

VYSOKÁ ŠKOLA POLYTECHNICKÁ JIHLAVA

Katedra cestovního ruchu

Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě

Bakalářská práce

Autor: Eva Adamová

Vedoucí práce: ak.mal. Vladimír Netolička

Jihlava 2011

Vysoká škola polytechnická Jihlava

Tolstého 16, 586 01 Jihlava

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor práce:	Eva Adamová
Studijní program:	Ekonomika a management
Obor:	Cestovní ruch
Název práce:	Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě.
Cíl práce:	Vytvoření zájezdu po vinařských oblastech Jižní Moravy pro potřeby cestovních kanceláří



ak.mal. Vladimír Netolička
vedoucí bakalářské práce



RNDr. Eva Janoušková, Ph.D.
vedoucí katedry
Katedra cestovního ruchu

Abstrakt

Adamová Eva: Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě. Bakalářská práce. Vysoká škola polytechnická v Jihlavě. Katedra Cestovního ruchu. Vedoucí práce: ak. malíř Vladimír Netolička. Stupeň odborné kvalifikace: bakalář. Jihlava 2011. 77 stran.

Obsahem bakalářské práce je vytvoření poznávacího zájezdu po vinařské oblasti Morava. V teoretické části se práce zabývá charakteristikou jednotlivých podoblastí vinařské oblasti Morava, rozdělením vína dle nejrůznějších kritérií a nejvýznamnějšími turistickými atraktivitami jednotlivých podoblastí. Praktická část zahrnuje zpracování poznávacího zájezdu po nejzajímavějších místech vinařské oblasti Morava včetně chronologie, programu, kalkulace nákladů, zajištění služeb a zjišťování zájmu cestovních kanceláří/cestovních agentur o vytvořený poznávací zájezd

Klíčová slova: Vinařství. Jižní Morava. Vinařské podoblasti. Kalkulace. Poznávací zájezd. Program zájezdu. Bakalářská práce.

Abstrakt

Adamová, Eva: South Moravia journeys to seek wine and folklore. Bachelor thesis. College of Polytechnics, Jihlava, Department of Tourism. Thesis supervisor: ac. painter Vladimír Netolička. Level of the professional qualification: Bachelor. Jihlava 2011. 77 pages.

The content of this thesis is to create cognitive tour the wine region of Moravia. In the theoretical part of the work deals with the characteristics of each sub-viticultural region of Moravia, the distribution of wine according to various criteria, and major tourist attractions of individual subregions. The practical part involves cognitive processing of the most interesting places to tour the wine region of Moravia, including a chronology of the program, costing, service provision and research to interested tour operators / travel agencies to establish a tour

Keywords: Winery. South Moravia. Wine subregion. Calculation. Sightseeing tour. Tour program. Bachelor thesis

Na tomto místě bych chtěla poděkovat vedoucímu diplomové práce ak. malíři Vladimíru Netoličkovi za odborné vedení, konzultace a za podporu a trpělivost při jejím vytváření.

Prohlašuji, že předložená bakalářská práce je původní a zpracoval/a jsem ji samostatně. Prohlašuji, že citace použitých pramenů je úplná, že jsem v práci neporušil/a autorská práva (ve smyslu zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, v platném znění, dále též „AZ“).

Souhlasím s umístěním bakalářské práce v knihovně VŠPJ a s jejím užitím k výuce nebo k vlastní vnitřní potřebě VŠPJ .

Byl/a jsem seznámen/a s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje **AZ**, zejména § 60 (školní dílo).

Beru na vědomí, že VŠPJ má právo na uzavření licenční smlouvy o užití mé bakalářské práce a prohlašuji, že **s o u h l a s í m** s případným užitím mé bakalářské práce (prodej, zapůjčení apod.).

Jsem si vědom/a toho, že užít své bakalářské práce či poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠPJ, která má právo ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, vynaložených vysokou školou na vytvoření díla (až do jejich skutečné výše), z výdělku dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence.

V Jihlavě dne 13. 12. 2010

.....

Podpis

Předmluva

Ve své bakalářské práci jsem se rozhodla zpracovat poznávací zájezd po vinařských podoblastech vinařské oblasti Morava pod názvem „Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě“. V práci bych chtěla využít svých znalostí získaných studiem, využít vlastní zkušenosti získané návštěvami nejrozličnějších míst vinařské oblasti Morava, na koštech vína i mnoha folklórních slavnostech a akcích. Já osobně jsem velkou milovnicí folklóru, slováckých krojů, cimbálové muziky i vína, neboť víno k folklóru neodmyslitelně patří. Dle mého názoru bez vína by nebyl folklór a bez folklóru by nebylo víno.

Na vinařských stavbách, nejčastěji lisovnách, vinných sklepech i vinařském nářadí, pomůckách a skle, např. na džbánu, košťtíři, objevíte časté folklórní motivy. Na druhou stranu mnoho folklórních akcí se koná na počest vinařství a vinohradnictví, uvedla bych zarážení hory, vinobraní, svěcení vína, v některých obcích i krojované hody.

Turistický region Jižní Morava představuje nezapomenutelný a neobyčejný kus země, ve kterém naleznete propojení nádherné krajiny s vinohrady, vinnými sklípky i s budovami historických hodnot jako jsou zámky, trosky hradů, kostely, kapličky, boží muka. Tento region žijící folklórem má mnoho stále živých tradic a předpoklady pro pěstování vynikajícího vína. Líbezná jihomoravská krajina a její jedinečné přírodní podmínky vtiskují vínům svéráznost, která je hlavním předpokladem pro trvalý zájem o jedinečnost v nepřeberném množství. Krásné moravské víno je víno, které si zaslouží náš zájem, neboť právě moravská vína jsou vína, která se zaměřují především na kvalitu a ne kvantitu. V každém pohárku vína ucítíte jeho nezapomenutelnou vůni, jemnou chuť a zlatavou jiskru.

Při tvorbě bakalářské práce budu čerpat z řady průvodců, odborných časopisů, katalogů, informačních letáků a knih, které se zabývají touto tematikou. Text doplňují mapy, které zachycují umístění jednotlivých vinařských podoblastí.

Obsah

Seznam obrázků, tabulek a grafů.....	9
Úvod a cíl práce.....	10
1 Teoretická část	11
1.1 Představení vinařské oblasti Morava	11
1.2 Dělení a kategorie vín	12
1.2.1 Kategorizace moravských vín.....	12
1.2.2 Dělení vína a hroznů dle barvy	15
1.2.3 Kategorizace vín podle obsahu zbytkového cukru	16
1.3 Odrůdy pěstované na území vinařské oblasti Morava	16
1.3.1 Bílé odrůdy podle rozšíření.....	16
1.3.2 Červené odrůdy podle rozšíření.....	22
1.4 Podoblasti vinařské oblasti Morava	25
1.4.1 Znojemská podoblast	25
1.4.2 Mikulovská podoblast.....	29
1.4.3 Velkopavlovická podoblast.....	32
1.4.4 Slovácká podoblast	35
1.5 Nejzajímavější vinařské akce na jižní Moravě	38
2 Praktická část.....	40
2.1 Vytvoření trasy po vinařské oblasti Morava pro potřeby CK.....	41
2.1.1 Program zájezdu	41
2.1.2 Časový harmonogram	43
2.1.3 Kalkulace zájezdu	45
2.1.4 Zajištění služeb	49
2.2 Průzkum mezi CK/CA	52
2.2.1 Vyhodnocení průzkumu mezi CK/CA.....	53
2.2.2 Shrnutí vyhodnocení průzkumu.....	60
3 Závěr	61

Seznam použité literatury	62
Monografie.....	62
Seriálové publikace	62
Elektronické publikace	63
Přílohy	66

Seznam obrázků, tabulek a grafů

Pokud není uvedeno jinak, jsou tabulky a grafy získané vlastním průzkumem.

Seznam obrázků

Obr. 1: Mapa vinařské oblasti Morava [1].....	11
Obr. 2: Mapa Znojemské vinařské podoblasti [1]	25
Obr. 3: Mapa Mikulovské vinařské podoblasti [1]	29
Obr. 4: Mapa Velkopavlovické vinařské podoblasti [1]	32
Obr. 5: Mapa Slovácké vinařské podoblasti [1]	35
Obr. 6: Penzion Moravská oáza [22]	49
Obr. 7: Penzion Venuše [23].....	50
Obr. 8: Penzion San Marco [24]	50
Obr. 9: Mikrobus Mercedes Benz [30]	51

Seznam tabulek

Tab. 1: Přehled bílých odrůd.....	16
Tab. 2: Přehled červených odrůd	22
Tab. 3: Itinerář zájezdu	43
Tab. 4: Podrobný časový program zájezdu.....	44
Tab. 5: Výše stravného řidiče	46
Tab. 6: Vstupné do objektů – průvodce.....	47
Tab. 7: Vyhodnocení otázky č. 1	53
Tab. 8: Vyhodnocení otázky č. 3	55
Tab. 9: Vyhodnocení otázky č. 4	56
Tab. 10: Vyhodnocení otázky č. 6	58
Tab. 11: Vyhodnocení otázky č. 7	59

Seznam grafů

Graf. 1: Byli byste ochotni tento poznávací zájezd nabídnout svým klientům?.....	53
Graf. 2: Myslíte si, že je program zájezdu pro klienty zajímavý?	55
Graf. 3: Jak byste hodnotili cenu zájezdu?	56
Graf. 4: Máte v nabídce nějaký zájezd s vinařskou tematikou?	58
Graf. 5: Na jaké zájezdy se Vaše cestovní kancelář/agentura specializuje?.....	59

Úvod a cíl práce

Téma Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě jsem si navrhla sama, jelikož mě tento kraj okouzlil a mám k němu velice blízký vztah a nejen proto, že z kraje jižní Moravy pocházím. Myslím si, že tento kraj má co nabídnout každému návštěvníkovi, jak těm méně náročným, tak i těm nejnáročnějším.

Bakalářská práce se dělí na dvě hlavní části na teoretickou a praktickou. V teoretické části naleznete základní informace o vinařské oblasti Morava, podoblastech, vinařstvích v oblasti, podrobné informace o nejzajímavějších akcích a vínech pěstovaných v této oblasti. V rámci praktické části jsem vytvořila poznávací zájezd po vinařských podoblastech vinařské oblasti Morava. Zaměřila jsem se na ta nejzajímavější místa tohoto kraje, které mají nejen historickou hodnotu, ale jsou spjaté především s vínem či folklórem. Cílovou skupinou tohoto zájezdu jsou dospělí lidé nad 18 let, jelikož se během zájezdu navštěvují vinné sklípky spojené s ochutnávkami vín, horní věková hranice účastníků zájezdu není stanovena. Praktická část dále obsahuje informace důležité pro tvorbu zájezdu, jako je program zájezdu, itinerář, kalkulace, informace o dostupném personálu, zajištěném ubytování, dopravci a dalších službách poskytovaných během zájezdu. Po vytvoření zájezdu se v rámci praktické části zaměřím na průzkum mezi cestovními kancelářemi a agenturami formou dotazníkového šetření. Dotazníky budu rozesílat náhodně vybraným tuzemským cestovním kancelářím a agenturám.

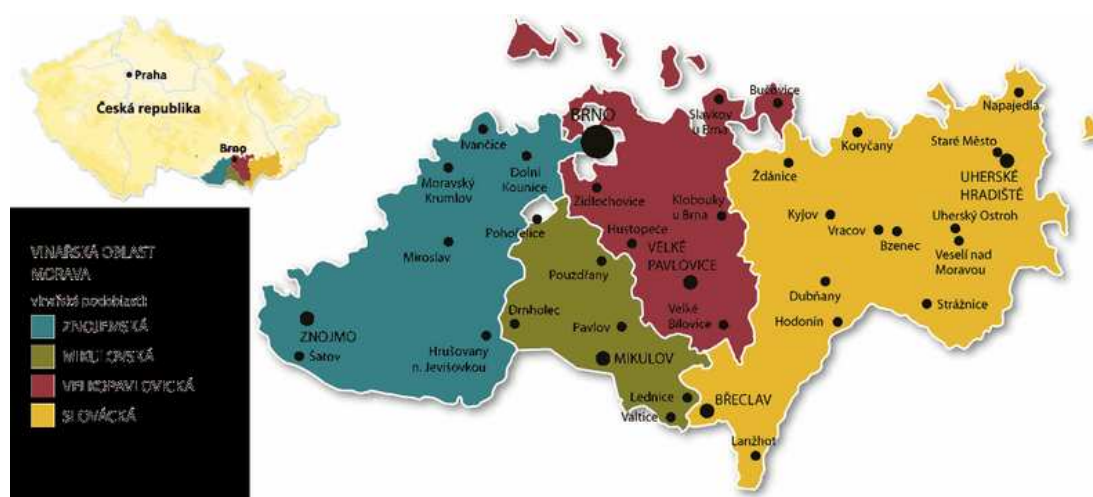
Hlavním cílem této práce je pozvednout kraj, víno a vinařství jižní Moravy, vytvořit poznávací zájezd a formou dotazníkového šetření zjistit zájem cestovních kancelář a agentur o tento zájezd s vinařskou tematikou.

Na naší škole se touto problematikou zabývala v roce 2010 Zuzana Jahodová, která zpracovala bakalářskou práci na téma Putování po vinařských skvostech Jižní Moravy.

1 Teoretická část

1.1 Představení vinařské oblasti Morava

Vinařská oblast Morava má 311 vinařských obcí, 19 275 pěstitelů révy a 17 674 ha registrovaných vinic. Zahrnuje cca 96 % ploch registrovaných vinic v České republice. Průměrná roční teplota této oblasti je 9,42°C, průměr ročních srážek 510 mm a slunce tu svítí průměrně 2 244 hodin za rok. Ekologické členění vinařské oblasti Morava většinou biogeograficky spadá do panonské provincie, východní část je ovlivňována geomorfologií karpatské soustavy a patří do karpatské provincie. Dle vyhlášky č. 324/2004 Sb. je vinařská oblast Morava tvořena čtyřmi vinařskými podoblastmi: Znojemskou, Mikulovskou, Velkopavlovickou a Slováckou.



Obr. 1: Mapa vinařské oblasti Morava [1]

Vinařská oblast Morava má výborné předpoklady pro tvorbu bílých vín se zajímavým spektrem vůní a kořenitostí, které doplňuje látková plnost z moravských úrodných půd. Souhrn vůní a chutí podtrhují svěží kyseliny povzbuzující k opětovnému doušku harmonického a pro jednotlivé podoblasti Moravy charakteristického vína. Moravská červená vína nepostrádají zemitou pravost doprovázenou uchováním ovocitého charakteru červeného vína. Charakter červených vín se v poslední době mění pod vlivem uplatňování moderní technologie červených vín, která jim dodává více vláčné jemnosti. [1]

Vinice se rozprostírají od pahorků Pálavy až 110 km východně od Znojma. Největší úspěch zaznamenal zdejší Sauvignon blanc, z něhož vznikají vína s velkým švihem, avšak bez přehnaného aroma. Kromě toho se osvědčilo Veltlínské zelené a Ryzlink ze Šatova. Vlajkovou lodí podoblasti Mikulov jsou Ryzlink vlašský, Chardonay a obě světlé odrůdy Rulandského, Pinot gris a blanc. Na severu Slovácka zraje rovněž Ryzlink rýnský, zatímco na jihu se daří Frankovce. Příznivce si našla odrůda Pálava z Rakvic, Lechovic a Šatova, jakož i Muškát moravský. Mezi nejlepší zástupce moravských červených vín se řadí Svatovavřínecké a Zweigeltrebe z okolí Velkých Pavlovic, Frankovka z Kobylic, Dolních Kounic a Bořetic. Rulandské modré dosahuje na moravských vinicích lepších výsledků než Cabernet Sauvignon, ve Velkých Bílovicích a Pavlovicích se ukázal potenciál německého Dornfelderu. [Johnson;2008;s.270]

1.2 Dělení a kategorie vín

Vína jsou rozdělována do různých kategorií dle zákona č. 321/2004 Sb. Hlavním kritériem tohoto dělení je vyzrálост hroznů v době sklizně, daná obsahem cukru v moštu měřená ve stupních normalizovaného moštoměru (°NM) uvádějící obsah přirozeného cukru v kilogramech na sto litrů moštu. Obsah cukru neboli fáze ukončení kvašení, úzce souvisí s výsledným obsahem alkoholu.

Hrozny pro výrobu vína, vyjma stolních a zemských, musí pocházet pouze z vinic stanovené oblasti a objem sklizně nesmí překročit zákonem stanovený maximální hektarový výnos. Vína vyšší kvality jsou na základě ověření odrůdy, původu, cukernatosti a hmotnosti zaříděna a označena přívlastkem. Vzhledem k vyzrálosti hroznů, podílu kyselin, alkoholu a obsahu extraktu ve víně, jsou za nejlepší považována suchá vína s přívlastkem pozdní sběr.

1.2.1 Kategorizace moravských vín

Víno domácího původu se třídí na víno stolní, jakostní, jakostní s přívlastkem, víno šumivé, perlivé, aromatizované a likérové. Pro náročnějšího spotřebitele jsou nejzajímavějšími víny jakostní vína s přívlastkem – kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledová a slámová vína. [2][Baker;2008;s.11]

Stolní víno

Stolní víno je nejnižší kategorií vín bez označení odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. Může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi Evropské unie s cukernatostí 11°NM. Vína jsou méně atraktivní a vhodná k běžnému stolování.

Zemské víno

Zemské víno je víno vyrobené pouze z tuzemských hroznů povolených odrůd. Výnos nesmí překročit 12 t/ha, cukernatost hroznů musí být více jak 14°NM. Může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.

Jakostní víno

Jakostní víno musí být vyrobeno z hroznů tuzemského původu z jedné vinařské oblasti. Hrozny musí být zpracovány ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí přesáhnout 15°NM. Jakostní vína se dělí na odrůdová (minimálně 85% uvedené odrůdy) a známková.

Jakostní víno odrůdové je víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše tří odrůd uvedených ve Státní odrůdové knize.

Jakostní víno známkové je víno vyrobené smísením hroznů, rmutu, hroznového moštu vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno.

Jakostní víno s přívlastkem

Hrozny na výrobu musí splňovat požadavky na výrobu vína jakostního. Víno musí být vyrobeno z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské podoblasti. Výroba tohoto vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly vinné hrozny sklizeny. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu. Jakostní víno s přívlastkem musí obsahovat nejméně 85% uvedené odrůdy, musí být označeno názvem přívlastku, názvem oblasti, vinařské obce a ročníkem.

Jakostní vína s přívlastkem se dělí na:

- Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19°NM. Jedná se o lehčí, suché, příjemné víno.

- Jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21°NM. Pozdní sběr je hodnocen jako kvalitní suché nebo polosuché víno.
- Jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů označujeme jako plné extraktivní víno s vyšším obsahem alkoholu i s vyšším obsahem zbytkového cukru. Vyrábí se pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24° NM.
- Jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí je plné, extraktivní, polosladké či sladké víno vyrobené z hroznů, které zrály na vinici a dosáhly přírodní cukernatosti více než 27°NM.
- Jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou Botrytis cinerea nebo z přezrálých seschlých bobulí neboli cibéb, které dosáhly cukernatosti nejméně 32°NM. Výběr z cibéb je velmi vzácné, sladké a extraktivní víno neboli víno s vysokým obsahem pevných látek, které působí v ústech mohutně a plně. Prodává se v lahvích o objemu 0,375 l.
- Jakostní víno s přívlastkem ledové víno se smí vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách -7°C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval přírodní cukernatost nejméně 27°NM. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, a protože část vody zůstává v bobulích ve formě ledových krystalů, vylisovaná šťáva je velmi koncentrovaná. Jedná se o vzácné a velmi sladké víno. Moravská ledová vína patří vedle kanadských, německých, rakouských a slovinských k tomu nejkrásnějšímu, co svět nabízí.
- Jakostní víno s přívlastkem slámové víno je povoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně tří měsíců a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27°NM. Při odkladu na podločkách se z bobulí část vody odpaří a ve šťávě se koncentrují extraktivní látky. Takto vyrobené víno má sytě žlutou barvu, výrazný buket a velký podíl zbytkového cukru.

