dokonce selektivně sčítat různé uživatele stezek, např. chodce a cyklisty. Právě tyto údaje jsou zásadní při plánování kapacit infrastruktury pro šetrnou turistiku i zdůvodňování investic do jejího rozvoje.

Monitorovací zařízení fungují na principu tlaku (pneumatických hadiček, nášlapných desek), teploty (pyroelektrických senzorů), indukce proudu (elektroindukčních smyček), případně metod založených na foto a video záznamech. Data jsou zaznamenávána nepřetržitě v definovaných časových intervalech a je možné je odesílat prostřednictvím sítě GSM přímo do stolního počítače správce území. Významnou výhodou monitorovacího zařízení pro instalaci v terénu bývá nezávislost na připojení k elektrické síti, s nadná instalace a nenáročná údržba. Nedílnou součástí vybavení bývá uživatelsky příjemný

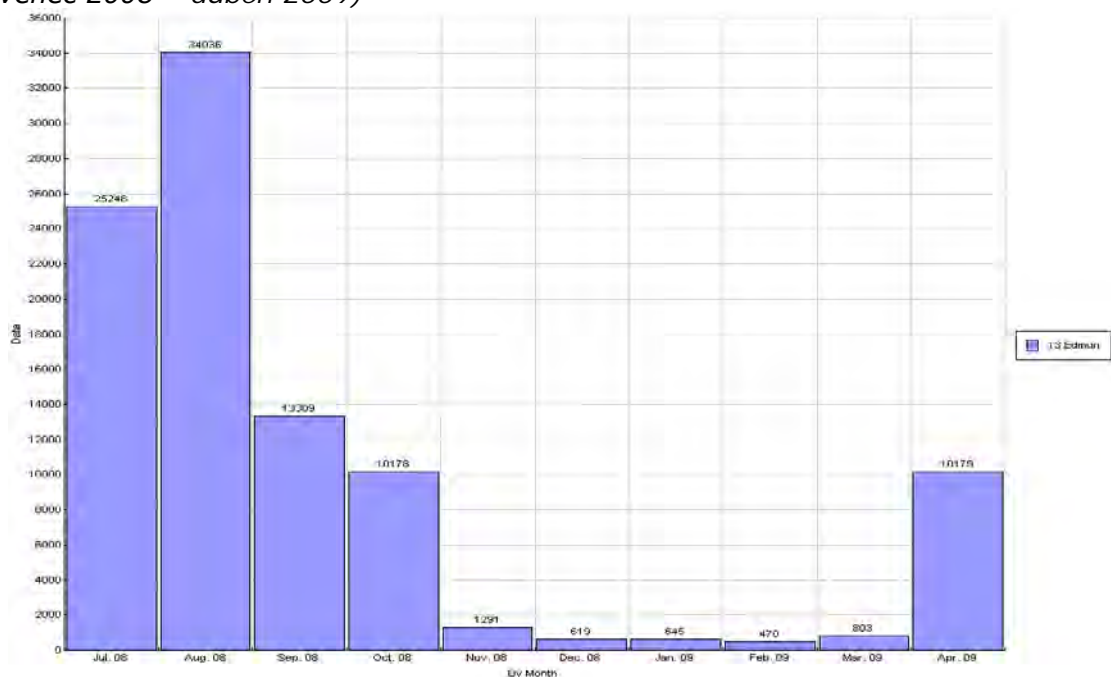
software umožňující jednoduché zpracování, export a zveřejňování údajů, např. prostřednictvím webové aplikace.

Systémy automatických sčítačů již instalovala obecně prospěšná společnost Partnerství v Praze, Brně a národním parku České Švýcarsko. V posledně jmenovaném se jedná o síť patnácti čidel pokrývajících celou oblast národního parku. Pro správu parku zajišťuje Partnerství, o.p.s. měsíční zpracování dat. Toky návštěvníků dosahují v letní sezóně v některých lokalitách hodnot kolem 30 000 měsíčně (viz. Graf 1). Evidentní je také vliv sezónnosti na počet návštěvníků národního parku (viz. Graf 2).

