

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor:

Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

Yuliya ARUTYUNOVA

ANALÝZA ENOGASTRONOMICKÉHO TURISMU

ANALYSIS OF ENOGASTRONOMIC TOURISM

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph. D.

Katedra gastronomie a hotelnictví

Brno, 2021

# VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie a hotelnictví

Akademický rok: 2020/2021

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Yuliya Arutyunova

Osobní číslo: 14632807

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)

TÉMA PRÁCE: ANALÝZA ENOGASTRONOMICKÉHO TURISMU

TÉMA PRÁCE V AJ: ANALYSIS OF ENOGASTRONOMIC TOURISM

### **Cíl stanovený pro vypracování BP**

#### 1. Teoretická část BP:

- cílem teoretické části BP je definovat a vymežit klíčová témata a pojmy (analýza, enogastronomie, cestovní ruch, vinařský turismus) na základě rešerše odborné literatury a relevantních zdrojů

#### 2. Praktická část BP:

##### - Analytická část:

- cílem praktické (analytické) části práce je zvolit vhodnou metodiku zaměřenou na splnění cílů (např. analýzy, komparace, statistické metody, anketa, techniky dotazování, aj.) pro zmapování a vyhodnocení nabídky enogastronomických služeb ve vybraném vinařském regionu se zaměřením na podporu vinařského turismu spojeného s gastronomií

##### - Návrhová část:

- cílem návrhové části (resp. diskuze) je na základě komparace a vyhodnocení výsledků analýz a syntézy, se zaměřit na enogastronomický turismus, případně doporučit řešení (implementaci změn aj).

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] Anonym. Největší databáze vinařských obcí v ČR | Vína z Moravy a vína z Čech. Domů | Vína z Moravy a vína z Čech [online]. Copyright © 2005 [cit. 31.05.2020]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/cesty-za-vinem/vinarske-obce.html>.

[2] KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K. a kolektiv. Kulinářský cestovní ruch-vybrané kapitoly. Key Publishing. 2019. 124 s. ISBN 978-80-7418-315-7.

[3] PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph. D.  
Katedra gastronomie a hotelnictví

Datum zadání bakalářské práce: 3. května 2020

Termín odevzdání bakalářské práce: 16. dubna 2021

V Brně dne: 1. 6. 2020

L. S.

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.  
vedoucí katedry

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.  
prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Yuliya Arutyunova  
Název bakalářské práce: ANALÝZA ENOGASTRONOMICKÉHO TURISMU  
Název bakalářské práce v AJ: ANALYSIS OF ENOGASTRONOMIC TOURISM  
Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501R028)  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavla Burešová, Ph. D.  
Rok obhajoby: 2021

**Anotace:**

Bakalářská práce se zabývá analýzou enogastronomického turismu ve Znojenské vinařské podoblasti. V teoretické části jsou popsány základní pojmy vztahující se k oboru enogastronomie. Navazuje popis organizace vinařské turistiky v České republice se zaměřením na vinařskou oblast Morava. V praktické části je hlavní důraz kladen na Znojemskou podoblast, a to z pohledů geografie a turistické atraktivity v souvislosti s vinařským turismem. Hlavní důraz této části je kladen na analýzu gastronomických provozoven ve zkoumané podoblasti. V návrhové části jsou doporučena řešení pro podporu vinařského turismu a enogastronomie, na základě realizované analýzy.

**Annotation:**

The bachelor thesis deals with the analysis of enogastronomic tourism in the subregion of Znojmo. The theoretical part describes the basic definitions related to the field of enogastronomy, analyse organizations of wine tourism in the Czech Republic and describes the wine region of Moravia. Practical part focuses on the Znojmo subregion, in terms of geography and tourist attractiveness in connection with wine tourism. However, the main emphasis is on the analysis of gastronomic places in the subregion. The proposal part is based on the analysis

and proposes solutions problems and recommendations for wineries and gastronomic places to the growth of wine tourism and services related to enogastronomy.

Klíčová slova: historie, kultura, podoblast, turistika, enogastronomie, vinařství, víno

Key words: history, culture, subregion, tourism, enogastronomy, winemaking, wine

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci Analýzy enogastronomického turismu vypracovala samostatně pod vedením Ing. Pavla Burešová, Ph. D. a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych rada poděkovala vedoucí své bakalářské práce paní Ing. Pavle Burešové Ph.D. za cenné informace a odborné vedení, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. V neposlední řadě chci poděkovat rodině za podporu.

# OBSAH

Obsah .....	8
Úvod.....	10
I. Teoretická část .....	12
1 VYMEZENÍ KLÍČOVÝCH POJMŮ.....	13
1.1 Víno a vinařství.....	13
1.2 Enogastronomie .....	14
1.2.1 Zásady párování vín.....	15
1.3 Vinařství a vinařská turistika .....	17
1.3.1 Certifikace služeb vinařské turistiky.....	18
1.3.2 Vína Originální Certifikace .....	19
1.4 Vinařská oblast Morava .....	20
1.5 Vinařská podoblast Velkopavlovická .....	21
1.6 Vinařská podoblast Mikulovská .....	22
1.7 Vinařská podoblast Slovácká.....	24
II. Praktická část .....	26
2. ANALÝZA ZNOJEMSKÉ VINAŘSKÉ PODOBLASTI.....	27
2.1 Základní informace .....	27
2.1.1 Historie podoblasti.....	27
2.1.2 Geografie a podloží.....	28
2.1.3 Odrůdová skladba Znojenské podoblasti.....	28
2.2 Město Znojmo.....	29
2.3 Přírodní a kulturní památky .....	31



2.4	Akce na podporu enogastronomie .....	32
2.5	Ostatní instituce propagující vinařské cíle .....	34
3.	analýza vybraných vinařství .....	35
3.1	Znovín Znojmo .....	35
3.1.1	Turistické programy .....	35
3.1.2	Sociální sítě .....	36
3.2	Vinařství Lahofer .....	37
3.2.1	Turistické programy .....	37
3.2.2	Sociální sítě .....	38
3.3	Vinice Hnanice .....	38
3.3.1	Turistické programy .....	39
3.3.2	Sociální sítě .....	40
4.	Průzkum enogastronomického trhu na Znojemsku .....	40
4.1	La Casa Navarra .....	41
4.2	Cappuccino .....	41
4.3	RAF House .....	41
4.4	Restaurace Premium Hotel**** .....	42
4.5	Restaurace Marek .....	42
4.6	Metoda průzkumu – komparace .....	42
5.	Návrhová část .....	45
	Závěr .....	47
	Použité zdroje .....	48
	Seznam obrázků a tabulek .....	52

## ÚVOD

V současné době roste zájem lidí o gastronomii a enologii, jejich spojení a o místa kde člověk může získat takový zážitek. Enogastronomie je důležitý aspekt, kterým lze kulinářské umění povýšit ještě o kus výše. Autorku velice zaujala možnost kombinování vína a pokrmů a způsoby získání enogastronomického zážitku. S pojetím enogastronomie poprvé autorka seznámila na vysoké škole a pak rozhodla prozkoumat tuto otázku. Proto si vybrala téma, které navazuje na problematiku analýzy enogastronomického turismu v praxi.

Cílem bakalářské práce je zmapování a vyhodnocení nabídky enogastronomických služeb ve vybraném vinařském regionu se zaměřením na podporu vinařského turismu spojeného s gastronomií.

Pro splnění zadaných cílů v teoretické části jsou definovány klíčové pojmy, jako jsou gastronomie, enogastronomie, enologie a vinařský turismus. Dále se stručně popisuje historie vinařství a rozebírá organizace vinařské turistiky v České republice. Na konce teoretické části popisuje vinařská oblast Morava a její jednotlivé podoblasti.

Cílem praktické části práce je při pomoci vybrané metodiky zmapovat a vyhodnotit nabídku enogastronomických služeb ve vybraném vinařském regionu se zaměřením na podporu vinařského turismu spojeného s gastronomií. V rámci praktické části je stanovena hypotéza, která bude po následném průzkumu potvrzena, nebo vyvrácena.

Tato část se zabývá pouze o Znojemskou vinařskou podoblasti. Je rozdělena na tři části. V první části se popisuje vybraná podoblast detailně: historie, geografie, podloží a odrůdová skladba podoblasti. Dále představuje město Znojmo a popisují přírodní, historické a kulturní památky, které se v této podoblasti vyskytují. Také zde popisuje vinařské akce, které se v průběhu celého roku konají. Ve druhé části jsou zmíněny nejznámější vinařství Znojemské podoblasti a jejich přínos do rozvoje vinařské turistiky.

Třetí část analyzuje a popisuje pět gastronomických provozoven Znojemské podoblasti. Informace pro analýzu byla získána metodou zkoumání webových stránek. Dále je sestavená tabulka, která podle 9. kritérií, prezentuje gastronomické provozovny a porovnávají mezi sebou z pohledu poskytování služeb spojených s enogastronomií.

Cílem návrhové části je na základě komparace a vyhodnocení výsledků analýzy se zaměřit na enogastronomický turismus a doporučit řešení. V této části se vyjadřuje k zjištěným informacím a výstupům. Díky tomu navrhuje možnosti řešení problémů a doporučení pro vinařství a gastronomické provozovny k rozvoji vinařského turismu a služeb spojených s enogastronomií.

Bakalářská práce je ukončena seznamem literatury, která byla použita pro teoretickou a praktickou část.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 VYMEZENÍ KLÍČOVÝCH POJMŮ

Cílem teoretické části je definovat a vymežit klíčová témata a základní pojmy jako víno, enogastronomie, cestovní ruch, vinařský turismus. Tato část zahrnuje popis Moravské vinařské oblasti a její jednotlivých částí. Vzhledem ke stanoveným cílům je využito rešerše citovaných zdrojů.

## 1.1 Víno a vinařství

Nemůžeme přesně odpovědět na otázku, kdy a jak vzniklo vinařství. Pokud dát dohromady všechny výsledky vykopávek, přečíst všechny starověké mýty, pak vytvoří dojem, že víno existovalo vždy, nebo se objevilo na světě spolu s člověkem.

Co přesně víme o starověkém vinařství? Nejstarší známý fermentovaný nápoj, rýžové víno, byl vařen v Číně před 9000 lety. Dalším bodem v historii vinařství je vykopávky, které byly provedeny na území Íránu a dokazují, že výroba vína existovala již 5000 let před naším letopočtem. Ale s největší pravděpodobností vinohradnictví a vinařství původní pochází z území Kavkazu, odkud se dál rozšířily do Mezopotámie a Egypta [1].

Vinařství v České republice má okolo dvou tisíciletou tradici. Nejstarší vinohradnická oblast v Česku – vinařská oblast Morava, která se pyšní vinařskými tradicemi od dob, kdy se pod Pálavou usadily římské legie císaře Marca Aurelia. První zmínky o vinicích na Moravě lze najít v zakládací listině kláštera Benediktýnů v Třebíči. Tam je popsáno darování vinic na Moravě od roku 1101 [2].