Víno originální certifikace

Víno originální certifikace, označované na etiketě zkratkami V.O.C. nebo VOC, pochází z menšího území, než je vinařská oblast. Musí splňovat jakostní požadavky alespoň jakostního vína a požadavky stanovené a kontrolované příslušným sdružením vinařů. Jeho výrobce musí být členem takového sdružení. Povolení přiznávat označení vína originální certifikace uděluje ministerstvo.

1.2.2 Dělení vína a hroznů dle barvy

Hrozny rozlišujeme podle barvy na bílé, červené a modré, ale vína rozdělujeme podle barvy na bílá, růžová a červená. Z bílých hroznů se vyrábí víno bílé. Ovšem bílé víno se vyrábí i z hroznů červených, jejichž bobule obsahují světlou šťávu např. odrůda Tramín červený. Tato odrůda dává aromatická a kořeněná bílá vína. Víno červené se vyrábí z hroznů modrých, například odrůda, která má barvu v názvu, Modrý Portugal. Růžové se vyrábí krátkým naležením drtě modrých hroznů a následným odtážením do růžova zbarveného moštu.

Růžové víno

Česká republika má vynikající předpoklady stát se světovou velmocí v oblasti pěstování růžového vína, lidově také označované jako růžovka neboli rosé. Svědčí o tom i výsledky z prestižních mezinárodních soutěží z Verony, Londýna, Vídně.

Růžové víno je lehké víno vhodné pro popíjení v průběhu dne, ale dá se využít i při míchání letních koktejlů. Nejvhodnější teplota pro podávání je 8 – 12°C, může se do něj přidávat i led, ovšem nikdy se nesmí přechladit. Rosé se vyrábí z odrůd modrých hroznů metodou krátkého naležení rozemletých hroznů neboli rmutu. Dá se říct, že život růžového vína začíná jako červené víno, ale pak jej žije jako víno bílé. Rmut z modrých hroznů se nechává naležet zpravidla jen čtyři až šest hodin, aby se ze slupek uvolnilo pouze málo červeného barviva. Poté se mošt od slupek oddělí a dále je s ním nakládáno stejně jako při výrobě bílého vína. Takový výrobní postup propůjčuje růžovým vínům jejich tolik žádaný mladý esprit. Svěžest, kterou od růžového očekáváme, vyžaduje potřebný podíl kyselin a ty zrání hroznů ubývají. Navíc čím vyšší je cukernatost použitých hroznů, tím se barva vína posouvá do méně atraktivních nahnědlých tónů. Proto vinaři volí krátkodobou maceraci, která dává vzniknout svěžím vínům lehčího charakteru a výraznější chuti. Růžová vína mají celou škálu barevných odstínů. Dle

zvolené odrůdy hroznů a technologie zpracování se rozlišují sladce malinové tóny, jemně lososové, pomerančové i temně cibulové. Rosé je určeno k rychlé konzumaci, tím pádem se nehodí k archivaci. Doporučená doba konzumace je do dvou let od roku sklizně. [4] [Šmíkmátor;2009;s. 40-42]

1.2.3 Kategorizace vín podle obsahu zbytkového cukru

Vína se podle obsahu zbytkového cukru dělí na suché, polosuché, polosladké a sladké.

- Jako suché víno bývá označováno víno, které prokvasilo na nízký obsah zbytkového cukru, který smí obsahovat nejvýše 4g zbytkového cukru/litr.
- U polosuchých vín se hodnota zbytkového cukru pohybuje od 4,1 do 12 g /litr.
- Pro polosladké víno je dána hodnota zbytkového cukru nejméně 12,1, ale nejvýše 45g /litr.
- Sladké víno má nejvyšší obsah zbytkového neprokvašeného cukru, obsah musí být minimálně ve výši 45g/litr. Jedná se o vína speciální, určená pro dlouhé zrání, vína slámová, ledová nebo bobulové výběry. Obsah alkoholu je u sladkých vín nižší 7 - 11%. [1]

1.3 Odrůdy pěstované na území vinařské oblasti Morava

Na Moravě se pěstuje dvacet odrůd červených a dvacet šest odrůd bílých vín, které jsou zapsané ve Státní odrůdové knize.

1.3.1 Bílé odrůdy podle rozšíření

Aurelius	Rulandské šedé
Chardonnay	Ryzlink rýnský
Irsai Oliver	Ryzlink vlašský
Müller Thurgau	Sauvignon
Muškat moravský	Sylvánské zelené
Muškat Ottonel	Tramín červený
Neuburské	Veltlínské červené rané
Pálava	Veltlínské zelené
Rulandské bílé	

Tab. 1: Přehled bílých odrůd

Ve vinařské oblasti Morava se pěstují jak tradiční odrůdy, tak odrůdy nově vyšlechtěné. Nejrozšířenější nové odrůdy na Moravě jsou Pálava, Aurelius a Muškát moravský. [1][Malík;2003;s.39-43] [Obůrková;2010;s.10]

Pálava

Pálava byla vyšlechtěna na Šlechtitelské vinařské stanici v Perné Ing. Veverkou křížením Tramínu červeného a Müller Thurgau. Nejvíce se pěstuje v Mikulovské a Znojemské vinařské podoblasti. Vyžaduje kvalitní hluboké půdy a vynikající polohy dostatečně zásobené vodou. Pálava poskytuje dostatečné výnosy 9 t/ha o nadprůměrné cukernatosti. Dává plné, harmonické, „tramínové“ aromatické víno. Ideální počasí umožňuje této odrůdě produkovat přívlastková vína s přírodním zbytkovým cukrem. Pálavu bych hodnotila jako víno podobné Tramínu se silnější vůní vanilky.

Pálava je víno plné, elegantní, aromatické, s medově kořenitou dezertností, tóny čajové růže, vanilky, manga, banánů. Podává se ideálně v kombinaci s kořenitými jidly, sladkými úpravami masa, uzenými a pařenými sýry, dezerty.

Aurelius

Aurelius byl vyšlechtěn Ing. Veverkou a Ing. Zatloukalem, vznikl křížením Ryzlinku rýnského a Neuburského. Tato odrůda je nejrozšířenější v Mikulovské vinařské podoblasti. Jedná se o plodnou odrůdu, která je schopna produkovat vysoce cukerné mošty. Dozrává středně pozdě podobně jako Neuburské. Poskytuje i dostatečně kyselé vína s obsahem 9–10 g/l kyselin, vyznačující se příjemným květinově-lipovým aroma a dlouhou, perzistentní chutí. V chuti objevíte více Ryzlinku rýnského s kořenitější a širší škálou aromatických látek.

Muškát moravský

Líbivé, harmonické, muškátové víno Muškát moravský neboli MOPR byl vyšlechtěn v Polešovicích Ing. Křivánkem křížením Muškátu Ottonel a Prachtraube. Patří k dříve dozrávajícím odrůdám, kterému se daří především ve Velkopavlovické, Mikulovské a Znojemské vinařské podoblasti. Příjemné svěží víno s harmonickým charakterem, muškátově květinovou vůní a vůní citrusových plodů. Muškát moravský je vhodné podávat při teplotě 11–13°C, k husím játrům, jemným paštikám, chřestu nebo sladké víno k dezertům, pokud je suchý může se podávat jako aperitiv.

Irsai Oliver

Irsai Oliver vyšlechtil Pál Kocsis v Kecskeméte křížením Bratislavského bílého a Čabaňské perly. Starší výsadby této odrůdy se nacházejí ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Daří se mu v teplých, ale ne suchých polohách. Dozrává velmi brzy, už v druhé polovině srpna. Víno této odrůdy se vyznačuje výraznou kořenitě-muškatovou vůní, jeho chuť je tenčí a méně perzistentní.

Mezi tradiční odrůdy se řadí:

Müller Thurgau

Müller Thurgau je nejrozšířenější odrůda jak u nás tak ve všech severnějších vinařských oblastech Evropy i zámoří. Odrůda má ve Švýcarsku název Riesling x Silvaner podle domněle provedeného křížení mezi těmito odrůdami, které uskutečnil prof. Herrmann Müller, původem ze švýcarského kantonu Thurgau, v roce 1882 ve výzkumném a šlechtitelském ústavu v Geisenheimu v Německu, kde tehdy vyučoval botaniku. I další synonymum Rivaner, pocházející ze Slovinska, se opírá o domnělé křížení. V současné době dokázal Dr. F. Regner z vinařské školy v Klosterneuburgu pomocí genové analýzy, že se ve skutečnosti jedná o křížení Ryzlink rýnský x Madlenka královská. Tento nejznámější kříženec se po světě rychle rozšířil pro ranější zrání, pravidelné a bohaté úrody, nízký obsah kyselin a příjemné aroma. Na polohu má nízké nároky, nesnáší suché, písčité a kamenité půdy. Harmonické svěží víno zelenožluté barvy s mladistvým charakterem, ve vůni ovocité, květnaté, někdy s tóny grepu či broskve evokující muškátové tóny, na patře nevťiravé a s nižším obsahem kyselin. Podává se při teplotě 9-11 °C k lehkým jídlům a čerstvým sýrům.

Veltlínské zelené

Přední rakouská odrůda, která si nedávno ve světě vydobyla renomé. V České republice je tradiční na Velkopavlovicku, Znojemsku a Mikulovsku. Analýzy DNA nepotvrzují žádnou příbuznost s odrůdami Veltlínské červené ani Veltlínské červené rané, nýbrž přisuzují roli jednoho z rodičů odrůdě Tramín. Vína této odrůdy jsou poměrně neutrální a původně byla vyráběna speciálně pro Heuriger, což jsou vinárničky nacházející se v okolí Vídně, kde se navíc ředila vodou a podávala jako spritzer neboli vinný střík.

Tato odrůda dává zelenožlutá, plná a extravagantní vína. Voní po zelených mandlích a je vhodná k dlouhodobému skladování v reduktivních podmínkách. Jedná se o vína

nejen denní potřeby, ale i vína výrazně odrůdová s vůní lipového květu na hlinitých půdách nebo pepřnatě kořenitá na spraších. Vyrábí se z něj též vína šumivá. Podává se při teplotě 10–12°C jako víno svačिनové, k jednoduchým jídlům domácí kuchyně, vařeným masům, předkrmům, tvrdým sýrům nebo smažené rybě.

Ryzlink vlašský

Ryzlink vlašský je odrůdou nejednoznačného původu, s Ryzlinkem rýnským nemá mimo názvu nic společného. Ryzlink vlašský je réva středního vzrůstu a dostatečně mrazuvzdorná. Zrání hroznů je velmi pozdní a cukernatost stoupne dramaticky koncem října či začátkem listopadu. V teplých mikroklimatických podmínkách je možné sklízet hrozny velmi pozdě a vyrábět z nich vynikající pozdní sběry a výběry, vhodný je i pro výrobu šumivých vín. Svěží víno zelenožluté barvy se střední plností a pikantní kyselinou je tradiční na Mikulovsku, kde se osvědčilo pravidelnými sklizněmi. Zpočátku více kyselin, které se v průběhu školení vína zmírní. Vína Ryzlinku vlašského se vyznačují příjemným bylinkovým aroma a dlouhým, kyselým „ocáskem“. V mladých vínech rozpoznáme ovocné tóny rybízu nebo angreštu, ve zralých vínech se projevuje vůně lučního kvítí a medu. Vhodné podávat při teplotě 9–11°C k zeleninovým jídlům, polévkám, sladkovodním rybám, zrajícím sýrům nebo jemným paštikám.

Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský nemá jasný původ, jisté ovšem je, že se do světa rozšířil z Německa. Do českých zemí byl pravděpodobně dovezen ve 14. století za vlády Karla IV. Ryzlink rýnský je nejušlechtlejší odrůdou pro bílá vína nejvyšší kvality. Rozšířil se ve všech vinařských podoblastech pro dobrou mrazuodolnost a výbornou kvalitu přívlastkových vín. Vína Ryzlinku rýnského mají někdy vyšší obsah kyselin, vynikají širokou škálou vůní a jemností s decentními vůněmi lipového květu, komplexní vůní citrusového ovoce s příchutí medu, výparů z nafty, na patře pak nevtravým, avšak dlouhotrvajícím dozíváním. Predikátní vína se těší vysokému potenciálu dlouholeté životnosti, která trvá až několik desítek let. Podává se při ideální teplotě 9–11°C k předkrmům, bílým masům, jemným úpravám ryb, telecímu masu a sladké výběry k dezertům.

Rulandské bílé

Od roku zápisu do Státní odrůdové knihy v roce 1941 až do roku 1993 se nazývalo Burgundské bílé. Název Rulandské vznikl nepochopením a neznalostí v roce 1993, kdy bylo Burgundské bílé přejmenováno na Rulandské bílé. Ve skutečnosti se jedná o francouzskou odrůdu Pinot blanc, pocházející z Burgundska. Původní český název je Roučí bílé. Poskytuje nadprůměrné výnosy mezi 10–12 t/ha o nadprůměrné cukernatosti. Dává plná harmonická vína s dobrým potenciálem zrání. Vína lahvové zralosti poskytují spotřebiteli požitek “biskvitového“ aroma. Ve vínech z vápenitých půd se nejlépe projeví kvalita a plnost. Rulandské bílé je rozšířeno ve všech vinařských podoblastech. Vína z něj vyrobená jsou plná s minerální podstatou, pikantní svěžestí, květnatého aroma s typickou chlebovinkou, ovocitostí máslových hrušek s dotekem lískových oříšků. Víno se podává při ideální teplotě 10–12°C k uzeným rybám, pernaté zvěřině, paštikám a tvrdým kozím sýrům.

Sauvignon

U milovníků bílých vín je velmi oblíben pro výraznou travnost mladých vín s vůněmi po kopřivě a zelené paprice. U vín z teplých poloh a při zrání vína se objevují vůně černého rybízu, angreštu se směsí citrusů a kiwi. Víno se podává při ideální teplotě 11–13°C k těstovinám, bílým masům, chřestu, rybám, plodům moře, ovčím nebo kozím sýrům.

Chardonnay

Odrůda Chardonnay je potomstvem křížení Rulandského modrého a Běl velké, což je jedna z nejlepších kombinací. Nejrozšířenější je v Mikulovské podoblasti. Víno z odrůdy Chardonnay se stalo během osmdesátých a devadesátých let minulého století jedním z nejpopulárnějších a nejlépe placených vín na světě. Toto víno též dobře snáší zrání v sudech barrique a poskytuje vynikající základní kupáže pro výrobu šumivých vín. Vyžaduje vápenité půdy a výborné polohy, aby hrozny vždy vyzrály do kvality přívlastkových vín. V chladnějším klimatu mají vína vůni po zelených jablkách a příměsi akátu. Ve vyzrálém víně naopak ucítíme med a lískové oříšky, z teplejších oblastí mango, smetanu, banán, ananas a žlutý meloun. Víno se podává při ideální teplotě 10–12°C k předkrmům, plodům moře, masu s bílou omáčkou, masu na rožni, steakům, uzené rybě nebo polotvrdým sýrům.

Rulandské šedé

Burgundská odrůda vznikla pupenovou mutací z jiné burgundské odrůdy Rulandské modré. Pokud hrozny nenakvašují dlouho, vyznačuje se víno decentní „kořeninkou“, je dostatečně extravagantní a perzistentní. Má menší hrozny s šedomodrou slupkou, které se musejí rychle zpracovávat, aby víno nemělo vysokou narůžovělou barvu. Hrozny zrají dříve než u Rulandského bílého a mají menší množství kyselin. Z burgundských odrůd zraje nejdříve a dosahuje vysoké cukernatosti. Běžné jsou výběry z hroznů. Dává vína velmi plná, hebká, extraktivní s medově nasládlou vůní a náznakem vůně pomerančů, hrušek, karamelu, květin. Mívá vyšší obsah alkoholu a dlouhotrvající dochuť. Víno se ideálně podává při teplotě 10–12°C ke kachně, drůbeži s nádivkou, uzeným pařeným sýrům, dezertům nebo ovocné bowli.

Tramín červený

Tramín červený pochází pravděpodobně z jižních Tyrol z městečka Tamin, kde se pěstoval již v 15. století. Tramín je náročný na polohu, i půdu vyžaduje úrodnou, hlubokou a teplou. Barva vína bývá zlatožlutá, vůně medově hrozinková se závany aroma čajové růže, v lahvové zralosti ucítíte i pomeranče, skořici či fialky. Víno je velmi plné, s nižším obsahem kyselin a často se zbytkovým cukrem. Milovníkům tramínu imponuje růžovokořeněná vůně a lascivní, terpenická chuť. Excelentní jsou přívlastková přírodně sladká vína této odrůdy. Podává se ideálně při teplotě 10–12°C k dezertům, pokrmům asijské kuchyně, sladké výběry k husím játrům.

Neuburské

Pochází z Dolních Rakous a vzniklo křížením odrůd Veltlínské červené a Sylvánské zelené. Této odrůdě se daří na jižních svazích otevřených teplým větrům, což umožňuje dobré vyžrávání bobulí. Dává vína výrazná, plná, dobré struktury, s oříškovou koncovkou. Ve víně ucítíte též vůni malin, grepu, kandovaného ovoce nebo avokáda. Podává se při teplotě 9–11°C k zeleninovým polévkám, vařenému hovězímu masu, roštěné, pečenému bažantu, polotvrdým sýrům.

1.3.2 Červené odrůdy podle rozšíření

Většina červených vín se podává při teplotě 14–16°C nebo 13–15°C. Mezi tradičními víny se objevují i vína nově vyšlechtěná či nově dovezená. Z vín vyšlechtěných na Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích bych uvedla André a Cabernet Moravia.

Odrůda **André** dávající na hlubokých hlinitých půdách v teplých polohách velmi plná červená vína vznikla křížením odrůd Frankovka a Svatovavřínecké. André je odrůda pěstovaná výlučně na Moravě ve vinařských podoblastech Slovácké a Velkopavlovické. Víno tmavě granátové barvy se vyznačuje hebkou tříslovinou, vůní zralých ostružin, lesních plodů, povidel, kávy a buketně připomíná slavný Shiraz. Podává se ke grilovaným masům, zvěřině, hutné úpravě jídel, měkkým sýrům s bílou plísní.

Cabernet Moravia byl vyšlechtěn L. Glosem v Moravské Nové Vsi křížením Cabernet Franc a Zweigeltrebe. Víno barvy tmavého granátu, jemné kabernetové tóny, vůně a chuť černého rybízu, ostružin, čokolády, kávy, to je Cabernet Moravia. Podává se ke zvěřině, steakům, tmavému masu s hutnou úpravou a polotvrdým sýrům holandského typu.