Obr 1: Sčítání turistů v Národním parku České Švýcarsko (srpen 2008)



Obr 2: Sčítání turistů v Národním parku České Švýcarsko (Edmundova soutěska, červenec 2008 – duben 2009)

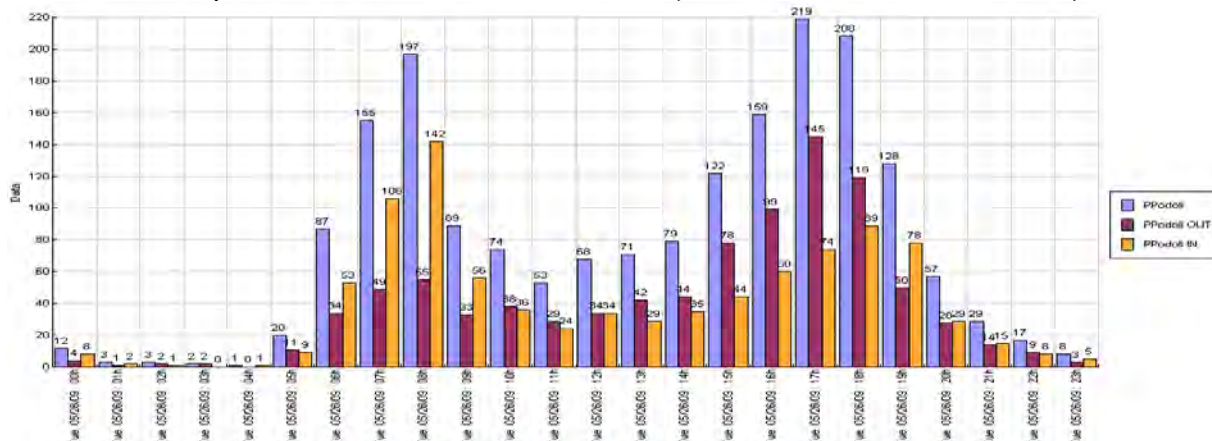


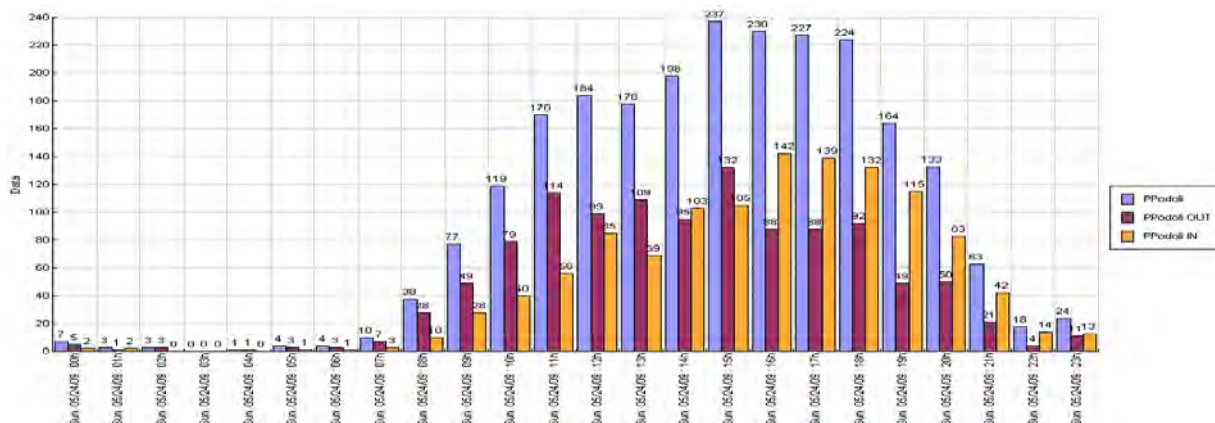
Obr 3: Umístění sčítače turistů v Národním parku České Švýcarsko



V květnu uspořádala Partnerství, o.p.s. ve spolupráci s TSK Praha testovací sčítání cyklistů na stezkách v Podolí a v přírodní rezervaci Divoká Šárka v Praze. Celkově bylo zaznamenáno na 50 000 průjezdů cyklistů, přičemž nejvyšší hodnoty – přes 2000 cyklistů za den – byly dosahovány o víkendech (viz. Graf 3). Jasně se také ukázala dopravní i rekreační funkce stezky – zatímco ve všední den proudila většina cyklistů dopoledne směrem do centra a odpoledne z centra (viz. Graf 4), o víkendu tomu bylo přesně naopak (viz. Graf 5).