První víno v Čechách bylo vyrobeno v roce 892. Existuje pověst o tomto: „...zaslal moravský kníže Svatopluk českému knížeti Bořivojovi a jeho ženě Ludmile sud moravského vína k oslavě narození jejich syna Spytihněva. Ludmila obětovala trochu vína bohyni Krosyně s prosbou o vydatný déšť. Její prosba se vyplnila a úroda byla zachráněna. Bořivoj a Ludmila přijali křesťanství a zasloužili se o první výsadby vinic v Čechách v okolí Mělníka. První vinice prý byla mezi obcemi Nedomice a Dřísy. Na ní se učil sv. Václav pěstovat révu a v tamním lisu se zasvěcoval do tajů výroby vína. Svatováclavskou vinici obnovili místní drobní pěstitelé révy. Sv. Václav byl českými vinaři uctíván jako „Supremus magister vinearum" (nejvyšší perkmistr vinic) a na jeho počest se každoročně koná v Mělníku vinařská pout' [2].

## 1.2 Enogastronomie

Víno patřilo vždy k tradiční kultuře a od počátků má své místo vedle pokrmů, kterým napomáhá zvýraznit chuť. Proto pojem „enogastronomie“ nerozlučně spojen s pojmem „gastronomie“.

Etymologicky je slovo „gastronomie“ skládá se ze dvou řeckých slov – „gastros“ žaludek a nomos znalosti, normy.

„Gastronomii lze chápat jako vzájemné propojení kulturních prvků a stravovacích zvyklostí. Přesněji můžeme definovat – gastronomie je věda, která zkoumá souvislosti, jež ovlivňují stravování lidstva, a to od výběru surovin na přípravu pokrmů až po konzumaci. Mezi hlavní součásti gastronomie patří: vhodnost výběru surovin a jejich kombinace s ohledem na zásady hygieny a zdravé výživy; metody technologického zpracování pokrmů s ohledem na finální kvalitu; estetika, která se promítá do aranžmá pokrmu, prostředí a servisu; kultura a tradice; vytvoření vhodného sociálního prostředí k podávání a konzumaci“ (Burešová P, 2018 s. 9).

“Gastronomie zahrnuje:

- vhodnost použitých surovin a jejich kombinace s ohledem na sezónu a zásady zdravé výživy;
- metody technologického zpracování pokrmů s ohledem na finální kvalitu;
- estetiku, která se promítá do aranžmá pokrmu a servisu;
- kulturu a tradice;
- vytvoření vhodného sociálního prostředí k podávání a konzumaci“ (Pavloušek a Burešová, 2015 s. 119).

„Enogastronomie – snoubení vína s pokrmy, souvisí s kulturou, která se vyvíjí a proměňuje působením okolních vlivů a trendů. Slovo enogastronomie se rozšířilo z Itálie, kde označuje harmonické snoubení vín a pokrmů. Starořímský výraz „eno“ znamená víno a byl původně odvozen od „oenos“, starověkého řeckého slova οἶνος – oinos. Od slova „oenos“ je odvozen také pojem enologie“ (Pavloušek a Burešová, 2015 s. 119).

Pro výrobu kvalitního vína je důležité znát a rozumět vědeckému oboru, který se nazývá enologie. Enologie se zabývá vínem, to znamená o surovině na jeho výrobu, o výrobě,

nemocech a vadách, zrání, přirozených přeměnách a účincích. Pojem „enologie“ taky zahrnuje znalost všech analytických rozborů vína a jejich využití, znalost všech surovin a pomocných materiálů používaných ve vinařství a znalost organizace výroby vína, od zpracování suroviny, po expedici hotových výrobků [3].

V současné době, mezi běžnými spotřebiteli, roste zájem o gastronomii a enologii. Jedná se o důležitý aspekt, kterým lze kulinářské umění povýšit o kus výše. Proto, reaguje na tento zájem, restaurace se snaží nabídnou svým zákazníkům v svém provozu člověka na pozici sommeliera: „Sommelier – osoba, která je v gastronomii pověřena vína vybírat, nakupovat, vhodně skladovat, doporučovat, sestavovat vinný lístek a popř. menu a kombinaci jídla a jednoho či více vín. Zajišťuje též servis vína u stolu. V minulosti byli s. nazýváni i pracovníci větších komunit a obydlí, kteří zajišťovali prádlo, nádobí a zásobování, zejména sklepa“ [3].

### **1.2.1 Zásady párování vín**

Pro snoubení vína a pokrmů důležité vědět jen základy párování vín, protože neexistují přesná pravidla. Důležitý je individuální přístup. Pro vytvoření harmonie vín a pokrmů nutno pochopit, zda vybíráte pokrm k vínu, nebo víno k pokrmu.

V současnosti existují dva základní principy pro snoubení vín s pokrmy:

- První princip spočívá v harmonii mezi pokrmem a nápojem;
- Druhý princip – princip kontrastu – víno je s pokrmem v protikladu. [1]

Při výběru vína musíme orientovat kromě značky – cuvée, odrůdy je ročník, terroir – oblast pěstování révy. Dalším kritériem je, zda bude podáváno víno mladé, svěží – ovocité víno, či středně plné s tóny kořenitými, minerálními, nebo víno s vyzrálým buketem a tříslovitou chutí [4].

Při párování vína existuje několik základních zásad, kterým musí vyvarovat, protože jinak člověk může z očekávaného příjemného aktu snoubení vytvořit opak – nepříjemný zážitek. To jsou:

- Tučný pokrm s kyselinou obsaženou ve svěžím bílém víně působí příznivě vzhledem k vlastnostem kyselin, které zde působí jako rozpouštědlo tuků;
- Tříslovina obsažená v červeném víně spolu s tučnějšími pokrmy chutná skvěle –

příkladem je hovězí protýkané slaninou, tukovými vlákny prorostlé mladé hovězí či kořenité zeleninové smetanové omáčky;

- Pokrm s vysokým obsahem bílkovin přímo vyžaduje tříslovinu: zvěřinový nebo hovězí steak dobře chutná s červenými vyzrálými víny;
- Masitý pokrm vyžaduje buď tříslovinu obsahující červené víno, nebo kyselinku obsahující bílé víno;
- Vepřová a tučná masa doplní silná červená vína, ale i bílá vína se svěží kyselinou;
- Příkladem vhodného sladění podobných chutí se jeví sladko-sladká kombinace: ať u nasládlých husích či kachních jater s přírodně sladkým vínem, či sladkého dezertu se sladkým vínem, které spolu vždy příznivě působí a vytvářejí souznění;
- Spojení sladkosti a kyselosti, které se navzájem spojí ve vyrovnaný a příjemný pocit svěžesti, ve výsledku vytvoří vyvážené párování mezi jídlem a vínem [1].

Příklady kombinování pokrmů a sýrů s víny:

- Suchá, lehká bílá vína – mořské plody, smažená masa, uzeniny, aromatické zrající sýry
- Aromatická bílá vína – zeleninové pokrmy, uzeniny
- Zralá komplexní bílá vína – tučné masité ryby, grilovaná masa, sladké pokrmy
- Růžová vína – grilované ryby, těstoviny, polévky, sladké pokrmy, kozí sýr
- Mladší ovocná červená vína – ovary, vařená masa, smažená masa, měkké sýry s bílou plísní
- Středně vyzrálá červená vína – dušená masa, tmavá masa, tvrdé sýry
- Velká plná červená vína – tmavá masa, tvrdé sýry
- Šumivá vína – jemné ryby, tučné masité ryby, vaječné pokrmy, tvrdé sýry a sýry s modrou plísní [1].



### 1.3 Vinařství a vinařská turistika

UNWTO (United Nations World Tourism Organization - Světová organizace cestovního ruchu) definuje cestovní ruch dvěma způsoby: „1. cestovní ruch je činnost osob cestujících do míst a pobývajících v místech mimo své obvyklé prostředí po dobu kratší než jeden ucelený rok, za účelem trávení volného času a služebních cest (osoba nesmí být odměňována ze zdrojů navštíveného místa); 2. cestovní ruch je mnohostranným odvětvím, které zahrnuje dopravu, turistická zařízení, poskytující ubytování a stravování, služby cestovních kanceláří a agentur, průvodcovské služby, turistické informační systémy a další infrastrukturu či další služby cestovního ruchu. Odvětví cestovního ruchu patří mezi nejvýznamnější součásti národní i světové ekonomiky“ (Velichová a Mrkvová, 2017 s. 8).

Turistika je činností související s krátkodobým cestováním a aktivním poznáváním prostředí [2].

Tyto pojmy – cestovní ruch a turistika jsou nerozlučně spojeny s pojmem víno a gastronomie. V Česku tímto zabývají několik organizací. To jsou Národní vinařské centrum, Vinařský fond a Svaz vinařů České republiky, o. s.

První organizace o které bude zmíněno je **Národní vinařské centrum**. Obecně prospěšná společnost Národní vinařské centrum byla založena v prosinci 2001 roku. Tato organizace věnuje velkou pozornost problematice vinařství. Sídliště se nachází ve Valticích v budově "Centrum Excellence". Tato společnost účastnila se projektu „Rozvoj vinařství na Jižní Moravě“, který je financován Evropskou Unií a Ministerstva zemědělství České republiky na přelomu let 2001 a 2002.

Některé další projekty ve kterých účastnil NVC:

- Rozšíření nabídky celoživotního profesního vzdělávání podnikatelů a pracovníků ve vinařství a gastronomii;
- Sommelier junior – následné vzdělávání;
- Potenciál a jeho využití v rozvoji vinařské turistiky v ČR a SR [5].

Druhá organizace, která má přímý vztah k tomuto tématu je **Vinařský fond**. „Vinařský fond byl zřízen zákonem o vinohradnictví a vinařství v roce 2002. Vzorem byly obdobné instituce v

sousedních vinařských zemích (Německu a Rakousku). Hlavní náplní jeho činnosti do vstupu ČR do EU byla podpora výsadby vinic. Od roku 2004 Fond podporuje marketing vína, rozvoj vinařské turistiky a informuje veřejnost o vinohradnictví a vinařství (viz ust. § 31 odst. 4 zákona o vinohradnictví a vinařství).“ Jedná z hlavních aktivit Fondu je kampaň značky „Vína z Moravy, vína z Čech“. Její součástí je vydávání nejrůznějších propagačních materiálů, propagace v médiích, sociálních sítích, na prodejních místech atd. Velmi úspěšným projektem Vinařského fondu je „Svatomartinské“ to znamená uvedení mladých vín pod společnou značkou na trh každoročně 11. 11. Další aktivity v rámci této kampaně se soustředí na propagaci růžových vín [6].

**Svaz vinařů České republiky, o. s.** (dříve Českomoravská vinohradnická a vinařská unie) byl založen 24. 6. 1993 ve Velkých Bílovicích. „K cílům práce SV ČR v současnosti patří práce na stále se vyvíjejícím legislativním procesu vinařského zákona, jeho prováděcích předpisech a zajištění zájmů SV ČR ve vztahu ke strukturám Evropské unie. Důležité je vytvoření přibližně stejných soutěžních podmínek pro všechny právnické a fyzické osoby v oboru (SV ČR se podílel na novém vinařském zákonu, který je v současnosti již v platnosti) a tvrdé postihy přestupků proti těmto předpisům. Výsledkem by měla být rentabilita vinohradnictví a vinařství v ČR, která se projeví i urychlenou obnovou vinic. SV ČR je každoročním garantem Mezinárodní soutěže vín Grand Prix Vinex a garantem nominačních oblastních výstav vín.“ SV ČR hájí zájmy pěstitelů hroznů a výrobců vína prostřednictvím jednotné organizace, jak v Česku, tak vůči zahraničí [7].

### **1.3.1 Certifikace služeb vinařské turistiky**

Certifikace je známkou dosažení určité úrovně kvality, měřitelné pomocí stanovených kritérií. V turistice jsou certifikace vodítkem pro všechny, kteří hledají dobrou kvalitu služeb.