Mezi vína nově dovezená se řadí francouzské odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot, z německých odrůd Dornfelder a barevně nejbohatší barvířky Alibernet, Neronet, Rubinet. [1] [Malík;2003;s.43-45] [Obůrková;2010;10]

André	Modrý Portugal
Cabernet Moravia	Rulandské modré
Cabernet Sauvignon	Svatovavřínecké
Frankovka	Zweigeltrebe

Tab. 2: Přehled červených odrůd

Svatovavřínecké

Nejrozšířenější a nejpěstovanější modrá odrůda po celé republice vznikla jako semenáč burgundských odrůd. Víno je tmavě granátové barvy s fialovými odstíny. V příznivých ročnících produkuje hebká, sametová vína hluboké barvy s vyšším obsahem kyselin a tříslovin. Ve vůni se objevují tóny višňové, černého rybízu, po sušených švestkách a povidel, na druhou stranu mladé víno voní po drobném horském ovoci. Víno dostává při zrání v láhvi sametovou plnost ovšem jeho potenciál zrání je omezený. Podává se k tmavým masům, ke zvěřině, huse a sýrům s dvojí plísní.

Frankovka

Frankovka pochází pravděpodobně z Dolního Rakouska nebo z Chorvatska. U nás patří k ceněným odrůdám pěstovaným pouze na Moravě, produkuje kvalitní vína vhodná pro archivaci v láhvi nebo barikových sudech. Vyžaduje teplejší polohy z důvodu časného rašení a pozdního zrání, proto je pro její pěstování u nás nejvhodnější Velkopavlovická podoblast. Vína z Frankovky jsou charakterizována svojí hloubkou, tmavě rubínovou barvou a v mládí vyšším množstvím kyselin. Zráním se tvrdost sníží, vystoupí příjemná kořenitost, extraktivnost a hebká plnost. Vyznačuje se kořenitostí spojenou s ovocností, při roztočení vína ucítíte vůni ostružin a skořice. Frankovka je buď běžným denním vínem ke svačinám a k celé řadě obvyklých jídel všedního dne, nebo jako víno láhvově zralé z dobrých ročníků se výborně hodí k pečeným masům, kachně i huse, zvěřině, guláši, jídlům z vnitřností, kořeněným zeleninovým jídlům, polentě, zrajícím bílým sýrům, těstovinám v kořenité úpravě i k některým typům pizzy.

Zweigeltrebe

Odrůdu Zweigeltrebe vyšlechtil Dr. Fritz Zweigelt z výzkumné stanice v Klosterneuburgu v roce 1922 křížením Svatovavříneckého a Frankovky. Rozšířila se koncem minulého století, dnes je nejpopulárnější odrůdou Rakouska. Vína jsou podobná Svatovavříneckému snad jen o trochu hrubší. Má granátovou barvu, vyznačuje se vůni višní, bobulového ovoce a zpočátku výraznějšími tříslovinami. Při usměrněné sklizni se dostaví hebké tóny. Mladá vína jsou adstringentní, zráním se stávají harmonickými a plnými. Podává se ke zvěřině, těstovinám, bažantu, tmavému masu, tvrdým sýrům.

Rulandské modré

Nejstarší modrá odrůda v obou vinařských oblastech. Tato odrůda byla ve 14. století dovezena z Burgund do Čech Karlem IV., který ji nechal vysadit kolem města Mělník, kde se tradičně pěstuje dodnes. Pěstování je velice náročné, neboť je náchylná k mutacím. Má značné požadavky na polohu, vyžaduje teplé a kypré hlinitopísčité půdy. Na Moravě toto víno vyniká na Bzenecku, Uhersko-hradištsku, Mutěnicku a Velkopavlovicku. Modré Pinoty poskytují méně barevné moky, 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 vyžrání vůně švestkových

povidel, horké čokolády, kůže, tlejícího listí. Chuť je kořenitá, plná, dlouhá, po letech se transformuje do sametově-kořeněné podoby. Podává se k pečeným masům, jemným úpravám zvěřiny, houbovým pokrmům nebo tvrdým sýrům.

Modrý Portugal

Modrý Portugal je odrůdou, jejíž portugalský původ je diskutabilní. U nás se pěstuje od 18. století. Dříve byl u nás Modrý Portugal nejrozšířenější modrou odrůdou nejen pro vysokou úrodnost, ale i pro dobrou pitelnost jemného svěže aromatického vína, které bývalo na venkově doprovodem pracovních svačin i běžných denních jídel. Mladé víno má jemnou květinovou vůni, která je nesmírně příjemná a je-li podporována mladistvou harmonií vína, pak svádí k opakovanému doušku.

Víno tmavě rubínové barvy má příjemnou vůni květin, je lehčí a výborně pitelné. V chuti můžeme cítit chuť zralých hrušek, borůvek, třešní a méně tříslovin. Dobře vyzrálý Portugal vás může překvapit příjemnou vůní horského ovoce. Je vhodné ke studeným masitým pokrmům, drůbeži, těstovinám a sýrům typu trapist.

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon je královskou modrou odrůdou, kterou přinesli Římané do Francie již v 1. století. Vyžaduje sluneční polohy a hlinitopísčité půdy, přičemž dobře snáší sucho. Vína této odrůdy zrají velmi pomalu. Lahvují se po jednom a půl až dvou letech a začínají být příjemná ke konzumu po 4–5 letech, svého optima dosáhnou po 5–10 letech i později. Při plné zralosti hroznů poskytuje tmavá, plná a buketní vína, vonící kasisem, který po letech zrání ve dřevě nabývá tabákových a čokoládových tónů. Víno granátové barvy s pomerančovým okrajem. Ve vůni a chuti u vyzrálých hroznů rozpoznáme černý rybíz, třešně, ostružiny, tabák, eukalyptus, cedr, u velmi koncentrovaných vín ze zámoří vůně marmelády. Ve většině oblastí, kde se ve větší míře pěstuje Cabernet Sauvignon je školení vína spojeno s používáním dubových sudů barrique, které předávají vínům další vůně a chuť připomínající vanilku a kouř po vypalování sudů. Podává se ke zvěřině, jehněčímu, steakům, krůtímu masu, sýrům s modrou plísní, tvrdým ovčím a kozím sýrům.

1.4 Podoblasti vinařské oblasti Morava

Původně se Morava dělila na 10 vinařských oblastí. Nový vinařský zákon č. 321/2004 Sb. stanovil rozdělení České republiky na 2 vinařské oblasti a 6 vinařských podoblastí. Každá vinařská podoblast se vyznačuje odlišnými půdně-klimatickými podmínkami pro pěstování révy vinné a pro každou z nich jsou typické různé odrůdy.

Vinařská oblast Morava se dělí na 4 podoblasti – Mikulovskou, Slováckou, Velkopavlovickou a Znojemskou. Mikulovská vinařská podoblast zahrnuje stejné území jako původně. Slovácká podoblast vznikla nově sloučením původních vinařských oblastí Bzenecké, Kyjovské, Mutěnické, Podluží, Strážnické a Uherskohradišťské. K Velkopavlovické podoblasti byla připojena větší část původní vinařské oblasti Brněnské. Ke Znojemské podoblasti se přiřadilo Dolnokounicko.

1.4.1 Znojemská podoblast

Znojemská podoblast se skládá z 91 vinařských obcí, kde působí 1 129 pěstitelů na 3 388 ha vinic. K největším vinařským obcím se řadí Vrbovec, Dolní Kounice, Znojmo, Pravlov, Hostěradice, Hnanice, Božice, Tasovice, Miroslava a Havraníky. Z geologického hlediska se Znojensko rozkládá na rozhraní dvou geologických soustav. Ze západu zasahuje Český masiv, krystalické břidlice chudé na vápník, fosfor a hořčík, z jihu západní Karpaty tvořené sprašemi, mořskými a sladkovodními sedimenty. Českomoravská vrchovina způsobuje občasné ochlazení v jinak teplé a suché oblasti. Z důvodu střídání teplot hrozny sice zrají pomaleji, na druhou stranu si zachovávají více vonných látek.



Obr. 2: Mapa Znojemské vinařské podoblasti [1]

Znojensko se proslavilo svými chuťově plnými a aromatickými bílými víny. Z celkové rozlohy 3 388 ha vinic se na ploše 2 356 ha pěstují bílé odrůdy. Nejrozšířenější odrůdou pěstovanou na Znojensku je Veltlínské zelené, které je druhou nejpěstovanější odrůdou révy vinné v České republice. K odrůdám Znojenska patří Müller Thurgau, Sauvignon, Ryzlink rýnský, Pálava, Muškát Moravský a Chardonnay. Na 1 011 ha, se pěstují modré odrůdy Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a Rulandské modré. [Obůrková;2010;s.16-17]

Ve Znojenské podoblasti se nachází mnoho známých vinařství, z těch nejznámějších bych uvedla společnost Znovín Znojmo a.s se sídlem v Šatově, Vinařství Jan Plaček z Moravských Bránic, Vinařství Lahofer z Dobšic a Vinné sklepy Lechovice.

Společnost **Znovín Znojmo** patří ke stálícím moravského vinařství a její činnost je úzce spjata s vinicí Šobes, Moravským sklípkem, Malovaným sklípkem v Šatově, Křížovým sklepem i Louckým klášteřem ve Znojmě. Znovín má širokou nabídku vín, nabízí jak vína odrůdová, pozdní sběry, výběry z hroznů, výběry z bobulí, vína ledová, vína slámová i sekty. Znovín je známý především jako propagátor „terroir“, což je označení pro faktory ovlivňující kvalitu vína. Jsou to půda, klima, poloha vinice, stáří keřů, nadmořská výška apod. [5]

Vinařství **Jan Plaček** z Moravských Bránic, z vesnice nacházející se 20 km jihozápadně od Brna v sousedství Dolních Kounic, je mladé vinařství působící na našem trhu od roku 2001. Ovšem za tuto krátkou dobu si získalo dobré jméno, především účastí na soutěžích. V roce 2010 obdrželo Vinařství Jan Plaček dvě stříbrné medaile Festwine 2010 na vína Veltlínské zelené 2009 a Frankovka rosé 2009. [6]

Vinařství **Lahofer** z Dobšic u Znojma je nové vinařství, které vzniklo v roce 2003 jako První znojenská vinařská a.s. Od roku 2005 již používá nové jméno Vinařství Lahofer inspirované osobností Jana Lahofera, dobšického rodáka a uměleckého řezbáře, který v obci žil na přelomu 18. a 19. století. Sloganem vinařství je „Vinařství Lahofer – Vína z vlastních vinic“. Vinařství se opírá o své vlastní vinice U Hájku a Babičák. [7]

Vinné sklepy **Lechovice** jistě nemusím představovat, jelikož jsou největšími výrobci vína z vlastních vinic ve Znojenské vinařské podoblasti. Společnost vznikla v roce 1993 ovšem pokračuje v tradici lechovického vinařství. Zabývá se především pěstováním bílých aromatických vín. V popředí stojí odrůdy Sauvignon, Pálava a Tramín.

1.4.1.1 Turistické cíle Znojenské podoblasti

Loucký klášter ve Znojmě

Premonstrátský klášter v Louce u Znojma byl po staletí jedním z nejvýznamnějších klášterních komplexů ve střední Evropě. Klášter založil znojemský úřední přemyslovský kníže Konrád Ota se svoji matkou Marií v roce 1190. Ve 40. letech 18. století se stal převorem kláštera Prokop Diviš, přírodovědec, badatel v oboru elektřiny a konstruktér prvního uzemněného hromosvodu na světě. V klášteře Diviš zkonstruoval elektrický hudební nástroj nazývaný Denis d'Or neboli Zlatý Diviš podobný elektrofonickým varhanám. Po tomto nástroji je pojmenováno i znovínské víno Denis d'Or. Klášter byl vždy nejen střediskem vzdělanosti, ale i vinařství. Vlastnil mnoho vinic na Znojemsku a pod klášterem jsou rozsáhlé vinné sklepy.

Monumentální barokní komplex Louckého kláštera zahrnuje též trojlodní baziliku Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava s přístupnou unikátní románsko-gotickou kryptou, která je jednou z historicky nejceněnějších památek Louckého kláštera i České republiky a torzo rajského dvora s křížovou chodbou.

V Louckém klášteře naleznete návštěvnické centrum Znovínu Znojmo umístěné v historických přízemních prostorech kláštera, obrazovou galerii, bednářské a vinařské muzeum a prodejnu vín. [5]

Malovaný sklep v Šatově

Překrásný vinný sklep a evropský unikát, vyhloubený v pískovcovém svahu nad Šatovem kousek od silnice na Havraníky, je vyzdoben fantastickými plastickými malbami místního lidového umělce Maxmilliana Appeltauera, který ve sklepě pracoval každou neděli celých 36 let. Nezastavilo ho ani zranění z druhé světové války, kdy přišel o ruku. V levém podpaží si přidržoval nádobku s barvou, v pravé ruce měl štětec a svíčkami připevněnými na klobouku si osvětloval plochu před sebou. Sklep v Šatově je vinný sklep, avšak víno se v něm nikdy nevyrábělo ani neskladovalo, neboť měl sloužit jako soukromá vinárna. V podzemí objevíte podivuhodnou říši mořských panen, trpaslíků a alpských krajin. Obě strany hlavní chodby i stěny pěti přilehlých salonků zdobí barevné plastické obrazy. [5]

Vinice Šobes

Vinice v Národním parku Podyjí na prosluněném svahu v meandru řeky Dyje bývá zařazena mezi deset nej kvalitnějších vinařských poloh v Evropě především díky ideálnímu mikroklimatu. Zvláštní význam má řeka Dyje, které Šobes obtéká ze tří stran, poloha chráněná proti větrům, teplé dny a chladnější noci, mlhy a nakonec i kamenitá půda na rulovém podkladě, která přes den nasává sluneční teplo a v noci je zase intenzivně vyzařuje. Ve vinici se na 12 ha pěstují především odrůdy Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink vlašský. Vinice Šobes dává vynikající víno, to dokládá i ocenění, které tyto vína získávají. Ryzlink rýnský, pozdní sběr ročník 1997 byl v roce 1999 v Paříži zařazen mezi tisíc nejlepších vín světa. Rulandské šedé pozdní sběr 2004 se vyznačuje charakteristickou vůní i chutí, danou výjimečnou lokalitou s vlastním mikroklima. Ve vůni nalezneme příjemné tóny po medu a sušených hrozinkách.

Od začátku dubna do konce září zde mohou návštěvníci navštívit vinný ochutnávkový stánek firmy Znovín Znojmo. [5]

Křížový sklep

Křížový sklep v Příměticích je krásným příkladem moderního sklepního hospodářství v historickém interiéru. Vinný sklep s půdorysem ve tvaru kříže, který patří k největším na světě, nechali postavit znojemští jezuité v letech 1740–1756.

Znovín Znojmo v Příměticích zpracovává vína bílých odrůd, průběžně zde bývá uloženo 750 000–1 200 000 litrů bílého vína. Vína zrají jak v tradičních dubových a akátových sudech, tak v moderních nerezových tancích. Přímětický vinný sklep má několik nej: patří k největším křížovým sklepům na světě, zrají v něm ta nejlepší znojemská vína a unikátní je i zdejší akustika, kterou chválil i slavný dirigent Rafael Kubelík.

Jedinečný je jak svými rozměry, tak zdejším klimatem. Hlavní chodba je 110 metrů dlouhá a necelých 10 metrů široká, rameno kříže měří 56 metrů, klenby jsou šest a půl metru vysoké, v kopuli o jeden a půl metru vyšší. Stěny i stropy sklepa pokrývá silná vrstva ušlechtilé sklepní plísně *Rhacodium cellarae*, která je dokonalým regulátorem vlhkosti, není zde tedy potřeba žádné klimatizační zařízení. [5]

1.4.2 Mikulovská podoblast

Mikulovská vinařská podoblast je složena z 30 obcí, ve kterých pěstuje víno 2 464 pěstitelů na vinicích o rozloze 4 680 ha. Tato oblast zabírá Mikulovskou pahorkatinu s vápenitými půdami v okolí Pálavy, Dunajovické vrchy a Valtickou pahorkatinu s mohutnými návějemi spraši a pískovou plošinu Bořího lesa. Vládne zde velmi teplé a suché podnebí.

Mikulovská podoblast zahrnuje obce Valtice, Mikulov, Novosedly, Dolní Dunajovice, Sedlec u Mikulova, Brod nad Dyjí, Popice, Pavlov a území kolem Novomlýnských nádrží na severu zasahující až k Pohořelicím.



Obr. 3: Mapa Mikulovské vinařské podoblasti [1]

V této podoblasti, stejně jako ve Znojemské podoblasti, jsou vysázené na větší ploše vinic bílé odrůdy, přesněji na 3 425 ha. Vlajkovou lodí podoblasti Mikulov jsou Ryzlink vlašský, Chardonnay a obě světlé odrůdy Rulandského, Pinot gris a blank, k nim se druží Veltlínské zelené. Následují Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignon. Výrazná vína jsou vyprodukována z burgundských odrůd Chardonnay a Rulandského šedého. Svatovavřínecké, Frankovka a Zweigeltrebe v Mikulovské podoblasti zastupují modré odrůdy. V poslední době se zkouší ve větší míře Cabernet Sauvignon a Merlot.

Pálava dává vzniknout vínům se zcela jiným charakterem než v jiných podoblastech a pro pěstování révy vinné je jedinečným místem severopanonské nížiny. Toho si všimli již římsí vojáci, kteří na pálavských svazích založili historicky první moravské vinice. Podle pálavských vrchů je pojmenována odrůda Pálava, víno zlatožluté barvy vonící po růžích a vanilce. [Obůrková;2010;s. 34-35]

Největším a nejvýznamnějším vinařstvím v Mikulovské podoblasti je bezesporu akciová společnost Vinné sklepy Valtice. K ní se dále řadí další významná vinařství, Vinařství Chateau Lednice s.r.o., Vinařství Galant Mikulov a Mikrosvín Mikulov sklepy Dolní Dunajovice.

1.4.2.1 Turistické cíle Mikulovské podoblasti

Národní vinařské centrum a Salon vín České republiky Valtice

Žádný milovník vína by neměl vynechat návštěvu monumentálního zámku ve Valticích. Nejen proto, že se na stavbě rezidence rodu Liechtensteinů podíleli přední soudobí umělci a že čestný dvůr patří k nejkrásnějším svého druhu v celé České republice, ale také z důvodu vinařského. V historických prostorách zámku sídlí Národní vinařské centrum, které byly zrekonstruovány díky projektu „Rozvoj vinařství na jižní Moravě“. Celoročně přístupná veřejná degustační expozice Salonu vín České republiky je instalována v zámeckých sklepech. Vína přihlášená do Salonu smějí být vyrobena výhradně z domácích hroznů a musí nejprve projít systémem nominačních výstav. Maximálně stovka vín tak každý rok získá právo na označení lahví známkou „Salon vín České republiky“. návštěvníci mají možnost individuálně ochutnávat všechny vystavené vzorky, nebo si zvolit některý z degustačních programů, řízených sommelierem.

Samotné město Valtice je centrem vinařství a turistiky v regionu, ne nadarmo bývá označováno jako „Hlavní město vína“. Leží v nádherné oblasti přezívané „perla jižní Moravy“, Lednicko-valtickém areálu zapsaném na Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. [9]

Zámecký a křížový sklep

Akciová společnost Vinné sklepy Valtice je jedním z největších producentů vín Mikulovské vinařské podoblasti. Ačkoliv jsou valtická vína vyráběna v moderních technologických prostorách, k zrání jsou využívány staré historické sklepy přístupné veřejnosti. Zámecký sklep byl vybudován kolem roku 1430, je tedy nejstarším sklepem ve Valticích. V současné době má kapacitu 600 000 litrů a v dubových sudech tu zrají především vína červená. Zámecký sklep nabízí návštěvníkům nejen prohlídku těchto unikátních prostor doplněnou výkladem o historii vinařství, ale také seznámení s produkcí firmy Vinné sklepy Valtice, a.s.