Obr 4: Sčítání cyklistů na stezce v Praze – Podolí (srovnání všední den a víkend)



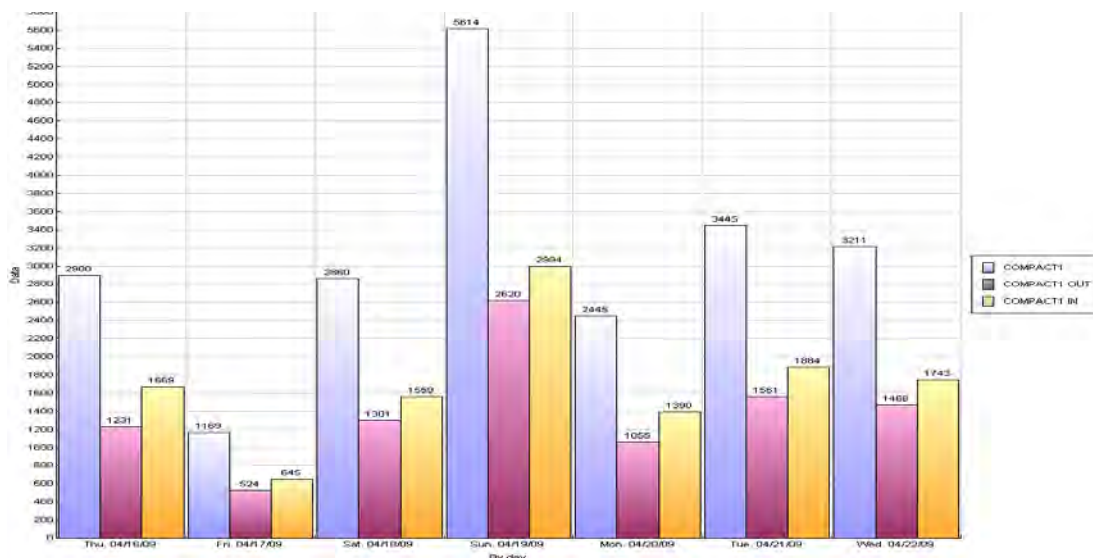


Obr 5: Umístění sčítače cyklistů v Praze - Podolí



V Brně využila Partnerství, o.p.s. na stezce Brno - Modřice zařízení zaznamenávající všechny uživatele stezek – pěší, in-line bruslaře i cyklisty. Během jediného týdne využilo stezku více než 21 000 lidí, nedělní hodnota dosáhla dokonce 5 600 záznamů (viz. Graf 6). Z důvodu neexistující návaznosti stezky na centrum města stále převažuje její využití pro rekreaci.

Obr 6: Sčítání uživatelů stezky v Brně – Modřicích (16. – 22. 4. 2009)



Monitoring turistů by se přirozeně neměl omezit jen na zjišťování čísel o počtu uživatelů stezek. Neméně důležitý je také kvalitativní průzkum doplňující předchozí data informacemi o chování uživatelů, jejich zájmech a očekáváních. Při zjišťování těchto informací lze využít stávající průzkumy národních agentur cestovního ruchu, jakou je v ČR např. agentura Czech Tourism. Například zjištěním počtu a průměrných výdajů návštěvníků stezky lze jednoduše vypočítat její ekonomický přínos pro region a porovnat ho s hodnotou investice do jejího vybudování. Ne náhodou podobné zahraniční průzkumy ukázaly, že investice do stezek jsou jedny z nejlépe vynaložených veřejných prostředků.

8. Muzeum obce Kobylí

Založení

Muzeum obce Kobylí bylo otevřeno v roce 1997. Zakladatelem a původcem myšlenky se stal spolek Klub přátel historie Kobylí na Moravě v úzké součinnosti s obcí Kobylí.

Otevření muzea předcházelo asi dvouleté období intenzivních příprav, sběru a třídění materiálů a nabývání inspirace, jak muzeum přejmout. V letech 1997 – 2000 bylo muzeum příspěvkovou organizací, od r. 2000 je pod přímou správou obce Kobylí – je její organizační složkou. Zřizovatelem je tu dříve obec Kobylí. Muzejní sbírka je úředně zapsána do centrální evidence sbírek Ministerstva kultury, ale zůstává v majetku zřizovatele.