„Certifikace probíhá výběrem zařízení podle stanovených kritérií. Zařízení jsou rozdělena do pěti kategorií: vinařství, vinný sklep, vinotéka, restaurace s vínem a ubytování s vinařskou tematikou. Pro každou kategorii jsou samostatná kritéria. Pro objekty, kde je sdruženo více typů provozů, je možné provést jejich zvýhodněnou společnou certifikaci. O certifikaci žádá provozovatel nebo vlastník zařízení písemnou nebo elektronickou žádostí adresovanou Národnímu vinařskému centru. Certifikace zařízení vinařské turistiky je realizována v rámci projektu rozvoje a podpory vinařské turistiky na Moravě a v Čechách. Projekt certifikace

realizuje Národní vinařské centrum společně s Nadací Partnerství za podpory kontinuálního Vinařského fondu České republiky“ [3].

Existuje několik certifikačních kategorií pro vinařské zařízení. Každá z nich má vlastní definice:

- **Vinařství** – producent vína registrovaný Vinařským Fondem a ÚKZÚZ (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský), který musí prodávat část vína s rozhodnutím o zařazení od SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce), nabízí maloprodej vlastního vína přímo ze sklepa nebo firemní prodejny. Vína v nabídce musí pocházet z hroznů vypěstovaných v ČR.
- **Vinné sklepy** – provozovatel nabízí posezení ve vinném sklepě a prodává vína vlastní nebo cizí produkce z hroznů, vypěstovaných v ČR. Zařízení musí mít sociální zázemí. V nabídce je vlastní nebo dodavatelsky zajištěná studená kuchyně. Vinný sklep nabízí řízené degustace a další programy.
- **Vinotéky** – nabízí především prodej lahvového vína s převahou vín od výrobců z ČR. Vinotéka poskytuje svým návštěvníkům informace související s vínem, vinařstvím a vinařskou turistikou a další programy.
- **Restaurace s vínem** nebo **vínárna** nabízí sortiment kvalitních jídel a široký výběr vín, vyrobených domácími výrobci ze surovin z ČR. Provozovatel musí garantovat kvalifikovanou obsluhu a vhodné vybavení pro konzumaci vín. Certifikovaná restaurace nabídne navíc minimálně dvakrát ročně kulinářskou či vinařskou akci a doporučení vín k jednotlivým jídlům alespoň 4 druhy vín rozlévaných z láhve po skleničkách.
- **Ubytování s vinařskou tematikou** – venkovské i městské ubytování přímo související s provozem vinného sklepu, vinařství nebo restaurace s vínem. Kromě ubytování provozovatel nabízí informace o službách vinařů a vinařské turistice v regionu. Ubytování dále nabízí snídaně formou bufetů [3].

### 1.3.2 Vína Originální Certifikace

Dalším důležitým bodem spojeným s vínem je označení VOC. Vína originální certifikace nebo VOC jsou vína vyrobená z odrůd charakteristických pro konkrétní region, s charakteristickou

vůní a chutí. Český systém VOC s důrazem na originalitu a kvalitu vína odpovídá, například, francouzskému AOC, italskému DOC nebo rakouskému DAC. Vinaři si sami určí, která vína jsou pro daný terroir typická, zvolí také vinařské trati a nejvhodnější polohy. Vína označená symbolem VOC procházejí přísným výběrem podle takových kritérií, jako jsou: původ hroznů, je povolena, nebo ne tato odrůda, objem výroby, metod pěstování a technologii zpracování. VOC je zárukou, že zákazník dostanete přesně to, co očekává, tedy dobrá a kvalitně vyrobená vína s typickou chutí a vůní daného regionu [8].

## **1.4 Vinařská oblast Morava**

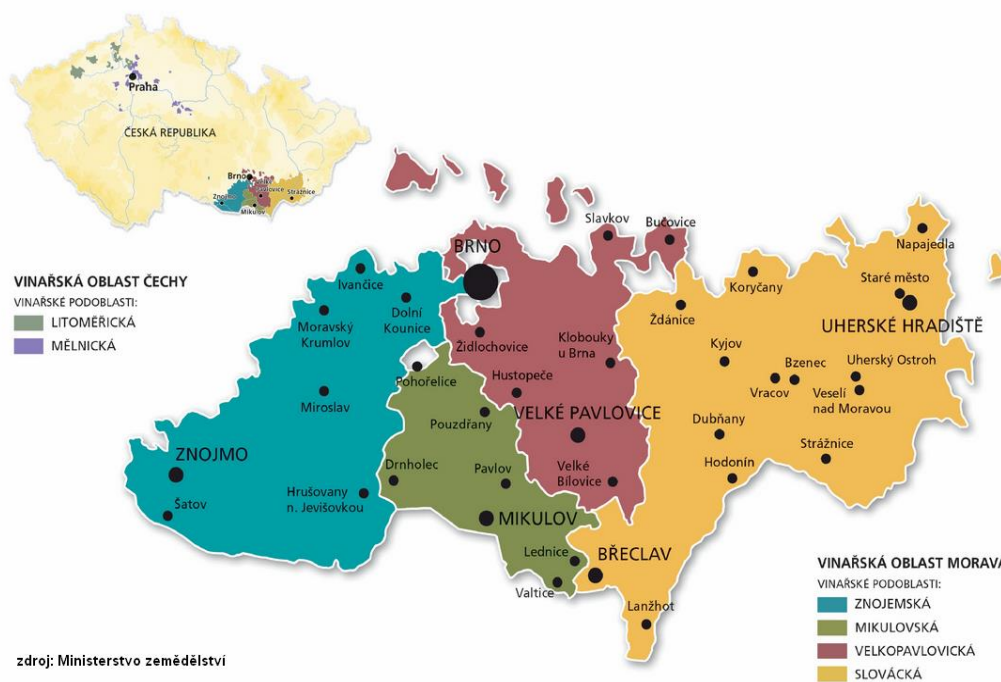
Na území České republiky se nacházejí dvě vinařské oblasti – Čechy a Morava. Většina vinic téměř 96 % ploch se nachází ve vinařské oblasti Morava, která leží na území Jihomoravského a Zlínského kraje, malá část i kraje Vysočina. Díky klimatickým podmínkám oblast má výborné podmínky pro produkci bílých vín. V určitých mikroregionech pěstují také modré odrůdy a s tím spojená výroba kvalitních červených vín. Ve vinařské oblasti Morava plocha osázená bílými moštovými odrůdami - 66 % převládají nad modrými odrůdami, které se tady pěstují - 34 % [1].

Mapy vinařské oblasti Morava se několikrát měnily. Poslední změna byla v roce 2004, kdy rozdělení vinařských podoblastí bylo regulováno zákonem o vinařství. Do té doby existovalo deset vinařských oblastí: Brněnská, Bzenecká, Kyjovská, Mikulovská, Mutěnická, Podluží, Strážnická, Uherskohradištská, Velkopavlovická a Znojemská [9].

Vinařskou oblast Morava v současné době tvoří čtyři podoblasti:

1. Velkopavlovická - 4 741 ha
2. Mikulovská - 4 432 ha
3. Slovácká - 4 188 ha
4. Znojemská - 3 153 ha

Na Moravě se nachází také nejvíce vinařských obcí (312), viničních tratí (1 126) a pěstitelů (18 874) [9].



Obrázek 1- Vinařská oblast Morava

Zdroj: Hledám víno [online]. [2020-11-15]. Dostupný z WWW: [Vinařské regiony – Česká republika / oblasti, podoblasti, obce \(hledamvino.cz\)](http://www.vinařské-regiony-česká-republika/oblasti-podoblasti-obce(hledamvino.cz))

## 1.5 Vinařská podoblast Velkopavlovická

Velkopavlovická vinařská podoblast obsahuje největší část vinařské oblasti Morava. Podoblast sousedí na západní straně s podoblastmi mikulovskou a znojemskou, na východní části s podoblastí slováckou. Na severu se táhne až do Brna. Na východ od Brna ve směru na Vyškov zahrnuje vinařské obce Viničné Šumice, Tvarožná a Sívce. Dále zasahuje při severní straně Ždánického lesa ke Slavkovu u Brna a Bučovicím. Další část podoblasti se nachází na jižním okraji Ždánického lesa v oblasti Velkých Hostěradek. Na jih od Brna souvisle pokračuje až do Moravského Žižkova, kde hraničí se Slováckou podoblastí. Velkopavlovickou podoblast tvoří 75 vinařských obcí a 321 viničních tratí [1].

Tato krajina je srdcem červených vín. Pouze mírně převládá produkce bílých vín - 58 % z celkové plochy vinic. Modré odrůdy se pěstují na 42 % plochy. Nejvíce pěstované bílé odrůdy jsou Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink vlašský a Rulandské šedé, z modrých jsou

Svatovavřínecké, Frankovku, Modrý Portugal, Zweigeltrebe a Rulandské modré. Půdy zde jsou nejlépe vhodné pro pěstování modrých odrůd révy vinné, protože Velkopavlovická podoblast je tvořená pahorkatinou na vápenatém flyši a spraších. Zabírá krajinu Hustopečsko-kyjovské pahorkatiny, výběžků Ždánického lesa a Chřibů. Ve střední části území se vyskytují půdy na vápenatých jílech, slínech, pískovcích a slepencích. V půdách je vyšší obsah hořčíku. Na severní části, směrem k Brnu, se réva vinná pěstuje na sušších písčitých půdách. Pěstují se zde především bílé odrůdy. Hlinité půdy táhnoucí se po celé délce podoblasti jsou vhodné pro pěstování Ryzlinku vlašského, Rulandského bílého nebo Tramínu [1].

Na co se mohou turisté podívat, pokud budou v dané oblasti? Především jsou to komplexy vinných sklepů, které připomínají malé vesničky. Například jedno z takových míst je areál vedle Kraví Hory v Bořeticích, nebo sklepní uličky v Kobylí anebo Belegřady ve Velkých Bílovicích, kde se uličky a náměstí jmenovaný podle vinařské historie nebo nesou jména odrůd révy vinné.

Jednou z nejoblíbenějších zastávek milovníků vína jsou Templářské sklepy pod středověkou tvrzí v Čejkovicích a vinařská expozice v renesančním domě U Synků v Hustopečích s kuriózní sochou vinné kvasinky. V podoblasti se každoročně koná několik akcí věnovaných vínu, například jarní Slavnosti mandloní a vína v Hustopečích, nebo na přelomu března a dubna putování za vínem Ze sklepa do sklepa ve Velkých Bílovicích, anebo srpnové Dni otevřených sklepů v Čejkovicích, v září Velkopavlovické vinobraní a Slavnosti vína v Brně anebo v říjnu Burčákové slavnosti v Hustopečích [9].

## **1.6 Vinařská podoblast Mikulovská**

Druhá největší oblast na Moravě je Mikulovská vinařská podoblast. Největší část Mikulovské vinařské podoblasti spadá do okresu Břeclav a pouze několik vinařských obcí patří pod okres Brno-venkov. V jižní části, od Nového Přerova až do Valtic, se protáhla státní hranice s Rakouskem. Na západě sousedí s podoblastí znojemskou a na východě s podoblastmi velkopavlovickou a slováckou. Mikulovskou podoblast tvoří 30 vinařských obcí a 182 viničních tratí [9].