Z roku 1640 pochází 120 metrů dlouhý a 100 metrů široký Křížový sklep. Sklep pojme přes milion litrů vína uloženého v dubových sudech i nerezových cisternách a zrajícího v 300 000 lahví, aby získalo nejvyšší jakost archivních odrůdových vín. [10]

Valtické podzemí

Valtické podzemí je unikátní historický labyrint zrekonstruovaných vinných sklepů z 15. století v celkové délce 710 m, datovaných už k roku 1289 v souvislosti se založením kláštera minoritů. Tento soubor podzemního dědictví se postupně odhaluje díky snaze vinařů ze společnosti Vinařství Chateau Lednice. Co se týče podzemních prostor, nebyly vždy využívány k účelům výroby vína, ale i ke skladování potravin. Zajímavostí je vlastní 16 m hluboká studna i to, že v minulosti byly jednotlivé sklepy propojené, pravděpodobně i společně využívané. Ve sklepech je možné zajistit prohlídku s degustací vína. Součástí prohlídky Valtického Podzemí je i výstava historických signovaných cihel, vinného skla a zkamenělin s výkladem. [11]

Expozice historických vinařských lisů Valtice

Budova Muzea vinařství, zahradnictví a životního prostředí se nachází na hlavním valtickém náměstí a je pobočkou Národního zemědělského muzea v Praze. Stálé expozice dokumentují vývoj zelinářství a ovocnářství, vinařství a vinohradnictví v českých zemích. Pro návštěvníky se zájmem o vinařství je určena expozice historických vinařských lisů. Mezi nejceněnější vystavené předměty patří vinařské lisy z 18. a 19. století, většinou plně funkční. Spatříte tu také vinné sudy a drobné nářadí, používané při vinobraní – mlýnky, putny, kosíře a další. [Obůrková;2010;s. 38]

Zámek Mikulov

Rozlehlý barokní zámek tvoří nepřehlédnutelnou dominantu Mikulova. K nejzajímavějším součástem zámku patří zámecká knihovna a sál předků. V současnosti je zámek sídlem Regionálního muzea v Mikulově a naleznete zde hned několik zajímavých expozic. Expozice dokumentují dějiny hradu a města, milovníci vína tu mohou obdivovat patrně nejrozsáhlejší tuzemskou expozici vinařství a vinohradnictví. Raritou muzea je obří vinný sud z roku 1643 o objemu 1014 hektolitřů, nejstarší ve střední Evropě, umístěný hluboko v zámeckém sklepení. Stálé výstavy představují také knižní umění v barokní zámecké knihovně a obrazovou galerii Dietrichsteinů. [Obůrková;2010;s. 36]

1.4.3 Velkopavlovická podoblast

Velkopavlovická podoblast je tvořena 75 obcemi, ve kterých působí 7 290 pěstitelů na 5 012 ha vinic. Oblast se rozkládá na Hustopečsko-kyjovské pahorkatině tvořené vápenitými flyši a sprašemi. Obec Velké Bílovice s 797 ha vinic je největší vinařskou obcí České republiky v níž působí 1 051 pěstitelů. Mezi další známé vinařské obce patří Čejkovice, Velké Pavlovice, Kobylí, Hustopeče, Rakvice, Němčičky, Zaječí, Přítluky, Bořetice.

Velkopavlovická podoblast je největší producent červených vín na Moravě. Modré odrůdy se zde pěstují na vinicích o ploše 2 097 ha. Mezi nejpěstovanější odrůdy patří Svatovavřínecké, Frankovka, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Rulandské modré a André. Z bílých odrůd pěstovaných v této oblasti bych uvedla Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink vlašský a na starších vinicích pěstované Neuburské. Jako doplňkové odrůdy jsou pěstovány Sauvignon, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské bílé a Tramín červený. [Obůrková;2010;s. 60-61]

Ve Velkopavlovické oblasti působí vinařství Vinselekt Michlovský a.s., tato společnost byla oceněna titulem Vinařství roku 2009 neboli nejlepší vinařská společnost České republiky. Na soutěži Grand prix Vinex 2010 obhájil titul šampióna a stal se absolutním vítězem na International Wine&Spirits Challenge Pávala v kategorii bílých vín. Mezi další významná vinařství patří Templářské sklepy Čejkovice, Habánské sklepy, Vinařství u Kapličky v Zaječí, Rodinné vinařství Pavel Binder Rakvice a další.



Obr. 4: Mapa Velkopavlovické vinařské podoblasti [1]

1.4.3.1 Turistické cíle Velkopavlovické podoblasti

Velkopavlovická vinařská podoblast zahrnuje rozsáhlé území s rozdílnými městy a obcemi, které nabízí velmi rozmanitou nabídku turistických cílů.

Nebyli bychom na Moravě, kdybychom se nezmínili o městě Brně. Brno zve k návštěvě historického centra města, okolních hradů i významným veletrhům a výstavám konaných na brněnském výstavišti. Z veletrhů bych jmenovala Mezinárodní veletrh Salima, v rámci kterého se koná i veletrh Vinex zabývající se problematikou vinařství a vinohradnictví a veletrh Go a Regiontour, prostřednictvím kterého se dozvíte novinky v regionech, tedy i ve vinařských oblastech Čech a Moravy.

Hustopeče

Dominantou města, které se již ve středověku stalo významným vinařským centrem, je moderní chrám sv. Václava a sv. Anežky České. Jeho předchůdce, pozdně gotický kostel sv. Václava, byl poškozen za druhé světové války a v roce 1961 byl stržen. V centru města stojí renesanční dům U Synků, který je součástí Městského muzea a galerie. V renovovaných sklepních prostorech můžete navštívit stálou vinařskou expozici vinařů velkopavlovické vinařské podoblasti s vinotékou. Vedle dobových předmětů, které sloužily k ošetřování vinic, výrobě a uskladnění vína si můžete prohlédnout panely, popisující celoroční práci na vinici, výrobu vína a staletou vinařskou historii Hustopečska. Na nádvoří domu najdete sochu vinné kvasinky. [Obůrková;2010;s. 62]

Bořetice – Svobodná republika Kraví hora

První písemná zmínka o vinohradech v okolí vinařské obce Bořetice je z roku 1361. V dnešní době je pod viničními tratěmi Hliníky, Kraví hora a Zahraničí soustředěno asi 260 vinných sklepů. Od léta 2006 stojí nad Kraví horou nová rozhledna a v roce 2007 zde byl odhalen pomník vinné kvasinky.

Dne 12. listopadu 2000 vyhlásili místní vinaři recesistickou Svobodnou spolkovou republiku Kraví hora. Spolkovou republikou je proto, že areál sklepů má tři části: Zahraničí (sklepy jsou postaveny 2 metry za hranicí katastrálního území Bořetice), Hliníky a Kraví hora, která je největší. Republika má svou vládu v čele s prezidentem, ústavu, znak, prapor i měnu.

Víno zde dosahuje vynikajících kvalit, neboť sprašové půdy dávají vyniknout červeným vínům. Pěstuje se zde hlavně Modrý Portugal, Frankovka, Svatovavřínecké a z nových odrůd André, Zweigeltrebe, Cabernet Moravia. Méně jsou zastoupeny bílé odrůdy, hlavně Neuburské, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a další. [14] [Obůrková;2010;s. 64]

Sklepní kolonie Vrbice

Vrbice je jedna z nejvýše položených obcí na Velkopavlovicku. K návštěvě Vrbice láká sklepní kolonie Pod Strážním kopcem. Sklepy se táhnou až v sedmi patrech nad sebou a vynikají malebnými kamennými průčelími s goticky lomenými oblouky. Sklepní kolonie se začala budovat již na přelomu 18. a 19. století. [Obůrková;2010;s. 69]

Čejkovice

První písemné zprávy o Čejkovicích z roku 1248 jsou spojené s existencí tvrze vybudované členy řádu templářských rytířů. Právě templáři zde téměř sto let před dobou panování krále Karla IV. začali systematicky pěstovat vinnou révu a postavili rozlehlou tvrz, která je dodnes dominantou obce. Čejkovice byly nejvýznamnější komendou templářského řádu v českých zemích a sídlem zemského komtura. Tvrz je proto stavba ojedinělá nejen svým významem, ale i členitostí a rozsahem. Od roku 1998 v objektu sídlí hotel a navštívit můžete i zámeckou galerii vín s bohatou nabídkou vín z okolí.

Současně s tvrzí byly vybudovány templářské sklepy, které svým rozsahem tehdy neměly na našem území obdoby. O jejich výšce, šířce i délce se dodnes vyprávějí legendy, chodbami údajně mohli projíždět ozbrojenci na koních i plně naložené vozy. Tajnou chodbu, která měla vést z Čejkovic, až do Skalice sice nespátříte, ale sklepení využívané vinařskou společností Templářské sklepy pro uskladnění a zrání vína je běžně přístupné veřejnosti. Z celkového komplexu chodeb je nyní zpřístupněno 650 metrů.

V Čejkovicích prožil část svého dětství zakladatel Československé republiky Tomáš Garrigue Masaryk, rodák z nedalekého Hodonína. V domku, kde rodina bydlela, je instalována stálá expozice. [12] [Obůrková;2010;s. 64]

1.4.4 Slovácká podoblast

Poslední čtvrtou moravskou vinařskou podoblastí je podoblast Slovácká. Slovácká vinařská podoblast se rozkládá od nejj jižnějšího výběžku Moravy, podél hranic se Slovenskem až k Uherskému Hradišti na severu, kde končí v samém limitu pro pěstování révy vinné. Skládá se ze 115 obcí, ve kterých působí 8 346 pěstitelů na 4 564 ha vinic. Členitost a různorodost její krajiny s různými klimatickými podmínkami dávají za vznik osobitým vínům s důrazem na jedinečnost jednotlivých terroir. Slovácká vinařská podoblast, s podnebím kontinentálního rázu, je z ekologického hlediska nejrozmantější podoblastí, neboť je rozdělena řekou Moravou na dvě části. Na pravém břehu na severu najdeme vinorodé svahy Chřibů v pozadí se Ždánickým lesem, v popředí můžeme vidět město Bzenec, známé Ryzlinkem rýnským, ze kterého se zde tradičně vyrábělo známkové víno Bzenecká lipka. Krajina levého břehu patří do provincie karpatské. Jižní svahy předhůří Bílých Karpat jsou otevřené teplému jihovýchodnímu proudění a na hlubokých, vododržných půdách se tu rodí plná vína. Ve vinařské obci Blatnice pod Svatým Antonínkem vzniklo tradiční směsné víno Blatnický roháč z vín Ryzlinku rýnského, Rulandského bílého a Sylvánského zeleného. Strážnice byla kdysi proslavená specifickým bílým vínem zvaným Frašták z hroznů Kadarky bílé, která bývala nejrozšířenější odrůdou na Strážnicku, na její obnovu si ovšem musíme ještě počkat.

K největším vinařským obcím této oblasti patří Mutěnice, Blatnice pod Svatým Antonínkem, Hovorany, Prušánky, Bzenec, Lipov, Moravská Nová Ves, Strážnice, Polešovice a Dolní Bojanovice.



Obr. 5: Mapa Slovácké vinařské podoblasti [1]

Ze dvou třetin jsou vysazovány bílé odrůdy a z jedné třetiny odrůdy modré. Na severu Slovácka zraje Ryzlink rýnský, zatímco na jihu se lépe daří Frankovce. Mezi nejrozšířenější odrůdy patří Müller Thurgau a Ryzlink rýnský, dále Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Chardonnay, z aromatických odrůd Sauvignon a Muškát moravský. Z modrých odrůd se nejvíce pěstuje Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Rulandské modré a Cabernet Moravia. [Baker; s.27-30] [Obůrková; s.88-89]

Ve Slovácké podoblasti se objevují méně známá vinařství, ale nijak to neubírá z kvality jejich vín. Čistě rodinné vinařství Vinařství Čech z Tvrdonic, dříve firma Čebav, v roce 1997 vyhrálo ocenění „Vinař roku 2007“. Vinařství Livi spol, s.r.o. z Dubňan za dobu své působnosti získala mnoho ocenění a certifikátů, což dokládá kvalitu produkováných vín.

1.4.4.1 Turistické cíle a nejvýznamnější akce Slovácké podoblasti

Slovácko je jedinečné především díky svébytnosti folklórních tradic, zvyků a obyčejů. Staleté tradice se dodnes dodržují zejména v národopisných oblastech, jakými jsou Hornácko, Dolnácko a Podluží. Na mnoha místech můžete shlédnout památky lidové architektury, nejvýznamnější sbírka se nachází v Muzeu lidových staveb jihovýchodní Moravy ve Strážnici. Unikátní jsou též rolnické domy č. 283 a 284 v Hluku, nově opravený selský dům v Kněždubu, lidové muzeum místních krojů a malovaného nábytku v Lanžhotě, památková rezervace lisoven a sklepů v Blatnici pod svatým Antonínkem, větrné mlýny a četné kříže, křížky, boží muka a kapličky. Typické bílé budy s modrými podrovnávkami a dřevěným podbitím, většinou i s malovanými žudry, nalezneme v Bzenci, Vlkoši, Vlčnově, Skoronicích, Miloticích, Ratiškovcích, Mutěnicích, Prušánkách i jinde. Ovšem nejromantičtější dochovanou památkou je soubor unikátních historických sklepů v Plžích u Petrova. Další zajímavé atrakce Slovácka představují lidová řemesla a produkty rukodělné výroby, církevní slavnosti a poutě. Nejvýznamnější poutní místo můžeme jmenovat Velehrad s bazilikou Nanebevzetí Panny Marie a sv. Cyrila a Metoděje.

Výčet nejvýznamnějších slavností a festivalů Slovácké vinařské podoblasti:

- Fašank – veselý festival masopustních tradic, který sestává z obchůzky tanečníků, muzikantů a masek.

- Soutěž o nejlepšího tanečníka verbuňku Dolňácka v Kyjově a na Starém Městě.
- Velikonoční průvody chlapců s klepači a hrkači o Bílé sobotě, ke kterým se v pondělí přidají dospělí muži a vydají se na „šlahacky“ za děvčaty, za což dostávají pohoštění, barevná vajíčka nebo kraslice. Tato tradice je nejživější v Dolních Bojanovicích.
- Mezinárodní folklorní festival ve Strážnici.
- Hornácké kosení a ozvěny Hornácka ve Velké nad Veličkou.
- Jízdy Králů ve Skoronicích, Vlčnově, Kunovicích, Hluku nebo Tvrdonicích.
- Slováký rok v Kyjově, který probíhá jednou za 4 roky. Jedná se o festival tanců, zpěvů, cimbálové muziky se slavnostním krojovaným průvodem, v němž jednotlivé vesnice defilují ve svých vlastních pestrobarevných krojích a vrcholí jízdou králů. Příští se uskuteční 11. - 14. srpna 2011.
- Národopisný festival kyjovského Dolňácka – Milotice konaný ve sklepním areálu Šidleny.
- Slavnosti oskeruší a „Oskorušobraní“ konané ve Tvarožné Lhotě na počest stromu Oskeruše a jeho léčivých plodů. Na programu jsou ochutnávky plodů oskeruše různých barev a tvarů z různých lokalit, nechybí ani ochutnávka sušených plodů, marmelád, moštu a oskerušových pálenek.
- Dále bych uvedla nesčetné množství místních oslav s vinařskou tematikou. Z těch nejvýznamnějších bych uvedla zarážení hory, krojovaná vinobraní, svěcení vína a místní hody. [Baker;2008;s.19-26]

1.5 Nejzajímavější vinařské akce na jižní Moravě

Akcí spojených s vínem se během léta i celého roku koná nesčetné množství. Vybrala jsem pouze ty nejznámější a nejvýznamnější, mezi které bych zařadila dny otevřených sklepů, vinařské slavnosti, vinařské soutěže nebo vinobraní.

V každé vinařské obci se od jara do podzimu konají dny otevřených sklepů. Jedná se o vesnice, obce či města jako Pavlov, Prušánky, Čejkovice, Valtice, Velké Pavlovice, Bořetice, Moravská nová ves apod. Já osobně navštěvuji den otevřených sklepů v Čejčce konaný každoročně v první polovině srpna. Návštěvníci mohou v průběhu dne navštívit 15 až 20 otevřených sklepů s volnou ochutnávkou nabídnutých vzorků vín a večer strávit besedou u cimbálu.

Pálavské vinobraní v Mikulově konané v duchu sloganu „Každý rok zas a znova na víno do Mikulova“ je v současné době největší vinařskou akcí na jižní Moravě. Koná se každoročně druhý víkend v září. Slavnost vína má své kořeny již v roce 1947. Čeká Vás zde bohatý folklórní i kulturní program, historická tržnice, košty vína a burčáku. Představí se zde jak dechové kapely, tak hvězdy populární hudby. Každý rok se slavnost odehrává v prostorách historického náměstí, zámecké zahrady a přírodního amfiteátru pod Turoidem. Novinkou minulého ročníku vinobraní byla spolupráce s městem Znojmem, které uspořádalo vinobraní ve stejném termínu. Obě slavnosti se uskuteční pod společným heslem „Pravá tvář Moravy“. Zajímavou nabídkou permanentek chtějí pořadatelé přilákat více návštěvníků. Permanentka zároveň slouží jako jízdenka do speciálních vlaků. Další věc, kterou mají tyto akce společné, jsou webové stránky plné zajímavých informací dostupné na www.vinobrani.cz.

Znojemské historické vinobraní s velkolepou kostýmovou podívanou se koná ve stejném termínu jako Pálavské vinobraní, tedy druhý víkend v září. Jedná se, o tradiční městskou slavnost připomínající návštěvu českého krále Jana Lucemburského, který Znojmo navštívil v roce 1327. Vinobraní je doprovázeno bohatým kulturním programem, historickým průvodem městem s pochodněmi, rytířskými turnaji na koních, historickým šermem, slavnostním otevíráním mázhauzů a šenků. Ovšem vinobraní není jen o historii, vystoupí zde populární umělci, cimbálové muziky a dechové kapely. [15] [Šmíkmátor;2009;s.38-39]

Slovácké slavnosti vína a otevřených památek jsou jednou z nejvýznamnějších akcí svého druhu, neboť prezentuje bohatost tradiční lidové kultury na Slovácku. Slavnosti nejsou jen obyčejným folklórním festivalem, ale i národopisnou slavností více než šedesáti měst a obcí z celého Slovácka, které se podílí na organizaci. Mezi spolupřátelské mikroregiony patří Staroměstsko, Ostrožsko, Východní Slovácko, Dolní Poolšaví, Za Moravú a Buchlov. K pořádání se také připojují partnerská města Uherský Brod, Skalica a Trenčín. Jedinečnost této slavnosti spočívá v tom, že se jedná o ryze nekomerční přehlídku kulturního dědictví regionu Slovácka pořádanou pod odbornou garancí Klubu kultury Uherské Hradiště.

Pro královské město Uherské Hradiště je druhý zářijový víkend opravdový svátek. Ve dnech kolem 11. a 12. září se stává Masarykovo náměstí a otevřené historické památky dějištěm slavností. Uherské hradiště se ne nadarmo nazývá slováckou metropolí. Historické jádro se promění v podium, kde se představí folklórní soubory, cimbálové muziky, dechové kapely, doplněné ochutnávkou vín, burčáku a regionálních specialit.