Místo

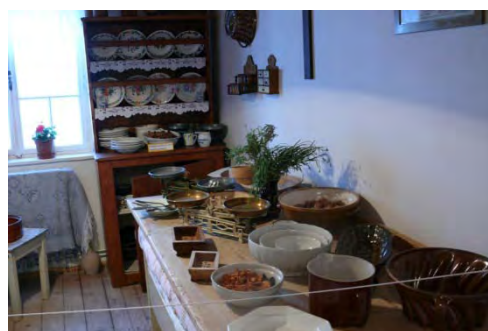
Pro potřeby muzea byla vyčleněna část budovy ve vlastnictví obce – budova bývalé měšťanské školy, a to díky úzké spolupráci s obcí. Provoz muzea byl zahájen v roce 1997 se dvěma výstavními místnostmi a jednou určenou pro renovaci předmětů. Postupem let se výstavní plocha pomalu zvětšovala. V přízemí budovy do r. 2008 sídlila místní knihovna. Po jejím přestěhování do nových prostor připadla celá budova potřebám muzea. V dnešní době ještě uvolněná plocha není zpracovaná tak, jak by bylo vhodné, ale je to z nedostatku finančních prostředků. Neustálý boj vedeme s nedostatkem úložných prostor pro depozitní věci.

Provoz

Provoz muzea do r. 2003 byl zabezpečován částečným pracovním úvazkem jedné osoby, pracemi na dohodu o vykonané práci a dobrovolnickou prací. Od r. 2004 je jedna osoba na plný úvazek, která je zaměstnancem zřizovatele – obce Kobylí, tudíž se podle pracovní smlouvy věnuje i některým pracím pro obec. Další činnosti se opět zabezpečují prací na dohodu o vykonané práci a dobrovolnickou prací. Pravidelný provoz se za takových podmínek stanovuje velmi obtížně. Mnoho let se držíme stejného systému, který není ideální, ale celkem se osvědčil. Máme otevřeno celoročně po předchozí domluvě, během letní sezóny, která u nás začíná v polovině června a končí poslední víkend v srpnu a během adventního období máme otevřeno každou neděli od 14 do 17 hodin – tyto služby zabezpečuje Klub přátel historie Kobylí dobrovolnickou prací. Zbytek zabezpečuje zaměstnanec muzea, a proto je výhodné disponovat volnější pracovní dobou.

Exponáty, výstavní prostor

Základ úspěšného muzea je dobře vystavěná expozice. Není na škodu si aspoň rámcově určit, čemu se chceme v muzeu věnovat, co chceme návštěvníkům ukázat – vyprofilovat se, aby nedošlo k tomu, že budete mít směs různorodých věcí, které dohromady nic neříkají. Moderní muzejní a výstavní trendy, které se prosazují ve velkých muzeích, jsou





sice efektivní a splňují svůj účel, ale podle mého názoru pro typ muzea, které muzeum v Kobylí představuje, nejsou moc vhodné. V první řadě je potřeba sesbírat dostatečné množství výstavního materiálu. Sběr se děje většinou prostřednictvím darů, zápůjčky nebo koupě. Majetek muzea v Kobylí tvoří asi 95 % darů od občanů nebo rodáků obce, zbytek činí zápůjčky a koupě. Vše je potřeba zadokumentovat – darovací smlouvy, zápůjční protokoly, kupní smlouvy atd.