Mikulovská vinařská podoblast zahrnuje 30 vinařských obcí – Bavyry, Brod nad Dyjí, Břeží, Bulhary, Dobré Pole, Dolní Dunajovice, Dolní Věstonice, Drnholec, Hlohovec, Horní Věstonice, Ivaň, Jevišovka, Klentnice, Lednice, Mikulov, Milovice, Novosedly, Nový Přerov, Pasohlávky, Pavlov, Perná, Pohořelice, Popice, Pouzdřany, Příbice, Sedlec, Strachotín, Valtice, Vlasatice a Vranovice. Na jihu a jihozápadě podoblasti se nachází obce sdružené ve svazku.

V geologický podklad této podoblasti je vápencové bradlo Pavlovských vrchů. Podloží má nadbytek vápníku a nedostatek draslíku, hořčíku a fosforu. Půdy na vápenatém podloží jsou vhodné pro pěstování Chardonnay, Ryzlinku vlašského, Rulandského bílého a aromatických odrůd Pálava a Tramín červený. Na západě podoblasti jsou terciární písky s příměsí jílu, a proto jsou tyto půdy vhodné pro pěstování Veltlínského zeleného a Sauvignonu [1].

Plocha osázená bílými moštovými odrůdami představuje 73 % z celkové plochy vinic, modré odrůdy zabírají 27 %. Nejvíce pěstované bílé odrůdy révy vinné jsou Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon a Müller Thurgau, modré pak Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré [1].

Město Mikulov je jedním z lákavých turistických destinací v podoblasti. Zde si může turista prohlédnout dvě vinařské expozice a kolekci dobových vinařských lisů. Také na území dané podoblasti se nachází nejrozsáhlejší umělecky ztvárněná krajina na světě, která je zapsaná na Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. Jedná se o jedno z nejdůležitějších míst pro podoblast – Lednicko-valtický areál.

Známá viniční trat Sonberk prochází území Mikulovské vinařské podoblasti. Z této trati se otevírá krásný výhled na Novomlýnské nádrže a zříceniny několika středověkých hradů.

Turistickou novinkou je Archeopark v Pavlově, v blízkosti Dolních Věstonic, obec je proslavená díky Věstonické Venuši, nejstarší známé keramické sošce na světě. Ještě jedno známá turistická a historická památka je barokní rezidencí Lichtenštejnů ve Valticích. Zde se nachází celoročně otevřená degustační expozice Salon vín České republiky.

V průběhu roku na území podoblasti probíhají několik zajímavých akce, spojených s vínem. Akce se konají například v květnu na Valtických vinných trzích, nebo během prázdnin na Letních otevřených sklepech v Pavlově, Dolních Dunajovicích a Břeží, v září na Pálavském

vinobraní v Mikulově a na Novosedelskem vinobraní anebo v listopadu na Dni otevřených sklepů v Pavlově a na Svatomartinském Mikulově [9].

V oblasti se nachází dvě odborné školy zaměřené na víno – nejstarší vinařská škola – Střední vinařská škola Valtice a Vysoká škola zemědělská Lednice na Moravě. Obě školy mají vlastní vinice i sklepy, ale produkce vína je poměrně malá [2].

## **1.7 Vinařská podoblast Slovácká**

Vinařská podoblast Slovácká je třetí podoblast Moravy. Slovácko leží v Jihomoravském a Zlínském kraji a je tvořena částmi okresů Hodonín, Uherské Hradiště, Břeclav, Zlín a Kroměříž a zahrnuje 118 vinařských obcí a 408 viničních tratí. Na jihu a jihovýchodě tvoří hranici podoblasti státní hranice se Slovenskou republikou, ve vinařských obcích Poštorná a Břeclav potom státní hranice s Rakouskem. Na jihozápadě sousedí podoblast s mikulovskou a na západě s velkopavlovickou podoblastí. Na severu je ohraničená pásem Ždánického lesa a Chřibů [1].

Podoblast má velmi různorodé přírodní podmínky. Vinohrady se zde nacházejí v údolí řeky Moravy, v předhůří Bílých Karpat a na jižních svazích Chřibů a Ždánického lesa. Podoblast zahrnuje okolí Uherského Hradiště, kde lze objevit nejseverněji moravské vinice [9].

Plocha Slovácké vinařské podoblasti osázena převážně bílými moštovými odrůdami - 66 % z celkové plochy. Modré odrůdy révy vinné zde se pěstují jenom na 34 %. Nejvíce zde pěstované jsou bílé odrůdy Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Rulandské bílé, mezi modrými převládá Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a Modrý Portugal. Červená vína se vyrábějí v celé oblasti, avšak nejvýznamnější výsadby jsou v regionu Podluží, podél toku rek Moravy a řeky Kyjovky [1].

Vinařská podoblast Slovácka je známá svými víny s certifikací VOC Blatnice, zde také vyrábějí legendární známkové víno Blatnický Roháč a podobně slavnou Bzeneckou lipku; ta je pojmenovaná podle prastaré lípy v zámeckém parku v Bzenci.

V Slovácké podoblasti se nachází areál historických vinných sklepů Plže na okraji obce Petrov, který v roce 1983 oznámil první v historii vesnickou památkovou rezervaci na území tehdejšího Československa, a skanzen ve Strážnici s originálním souborem vinohradnických staveb. Za návštěvu stojí i Nechory u Prušánek, Šidleny u Milotic nebo Búdy u Mutěnic.



Během roku turisty mohou navštívit několik akcí věnovaných vínu: v dubnu Den otevřených sklepů v Mutěnicích, květnové Putování po blatnických búdách v Blatnici pod Svatým Antonínkem, v září Bzenecké krojované vinobraní, Strážnické vinobraní a Slovácké slavnosti vína a otevřených památek v Uherském Hradišti. V listopadu se pak mohou vypravit za prvními mladými víny v Martinských Šidlenách [9].

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## **2. ANALÝZA ZNOJEMSKÉ VINAŘSKÉ PODOBLASTI**

Praktická část je zaměřená na analýzu enogastronomického turismu ve vybrané vinařské oblasti Morava – podoblasti Znojenské. Hlavním důvodem výběru je to, že daná podoblast jedná z nejstarších producentů vína na území České republiky. Znojenská vinařská podoblast první zavedla apelační systém v České republice – VOC Znojmo. Nachází se zde mnoho dobrých vinařství, která produkují krásná vína a se dostávají různé ocenění. Na území dané podoblasti slaví jeden z nejvýznamnějších enogastronomických festivalů – Znojenské historické vinobraní. Hypotézou je, že ve Znojenské vinařské podoblasti poskytují všechny gastronomické provozovny služby spojené s enogastronomií (umí doporučit vína k pokrmům, mají pozici sommeliera, nabízejí degustační menu) a informace o poskytovaných službách jsou uvedeny na webových stránkách.

Cílem první poloviny praktické části je představit tuto podoblast a obecně popsat rozlohu, terroir, pěstované odrůdy, styly vín, nejznámější vinařství a další aspekty spojený s vinařským turismem. V druhé části jsou popsány a porovnaný pět gastronomických zařízení a na základě analýzy restaurací je verifikovaná vyslovená hypotéza.

### **2.1 Základní informace**

Znojenská vinařská podoblast je jednou ze čtyř podoblastí vinařské oblasti Morava. Celková výměra Znojenské podoblasti je 3 153 ha, tvoří 90 vinařských obcí a 217 vinařských tratí.

#### **2.1.1 Historie podoblasti**

Nejstaršími svědky historie znojenského vinařství jsou archeologické nálezy, které dokazují, že vinnou révu pěstovali na území současné podoblasti již v dobu Římanů.

Dalším důležitým historickým bodem pro rozvoj vinařství ve Znojensku je listina z 25. dubna 1326 z Bacharachu, v níž český král Jan Lucemburský povolil městu Znojmu obchod se solí a vínem. Během následujících staletí se město Znojmo rozvíjelo a díky uznání královských rodů získalo řadu dalších privilegií. V důsledku skvělých společenských kontaktů se znojenská vína pravidelně objevovala na tabulích českých králů.

19. století zaznamenal pro Znojenskou podoblast velkou tragédii. Kvůli rychlejšímu rozvoji lodní dopravy z Ameriky dostaly se parazitické houby a hmyzí škůdci do Evropy. Většina

vysazené ve Znojenské podoblasti révy byla napadena Mšičkou révokazem a zničená. Ale již na počátku 20. století se začala obnova vinohradnictví – při pomoci výsadby nových vinic [10].

V roce 2004 Česká republika vstoupila do Evropské unie a přijala nový zákon o vinohradnictví a vinařství, který má velký vliv na současnou situaci vinohradnictví a vinařství ve státu.

### **2.1.2 Geografie a podloží**

Na světě je spousta míst, která mají dobré klimatické podmínky k pěstování vinné révy. Hlavním předpokladem úspěchu Znojemska je to, že ona má specifické přírodní podmínky: podoblast leží na rozhraní dvou geologických soustav. Od západu zasahuje Český masiv, krystalické břidlice, chudé na vápník, fosfor a hořčík, z jihu – západní Karpaty tvořené mořskými a sladkovodními sedimenty a sprašemi. Dešťový stín Českomoravské vrchoviny tvořené prahorními útvary, jejichž výběžky daly na mnohých místech, hlavně v severní části, vzniknout kamenitým půdám význačným pro pěstování bílých odrůd a v okolí Dolních Kounic i pro pěstování modrých odrůd, hlavně Frankovky [1].

Z pohledu geografie Znojemska se většinou nachází v okrese Znojmo a částečně v okrese Brno-venkov. Jenom jedna vinařská obec – Kojetice na Moravě – se nachází v kraji Vysočina, v okrese Třebíč. Podoblast zahrnuje západní část jižní Moravy od Podýjí a východních svahů Českomoravské vrchoviny přes údolí Dyje, Jevišovky, Jihlavy a dalších menších řek až k Rajhradu u Brna. V jižní části oblasti se táhne podél hranice s Rakouskem. Severní hranici podoblasti tvoří vinařské obce Moravský Krumlov, Ivančice, Dolní Kounice, Ořechov a Rajhrad. Ve své východní části sousedí s podoblastmi Velkopavlovickou a Mikulovskou. Hlavním městem podoblasti je Znojmo [9].

### **2.1.3 Odrůdová skladba Znojenské podoblasti**

Produkce bílých aromatických vín je typická pro Znojemskou vinařskou podoblast. Zde převládá plocha osázená bílými odrůdami - 70 % nad modrými – 30 %. Půda a klimatické podmínky vyhovují Rulandskému šedému, Tramínu a Rulandskému bílému či muškátovým odrůdám jaké jsou Irsai Oliver a Muškát moravský. Mezi modrými odrůdami révy vinné převládají Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré. Pro okolí Dolních Kounic je typické pěstování modrých odrůd, hlavně Frankovky. Nejrozšířenější bílé moštové odrůdy jsou Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský a Sauvignon, které byly vybrány v rámci VOC

Znojmo jako typický pro podoblast. Vybrané odrůdy se vyznačují typickým charakterem a sensorickými vlastnostmi [1].

**Odrůda Sauvignon** dosahuje ve zkoumané podoblasti typické sensorické vlastnosti. V barevnosti se projevují tóny od světle žluté do zelenkavých tónů. Ve vůni se vyskytují broskvové tóny, aroma černého rybízu, angreštu a typické minerality. V chuti jsou výrazné atributy broskve, černého rybízu, angreštu a minerality [11].