[16]

2 Praktická část

Praktická část se zabývá hlavním cílem bakalářské práce, kterým je sestavení pro klienty zajímavého zájezdu, zjištění zájmu cestovních kanceláří a agentur o tento typ zájezdu a celkové zhodnocení vytvořeného zájezdu.

Sestavení zájezdu se řídí podle zákona 159/1999 Sb. o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu, kde se zájezdem rozumí předem sestavená kombinace alespoň dvou z následujících služeb, je-li prodávána nebo nabízena k prodeji za souhrnnou cenu a je-li služba poskytována po dobu přesahující 24 hodin nebo když zahrnuje ubytování přes noc, doprava, ubytování, jiné služby cestovního ruchu, jež nejsou doplňkem dopravy nebo ubytování a tvoří významnou část zájezdu nebo jejichž cena tvoří alespoň 20 % souhrnné ceny zájezdu.

Součástí zájezdu jsou mnohé ochutnávky vín, proto si uvedeme pár pravidel pro ochutnávání vín. Při ochutnávkách vína postupujeme zpravidla vždy od bílých vín k červeným a od suchých po sladká. V případě odlišného stáří chutnáme vína od mladších svěžích po starší těžší vína. Chutnání vína se může zakončit výrazným dezertním vínem, například ledovým či slámovým, nebo vínem typu portského. U vína postupně hodnotíme barvu, aroma a chuť. Nejprve hodnotíme barvu vína, a to nejlépe před bílým pozadím, abychom mohli rozpoznat její tóny. Barvu ovlivňuje nejen stáří vína, ročník, odrůda a technologie jeho výroby, ale také skutečnost, zda je víno zdravé. Důležité je, aby víno bylo čisté a jiskrné. Po barvě hodnotíme aroma vína a jeho zrání vzniklý buket. Vína představují širokou škálu vůní – od neutrální přes lehké čerstvé ovocné vůně až po těžší intenzivní aroma. Vůni nejlépe oceníme, když vínem ve sklenice mírně zatočíme. Nakonec hodnotíme chuť vína. Víno je buď suché, nebo sladké, případně polosuché a polosladké. Po zhodnocení chuti můžeme víno označit jako plné nebo naopak jako prázdné. Souhra barvy, aroma a chutě nápoje tvoří celkový dojem z vína. Víno, jehož všechny hodnotící prvky jsou v úplném souladu, se nazývá harmonické. [Foffová;2004;s.7]

2.1 Vytvoření trasy po vinařské oblasti Morava pro potřeby CK

2.1.1 Program zájezdu

1. den: Znojemská podoblast

V 8:00 hodin je plánovaný odjezd od ÚAN Zvonařka směr Znojmo, kde si prohlédneme historické centrum města a navštívíme Loucký klášter. Prohlídka zahrnuje návštěvu návštěvnického centra Znovínu Znojmo, obrazové galerie, románské krypty, bednářského a vinařského muzea, štukových sálů a sklepů. Prohlídka je zakončena ochutnávkou pěti vzorků vína, v rámci které každý dostane malý dárek v podobě koštovačky. Ze Znojma se přesuneme do obce Hnanice, odkud si uděláme turistický výlet k jedné z nejlepších evropských vinic vinici Šobes ležící na prosluněném úbočí skalního ostrohu v meandru řeky Dyje, kde navštívíme ochutnávkový stánek společnosti Znovín Znojmo. Po ochutnávce vzorků vína se vydáme do obce Šatov do Malovaného sklepa vyzdobeného fantastickými plastikami a malbami, kde na nás bude čekat náš mikrobús. Při vstupu do sklepa dostane každý pohárek vína na uvítanou. Poslední prohlídkou prvního dne bude největší křížový sklep na světě v Příměticích s ochutnávkou šesti vzorků vín. Po náročném dni se ubytujeme v penzionu Moravská Oáza ve Valticích.

2. den: Mikulovská podoblast

Necestovali bychom za vínem, kdybychom nenavštívili „Hlavní město vína“ Valtice. Ve Valticích navštívíme monumentální barokní zámek Valtice, nejen z historického hlediska, ale především hlediska vinařského. Ve stylově upraveném zámeckém sklepení sídlí Salon vín, stálá degustační expozice se stovkou nejlepších moravských a českých vín. V Salonu vín pro nás bude připraven degustační program B pod názvem „Vinařská chloubka“. Jedná se o degustaci vybrané kolekce pěti bílých a čtyř červených odrůd a jednoho přírodně sladkého vína dle výběru sommeliera. Prohlédneme si též Zámecký sklep s odborným výkladem, degustací tří vzorků vín a muzeum s expozicí vinařských lisů, které dokumentuje vývoj zelinářství a ovocnářství, vinařství a vinohradnictví v českých zemích. Druhou a poslední zastávkou druhého dne je neméně známé i významné město Mikulov. V první řadě navštívíme barokní zámek, kde si prohlédneme všechny prohlídkové okruhy. Prvním je okruh o historii zámku, zahrnující témata - od gotiky po empír, galerie Dietrichsteinů a zámecká knihovna, druhým okruhem je

vinařství, zahrnující zámecký sklep, obří sud, tradiční vinařství na Moravě a galerii vinařských lisů, posledním okruhem je okruh Římané a Germáni. Zbytek dne strávíme individuálně na Festivalu Národů Podyjí, což je akce připomínající, že jižní Morava byla odedávna křižovatkou Evropy, kam přišli a stále přicházejí lidé z různých koutů světa. Kromě etnických kulinářských lahůdek se můžete těšit na výstavu výtvarných děl, přehlídku národopisných souborů a pestrý program s hudbou, tancem a divadlem. Ubytování budeme v penzionu Venuše v Mikulově.

3. den: Velkopavlovická podoblast

V rámci třetího dne navštívíme Velkopavlovickou vinařskou podoblast. Prvním navštíveným městem jsou Hustopeče s dominantou města chrámem sv. Václava a sv. Anežky, renesančním domem U Synků, který je součástí městského muzea a galerie. V renovovaných sklepních prostorech můžete navštívit stálou vinařskou expozici vinařů Velkopavlovické vinařské podoblasti s vinotékou. Vedle dobových předmětů, které sloužily k ošetřování vinic, k výrobě a uskladnění vína si můžete prohlédnout panely, popisující celoroční práci na vinici, výrobu vína a staletou vinařskou historii Hustopečska. Součástí je i degustační program se sommelierem s možností zakoupení lahví vína. Druhým bodem našeho programu budou Bořetice se svobodnou republikou Kraví hora. Navštívíme též jednu z nejvýše položených obcí na Velkopavlovicku Vrbici se sklepní kolonií Pod Strážním kopcem, obec Čejkovice s Templářskými sklepy a gotickou tvrzí Templářů ze 13. století. Prohlídka je spojena s řízenou degustací, přednáškou o historii templářského řádu a pěstování vinné révy na jižní Moravě. Po prohlídce můžete strávit čas ve vinárně u Templářů, která je součástí rozsáhlého komplexu nebo navštívit domek T.G.M. Ubytování budeme v penzionu San Marco v Mutěnicích.

4. den: Slovácká podoblast

Poslední den bude věnován Slovácké vinařské podoblasti, kde navštívíme nejdůležitější místa oblasti. V obci Petrov v části Plže si prohlédneme areál osmdesáti historických vinných sklepů. Poté se přesuneme do Strážnice, kde strávíme většinu dne. Navštívíme Městské muzeum, Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy a Zámek ve Strážnici. Záleží na klientech, v kterém muzeu stráví víc času nebo které nebudou chtít navštívit vůbec. Posledním bodem dne bude Vlčnov se známými Vlčnovskými búdami, nejrozsáhlejším souborem památkově chráněných vinohradnických staveb v České

republiky, v místní části Kojiny. Vinné budy si prohlédneme zvenčí, navštívíme etnografickou expozici v selském stavení č. p. 57, která dokumentuje bydlení a hospodaření na přelomu 19. a 20. století. Podle zájmu navštívíme Hodové zpívání ve Vlčnovských búdách. Ve večerních hodinách odjezd zpět do Brna.

2.1.2 Časový harmonogram

Den	Místo	Příjezd	Odjezd	Km	Průběžné km
1.	Brno, ÚAN Zvonařka	7:45	8:00		
1.	Znojmo	9:10	13:10	68	68
1.	Hnanice	13:24	13:39	11,1	79,1
1.	Šatov	13:40	17:24	1,7	80,8
1.	Přímětice	17:45	19:00	17	97,8
1.	Ubytování - Penzion Moravská oáza, Valtice	20:19		66	163,8
2.	Ubytování - Penzion Moravská oáza, Valtice		11:54		163,8
2.	Zámek Valtice	11:55	12:10	0,6	164,4
2.	Ubytování - Penzion Venuše, Mikulov	12:17		14	178,4
3.	Ubytování - Penzion Venuše, Mikulov		9:00		178,4
3.	Hustopeče	9:30	11:30	25	203,4
3.	Bořetice	11:45	13:57	13	216,4
3.	Vrbice	14:00	15:30	3,1	219,5
3.	Čejkovice	16:00	18:30	11,2	230,7
3.	Penzion San Marco "Na Brněnské", Mutěnice	18:35		6,1	236,8
4.	Penzion San Marco "Na Brněnské", Mutěnice		9:00		236,8
4.	Petrov – Plže	9:35	11:50	22,2	259
4.	Strážnice	11:55	16:05	3,6	262,6
4.	Vlčnov	16:35	21:30	28,6	291,2
4.	Brno, ÚAN Zvonařka	23:00		84	375,2

Tab. 3: Itinerář zájezdu

Pro jednotlivý výstup i nástup do mikrobusu jsem počítala s časem 15 minut. Při příjezdu do obce Hnanice mikrobus pouze vyloží klienty a poté přejede do Šatova, kde na skupinu počká. Skupina si udělá turistický výlet.

Itinerář zájezdu je vytvořen v závislosti na nařízení 561/2006 a evropské dohodě o práci osádek vozidel v mezinárodní silniční dopravě AETR. Povinné přestávky bude řidič čerpat po dobu prohlídek, které vždy trvají dobu delší jak hodinu. Čtvrtý den bude mít řidič zkrácenou denní dobu odpočinku na 9 hodin. Řidič bude jízdu končit v Brně, kde bude mít zajištěno ubytování na náklady dopravní společnosti. Po ukončení zájezdu budou řidiči poskytnuty 2 dny volna.

Tab. 4: Podrobný časový program zájezdu

1. den		čas (min.)	km	vstupné (plné)
8:00	Brno ÚAN Zvonařka - Znojmo	70	68	
	Znojmo - individuální prohlídka města	120		x
	Loucký klášter ve Znojmě - prohlídka, degustace	90		70 Kč
	Znojmo – Hnanice	14	11,1	
	Vinice Šobes - turistika, ochutnávka vína	120		x
	Hnanice - Šatov (turistika)	30	1,7	
	Šatov - prohlídka Malovaného sklepa	60		30 Kč
	Šatov - Přímětice	20	17	
	Přímětice - prohlídka křížového sklepa, degustace	60		100 Kč
	Přímětice - Penzion Moravská oáza, Valtice	79	66	
2. den				
9:00	Penzion Moravská oáza, Valtice - zámek Valtice pěšky	15	0,6	
	Salón vín Valtice - řízená degustace Program B „Vinařská chloubu“	60		255 Kč
	Prohlídka zámeckého sklepu s ochutnávkou	60		60 Kč
	Muzeum s expozicí vinařských lisů	60		40 Kč
	Valtice - Penzion Venuše, Mikulov	17	14	
	Prohlídka Zámku Mikulov	60		80 Kč
	osobní volno – oběd	60		x
	Festival Národů Podyjí Mikulov - osobní volno			x
3. den				
9:00	Penzion Venuše, Mikulov - Hustopeče	27	25	
	Hustopeče - dům u Synků (prohlídka, vinařská expozice, degustace)	60		10 Kč
	Hustopeče - rozchod, možnost nákupu vína	30		x
	Hustopeče – Bořetice	16	13	
	Bořetice - návštěva sklepu Kravihorské rep.	60		x
	individuální prohlídka	45		x
	Bořetice – Vrbice	3	3,1	
	Vrbice – výklad	15		x
	individuální prohlídka z venku	45		x
	Vrbice – Čejkovice	21	11,2	
	Čejkovice - Templářské sklepy, prohlídka, degustace	60		100 Kč
	možnost návštěvy vinárny, domku TGM - individuální	60		x
	Čejkovice - Penzion San Marco "Na Brněnské", Mutěnice	7	6,1	
4. den				
9:00	Penzion San Marco "Na Brněnské", Mutěnice - Petrov, Plze	20	22,2	
	Petrov - Plze - prohlídka historických vinných sklepů	60		x
	Petrov – Strážnice	4	3,6	
	Městské muzeum Strážnice - prohlídka expozice	60		30 Kč
	Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy - prohlídka expozice	120		60 Kč
	Zámek Strážnice – prohlídka	60		35 Kč
	osobní volno – oběd	40		x
	Strážnice – Vlčnov	32	28,6	
	Vlčnovské budy - volná prohlídka, ochutnávka vína	90		x
	prohlídka etnografické expozice v selském stavení čp 57	60		20 Kč
	návštěva Hodového zpívání pod búdami	120		dobrovolné
	Vlčnov - Brno, Zvonařka	90	84	

2.1.3 Kalkulace zájezdu

2.1.3.1 Náhrada za ujeté kilometry

Do náhrady za ujeté kilometry se započítávají plánované km, neboli skutečná délka trasy, k tomu se přičte 10% neplánované kilometry, tzn. objížďky a přístavné a vynásobí se sazbou za kilometr. Sazba dopravce pro vybraný typ mikrobuse je 19 Kč/km.

$$375,2 + 10\% (37,52) \cdot 19 = 7\,841,68 \text{ Kč}$$

2.1.3.2 Náhrada za čekání

Počítá se každá započatá čtvrt hodina, sazba dopravce pro vybraný typ mikrobuse je 120 Kč/hod. Čekací doba se nepočítá od 18:00 do 06:00, v případě, že se autobus nepoužívá.

$$195 : 4 \cdot 120 = 5\,850 \text{ Kč}$$

2.1.3.3 Ubytování a stravování řidiče

Jelikož délka zájezdu je pouze 4 dny a zájezd se koná pouze na území České republiky, budeme využívat jen jednoho řidiče. Řidič a průvodce budou ubytováni z kapacitních důvodů v Penzionu San Marco „Pod Búdama“ na ulici Vinařská 715, která je vzdálena 1,4 km od penzionu „Na Brněnské“.

a) Ubytování

1. den: Penzion Moravská oáza, Valtice	550 Kč (500 Kč bez DPH)
2. den: Penzion Venuše, Mikulov	450 Kč (409 Kč bez DPH)
3. den: Penzion San Marco „Pod Búdama“, Mutěnice	520 Kč (472 Kč bez DPH)

Celkové náklady na ubytování řidiče po 3 dny je 1 520 Kč s DPH (1 381 Kč bez DPH). V ceně ubytování je vždy zahrnuta i snídaně. Ubytovací služby podléhají dle zákona č. 235/2004 Sb. o dani z přidané hodnoty snížené sazbě DPH 10%.

b) Stravné

Výše stravného na tuzemských cestách je upravená zákonem č. 262/2006 Sb., zákoník práce a předpisem č. 462/2009 Sb. Vždy je použita nejnižší sazbu stravného.

Den	Počet hodin	Stravné	Počet jídel	Krácení		Vyplacené stravné
				%	Kč	
1.	16,5	93 Kč	x	x	x	93,0 Kč
2.	24	146 Kč	1	25%	36,5 Kč	109,5 Kč
3.	24	146 Kč	1	25%	36,5 Kč	109,5 Kč
4.	23,5	146 Kč	1	25%	36,5 Kč	109,5 Kč
Celkem						421,5 Kč

Tab. 5: Výše stravného řidiče

2.1.3.4 Celkové náklady za přepravu

- náhrada za ujeté kilometry = 7 841,68 Kč
- náhrada za čekání = 5 850 Kč
- ubytování řidiče = 1 381 Kč
- stravné = 421,50 Kč
- $15\,494,18 + 20\% \text{ DPH } (3\,098,84) = 18\,593 \text{ Kč}$

Celkové náklady za přepravu mikrobusem byly vyčísleny na 18 593 Kč s DPH (15 494,18 bez DPH).

2.1.3.5 Náklady na průvodce

a) Odměna průvodce

Průvodce bude odměněn denní sazbou ve výši 1 000 Kč/den. Odměna průvodce za celý zájezd činí 4 000 Kč (bez DPH 3 333 Kč)

b) Ubytování a stravování

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. den: Penzion Moravská oáza, Valtice | 550 Kč (500 Kč bez DPH) |
| 2. den: Penzion Venuše, Mikulov | 450 Kč (409 Kč bez DPH) |
| 3. den: Penzion San Marco „Pod Búdama“, Mutěnice | 520 Kč (472 Kč bez DPH) |

Celkové náklady na ubytování řidiče po 3 dny je 1 520 Kč s DPH (1 381 Kč bez DPH). V ceně ubytování je vždy zahrnuta i snídaně. Diety průvodce jsou zahrnuty v jeho odměně.

c) Vstupné do objektů

Den	Objekt	Vstupné
1.	Loucký klášter ve Znojmě	70 Kč
	Malovaný sklep v Šatově	30 Kč
	Křížový sklep Přímětice	100 Kč
2.	Zámecký sklep	60 Kč
	Muzeum s expozicí vinařských lisů	40 Kč
	Zámek Mikulov	80 Kč
3.	Muzeum Hustopeče – Dům u Synků	10 Kč
	Templářské sklepy	100 Kč
4.	Městské muzeum Strážnice	30 Kč
	Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy	60 Kč
	Zámek Strážnice	35 Kč
	Muzeum J. A. Komenského – Rolnický dům a hospodářství	20 Kč
Celkem		635 Kč

Tab. 6: Vstupné do objektů – průvodce

Vstupné do objektů pro průvodce činí 635 Kč (577 Kč bez DPH). V tabulce uvádím plné ceny vstupného, nebereme v potaz slevy či volný vstup pro průvodce. Vstupné podléhá dle zákona č. 235/2004 Sb. o dani z přidané hodnoty snížené sazbě DPH 10%.

d) Celkové náklady na průvodce

Náklady na průvodce jsou součet odměny průvodce, ubytování, stravování a vstupného.

$$4\,000 + 1\,520 + 635 = 6\,155 \text{ Kč (5\,291 Kč bez DPH)}$$

2.1.3.6 Celkové nepřímé náklady

Celkové nepřímé náklady jsou součtem nákladů na dopravu a nákladů na průvodce.

$$15\,494,18 + 5\,291 = 20\,785,18 \text{ Kč bez DPH}$$

Celkové nepřímé náklady na jednotlivce vypočítáme, když celkové nepřímé náklady vydělíme počtem účastníků, od kterého odečteme riziko neobsazenosti. Riziko neobsazenosti je 20% z počtu účastníků, neboť předpokládáme, že se zájezdu zúčastní pouze 80% účastníků. I přesto že má bus kapacitu 25+1 míst, počítáme s kapacitou zájezdu 23 klientů. Jedno místo navíc je ponecháno volné z důvodu pohodlí průvodce.

$$20\,785,18 : 19 = 1\,094 \text{ Kč bez DPH}$$

2.1.3.7 Přímé náklady na jednotlivce

a) Náklady na ubytování, stravování

1. den: Penzion Moravská oáza, Valtice	550 Kč (500 Kč bez DPH)
2. den: Penzion Venuše, Mikulov	450 Kč (409 Kč bez DPH)
3. den: Penzion San Marco "Na Brněnské", Mutěnice	370 Kč (336 Kč bez DPH)

Celkové náklady na ubytování po 3 dny je 1 370 Kč (1 245 Kč bez DPH). V ceně ubytování je vždy zahrnuta snídaně.

b) Vstupné na degustace

- Řízená degustace v Salonu vín Valtice, cena činní 255 Kč (213 Kč bez DPH).
- Třetí večer bude pro klienty v místě ubytování v Penzionu San Marco připravena večeře formou rautu. Cena rautu je 200 Kč/osoba (167 Kč bez DPH).
- Ostatní vstupy do objektů a sklepů nejsou zahrnuty v ceně zájezdu.