Na in stalaci p rvních e xpozic pracovala aranžérka M oravského z emského m uzea spolu se členkami klubu. Profesionální aranžérka poskytla mnoho triků, nápadů a zkušeností, které zúročujeme už několik let sami při tvorbě výstav a přetváření expozic. Expozice jsou upravené tak, aby je mohl návštěvník zhlédnout sám, ale i s průvodcem (popisky, informační panely atd.). Nezasvěcený návštěvník většinou velmi ocení průvodce, který svým výkladem expozici osvěží a přiblíží. Je třeba pečlivěji zvážit, jak chceme, aby expozice vypadala, aby splnila svůj účel a byla atraktivní pro návštěvníky, což je ale dlouhodobější proces („vychytávání mušek“). Muzeum obce Kobylí každoročně pořádá dvě výstavy, buď z vlastních zdrojů, nebo hostí výstavy výtvarníků, fotografů a dalších umělců. Velmi úspěšné byly výstavy rukodělných činností jako perníky, výšivky, krajky, výstava fotografií starého Kobylí, výstava náboženských obrazů uspořádaná do cyklu liturgického roku, výstava hraček a další. Ke každé výstavě je uspořádána vernisáž s kulturním programem. Pro tyto přechodné výstavy máme vyčleněný prázdný prostor. Důležitá součást stálých expozic je průvodcovská činnost, která je vítaná u hromadných zájezdů. Průvodní slovo, které poskytujeme návštěvníkům, velmi ovlivní jejich dojem z celé expozice. Průvodní slovo by mělo být zasvěcené, fakticky přesné, zajímavé, oživené nějakou místní historkou, „drbem“, ne suchopárně složené jen s faktů. Někdy člověka překvapí, jakou kategorii návštěvníků zaujme. Muzeum by nemělo být statickým zaprášeným prostorem bez života.

Propagace

Životaschopnost muzea závisí na návštěvnících, a proto také na účinné propagaci a zviditelnění. Muzeum obce Kobylí využívá spolupráce obce Kobylí s Mikroregionem Hustopečsko, svazkem obcí Modré hory – což je tvorba informačních materiálů, letáků, prezentace na veletrzích atd. Informujeme média (tisk, rozhlas, televize) o akcích a změnách v muzeu. Využíváme k propagaci i internet, kdy máme své místo na stránkách obce, vlastní webové stránky a portál s eznam.cz, v němž využíváme k oznamování a k tiskovým a turistickým informačním portálům jako jsou akcevesku.cz, akce.cz, kudyznudy.cz atd. Internet je v dnešní době jedno z nejučinnějších médií. Co je ještě spolehlivější forma propagace, je spokojený návštěvník. Spokojeného návštěvníka, který bude doporučovat svým známým, aby se k vám podívali, vám nenahradí žádné letáky, infoportály a tisk. Pro to se vám vyplatí nešetřit časem a pozorností k návštěvníkům.

Různé

Základem dobrého fungování obecního nevýdělečného zařízení, jakým muzeum je, je podpora samosprávy obce. Rozpočet muzea je už několik let zhruba 500.000,-. V rozpočtu jsou zahrnuty všechny náklady na provoz, což je plat zaměstnance, plyn, elektřina, voda, opravy na budově a další. Podpora provozu muzea a jeho činnosti je zatím v Kobylí celkem stabilní. Je potřeba, aby bylo vidět nějaké výsledky práce, která se v muzeu děje. Důležitá je i spolupráce na zpracování historických pramenů vypovídající o obci nebo o tématu, na kterém je postaveno muzeum. Spolupracujeme na organizaci folklorních a kulturních akcí, propagaci obce, pořádáme přednášky. Nedílnou a velmi

důležitou je spolupráce s Klubem přátel historie, který se neustále významnou měrou podílí na provozu a činnosti muzea.

Mgr. Blanka Vaněčková – vedoucí organizační složky – Muzeum obce Kobylí

9. Modré hory - kraj kudy prošel Pán Bůh

Stezka Modré hory je nejzdařilejším projektem místních vinařských cyklotras, které slouží k poznání vinorodé Moravy ze sedla kola. Perfektně vyznačená trasa tvoří pestrý okruh, který nabízí nejen ideální tip pro rodinný výlet, ale i několik atraktivních terénních úseků pro náročnější cyklisty.



Délka:	25 km
Náročnost:	střední
Kolo:	krosové; horské
Turistická oblast:	Pálava
Průběh:	Velké Pavlovice – Němčičky – Bořetice – Kobylí -Vrbice

Cyklistická stezka Modré hory je turistickou součástí vinařského projektu, u jehož zrodu stál profesor Vilém Kraus. Svě vyznání kraji, jehož vinorodým stráním dávají modrou barvu letní rána i bobule hroznů na podzim, vložil do těchto vět:

„Pětihvězdi moravských vinařských obcí v čele s městem Velké Pavlovice je odedávna známé svými červenými víny ze svahových viničních poloh rozložených okruhem ve zvlněné krajině. K rovinatému jihu otevřená „rukapáně“ je jako mozolnatá dlaň, z níž vychází pět čilých a tvořivých prstů, které modelovaly svahy v okolí lidských sídlišť do tvaru polí, sadů, vinic i lesů. Těmi pomyslnými prsty prochází n áhodný p outník a slabikuje jejich jména jak by četl radost z doteků dětské ruky: Velké Pavlovice, Němčičky, Bořetice, Kobylí a nejvyš položená Vrbice.“