Pro odrůdu **Ryzlink Rýnský** je charakteristické barevné tóny od světle zlatavé až do zelenkavých. Ve vůni se vyskytují medové tóny, vůni lipového květu, minerality. V chuti jsou výrazné medové, lipový, pomerančový atributy a minerality [11].

**Odrůda Veltlínské zelené** v barevnosti se projevují tóny od světle žluté do zelenožluté. Ve vůni se vyskytují muškátový nádech nebo mandlovými tóny. V chuti jsou výrazná svěžest, kořenitost, pepřnatost a minerality [11].

Každá lahev VOC je označena páskou kolem hrdla, která přináší spotřebiteli jasné čitelné informace.



Obrázek 2– Označení VOC Znojmo

Zdroj: Znovín Znojmo, a.s. se sídlem v Šatové [online]. [2021-01-15]. Dostupný z WWW: <https://www.znovin.cz/voc-znojmo-vina-originalni-certifikace>

## 2.2 Město Znojmo

Znojmo je vinařským centrem podoblasti a jedním z nejstarších moravských měst s dávnou vinařskou tradicí. Zde se nachází velké množství historických památek. Mezi nejdůležitějšími

patří dvě věže: věž gotického chrámu sv. Mikuláše a Radniční věž z poloviny 15. století. Z galerie radniční věže se otevírá výhled na historický centrum a okolí města.

Ve Znojmo se nachází Jihomoravské muzeum. Jedna z jeho expozic sídlí v areálu bývalého přemyslovského hradu a tam stojí za návštěvu románská rotunda Panny Marie a sv. Kateřiny z poloviny 11. století, která významná především v její unikátní malířské výzdobě. Druhá zajímavá expozice Jihomoravského muzea se nachází ve Znojenském hradě. Interiéry hradu představují život raně novověké společnosti a prezentuje historický nábytek ze sbírek muzea. Návštěvníci zde tak mohou nahlédnout do pánského salónku s cennými předměty orientálního umění nebo dámského salónku s bohatě zdobeným rokokovým zrcadlem.

Za návštěvu ve Znojmě stojí Vlková věž, kde se nachází Informační centrum VOC Znojmo. Vína tam je možné ochutnat v přízemí ze speciálního vinařského baru nebo přímo na vyhlídkovém ochozu. Pozornosti by neměl uniknout Loucký klášter ve kterém se nachází Návštěvníckým centrum Znovín Znojmo, obnovená Rajská vinice s ochutnávkovým stánkem pod kostelem sv. Mikuláše, o kterou se stará Vinařství Lahofer, a celá řada vináren a vinoték.

Znojensko je městem kultury a kolébkou vinařské turistiky. Každoročně se zde koná několik festivalů. Největší událost roku je Znojenské historické vinobraní, která do Znojma přilákává návštěvníky nejenom z České republiky, ale i ze zahraničí.

První vinobraní se uskutečnilo v roce 1966 a jeho zakladatelem byl František Koukal. On spojil královskou historii města a regionální tradice vinařství. Ústřední postavou se stal král Jan Lucemburský, který přijel do Znojma v roce 1327 na zapítko úspěšného státnického jednání ve Vratislavi. Město na jeho příjezd připravilo bohatý program, jehož části včetně tradičního předání práv do rukou konšelů mohou turisté vidět dodnes.

Největší vinařský festival v Česku se koná na řece Dyji každý druhý zářijový víkend. Tento rok festival je naplánován na 10.9-12.9. Slavnostní ceremoniál je takový: představitel krále Jana Lucemburského nasedne do sedla ztepilého oře, aby projel historickým centrem Znojma v čele své družiny – pěti set kostýmovaných lidí a desítek zvířat. Ve středověkém duchu jsou v programu i třináct scén, na nichž se střelí z kuše, hraje středověké divadlo, láme kopí a bojují v sedlech rytířů. Na třech hudebních scénách jsou kolektivy různých žánrů.

V ulicích najdou turisté různé zajímavosti místní kuchyně. Burčáky a místní vyhlášená vína se často rozlévají do takzvaných mázhauzech, které jsou nedílnou součástí vinobraní. Víno se dá degustovat vedle Rotundy svaté Kateřiny, nebo navštívit v Sále předků na zámku Znojmo netradiční poznávání vína a ochutnávku vody v rámci scény Víno všemi smysly [9].

### 2.3 Přírodní a kulturní památky

Znojemská vinařská podoblast je známá nejen vínem, ale i přírodními a kulturními památkami, které přilákává turisty z různých částí světa. Na území podoblasti se nachází velké množství zajímavých turistických cílů. Dolu jsou uvedeny několik nejatraktivnějších, podle názoru autorky, příkladů.

**Moravský Krumlov** je jedním z měst podoblasti, který stojí za návštěvu pro každého turistu. Název města pochází z německého výrazu "Krumme Aue", který je překládán jako "Křivý luh". Tento název pochází z toho, že město je situováno v esovitě zakřivených meandrech řeky Vltavy. V Moravském Krumlově stojí za vidění renesanční Knížecí dům, kde se nachází muzeum a galerie, úseky hradeb s baštami, kostel svatého Bartoloměje a Renesanční zámek, kde je vystavena Slovanská epopéja Alfonse Muchy. Východně od města stojí na vysokém skalnatém ostrohu barokní poutní kaple sv. Floriána se čtyřmi věžemi [12].

Okolí **Dolních Kounic** se proslavilo pěstováním a výrobou červených vín, hlavně Frankovky. Malebné město v údolí řeky Jihlavy je proslulé několika kulturními památkami. Nejznámější z nich: Renesanční zámek, zříceniny gotického kláštera Rosacoeli, pravoslavný kostel svaté Barbory a barokní kaple svatého Antonína, odkud je krásný výhled na město. V malé židovské čtvrti se nachází výstava, která je věnována historii místní židovské komunity [13].

Ještě jedno atraktivní pro turisty město je **Rajhrad**. Kořeny jména Rajhrad vyšly z označení „rajský hrad“ ve smyslu pěkný či silný hrad. Město se nachází na pobřeží řeky Svratky. Jedná se o okraj zahrad, sadů a vinic. Turisté mohou tam najít chrám Jana Blažeje Santiniho, mlýnské náhony, klášterní vinařské sklepy a Benediktinské opatství – rozsáhlý barokní areál s celoročně přístupným chrámem sv. Petra a Pavla a Památníkem písemnictví na Moravě [14].

V okolí Rajhradu je obrovské množství peších a cyklistických stezek, které zde vedou po mezinárodní cyklostezce Brno-Vídeň. V Rajhradě se vyrábí víno v Benediktinském klášteře, zde nacházejí i Rajhradské klášterní vinné sklepy, které působí v jednom ze starobylých

klášterních vinných sklepů od konce 17.století. Víno je také součástí mnoho místních svátků, například Svatomartinské slavnosti [15].

**Národní park Podyjí** ve Znojmě je nejbohatší druhově velkoplošné chráněné území v České republice, které navazuje na rakouské straně na Nationalpark Thayatal. Do parku vede několik turistických stezek a cyklostezek, odkud se otevírá krásný výhled na krasy Znojma. Pestrou krásu Podyjí podtrhují vinice, které se nacházejí v Národním parku i jeho okolí [16].

V Národním parku leží viniční trať **Šobes**. To je jedna z nejznámějších viničních tratí, která produkuje velmi kvalitní vína. Dnes pouze vinařství Znovín Znojmo zde má vysazenou révu. Vinice leží na jižním svahu, díky kterému má ideální podmínky pro pěstování vinné révy. Zde převažují odrůdy Ryzlink Rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandké šedé, Rulanské bílé i v menším množství Sauvignon a Pálava. V letních měsících lidé mají možnost odpočinout v otevřeném altánku s možností ochutnávky vín přímo z této vinice [17].

**Zřícenina státního hradu Nový Hrádek** se nachází v okolí národního parku Podyjí, západně od Znojma. Během prohlídky návštěvníci mohou poznamenat unikátní hradební systém staršího Lucemburského hradu ze 14.století. Také může navštívit mladší trojpodlažní hrad z 15. století. Z vyhlídkové plošiny hradu je výhled na hluboký kaňon Dyje se meandrující řekou [18].

Nedaleko od Znojma se nachází **Vranov nad Dyjí** – městečko pod Vranovské přehradou, na skále nad ním stojí barokní zámek, kde turisté mohou najít různé výstavy, vinárnu a kavárnu. V současné době zde procházejí virtuální prohlídky zámku [19].

**Loucký klášter**, založený v roce 1190, byl po staletí centrem uměleckého, ekonomického a duchovního života Znojma. Dnes mohou návštěvníci prohlédnout kromě muzea vinařství a bednářství, unikátní románsko-gotickou kryptu pod klášterním kostelem. Zde se nachází vinotéka a galerie, a koná se degustace vín v klášterních sklepech [20].

## 2.4 Akce na podporu enogastronomie

Znojemská vinařská podoblast slavná svými festivaly. Zde se každoročně koná řada zajímavých akcí spojených nejen s vínem. Jeden z nejznámějších a nejdůležitějších, Znojemské historické vinobraní je popsán v kapitole Znojmo. Dolu jsou uvedeny nejméně atraktivní festivaly.



## **Jarovín Rosé**

Jarovín Rosé je mezinárodní soutěží, kde se každoročně setkávají nejlepší růžová vína z Moravy a Čech. Vzorok vína hodnotí vyhlášení vinařští odborníci z Česka. Program festivalu zahrnuje odborné semináře, degustaci sektů, rosé a klaretů. Návštěvník se může těšit i na zážitkovou gastronomii, která kombinuje pokrmy a vzorky růžových vín. Také během Jarovína rosé návštěvníky mohou uslyšet odborné komentáře k vybraným vínům od populárních sommelierů. Festival se koná v květnu ve Znojmě a po celý měsíc v dalších městech České republiky [21].

## **Festival vín VOC Znojmo**

Festival vína VOC Znojmo se koná každý rok v květnu (první ročník se konal v roce 2009). To je místo, odkud na trh vína pravidelně přicházejí nová certifikovaná a typická pro podoblast vína s označením VOC. Festival se navazuje na tradici znojmského spojování kultury s vínem. Program festivalu nabízí milovníkům vína slavnostní křest vín a ochutnávku všech vzorků. Kromě toho lze vychutnat etnickou hudbu, různé představení založené na folklóru regionu a samozřejmě tradiční pokrmy české kuchyně [22].

## **Hudební festival Znojmo**

V července ve Znojmě se konají hudební festival. Zde návštěvníky mohou najít skvělou hudbu, precizní dramaturgii a nové zajímavé interprety. Festival má nezapomenutelnou atmosféru, a každý koncert doprovází ochutnávka vín místních vinařů. Festival nabízí také unikátní limitovanou kolekce festivalových vín. Vína vybírá Komise sommelierů a vinařů. Vzhledem k tomu, že víno je neoddělitelně spojeno s jídlem, připravuje několik restaurací ve Znojmě speciální festivalová menu. Koncerty se většinou konají pod širým nebem a snaží se ukázat místa, kde se koncerty obvykle nepořádají. Mezi atypická místa patří například zchátralý zámek v Uherčicích, Národní park Podyjí nebo radniční věž [23].

## **Svatogothardské vinařské slavnosti**

Každý rok, první sobotu v květnu v Dolních Kounicích se konají Svatogothardské vinařské slavnosti. Festival nabízí více než 300 vzorků od více než 100 vinařů. Slavnostní akce zahrnují ukázky řemesel, prodej gastronomických specialit a malých suvenýrů. Slavnosti zpestřuje pěvecký sbor Mužáci a cimbálová muzika Aleše Smutného. V historických kostýmech pak vystupuje střelecká skupina Střelci sv. Gotharda [24].