Celkové přímé náklady na jednotlivce se rovnají součtu ubytování, stravování, vstupné na degustaci a účast na rautu.

$$1\,370 + 255 + 200 = 1\,825 \text{ Kč (1\,625 Kč bez DPH)}$$

2.1.3.8 Celkové náklady na jednotlivce

Celkové náklady na jednotlivce se rovnají součtu nepřímých nákladů na jednotlivce a přímých nákladů na jednotlivce.

$$1\,094 \text{ Kč} + 1\,625 = 2\,719 \text{ Kč}$$

2.1.3.9 Výsledná kalkulace zájezdu

Konečná cena zájezdu je tvořena celkovými náklady na jednotlivce, 30% marží cestovní kanceláře a 20% DPH.

$$\text{Marže CK: } 2\,719 \cdot 1,3 = 3\,534,70$$

$$\text{DPH 20\%: } 3\,534,70 \cdot 1,2 = 4\,241,64$$

Zájezd „Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě“ se bude prodávat za **4 200 Kč**.

2.1.4 Zajištění služeb

2.1.4.1 Ubytování

1. den

První noc strávíme v penzionu s názvem Penzion a vinný sklep Moravská oáza, který se nachází v klidné části Valtic, cca 400 m od zámku a 500 m od centra, kde je několik restaurací různých cenových kategorií. Penzion má kapacitu 54 lůžek rozdělených do 17 dvoulůžkových, třílůžkových a čtyřlůžkových pokojů. Součástí každého pokoje je WC, sprcha, televize, WIFI připojení k internetu. V penzionu se nachází společenská místnost s kulečnickem, stolním fotbalem a dětským koutkem s houpáčkami, v areálu je k dispozici parkoviště, letní terasa s posezením a travnatá plocha na míčové hry.

Cena za ubytování v penzionu se snídaní, rekreačními a místními poplatky, včetně DPH činí 550 Kč za dospělou osobu na noc.

Kontakt

Penzion a vinný sklep Moravská oáza

Pod Zámkem 1036

691 42 Valtice

mob.: 721 124 355

E-mail: info@moravskaoaza.cz



Obr. 6: Penzion Moravská oáza [22]

2. den

Další noc strávíme v Penzionu Venuše nacházející se nedaleko historického centra Mikulova a v blízkosti Pálavských jezer. Penzion má kapacitu 60 lůžek rozdělených do 18 pokojů s vlastním sociálním zařízením. Nabízí návštěvu vlastního vinného sklípku, archivu a vinárny. Návštěvníkům je též k dispozici bar, terasa s udírnou, krbem a grilem, vlastní parkoviště a stylová restaurace.

Cena ubytování se snídaní činí 450 Kč za osobu na den, děti do deseti let 250 Kč v doprovodu dvou dospělých osob a děti do 3 let mají pobyt zdarma.

Kontakt

Penzion Venuše
Venušina 2
692 01 Mikulov
mob.: 603 516 253
tel./fax: 519 510 253
Email: penzionvenuse@seznam.cz



Obr. 7: Penzion Venuše [23]

3. den

Poslední noc budou klienti ubytováni v Penzionu San Marco – „Na Brněnské“ v Mutěnicích. Penzion má kapacitu 23 lůžek, které jsou rozděleny do tří dvoulůžkových, tři čtyřlůžkových a jednoho pokoje s pěti lůžky. Společné sociální zařízení pro všechny pokoje se nachází na chodbě. Každý pokoj má vlastní TV + SAT. Penzion dále nabízí možnost zapůjčení profesionálního grilu na pečení selete či jiných specialit, zapůjčení elektrických grilů. Má vlastní uzavřené parkoviště, letní terasu, bar s posezením pro cca 20 osob a zahradní posezení s krbem. Cena ubytování činí 300 Kč za osobu na noc, snídaně je za příplatek 70 Kč za osobu.

Kontakt

Penzion San Marco - "Na Brněnské"
Brněnská 727
696 11 Mutěnice
tel.: 777 243 423
E-mail: marek.zimolka@seznam.cz



Obr. 8: Penzion San Marco [24]

Průvodce a řidič budou ubytováni v Penzionu San Marco – „Pod Búdama“ na ulici Vinařská 715. Celková kapacita penzionu je 20 lůžek. Penzion má vlastní sociální zařízení, TV a SAT na každém pokoji. Cena ubytování činí 450 Kč za osobu na noc, snídaně je za příplatek 70 Kč.

2.1.4.2 Dopravce

Dopravu na zájezdu bude mikrobusem zajišťovat firma Švarc Jiří s.r.o. se sídlem v Bystřici nad Pernštejnem, na ulici Věchnov 102. Firma vznikla v roce 2007, od této doby se specializuje na mikrobusemovou přepravu.

Kontakt na dopravce

Švarc Jiří s.r.o

IČ: 60677287

Věchnov 102

tel.: 736 774 310

593 01 Bystřice nad Pernštejnem

email: svarcjirka@centrum.cz

Údaje o vozidle

Doprava bude zajištěna mikrobusem Mercedes Benz 815 D Medio s počtem míst 25+1. Vozidlo je vybaveno klimatizací, ABS, nezávislým topením, lednicí, TV, mikrofonem a sklopnými, do boku výsuvnými sedadly.



Obr. 9: Mikrobus Mercedes Benz [30]

Základní cena

Sazba za 1 km je 19 Kč, sazba za čekání za 1 hodinu je 120 Kč. V cenách je zahrnuto parkovné a silniční poplatky. Uvedené ceny jsou bez DPH 20 %.

2.2 Průzkum mezi CK/CA

V rámci praktické části mé bakalářské práce jsem provedla po vytvoření zájezdu průzkum mezi CK/CA formou dotazníkového šetření. Dotazníky jsem rozesílala v říjnu roku 2010, neboť v této době už cestovní kanceláře a agentury, dále CK/CA, nejsou tolik vytížené jako v průběhu hlavní sezóny.

Dotazníky byly v první fázi rozeslány prostřednictvím emailu 30 CK/CA, ovšem vrátili se pouze 3 vyplněné dotazníky. Z tohoto důvodu se v dotazníkovém šetření pokračovalo a v každé z dalších dvou fází se oslovilo 20 CK/CA. Úspěšnost byla pouze 21%, rozesláno bylo celkem 70 dotazníků, z nichž se vrátilo jen 15 vyplněných dotazníků. Oslovené byli náhodně vybrané tuzemské CK/CA z celé republiky. Ukázalo se, že nejvýhodnější je rozesílat dotazníky menším nebo méně známým CK/CA, jelikož nejsou tolik zahlceni vyplňováním jiných dotazníků a tudíž ochotně dotazníky vyplní. Od velkých CK/CA jsem se odpovědi nedočkala.

Cílem tohoto průzkumu bylo zjistit, zda by cestovní kanceláře a agentury měli zájem nabízet zájezd, který byl vytvořen v praktické části této práce, svým klientům, jestli jim zájezd připadá zajímavý, zda je cena úměrná nabízenému zájezdu, mají připomínky k zájezdu, zda nějaký zájezd s vinařskou tematikou již mají v nabídce a poslední otázka zjišťovala na jaké zájezdy se dotazovaná CK/CA specializuje. Dotazník obsahoval celkem 7 otázek. Většina otázek byla uzavřená, tzn. dotazovaní měli možnost vybrat pouze jednu z předem daných odpovědí. Dvě otázky měly otevřený charakter, zde mohli dotazovaní vyjádřit názor k otázce vlastními slovy.

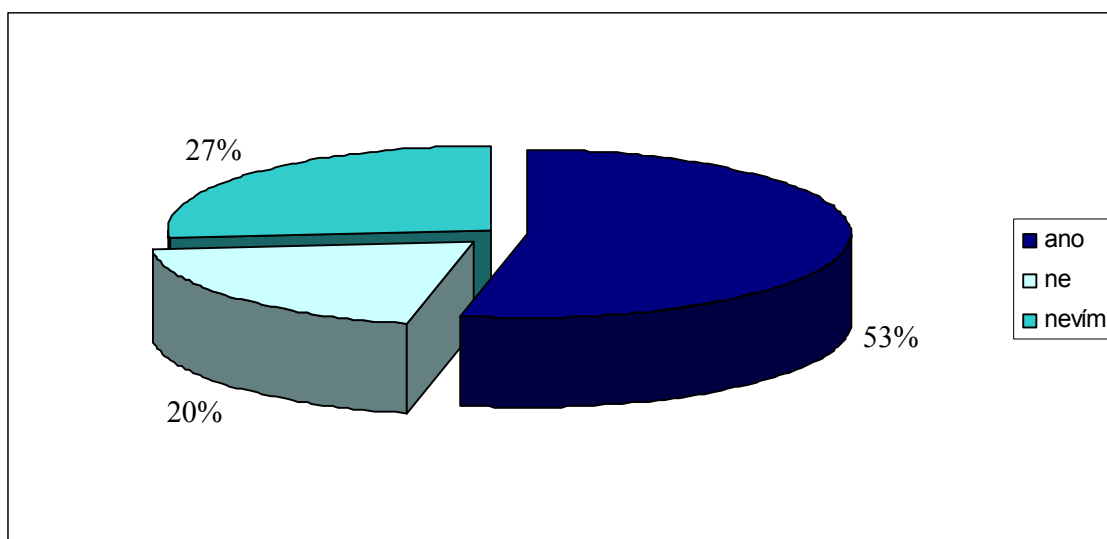
Výsledky dotazníkového šetření jsou vyhodnoceny pro lepší přehlednost jak formou tabulky, grafu tak i slovně.

2.2.1 Vyhodnocení průzkumu mezi CK/CA

Otázka 1. Byli byste ochotni tento poznávací zájezd nabídnout svým klientům?

	Počet dotazovaných CK/CA	Počet dotazovaných v %
ano	8	53%
ne	3	20%
nevím	4	27%

Tab. 7: Vyhodnocení otázky č. 1



Graf. 1: Byli byste ochotni tento poznávací zájezd nabídnout svým klientům?

První otázka dotazníku sledovala, zda by CK/CA byly ochotny nabídnout poznávací zájezd „Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě“ svým klientům. Největší část dotazovaných zvolila možnost ano, 8 CK/CA tedy 53%, druhou nejčastější odpovědí bylo nevím, 4 CK/CA tedy 27%, poslední variantu ne zvolili 3 dotazované CK/CA tedy 20%. Tyto CK/CA vysvětlili důvod své volby ve druhé otázce dotazníku. Výsledek této otázky mě mile překvapil, je vidět, že CK/CA o nabízený typ zájezdu i vinařství mají zájem.

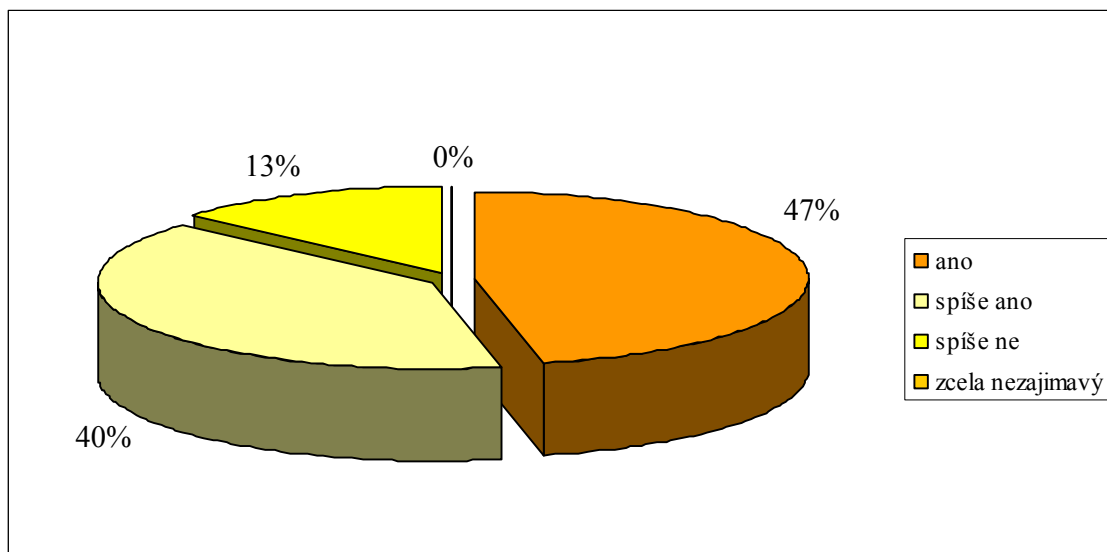
Otázka 2. Pokud jste zvolili u otázky č. 1 možnost b) NE uveďte proč

Odpověď ne zvolili u první otázky celkem 3 CK/CA. Jedna CK uvedla, že by zájezd svým klientům nenabízela z důvodu nástupního místa v Brně. Myslím si, že není problém zajistit jiné nástupní místo či svoz z jiných měst dle domluvy s jednotlivou CK/CA, která by zájezd skutečně uskutečnila. Druhá CK odůvodnila svou volbu tím, že se jim zdá zájezd málo atraktivní, preferovali by více ochutnávek a více regionálních specialit. Program zájezdu hodnotila jako moc naučný, uvedli „etnografické a folklorní expozice nejsou žádná zábava“ a pochybovali, zda by se na zájezd přihlásili nějací muži. Ovšem zájezd je koncipován, aby zasáhl širší skupinu klientů, tím pádem obsahuje od každého trochu, jak historii, muzea, tak i ochutnávky ve vinných sklípcích. Poslední, třetí CK uvedla, že má málo klientů, aby zvládla naplnit takový typ zájezdu, pořádají spíše jednodenní výlety na vinobraní či burčákobraní. Svou odpověď také odůvodnili tím, že klienti místa uvedené v zájezdu znají a raději je navštíví sami než ve spolupráci s CK/CA.

Otázka 3. Myslíte si, že je program zájezdu pro klienty zajímavý?

	Počet dotazovaných CK/CA	Počet dotazovaných v %
ano	7	47%
spíše ano	6	40%
spíše ne	2	13%
zcela nezajímavý	0	0%

Tab. 8: Vyhodnocení otázky č. 3



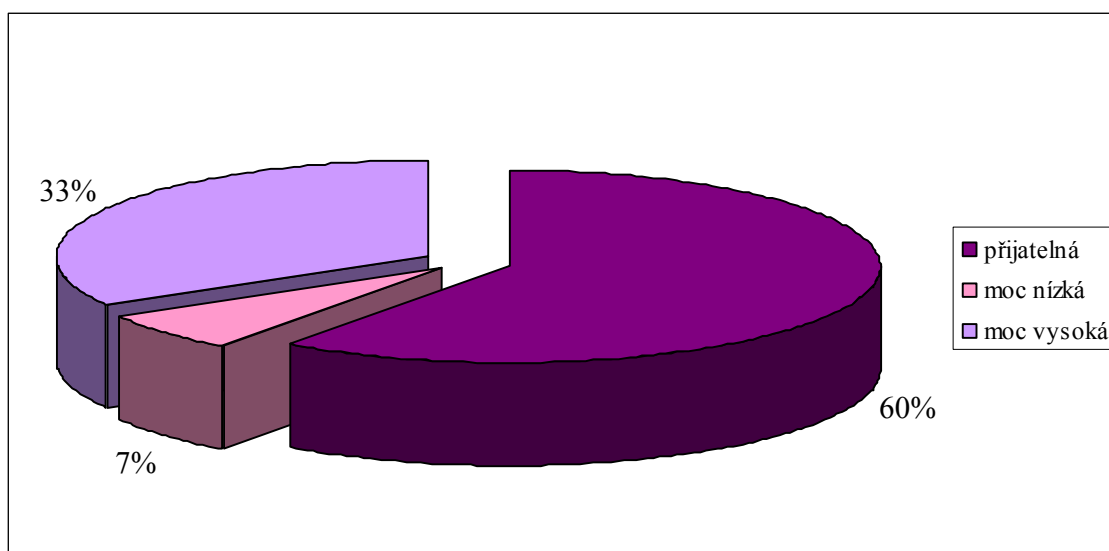
Graf. 2: Myslíte si, že je program zájezdu pro klienty zajímavý?

Třetí otázka dotazníku zjišťovala, co si jednotlivé CK/CA myslí o programu zájezdu, zda by byl program pro jejich klienty zajímavý či nikoliv. Nejvíce CK/CA zvolilo možnost ano, 7 dotazovaných tzn. 47%. Jako druhou nejčastější odpověď zvolili dotazovaní odpověď spíše ano, 6 dotazových tzn. 40%. Odpověď spíše ne zvolili 2 CK/CA tzn. 13% a poslední možnost zcela nezajímavý nevybrala žádná.

Otázka 4. Jak byste hodnotili cenu zájezdu?

	Počet dotazovaných CK/CA	Počet dotazovaných v %
přijatelná	9	60%
moc nízká	1	7%
moc vysoká	5	33%

Tab. 9: Vyhodnocení otázky č. 4



Graf. 3: Jak byste hodnotili cenu zájezdu?

Čtvrtá otázka dotazníku zjišťovala názor CK/CA na cenu zájezdu v porovnání s poskytnutými službami. Největší část dotazovaných volila odpověď přijatelná, tuto odpověď volilo 9 CK/CA, tzn. 60% dotazovaných. Druhou nejčastější odpovědí byla možnost moc vysoká, tuto odpověď zvolilo 5 CK/CA, tzn. 33% dotazovaných. Poslední odpověď moc nízká zvolila pouze 1 CK/CA.

Cena zájezdu je trochu vyšší z důvodu nabízených služeb, jako je degustace v Salonu vín, večere formou rautu a kvality zvoleného ubytování. Dle mého názoru je při tvorbě zájezdu důležité brát v potaz jak zajímavost programu, tak i kvalitu nabízených služeb.

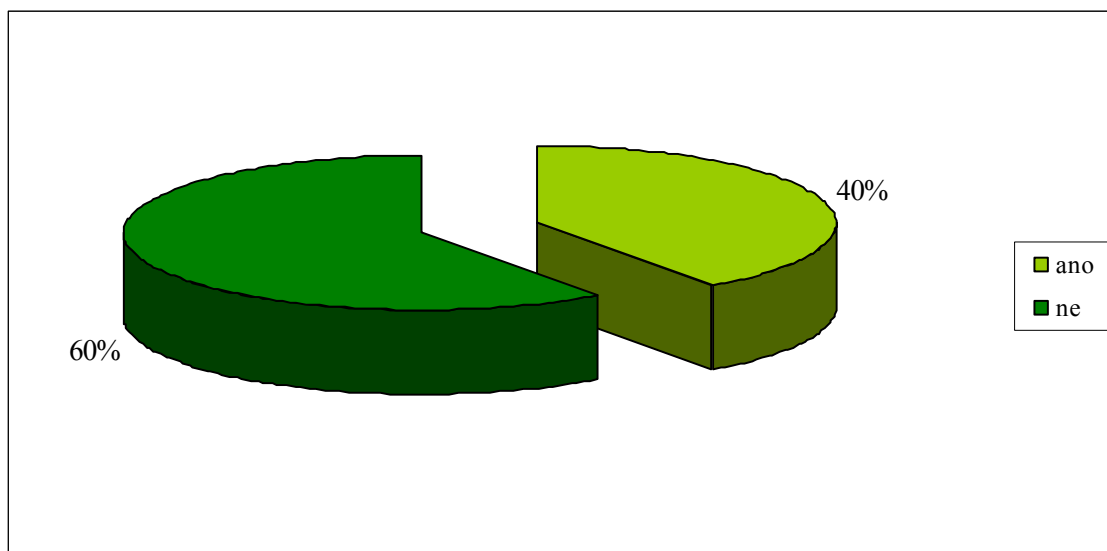
Otázka 5. Máte nějaké připomínky k zájezdu či jeho programu?