Vinařská stezka Modré hory tvoří uzavřený okruh, takže výlet za poznáním vinařské krajiny s nádhernými výhledy do okolí, můžete začít v kterékoliv obci na trase. Protože severozápadní úsek stezky stoupá kopcovitým terémem okraje Ždánického l esa a z několika směrů dostupná vlaková zastávka je ve Velkých Pavlovicích, doporučuji vyrazit za čerstva směrem na Němčičky. Město, které je centrem n árodopisné o blasti H anácké Slovácko, opustíte v místní části Zelnice.

Původní tvář historické sklepní uličky dnes připomíná už jen pár nadsklepních lisoven na jejím začátku, většina jich byla v minulosti přestavěna na obytné domy. Po vjezdu do terénu stoupá stezka nezpevněnou cestou nejčinnějšími viničními tratěmi Staré hory, Išperky a Bojanovska k nejvyššímu bodu, odkud se po klidné silnici spolu s Moravskou vinnou stezkou spouští k Velkým Pavlovicím. U Horáčkova kříže odbočí vlevo a po

krátkém společném úseku s tématickou stezkou André s toupá k atastrem obce Němčičky ke kapli sv. Antonína v trati Růženy. Magické místo němčického vinařství je jedním ze zastavení a t rase osmikilometrové obecní vinařské stezky, která na čtyřech panelech informuje o historii obce a panoramatických výhledech v jejím okolí. Němčičkami prochází M odrohorská kolem sklepů několika místních vinařů - deci osvěžujícího Veltlínu spláchne prach cest i únavu z vystoupaných metrů. Do sousedních Bořetic vede stezka po silnici; milovníci kopců a dalekých výhledů si ji mohou zpestřit prudkým stoupáním k rozhledně nad Kraví horou, kam odbočuje modře značená pěší stezka na konci Němčiček. K další zastávce na trase vede značená stezka od rozhledny nad Bořeticemi i z obce samotné. Kobylí je stará vinařská obec, kde se réva vinná pěstovala už ve 13. století. Hluboké vinné sklepy a památkově chráněné lisovny jsou roztroušeny po celé obci, přesvědčivé svědectví o bohaté historii vinařství v obci podává vinařská expozice v místním muzeu. Poslední zastavení a p oznávací expedici krajem Modrých hor vás přivede na Vrbici, dávnou strážní osadu s dominantním novorománským kostelem sv. Jiljí. Pod ním, ve stráním slepencové skály, je v sedmi patrech nad sebou vybudovaný vzácně jednolitý areál vinných sklepů, kde se rodí nejlepší červená vína na Moravě. Ochutnejte třeba Cuvée, jemuž daly Modré hory jméno. Lahodná chuť Modrého Portugalu a Frankovky vás bude provázet cestou do Bořetic, kde na vás čeká vínem inspirovaná recese v podobě Svobodné spolkové republiky Kraví hora. Ve stejnojmenném hotelu navštivte kancelář prezidenta republiky Kraví hora, ve které o kvalitě demokracie nerozhodují slovní proklamace, ale kvalita vína. S úsměvem na rtech pak můžete vyrazit do cíle ve Velkých Pavlovicích. Tříkilometrový úsek nabízí dvě možnosti. Pro ty, kteří už mají kopců plné zuby je určena stezka André, vedoucí do cíle výletu přímo z Kraví Hory. Vrcháře a milovníky dalekých výhledů čeká ještě jeden impozantní zážitek – stoupání vinicemi k rozhledně Slunečná. Její vzdušná a elegantní konstrukce se tyčí v trati Nad zahradami a z výšky dvaceti metrů nabízí panoramatický pohled do vinařského kraje.



Doporučujeme navštívit:

- Němčičky – Vinařský dvůr
- Bořetice - rozhledna
- Kobylí – vinařská expozice v obecním muzeu
- Vrbice – sklepní kolonie Stráž
- Bořetice – Kraví hora
- Velké Pavlovice – rozhledna Slunečná