## **2.5 Ostatní instituce propagující vinařské cíle**

### **Služby otevřených sklepů**

Vinaři v řadě vinařských obcí zavedli stálou službu: turisté, při cestování po Jižní Moravě za vínem, mohou navštívit vinné sklepy ve vybraných vesnicích. Ve Znojmo je možné se službou setkat v rámci Týdne vinařů ve sklepech Šaldorf a služby otevřených sklepů ve Chvalovici [25].

### **Informační centrum VOC Znojmo**

Znojmě, v centru města, ve Vlkově věži se nachází informační centrum, kde lze zjistit více o VOC Znojmo, vinařských akcích na Znojemsku, ochutnat vína VOC a navštívit vyhlídku z věže na město Znojmo a jeho hezké okolí [9].

### **Moravské vinařské stezky**

Moravské vinařské stezky je projekt ochrany kulturního dědictví a rozvoje vinařské turistiky na jižní Moravě. Nadace Partnerství byla zakladatelem projektu, a ve spolupráci s více než 250 vinařskými obcemi a s podporou Státního fondu pro obnovu venkova vydala první mapy a průvodce, a pak byla označena síť z 1 200 km vinařských cyklostezek. Stezky ukazují krajinu mezi vinicemi od starého Znojma až po metropoli Uherské Hradiště. Síť se skládá z deseti okruhy vinařských stezek, které jsou propojeny Moravskou vinnou stezkou. To přispívá k rozvoji vinařské turistiky a cyklistiky na jižní Moravě [26].

### **Výlety krajem vína**

Výlety krajem vína je seriál 10 cyklovýletů po Moravských vinařských stezkách, který probíhá od dubna do října a zavede do všech vinařských regionů jižní Moravy. Ve Znojenské vinařské podoblasti zájemci mohou přihlásit na **Tour de burčák** po vinařských stezkách Znojemska, který bude konat v sobotu 18. 9. 2021. Po zakončení trasy v areálu Louckého kláštera ve Znojmě, bude připraven folklorní program s nabídkou místních specialit a burčáků [27].

### **VINOBUS**

Vinobus je projektem VOC Znojmo. To je speciální autobus s přívěsem na kola, který v hlavní sezoně třikrát denně vyjíždí ze Znojma. Cestou lze poznat znojemská vína, vinice, vinařství, vinné sklepy i známé sklepní uličky. Po celou dobu cesty bude k dispozici průvodce, který seznámí nejen s místopisem, ale bude i rádcem při výběru vín [28].

### **3. ANALÝZA VYBRANÝCH VINAŘSTVÍ**

Pro lepší pochopení Znojmské vinařské podoblasti je nutno se blíže seznámit z vinařství, kteří vyrábějí víno pro tuto podoblast. Celkem je ve Znojmské podoblasti 68 vinařství. Pro zkoumanou problematiku byla vybrána tři vinařství, která lze považovat za atraktivní pro návštěvníky zaměřené na enogastronomii. Mezi zkoumané aspekty v rámci průzkumu enogastronomie patří: nabídka turistických programů a analýza nabídky na sociálních sítích.

#### **3.1 Znovín Znojmo**

Znovín Znojmo a.s. je jednou z největších a nejvýznamnějších vinařství Znojmské vinařské podoblasti. Znovín se stal průkopníkem vinařské turistiky už v 90. letech. Podle slov ředitele společnosti, Ing. Pavla Vajčnera, Znovín začínali v roce 1995 Křížovým sklepem v Příměticích a dokončením nákupu vinice Šobes. Následoval Malovaný sklep a Moravský sklípek v Šatově, do kterých začali vozit návštěvníky a prosazovat vinařskou kulturu. Později se začalo s ochutnávkami vín v Praze, ale zároveň nabízeli návštěvníkům ochutnávky vín s návštěvou sklepů. Poskytnutí pronájmu části Louckého kláštera ve Znojmě umožnilo poskytnout kvalitnější služby v rámci enogastronomického turismu [29].

V současné době Znovín Znojmo je stále průkopníkem v oblasti vinařské turistiky. Reaguje na současnost vinařství vymyslelo, za místo tradiční v zimních měsících Procházky časem (ochutnávku starších i mladších vín, díky které zákazník mohl získat povědomí o vývoji vín v archivech a zároveň díky které bylo možné ochutnat první šarže vín mladých), e-Procházku časem s akční nabídkou vín, která je platná od 16. února do 26. března 2021. E-Procházka časem 2021 je program, který se skládá ze dvou videí, které jsou dostupné online na oficiálních webových stránkách Znovín Znojmo. V nich jsou představeny šestici vín z ročníků 2019 a 2020 a šestici vín ze starších ročníků [30].

##### **3.1.1 Turistické programy**

Pro přilákávání většího množství turistů nejen do vinařství Znovín Znojmo, ale i do podoblasti, společnost vymyslela několik atraktivních turistických akcí. Tyto programy má za cíl seznámit návštěvníky s nabídkou vinařství a také ukázat historické památky Znojmské podoblasti.

##### **Moravský sklípek v Šatově**

Sklípek byl dlouhá léta restauračním zařízením, kde se konaly ochutnávky vín, oslavy, firemní večírky a stal se oblíbenou zastávkou milovníků vína. V průběhu posledního roku nastalo několik změn, restaurační provoz zde už není a sklípek funguje jako ochutnávkový stánek.

Za Moravským sklípkem návštěvník může najít naučnou vinici, kde v roce 2001 byly vysaženy devatenáct starých odrůd révy vinné. Vedle každé odrůdy je informační tabule, která seznamuje se stručnou charakteristikou. Ve vinici je vysazeno například Veltlínské červenobílé či Prachtraube, které stálo u zrodu moderní odrůdy Muškát moravský. Také tu Kamenorůžák, Muškát žlutý, známý ve Středomoří, či Veltlínské modré zvané Modrý Janek [31].

### **Individuální putování**

Cílem putování je ukázat menším skupinám zájmovosti znojemské vinařské podoblasti a vína, která Znovín Znojmo, a.s. vyrábí. Putování je svým zaměřením vhodné pro milovníky vína a vinic, vinných sklepů, dobrého jídla, historie a krásné přírody [32].

### **Ochutnávkový stánek na viniční trati Staré vinice, Havraníky**

Stánek, vznikl přímo u cyklostezky, která vede od Louckého kláštera ve Znojmě směrem k vinici Šobes, uprostřed mladých vinic. Návštěvníky mohou obdivovat nádherný výhled do kraje, a přitom se osvěžit několika vzorky vín z produkce vinařství. Provoz degustačního stánku v roce 2021 zahájí na jaře [3].

### **Degustační vinné předplatné – Znovínky**

Znovínky je předplacený degustační program při kterém zákazník bude pravidelně dostávat kartonu se sadou 6 lahví různých druhů vín, která se neopakují (vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l). V sadě se může objevit i láhev Vinných sklepů Lechovice. Každý měsíc ochutná 6 vzorků vždy jiných vín, která jsou vybrána a okomentována sklepmistry nebo sommeliery [34].

#### **3.1.2 Sociální síť**

Vinařství Znovín Znojmo má profily na Facebooku a Instagramu. Tam často publikují různá fotografií vín, video jeho výroby a zajímavé fakty. Také na svých sociálních sítích Znovín Znojmo oznamují o nových akcích a katalogích. Na Facebooku jsou dva videa, které trvá 25-30 minut, ve kterém manažer exportu, sommelier a technolog Znovína Znojmo diskutují a degustují víno. Toto je pravé e-procházka časem o které bylo napsáno v předchozí kapitole.

## **3.2 Vinařství Lahofer**

Společnost vznikla ve Znojmě v roce 2003 jako První znojemská vinařská a.s. V roce 2006 byla dokončena výstavba nového výrobního areálu v Dobšicích u Znojma. V souvislosti se změnou místa společnost změnila i název. Ředitelem společnosti je Ing. Petr Chaloupecký

Vinařství LAHOFER, a.s. je v současnosti jedním z největších pěstitelů vinné révy v České republice. Obhospodařuje přes 430 ha vinic výhradně ve Znojemské vinařské podoblasti včetně vyhlášených tratí jako Lampelberg, U Hájku, Babičák či Volné pole. Z bílých odrůd jsou nejvíce zastoupeny Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Pálava či Neuburské, z červených pak Rulandské modré, Frankovka, Zweigeltrebe, Svatovavřínecké a Dornfelder [35].

### **3.2.1 Turistické programy**

Vinařství Lahofer nabízí pro návštěvníky na výběr několik atraktivní cílů zaměřených na enogastronomie.

#### **LAHOTéka**

V degustačním prostoru s kapacitou až 90 osob lze ochutnat vína z aktuální nabídky vinařství. S vinnou skleničkou lze posedět na zahrádce či ve venkovním amfiteátru s vyhlídkovou terasou. Ze všech míst je uchvacující výhled na okolní vinohrady a za dobré viditelnosti i na zasněžené vrcholky rakouských Alp [36].

#### **Degustační sklep**

Degustační sklep pro maximálně patnáct hostů je ideálním místem pro ochutnávky vín řízené sommelierem. Moderní prostředí sklepa dotváří nejen nové technologie – italské betonové tanky, ale i tradiční dubové sudy z Francie a akátové sudy z Chorvatska. Prostor je kvůli probíhající výrobě vína klimatizován [36].

#### **Vinný hrádek Lampelberg**

Je schovaný na starobylých terasách uprostřed vinohradů, kousek od hranice s Rakouskem. Vinný hrádek Lampelberg nedaleko obce Vrbovec byl rekonstruován před pár lety, a dnes díky tomu nabízí nejen vyhlídkovou terasu pro romantické venkovní degustace vín pro skupinky, ale i bývalou místnost pro hotaře s velkým kulatým stolem pro dvanáct hostů [36].

### **Degustační altán v Rajské vinici**

V Rajské vinici, kterou má na dvacet let pronajatou od města Znojma, otevřelo Vinařství LAHOFER v dubnu 2013 první degustační stánek uprostřed vinice přímo ve městě Znojmě. Návštěvníci jednoho z nejznámějších vinařských měst v zemi tak mají možnost ochutnat víno nejen v historických kulisách Znojma, ale současně i uprostřed funkčního vinohradu [36].

### **Enotéka znojemských vín**

Enotéka byla otevřena v centre Znojma na podzim roku 2019 po renovaci části bývalého pivovaru Hostan. V sedmidenním celoročním provozu nabízí moderní degustační prostor návštěvníkům k ochutnání 120 vzorků vín od třiceti vinařství ze Znojemské vinařské podoblasti. Víno je podáváno vinnými automaty By the Glass® („po skleničce“). Samoobslužný systém umožňuje volbu ze tří možností degustačních vzorků ve třech cenových hladinách. Návštěvníci mohou zakoupit víno i v lahvi po stejné ceně jako ve sklepě konkrétního vinaře.

Od června 2020 je k dispozici nová sestava vín Stálé expozice pro sezónu 2020/21. Expozice se skládá ze 70 vzorků vín. Tady lze ochutnat klasické odrůdy Znojemské vinařské podoblasti, regionální novošlechtence, ale i víno naturální, ledové nebo slámové [37].