Pátá otevřená otázka dotazníku zjišťovala konkrétní připomínky CK/CA k zájezdu či jeho programu. K této otázce se vyjádřilo pouze 5 CK/CA, ostatní žádné připomínky neuvedli. 2 CK/CA se shodli, že podobný typ zájezdů organizují pouze na objednávku, v průběhu roku se specializují na jiný typ zájezdů. Jedna z CK uvedla, že si nejsou jisti, zda by mohli zájezd nabízet vzhledem k jeho cenové relaci, neboť převážná většina jejich klientů, kteří se zúčastňují podobných zájezdů, jsou důchodci, na druhou stranu program zájezdu hodnotí jako velmi zajímavý. Další z CK uvedla, že by bylo dobré uvést v letáku možnost stravování ve dnech, kdy nebude večeře v ceně. Jiná CK hodnotila program zájezdu jako dobrý, ovšem podotkla, že někteří klienti by ocenili méně muzeí a více sklípků.

Otázka 6. Máte v nabídce nějaký zájezd s vinařskou tematikou?

	Počet dotazovaných CK/CA	Počet dotazovaných v %
ano	6	40%
ne	9	60%

Tab. 10: Vyhodnocení otázky č. 6



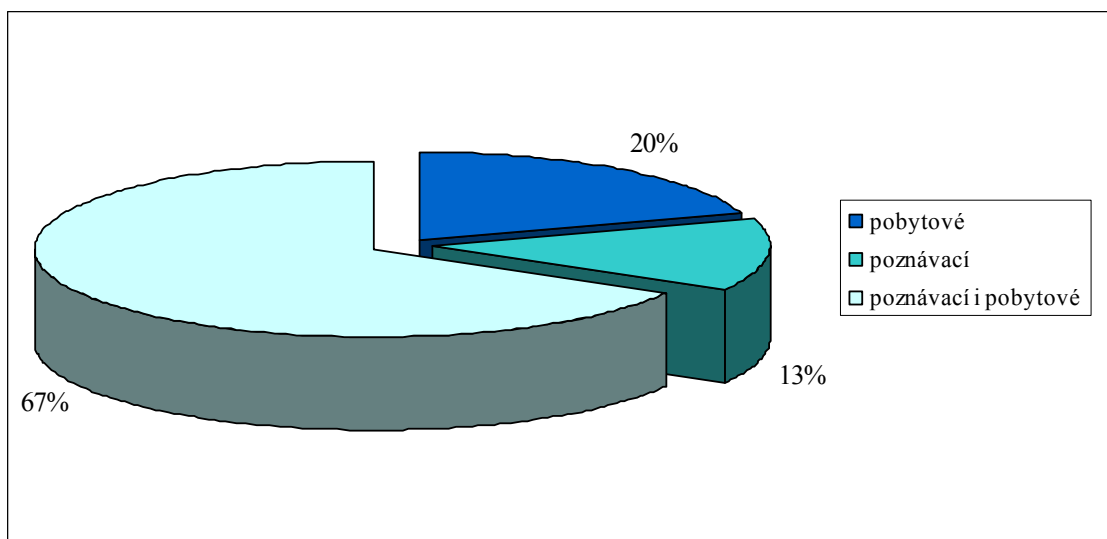
Graf. 4: Máte v nabídce nějaký zájezd s vinařskou tematikou?

Šestá otázka měla zjistit, zda dotazované CK/CA mají nyní v nabídce nějaký zájezd s vinařskou tematikou. Větší polovina, 9 dotazovaných (60%) zvolila odpověď ne a 6 zbývajících zvolila odpověď ano, 6 dotazovaných (40%). Výsledek této otázky mě nijak nepřekvapuje, protože české CK/CA se vinařskou turistikou nebo cestami za vínem obecně zabývají jen okrajově. Na českém trhu je málo CK/CA, které by byli zaměřeny výhradně na zájezdy s vinařskou tematikou.

Otázka 7. Na jaké zájezdy se Vaše cestovní kancelář/agentura specializuje?

	Počet dotazovaných CK/CA	Počet dotazovaných v %
pobytové	3	20%
poznávací	2	13%
poznávací i pobytové	10	67%

Tab. 11: Vyhodnocení otázky č. 7



Graf. 5: Na jaké zájezdy se Vaše cestovní kancelář/agentura specializuje?

Poslední otázka dotazníku zjišťuje, na jaké zájezdy se dotazované CK/CA specializují. Nejvíce CK/CA, což se dalo očekávat, se zabývá prodejem jak poznávacích tak i pobytových zájezdů. Tuto možnost zvolilo 10 dotazovaných CK/CA, tzn. 67%. 3 dotazované CK/CA se specializují pouze na pobytové zájezdy, tzn. 20% a nejméně dotazovaných CK/CA se specializuje na poznávací zájezdy, tuto možnost zvolily 2 CK/CA, tzn. 13%.

2.2.2 Shrnutí vyhodnocení průzkumu

Z průzkumu mezi CK/CA vyplývá, že vytvořený zájezd by dotazované CK/CA z převážné většiny byly ochotny nabídnout svým klientům. Program zájezdu hodnotily CK/CA jako zajímavý, pouze dvěma se zdá program zájezdu nezajímavý. Cenu zájezdu hodnotily převážně jako přijatelnou, ale z velké části i jako moc vysokou, pouze jedna CK se přiklonila k odpovědi, že je cena moc nízká. Více dotazovaných CK/CA žádný zájezd s vinařskou tematikou ve své nabídce nemá, tím pádem by pro ně byla nabídka tohoto zájezdu nová zkušenost. Převážná většina dotazovaných CK/CA se nespecializuje přímo na poznávací nebo pobytové zájezdy, mají v nabídce od každého typu nějakou část.

Přiklání bych se k možnosti nabízet zájezd spíše zahraničním klientům se zájmem o vinařství, např. klientům ze sousedních zemí nebo klientům z odlehlejších koutů naší republiky. Klienti žijící na Moravě a blízkých regionech nemají o tento typ zájezdů moc zájem, což je pochopitelné, jelikož tyto místa mohou navštívit sami v rámci jednodenních výletů a nemusí se vázat na program zájezdu vytvořený cestovní kanceláří.

3 Závěr

Ve své bakalářské práci se mi dle mého názoru podařilo navrhnout zajímavý zájezd po vinařských podoblastech vinařské oblasti Morava. Klienti zájezdu poznají ta nejkrásnější místa spojená s vinařstvím, získají přehled o moravských vínech, ochutnají vzorky vín v rámci koštů i při řízené degustaci. Program zájezdu je sestaven tak, aby zasáhl co nejširší okruh klientů. Snažila jsem se zařadit do programu prohlídky památek, historických budov a muzeí, ale i turistický výlet, návštěvy vinných sklípků s košty vín. Myslím si, že každý si v programu najde své, jak muži, tak ženy, jak mladší, tak starší lidé. Výhodou zájezdu je množství nabízených prohlídek v jednom místě, tím pádem si mohou účastníci zájezdu volit mezi nabízenými prohlídkami a nemusí se zúčastnit kompletního denního programu. Pro klienty je také výhodou ubytování v penzionech ve větších městech či obcích, kde mohou v případě zájmu zvolit večerní individuální program.

Poznávací zájezd vytvořený v rámci praktické části jsem se snažila nabídnout CK/CA. Dle výsledků průzkumu bych zájezd „Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě“ hodnotila jako prodeje schopný. Většina CK/CA by byla zájezd ochotna nabídnout svým klientům, na druhou stranu málo českých CK/CA má zkušenosti s prodejem zájezdů s vinařskou tematikou. Buď se s ní zabývají jen okrajově, nebo vůbec.

Dle mého názoru je oblast jižní Moravy cestovními kancelářemi velice opomíjená. Cestovní kanceláře se z větší části zabývají v rámci vinařské turistiky organizací jednodenních zájezdů do vinných sklípků, na vinobraní či jiné akce. Ovšem nabídka vícedenních zájezdů do této oblasti není obvyklá. Z tohoto důvodu jsem chtěla přispět k rozšíření nabídky na trhu vytvořením poznávacího zájezdu po této překrásné vinařské oblasti, který by bylo možné uskutečnit.

Při zpracování bakalářské práce jsem využila vědomostí získané studiem, vlastní zkušenosti a znalosti regionu Jižní Morava. Já osobně žiji v Brně, ale v kraji vinohradů trávím většinu svého volného času a v rámci průzkumu jsem navštívila většinu míst, která jsou zahrnuta v programu zájezdu.

Seznam použité literatury

Monografie

BAKER, Helena. *Slovácká vinařská podoblast : Průvodce*. vydání 1. Praha : Radix, 2008. 204 s. ISBN 978-80-86031-78-1.

FOFFOVÁ, Zuzana. *Vino: Pomocník při poznávání českého a moravského vína*. Příbram : Ing.Zuzana Foffová, 2004. 8 s. ISBN 80-903506-0-7.

JOHNSON, Hugh; ROBINSONOVÁ, Jancis . *Světový atlas vína*. 6. přepracované vydání. London : Octopus Publishing Group, 2008. 400 s. ISBN 978-3-8338-1781-6

KONŮPKA, František. *Vinohradnictví*. 1. Praha : Státní zemědělské nakladatelství, 1953. 301

MALÍK, Fedor. *Ze života vína*. Pardubice : Filip Trend Publishing, 2003. 221 s. ISBN 80-86282-27-9.

OBŮRKOVÁ, Eva. *Krajem vína: To nejlepší z vinařské turistiky na jižní Moravě*. Znojmo : Agentura Bravissimo, 2010. 115 s.

RUX, Jaromír. *Metodika průvodcovské činnosti*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2006. 42 s.

Seriálové publikace

ŠMIKMÁTOR, Honza. Pálavské vinobraní 2009 : Slavnosti vína v Mikulově. *TopLife : magazín pro lepší život*. 1.9.2009, 2009, č. 9, s. 38-39. Dostupný také z WWW: <http://itoplifecz/toplife/2009_09/Default.html>.

ŠMIKMÁTOR, Honza. Růžové víno: Vášnivá barva na letošní léto. *TopLife : magazín pro lepší život*. 1.6.2009, 2009, č. 6, s. 40-42. Dostupný také z WWW: <http://itoplifecz/toplife/2009_06/Default.html>.

Elektronické publikace

- [1] *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. 2005-2009 [cit. 2010-07-05]. Dostupné z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz>>.
- [2] *Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství* [online]. © 2009-2010 [cit. 2010-07-20].. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/eagri/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html>.
- [3] *Vinařský fond ČR - legislativa* [online]. © 2006 [cit. 2010-07-20]. Dostupné z WWW: <<http://www.vinarskyfond.cz/cz/legislativa>>.
- [4] *Růžové* [online]. © 2009 [cit. 2010-07-23]. Dostupné z WWW: <<http://www.ruzove.cz/jake-vino-je-ruzove.html>>.
- [5] *Znovín Znojmo, a.s* [online]. © 2005 - 2009 [cit. 2010-07-23]. Dostupné z WWW: <<http://www.znovin.cz/>>.
- [6] *Vinařství Jan Plaček Moravské Bránice* [online]. © 2005 - 2009 [cit. 2010-07-28]. Dostupné z WWW: <http://www.vinoplacek.cz/index.php?p=p_2&sName=Uvod>.
- [7] *Vinařství LAHOFER* [online]. 2010 [cit. 2010-07-28]. Dostupné z WWW: <<http://www.vinarstvi-lahofer.cz/doc/940/>>.
- [8] *Vinné sklepy Lechovice* [online]. © 2010 [cit. 2010-07-28]. Dostupné z WWW: <<http://www.vslechovice.cz/>>.
- [9] *Národní vinařské centrum o.p.s* [online]. 2010 [cit. 2010-07-30]. Salon vín ČR . Dostupné z WWW: <<http://www.vinarskecentrum.cz/index.php?kde=salon>>.
- [10] *Vinné sklepy Valtice a.s. - historie* [online]. 2010 [cit. 2010-08-1]. Dostupné z WWW: <<http://www.vsaltice.cz/historie.html>>.
- [11] *Valtické Podzemí* [online]. 2010 [cit. 2010-08-1]. Dostupné z WWW: <<http://www.valtickepodzemi.cz/valticke-podzemi-unikatni-sklepni-labyrint-historickych-podzemnich-chodeb-1/>>.

- [12] *Obec Čejkovice - historie* [online]. © 2010 [cit. 2010-08-2]. Dostupné z WWW: <<http://www.cejkovice.cz/index.php?nid=986&lid=CZ&oid=73952>>.
- [13] *Prohlídka templářských sklepů* [online]. © 2010 [cit. 2010-08-8]. Dostupné z WWW: <http://templarske-sklepy.cz/index.php?pgtl=page_prohlidka_templarskych_sklepu>
- [14] *Svobodná republika Kraví hora* [online]. 2010 [cit. 2010-08-8]. Dostupné z WWW: <http://www.republikakravihora.cz/cze/o_nas/default.htm>.
- [15] *Moravská vinobraní* [online]. 2010 [cit. 2010-08-20]. Pálavské vinobraní, Znojenské historické vinobraní. Dostupné z WWW: <<http://www.vinobrani.cz>>.
- [16] *Slovácké slavnosti vína Uherské Hradiště* [online]. © 2005 - 2010 [cit. 2010-08-19]. Dostupné z WWW: <<http://www.slavnostivinauh.cz/o-akci>>.
- [17] *Slovník vín* [online]. © 2007 - 2010 [cit. 2010-08-19]. Dostupné z WWW: <<http://www.vinopark.cz/slovník>>.
- [18] *Prohlídka templářských sklepů* [online]. 2010 [cit. 2010-08-20]. Dostupné z WWW: <http://templarske-sklepy.cz/index.php?pgtl=page_prohlidka_templarskych_sklepu>
- [19] *Mapy Google* [online]. 2010 [cit. 2010-09-20]. Mapy Google. Dostupné z WWW: <<http://maps.google.cz/maps?hl=cs&tab=wl>>.
- [20] *Stravné v tuzemsku* [online]. © 1998 - 2010 [cit. 2010-08-22]. Dostupné z WWW: <<http://business.center.cz/business/finance/cestnahr/stravne.aspx>>.
- [21] *Zákoník práce § 163 Stravné* [online]. © 1998 - 2010 [cit. 2010-08-22]. Dostupné z WWW: <<http://business.center.cz/business/pravo/zakony/zakonik-prace/cast7h2.aspx#par163>>.
- [22] *Penzion Moravská oáza* [online]. 2010 [cit. 2010-09-06]. Dostupné z WWW: <<http://www.moravskaoaza.cz/index.php?id1=2&lg=cz>>.
- [23] *Penzion Venuše, Mikulov* [online]. © 2005 [cit. 2010-08-30]. Dostupné z WWW: <<http://www.penzionvenuse.cz/>>.

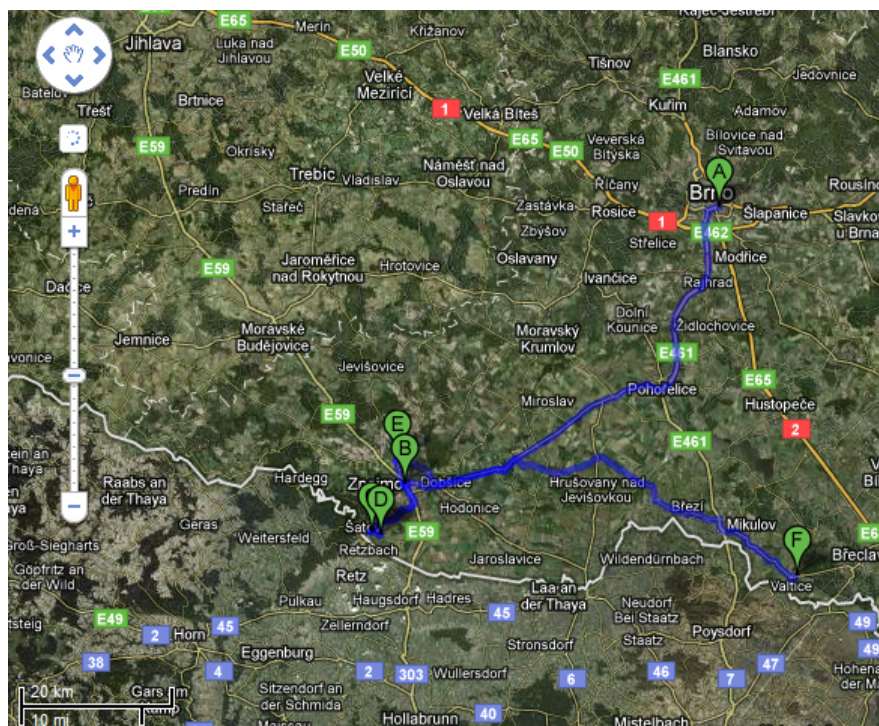
- [24] *Rodinné penziony San Marco s.r.o. - Penzion Brněnská Pl* [online]. © 2010 [cit. 2010-08-30]. Dostupné z WWW: <<http://www.penzion-mutenice.cz/cz/3.penzion-brnenska/>>.
- [25] *Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy Strážnice* [online]. 2010 [cit. 2010-09-01]. Dostupné z WWW: <<http://skanzen.nulk.cz/index.php>>.
- [26] *Městské muzeum Strážnice* [online]. © 2008 [cit. 2010-09-01]. Dostupné z WWW: <<http://muzeum-straznice.webnode.cz/muzeum/>>.
- [27] *Muzeum J. A. Komenského – Expozice Rolnický dům a hospodářství* [online]. 2010 [cit. 2010-09-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.mjakub.cz/index.php?idc=510>>.
- [28] *Obec Vlčnov* [online]. 2009 [cit. 2010-09-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.atice.cz/tmp/dokumenty/7446.pdf>>.
- [29] *Zákon 159/1999 Sb. o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu* [online]. © 2007–2010 [cit. 2010-09-01]. Dostupné z WWW: <<http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-159-1999-sb-o-nekterych-podminkach-podnikani-v-oblasti-cestovniho-ruchu-a-o-zmene-zakona-c/cele-zneni/>>.
- [30] *Jiří Švarc - Autobusová doprava* [online]. 2010 [cit. 2010-9-06]. J. Dostupné z WWW: <<http://www.minibus.asp2.cz/firma.html>>.