#### **3.2.2 Sociální sítě**

Vinařství Lahofer má profily na Facebooku Instagramu a také na YouTube. Většinou na Instagramu a Facebooku publikují stejné fotografie. Na nich jsou zobrazeny krajiny vinice, reposty fot zákazníků nebo pracovníky vinařství. Občas tam publikují oznámení o změnách v provozu nebo budoucích akcích. Na YouTube jsou 19 krátkých videa o výrobě vína, každé přibližně trvá 2-5 minut.

### **3.3 Vinice Hnanice**

Firma Vinice-Hnanice s.r.o. byla založena v roce 2001. V roce 2003 bylo vysazeno prvních 103 hektarů vinic v Hnanicích, ale až do roku 2007 révu prodávaly ostatním zpracovatelům. V roce 2008 začala vlastní výroba vína, roční produkce byla okolo 30 000 lahví a postupně se zvyšovala. V současné době vinařství je schopné vyrobit půl milionu lahví vína ročně, současná produkce je 400 tisíc lahví. V následujících letech byly vybudovány pension rodinného typu,

hotel, kongresové centrum a wellness centra. Také byly rekonstruovány další tři pensiony včetně restaurace na náměstí sv. Wolfganga v Hnanicích [38].

V současné době Vinice Hnanice pěstuje 27 odrůd vín. Mezi nimi patří typické pro Znojemskou podoblast Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené a Sauvignon [38].

### **3.3.1 Turistické programy**

Vinice Hnanice nabízí několik typu degustace pro různé skupiny. Každá degustace zahrnuje několik degustačních vzorků po 0,05 l vína, degustační sousto na neutralizaci chutě: sýr eidam a chléb. Při výkladu degustátor se zaměří na degustovaná vína, pěstování hroznů na vinicích, jejich zpracování a historii a budoucnosti firmy Vinice-Hnanice s.r.o.

- Degustace pro malé skupiny 2-9 osob zahrnuje nebo 9 degustačních vzorků a trvá přibližně 2 hodiny nebo 12 vzorků a trvá 3 hodiny.
- Krátká degustace pro nejméně než 9 osob. Degustace zasahuje 6 vzorků vín pro projíždějící skupiny cyklistů či turistů. Doba trvání maximálně 1 hodina.
- Menší degustace, která trvá 1,5 hodiny a se koná v sklípku, s jeho následující prohlídkou. Zahrnuje 9 degustačních vzorků.
- Ve velké degustace má v nabídce zákazník 12 vzorků vín a posezení ve sklípku může být spojeno i s procházkou po vinicích a prohlídkou vinařství. Degustace trvá maximálně 4 hodiny. K vínu je k dispozici studené či teplé občerstvení formou švédských stolů.
- Večerní degustace zasahuje 12 vzorků vín a dále neomezená degustace vybraných vín ve sklípku a prohlídka sklepa. Součástí řízené degustace může být i prohlídka vinic a vinařství a ochutnávka loňských vín přímo z tanků. Degustace trvá maximálně 7 hodin. K vínu je také může být studené či teplé občerstvení formou švédských stolů [39].

Pro přilákávání většího množství turistů Vinice Hnanice také vymyslela několik atraktivních turistických akcí. Tyto programy má za cíl ukázat zájemcům areál vinařství a vína, který se tam vyrábějí.

### **Geocaching pro skupiny aneb najdi svou lahev**

Geocaching je hra na pomezí sportu a turistiky, která spočívá v použití navigačního globálního družicového polohového systému při hledání skryté schránky nazývané cache. V daném případě hraje roli cache lahve vína, které jsou ukryty na zajímavých místech v okolí. Vhodné pro skupinky po 2–5 osobách [40].

### **Putování po Hnanických vojenských bunkrech**

Procházka s průvodcem po vinicích, spojená s hledáním vojenských bunkrů za pomoci mapy. V každém bunkru se nachází ukrytá lahev a po jejím nalezení průvodce poví o dané odrůdě a víně. Určeno pro větší skupinky, putování zabere asi 2–3 hodiny [40].

### **Prohlídky vinařství**

Prohlídka pro nejméně 10 osob a nedílnou součástí prohlídky vinařství jsou degustace vín z tanků. Prohlídka zabere 30 minut a zahrnuje degustace 3 vzorků vín [40].

#### **3.3.2 Sociální sítě**

Vinice Hnanice má profily na Facebooku, Twitteru a geotag na Instagramu. Geotagging je přidávání geografických metadat na Instagramu a nejen. Tyto informace obvykle obsahují data o zeměpisné délce a šířce. Lidé si mohou označit na své fotografii polohu vinařství a toto foto spolu s jinými se zobrazí při prohlížení geotagu. Na Twitteru se publikují většinou jenom odkazy na Facebook. Na Facebooku oznamují nové akční nabídky vín, soutěže a aktuální informace o provozní době. V současné době na stránce probíhá soutěž o víkendový pobyt ve vinařství.

## **4. PRŮZKUM ENOGASTRONOMICKÉHO TRHU NA ZNOJEMSKU**

Pro zkoumání a analyzování enogastronomického trhu Znojenské vinařské podoblasti a její atraktivitu pro turisty jsou autorkou využity způsoby komparace jednotlivých enogastronomických zařízení podle informací poskytnutých na webových stránkách.

Volba restaurací, vhodných pro průzkum, vychází z hodnocení internetového portálu [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com), který poskytuje hodnocení kvality ubytovacích a restauračních zařízení veřejností. Dalším parametrem výběru bylo dostupnost informací na sociálních nebo webových stránkách gastronomického zařízení. Průzkum byl uskutečněn v restauracích: La Casa Navarra, Cappuccino, RAF House, Premium Hotel\*\*\*\*, Restaurace Marek.



## **4.1 La Casa Navarra**

Restaurace La Casa Navarra se nachází ve Znojmě a umístěna ve dvorním traktu starobylého, památkově chráněného domu na Kovářské ulici č. 10. Restaurace disponuje maximálně 62 místy. Součástí restaurace je letní zahrádka, samostatný salonek a vinotéka, která se nachází ve sklepních prostorách domu. Vinotéka má v nabídce vína vinařů jižní Moravy, to jsou například Znovín Znojmo a.s. a.s., vinařství Waldberg Vrbovec, vinařství Piálek & Jager, Arte Vini a další. Kuchyně restaurace se zaměřuje na italské pokrmy [41].

Adresa: Kovářská 309/10, Znojmo

## **4.2 Cappuccino**

Cappuccino je restaurace a bar se skvělou kuchyní a jedinečnou atmosférou. Její kapacita činí 70 míst, salonek 20 míst a venkovní zahrádka je pro 40 osob. Uzavřená zahrádka navíc slouží jako bezpečné dětské hřiště.

Šéfkuchař restaurace je Jiří Brňák, který se svým týmem nabízí jídla, vycházející převážně z kuchyně jihoevropských zemí, ale také představeny i tradiční české pokrmy [42].

Adresa: Pražská 1660/25a, Znojmo

## **4.3 RAF House**

RAF House se nachází ve Ivančice a disponuje velkou průmyslovou halou s terasou, která má vlastní vybavení včetně baru a je ideální pro společenské akce, svatby, plesy nebo oslavy. Název RAF je zkratka jmen dvou výrobců vína na Slovensku – Braňo Fischera a Petra Rajníce. Kromě toho zkratka RAF znamená Royal Air Force, což pro zakladateli jako fanoušky do létání a historie bylo velkým benefitem.

Na svých stránkách píše že dávají velkou pozornost čerstvosti a kvalitě surovin a home made výrobě, proto menu obsahuje méně jídel, která pravidelně obměňuje.

Pro zákazníky areál RAF House také nabízí navštívit Muzeum RAF generála Emila Bočka. Návštěvníci zde mohou vidět osobní věci veteránů, kteří se jako piloti, zúčastnili bojových operací v rámci Bitvy o Británii a následných bojů nad evropským kontinentem.

RAF je také značka prémiových vín, pro kterou vybírají nejlepší vína z malých vinařství. Ta si zakládají na kvalitě hroznů, které pochází z nejlepších lokalit Slovenska [43].

Adresa: Tovární 180/9 Ivančice 66491

#### **4.4 Restaurace Premium Hotel\*\*\*\***

Premium Hotel je čtyřhvězdičkový moderní hotel ve Znojmě. Restaurace Premium hotelu nabízí svým zákazníkům menu, základ, kterého tvoří světová kuchyně se vším, co k ní patří. Samozřejmostí je bohatá nabídka specialit na grilu, zvěřiny, ryb a drůbežích pokrmů. Nabídku zahraniční a české kuchyně doplňují o vlastní speciality a typická znojemská jídla.

Znojmo je vyhlášené skvělými víny, proto restaurace nabízí široký výběr vín ze Znojemské vinařské podoblasti. Pro srovnání je také i několik rakouských a francouzských vín, nebo proslulá italská prosecca a francouzské šampaňské [44].

Adresa: Pražská 2133/100, 669 02 Znojmo

#### **4.5 Restaurace Marek**

Rodinná restaurace a penzion Marek se nachází v bývalém královském městě na soutoku tří řek, Jihlavy, Oslavy a Rokytne, pár kroků od historického centra města. Restauraci otevřel v roce 1994 pan Oldřich Marek. Penzion má tři pokoje. Celková kapacita je 8 lůžek s možností jedné přistýlky.

Restaurace nemá letní zahrádku. Zadní salonek s původní klenbou je vhodný pro menší oslavy, svatby a podobné příležitosti s kapacitou pro 45 osob a vlastním vchodem. Kuchyně restaurace se zaměřuje na domácí klasické české pokrmy. V restaurace představená vína vinařství ing. Ladislav Musil, Dolní Kounice a Svatomartinská a mladá vína Jana Plačka [45].

Adresa: Komenského náměstí 75/20, 664 91 Ivančice

#### **4.6 Metoda průzkumu – komparace**

Cílem průzkumu bylo zjistit, jestli ve Znojemské vinařské podoblasti poskytují všechny gastronomické provozovny služby spojené s enogastronomií (umí doporučit vína k pokrmům,

mají pozici sommeliera, nabízejí degustační menu) a informace o poskytovaných službách jsou uvedeny na webových stránkách.

Pro potvrzení nebo vyvrácení hypotézy, že ve Znojemské vinařské podoblasti poskytují všechny gastronomické provozovny služby spojené s enogastronomií (umí doporučit vína k pokrmům, mají pozici sommeliera, nabízejí degustační menu) a informace o poskytovaných službách jsou uvedeny na webových stránkách, byly porovnány pět gastronomických zařízení: La Casa Navarra, Cappuccino, RAF House, Premium Hotel\*\*\*\*, Restaurace Marek a sestavená tabulka podle 9. kritériím. Mezi zkoumané aspekty patří: umístění restaurace, typ kuchyně, počet vín v nabídce, typ vína (místní nebo zahraniční), mají-li sommeliera, degustační menu, nabízí párování vín a jídla a průměrné hodnocení podle recenzí zákazníků na webovém portálu tripadvisor.com.