Přílohy

Přílohy A	Mapy a plány.....	67
Příloha A.1	Mapa trasy 1.dne.....	67
Příloha A.2	Mapa trasy 2.dne.....	67
Příloha A.3	Mapa trasy 3.dne.....	68
Příloha A.4	Mapa trasy 4.dne.....	69
Příloha A.5	Mapa umístění vinařské oblasti Morava v ČR.....	69
Příloha A.6	Mapa Slovácké vinařské podoblasti	70
Přílohy B	Průzkum mezi CK/CA.....	71
Příloha B.1	Dotazník zasílaný CK/CA	71
Příloha B.2	Leták zájezdu	73
Přílohy C	Komunikace s dodavateli služeb.....	74
Příloha C.1	Dopravce Jiří Švarc – informační leták zaslaný firmou	74
Příloha C.2	Klub sportu a kultury Vlčnov	75
Příloha C.3	Penzion Venuše.....	75
Příloha C.4	Penzion San Marco	75
Přílohy D	Vinařská legislativa.....	76

Přílohy A Mapy a plány

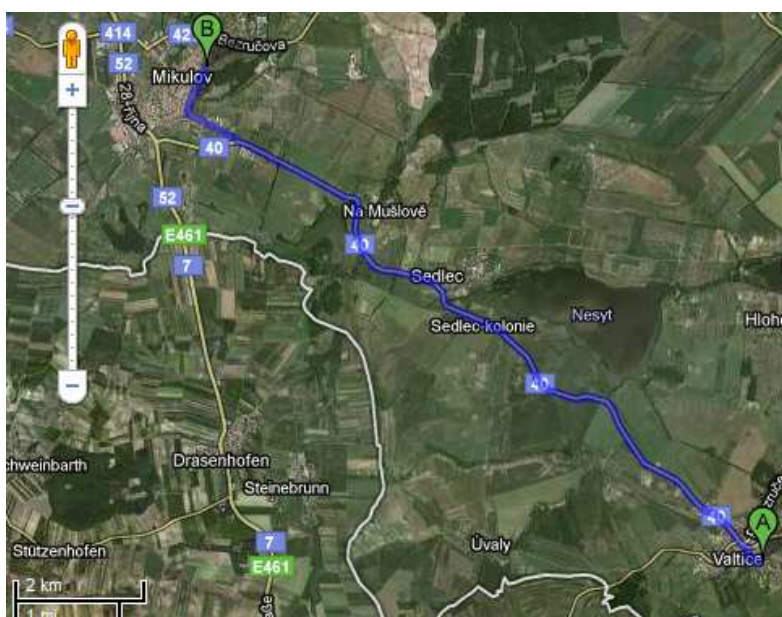
Příloha A.1 Mapa trasy 1. dne



A: Brno-
Zvonařka
B: Znojmo
C: Hnanice
D: Šatov
E: Přímětice
F: Penzion
Moravská oáza,
Valtice

[19]

Příloha A.2 Mapa trasy 2. dne

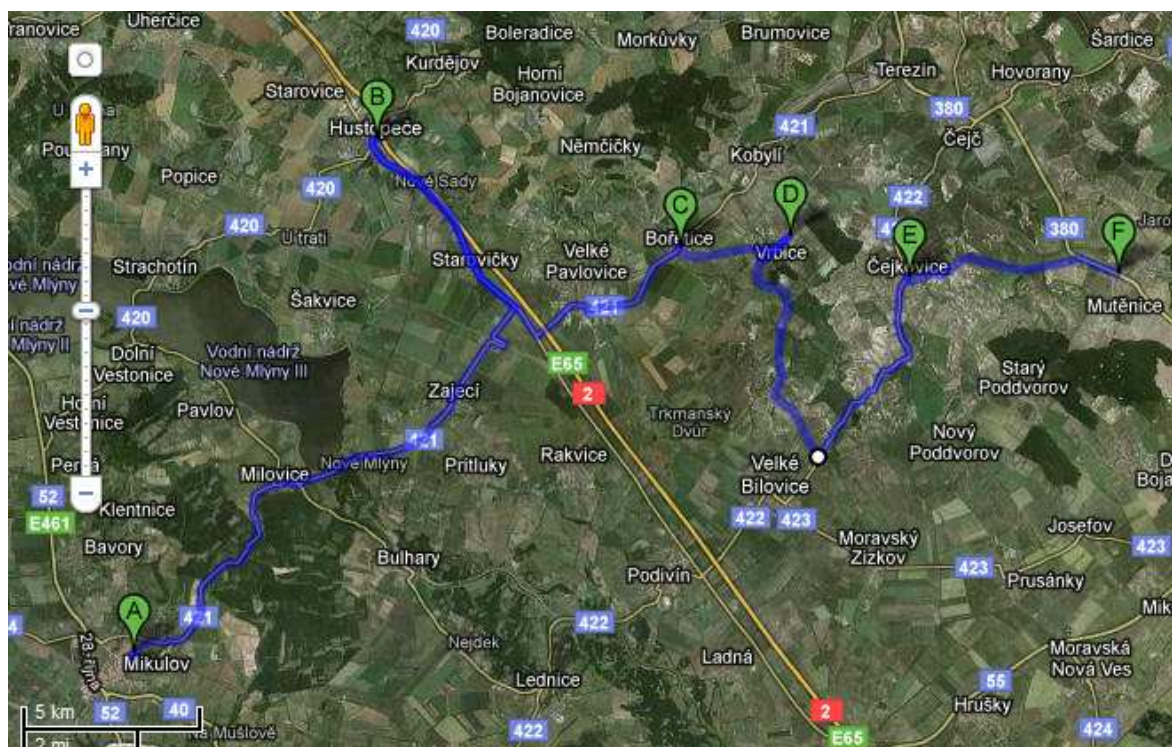


A: Penzion Moravská
oáza, Valtice

B: Penzion Venuše,
Mikulov

[19]

Příloha A.3 Mapa trasy 3. dne



[19]

A: Penzion Venuše, Venušina 2, Mikulov

B: Hustopeče

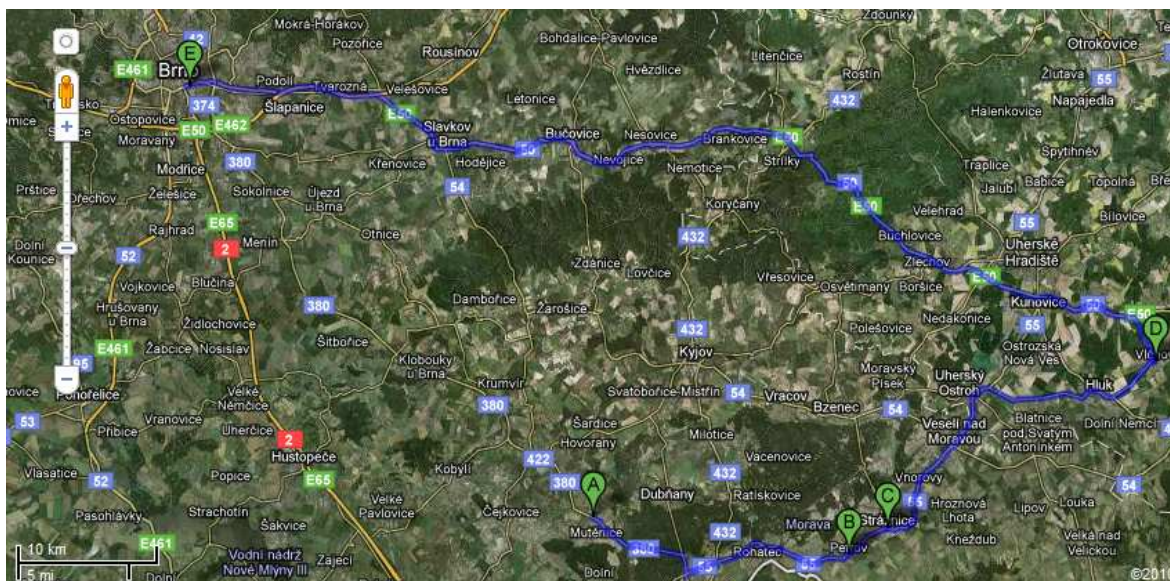
C: Bořetice

D: Vrbice

E: Čejkovice

F: Penzion San Marco - "Na Brněnské", Brněnská 727, Mutěnice

Příloha A.4 Mapa trasy 4. dne



[19]

A: Penzion San Marco - "Na Brněnské" Brněnská 727, Mutěnice

B: Petrov – Plže

C: Strážnice

D: Vlčnov

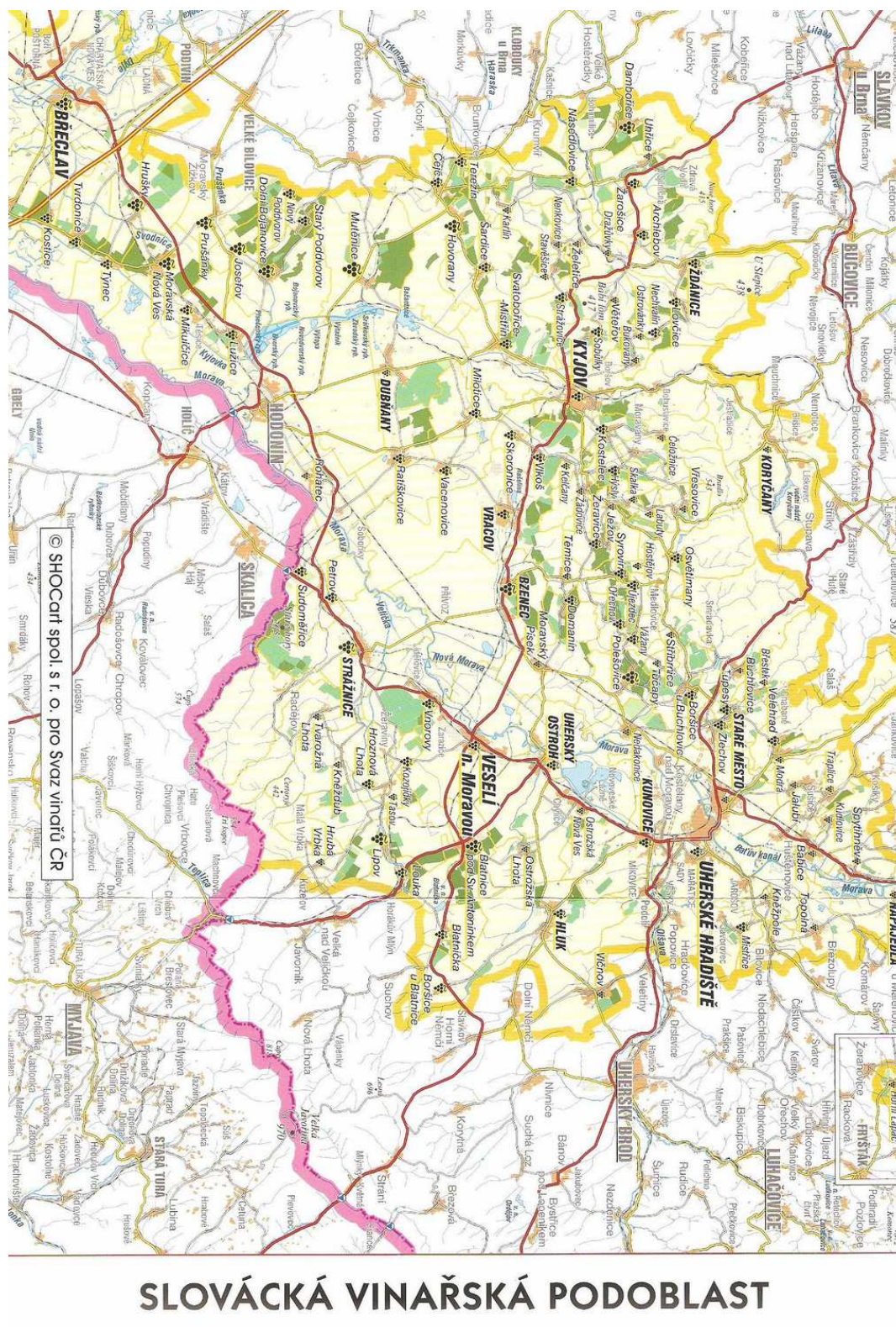
E: Zvonařka, Brno

Příloha A.5 Mapa umístění vinařské oblasti Morava v ČR



[Baker;2008;s. 4]

Příloha A.6 Mapa Slovácké vinařské podoblasti



[Baker;2008;s.204]

Přílohy B Průzkum mezi CK/CA

Příloha B.1 Dotazník zasílaný CK/CA

Dotazník pro cestovní kanceláře/cestovní agentury

Dobrý den,

jmenuji se Eva Adamová a jsem studentkou Vysoké školy polytechnické v Jihlavě. Chtěla bych Vás poprosit o vyplnění dotazníku, který mi poslouží jako podklad pro bakalářskou práci „Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě“

Cílem tohoto dotazníku je zjistit, zda by měly cestovní kanceláře/cestovní agentury zájem o tento typ zájezdu.

Tento dotazník je zcela anonymní.

K dotazníku je připojen i leták s podrobnějšími informacemi k zájezdu. Prosím, prohlédněte si leták a poté zodpovězte otázky v dotazníku.

1. Byli byste ochotni tento poznávací zájezd nabídnout svým klientům?

- a) ano
- b) ne
- c) nevím

2. Pokud jste zvolili u otázky č.1, možnost b) NE uveďte proč

.....
.....

3. Myslíte si, že je program zájezdu pro klienty zajímavý?

- a) ano
- b) spíše ano
- c) spíše ne
- d) zcela nezajímavý

4. Jak byste hodnotili cenu zájezdu?

- a) přijatelná
- b) moc nízká
- c) moc vysoká

5. Máte nějaké připomínky k zájezdu či jeho programu?

.....
.....

6. Máte v nabídce nějaký zájezd s vinařskou tematikou?

- a) ano
- b) ne

7. Na jaké zájezdy se Vaše cestovní kancelář/agentura specializuje?

- a) na pobytové
- b) na poznávací
- c) na poznávací i pobytové

Děkuji Vám za čas, který jste nad tímto dotazníkem strávili a pomohli mi tím v realizaci mé bakalářské práce.

Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě

Chcete poznat krásy Jižní Moravy, máte rádi víno, zajímáte se o vinařství? Pak je pro Vás zájezd „Cesty za vínem a folklórem po Jižní Moravě“ to pravé. Nabízíme Vám prodloužený víkend na Jižní Moravě. Každý den navštívíme jednu ze čtyř vinařských podoblastí Moravy. Znojenskou a Mikulovskou podoblast si prohlédneme z hlediska vinařského, podoblast Velkopavlovickou a Slováckou doplníme kapkou folklóru.

21. - 24. 7. 2011

1.den: Znojenská podoblast

V 8:00 hodin odjedeme od ÚAN Zvonařka směr Znojmo, prohlédneme si historické centrum města, Loucký klášter ve Znojmě s návštěvnickým centrem Znovínu Znojmo doplněné ochutnávkou vína. Navštívíme vinici Šobes, Malovaný sklep v Šatově, Křížový sklep v Příměticích.

2. den: Mikulovská podoblast

Necestovali bychom za vínem, kdybychom nenavštívili „Hlavní město vína“ Valtice. Navštívíme monumentální barokní zámek Valtice, Salón vín s řízenou degustací, zámecký sklep a muzeum s expozicí vinařských lisů. Druhou zastávkou bude Mikulov, barokní zámek a Festival Národů Podýjí.

3.den: Velkopavlovická podoblast

Třetí den navštívíme Hustopeče s renesančním domem u Synků a chrámem sv. Václava a sv. Anežky. Jako další si prohlédneme Bořetice se svobodnou republikou Kraví hora, Vrbici a Čejkovice s Templářskými sklepy. Večeře formou rautu.

4.den: Slovácká podoblast

Poslední den si prohlédneme obec Petrov s vinnými sklepy v části Plže. Ve Strážnici navštívíme Městské muzeum, Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy a Zámek ve Strážnici. Posledním bodem dne bude Vlčnov s Vlčnovskými búdami, etnografickou expozicí v selském stavení č.p 57. a hodové zpívání ve Vlčnovských búdách. Ve večerních hodinách odjezd zpět do Brna.

Cena: 4 200,- Kč

Cena zahrnuje:

- doprava mikrobusem
- 3x ubytování v penzionu se snídaní
- 1x večeře formou rautu
- 1x řízená degustace Salónu vín Valtice
- služby profesionálního průvodce

Cena nezahrnuje:

- veškeré vstupy (cca 600,- Kč)

Přílohy C Komunikace s dodavateli služeb

Příloha C.1 Dopravce Jiří Švarc – informační leták zaslaný firmou

Mercedes Benz 815D Medio



Nabízíme přepravu autobusem s **25 + 1** místem.

- polohovací sedačky (výsuvné do uličky)
- klimatizace
- lednice
- televize
- mikrofón

19 Kč/km + DPH

doba čekání
120Kč/hod.



Švarc Jiří

Věchnov 102

**Bystřice nad Pernštejnem
59301**

IČ: 606 77 287

DIČ: CZ6611201982

Tel: 736 774 310

email: svarcjirka@centrum.cz

Příloha C.2 Klub sportu a kultury Vlčnov

Dobrý den,

Hodové zpívání nemá určené vstupné, vybíráme dobrovolný příspěvek.

S pozdravem

Zdeňka Brandysová

Příloha C.3 Penzion Venuše

Dobrý den,

ubytování u nás stojí 350 Kč + 21 Kč místní poplatky a je možná cena celkem se snídaní 450 Kč a po dohodě je možný i slípek a archivní sklepy.

S pozdravem

L.Dobiš 603 516 253

Příloha C.4 Penzion San Marco

Dobrý den,

volno na tento termín ještě samozřejmě máme, co se týká cen, tak cena ubytování pro jednu osobu činí 300 Kč / os / noc Na Brněnské a 450 Kč / os/ noc Pod Búdama , snídaně je za příplatek 70 Kč, hezký rozmanitý raut jsme schopni udělat od 200 Kč / os, pak záleží na tom, co si vyberete do rautu za pokrmy. Pokud budete potřebovat ještě další info tak mě znovu kontaktujte.

Díky Marek Zimolka

Přílohy D Vinařská legislativa

Vinařská legislativa

Vinařství a vinohradnictví se řídí následujícími zákony, vyhláškami, dalšími legislativními nařízeními a jejich novelami. Před vstupem České republiky do Evropské unie byl přijat nový vinařský zákon č. 321/2004 Sb. Současně byly vydány vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 323 a 324/2004. Po těchto krocích se legislativa České republiky uvedla do souladu s legislativou Evropské unie. Se zákonem č. 321/2004 Sb. vznikl registr vinic, který spravuje ÚKZÚZ Brno. Registr obsahuje seznam evidovaných vinic a údaje o nich, seznam pěstitelů révy vinné, producentů vín a osob uvádějících produkty do oběhu, o sklizni hroznů a výrobě i zásobách vína a další podstatné údaje. Nově je stanoven maximální hektarový výnos hroznů na 12 tun z hektaru. Zákon upravuje právo na opětovnou výsadbu po vykloučené vinici a vymezuje pojem nepovolená výsadba. Změnilo se také dělení vína do dvou základních kategorií – víno stolní a víno jakostní. Zavádí se nová kategorie víno zemské.[2] [3]

- zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství).
- zákon č. 311/2008 Sb., kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů.
- vyhláška č. 97/2006 Sb., o předpokladech a způsobu podpory marketingu a prodeje produktů, podpory rozvoje turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství a podrobnostech o poskytování informací veřejnosti Vinařským fondem.
- vyhláška č. 324/2004 Sb., stanovující seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení.
- vyhláška č. 323/2004 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. [2]

Novelizace

- zákon č. 311/2008 Sb., kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

- zákon č. 215/2006 Sb., kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů. [2]