Název restaurace	La Casa Navarra	Cappuccino	RAF House	Premium Hotel****	Restaurace Marek
Místo	Znojmo	Znojmo	Ivančice	Znojmo	Ivančice
Typ kuchyně	italská, česká	česká, mezinárodní	anglická	Česká, mezinárodní	Česká
Počet vín v nabídce	38	30	42	44	12
Místní vína	Ano	Ano	Ne	Ano	Ano
Zahraniční vína	Ne	Ano	Ano	Ano	Ne
Sommelier	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne
Párování vín	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne
Degustační menu	Ne	Ne	Ne	Ne	Ne
Rozvoz jídla	Ano	Ano	Ano	Ne	Ano
Hodnocení na tripadvisor.com	4	4,5	4,5	3,5	5

*Tabulka 1: Analýza poskytování enogastronomických služeb ve zkoumaných provozovnách*

*Zdroj: vlastní zpracování*

Na základě průzkumu dá se říct, že všechny restaurace kromě restaurace Marek nabízejí svým zákazníkům 30 a více vín. Také podle tabulky vychází, že ve všech restauracích, kromě RAF House nabízejí převážně vína s místních vinařství. Pouze zmíněná restaurace je zaměřená na zahraniční vína. Také lze říct, že restaurace RAF House je zaměřená na zahraniční pokrmy, a jediná nemá v nabídce české pokrmy.

Reaguje na současnou situace restaurace snaží nabídnout svým zákazníkům rozvoz jídla. Podle průzkumu vychází, že většina z prozkoumaných gastronomických zařízení má rozvoz. Jediné zařízení, které ho nenabízí je Premium Hotel\*\*\*\*.

Hlavní výsledek, který vychází z analýzy tabulky 1, je že ani jedna restaurace nemá zřízenou pozici sommeliera, neposkytují informace k párování vín s pokrmy a nemají degustační menu. V důsledku toho dá se říct, že hypotéza, že ve Znojemské vinařské podoblasti poskytují všechny gastronomické provozovny služby spojené s enogastronomií (umí doporučit vína k pokrmům, mají pozici sommeliera, nabízejí degustační menu) informace o poskytovaných službách jsou uvedeny na webových stránkách byla vyvrácená.

## 5. NÁVRHOVÁ ČÁST

Cílem návrhové části je na základě komparace a vyhodnocení výsledků analýzy se zaměřit na enogastronomický turismus a případně doporučit nové nápady a řešení.

Ve Znojemské vinařské podoblasti je 68 vinařství. Každá z nich snaží dodržovat vysoké úroveň kvality vín, služeb a podporovat zájem zákazníků o své produkce. Proto vinařství pracuje na své propagaci pomocí internetových stránek, účasti na kulturních akcích, festivalů a osobní prezentací. Každé vinařství snaží vymyslet zajímavé programy na podporu turismu a enogastronomie v podoblasti.

Mezi nejznámější a nejúspěšnější vinařství v Znojemské podoblasti patří Znovín Znojmo, vinařství Lahofer a Vinice Hnanice. Každá z představených vinařství přispívá k rozvoji cestovního ruchu v podoblasti. Tak, například Znovín Znojmo, reaguje na zákaz shromažďování z bezpečných důvodů, nabízí svým zákazníkům e-procházky časem, čím pomáhá udržet zájem nejen o samotné vinařství, ale i o podoblast a vína které tady vyrábějí. Relativně nový projekt vinařství Lahofer – Enoteka stala se za krátkou dobu své existence lákavým turistickým cílem Znojma. Vinice Hnanice zase nabízí nejenom kvalitní vína a zajímavé akce, ale i skvělá místa pro ubytování: pension rodinného typu, hotel, kongresové centrum a wellness centrum. Pro přilákávání většího množství turistů a zákazníků vinařství musí nadále podporovat své již existující projekty. Hlavním doporučením pro všechny vinařství této podoblasti je vytvořit online degustační programy, nebo příručku jak správně párovat víno vybrané vinařství s pokrmem. Pro zájemci vína a gastronomie, v době pandemie, návrh na správné párování, a případně rozepsané recepty nejvhodnějších pokrmů k vínu, by bylo dobrým nápadem pro trávení volného času.

Při zkoumání sociálních sítí vinařství byl nalezen problém spojený se zájmovostí publikace. Podle názoru autorky jediná vinařství, která má atraktivní sociální sítě je Znovín Znojmo. Oni mají profesionální foto a videa a zajímavé text pod nimi, který seznamuje zákazníka s novinkami vinařství. Proto pro další dva vinařství – Lahofer a Hnanice doporučením bylo by zlepšit kvalitu svých stránek. Například, pro Vinice Hnanice dobrým nápadem by bylo vytvořit profil na Instagramu a začít fotit výrobní proces atd. Vinařství Lahofer mohlo by začít dělat nějaké soutěže. Například soutěž na nejlepší foto s jejich produkce, a odměnou by mohla být lahev vína.

Ve Znojenské vinařské podoblasti je velice rozvinut cestovní ruch, spojený s enogastronomií a poznáváním výroby vína. V regionu se provádí hodně atraktivních festivalů. Doporučením autorky by bylo nadál podporovat festivale a soutěži, které jsou vyhledávány. Například jeden z nejstarších a nejznámějších – Znojenské historické vinobraní, která do Znojma přiláká návštěvníky nejenom z České republiky, ale i ze zahraničí. Nebo mezinárodní soutěž vína Jarovín Rosé.

Ale i přes všechna pozitiva stále je co zlepšovat v podoblasti. Vzácným bodem analýzy byla komparace gastronomických zařízení. Bylo vybráno pět restaurace různého typu a místa umístění. Každá restaurace má své vlastní zajímavou historii, kterou lze přečíst na jejích webových stránkách. Ale v mnoha restauracích chybí služby spojené s enogastronomií nebo informace o nich. Znojenská vinařská podoblast je známá vínem, proto gastronomické zařízení mohli by poskytovat zákazníkům degustační menu, nabízet párování vín a, pokud je možno, nabízet pozici sommeliera. Také některé restaurace nenabízí místní vína, proto mohou přidat do svého vinného lístku několik pozic od místních vinařů. Restaurace by mohli více zaměřit na spolupráce z vinařství a školení pro své pracovníky. To znamená, že školení musí být nejen pro vrcholový management, ale i pro všechny pracovníky. Každý číšník a servírka musí vědět, jakým způsobem se víno prezentuje a k čemu bývá servírováno.

Podle názoru autorky je hlavním problémem malého zájmu potenciálních zákazníků o zkoumané restaurace – je nedostatek aktuálních informací na internetu. Mnoho turistů plánuje svou cestu samostatně. A v dnešní době se téměř všichni zaměřují na recenze na internetu a na to, co samotná restaurace píše o sobě na svých webových stránkách. Znojenská podoblast je slavný vinařský region, proto chce návštěvník získat dokonalý enogastronomický zážitek. A kvůli nedostatku informací je turista ochuzen o poznání enogastronomických zážitků v restauracích.

## ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce *Analýza enogastronomického turismu*, aby byla tato práce pro čtenáře přínosem, jak z pohledu teoretických znalostí, které byly obsaženy v první části práce, tak i v rámci analýzy vinařství a nabídky restaurací v Znojenské podoblasti, které jsou obsazeny v druhé polovině, tedy praktické části.

V úvodu bakalářské práce jsou zmíněny důvody pro výběr dané tématy a stručná charakteristika jednotlivých částí práce.

Teoretická část je zahájena charakteristikou základních pojmů, jakými jsou enogastronomie, vinařský turismus, sommelier a navazuje stručný popis historie vinařství a organizace vinařské turistiky v České republice. Při zpracování této části bylo rozhodnuto, že tato bakalářská práce bude blíže věnovat analýze Znojenské vinařské podoblasti.

Analytická část je rozdělená na tři kapitoly. V první je popsána detailní charakteristika Znojenské vinařské podoblasti. V druhé jsou popsána tři vinařství a jejich přínos do rozvoje vinařské turistiky. Poslední část je tvořena samotnou analýzou. Pomocí metody komparace je porovnaný pět gastronomických provozoven. Díky této metodě byla hypotéza vyvrácena. Závěr této části se věnuje celkovému shrnutí výsledků provedené analýzy.

Návrhová část je zaměřena na enogastronomický turismus a nabízí doporučení a řešení některých již zjištěných nedostatků, na základě vyhodnocení výsledků analýzy. Zde je také vypracován přehled návrhů, jakým způsobem je možné přilákat větší množství turistu do podoblasti a jednotlivých restaurací.

Pro autorku je tato bakalářská práce přínosem o nové znalosti a informace v oboru enogastronomie a také si zlepšila znalosti o vinařství a jednotlivých vinařských podoblastech v České republice. Kromě teoretických poznatků, získaných s pomocí literární rešerše, bylo získáno mnoho poznatků v rámci zpracování praktické části. Díky této práci se zvýšil zájem autorky o další vzdělávání v tomto oboru a také o cestování po České republice za poznávání vinařství.

## POUŽITÉ ZDROJE

1. PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.
2. Vína z Moravy vína z Čech [online]. [2020-10-30]. Dostupné z WWW: [Historický vývoj vinařství v datech | Vína z Moravy a vína z Čech \(vinazmoravyvinazcech.cz\)](#)
3. Vína z Moravy vína z Čech [online]. [2020-10-30]. Dostupné z WWW: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/encyklopedie/vinarsky-slovník#d=4810763>
4. BUREŠOVÁ Pavla. Enogastronomie. Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová, 2018.
5. Vinařské centrum [online]. [2020-10-30]. Dostupné z WWW: [http://www.vinarskecentrum.cz/index.php?kde=o\\_nas](http://www.vinarskecentrum.cz/index.php?kde=o_nas)
6. Vinařský fond [online]. [2020-10-30]. Dostupné z WWW: <http://www.vinarskyfond.cz>
7. Svaz vinařů České republiky [online]. [2020-10-30]. Dostupné z WWW: <http://www.svcr.cz/svaz-vinaru-cr>
8. Vína z Moravy vína z Čech [online]. [2020-10-28]. Dostupné z WWW: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/encyklopedie/jak-se-vyznat-v-nasich-vinech/co-znamena-oznaceni-voc-ds/co-znamena-oznaceni-voc>
9. Anonym Krajem vína 2019–2020 [online]. [2020-11-29]. Dostupné z WWW: <https://www.datocms-assets.com/25489/1591106068-internetverzepruvodcemoravaacechy2019.pdf>
10. Vína z Moravy vína z Čech [online]. [2020-12-28]. Dostupné z WWW: [Znojemská podoblast | Vína z Moravy a vína z Čech \(vinazmoravyvinazcech.cz\)](#)
11. Vína Originální Certifikace [online]. [2020-12-25]. Dostupné z WWW: [VOC - vína originální certifikace Znojmo \(vocznojmo.cz\)](#)
12. Kudy z nudy [online]. [2020-12-17]. Dostupné z WWW: <https://www.kudyznudy.cz/kam-pojedete/jizni-morava/znojmsko-a-podyji/moravsky-krumlov>



13. Dolní Kounice [online]. [2020-12-17]. Dostupné z WWW: [Představení města: Základní informace o městě: Dolní Kounice \(dolnikounice.cz\)](#)
14. Benediktinské opatství Rajhrad [online]. [2020-12-17]. Dostupné z WWW: [www.rajhrad.cz/benediktini](#)
15. Kudy z nudy [online]. [2020-12-18]. Dostupné z WWW: <https://www.kudyznudy.cz/kam-pojedete/jizni-morava/brno-a-okoli/rajhrad>
16. Jižní Morava [online]. [2020-12-18]. Dostupné z WWW: [NP Podyjí | Jižní Morava \(jizni-morava.cz\)](#)
17. VOC Znojmo [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: [Vinice Šobes v NP Podyjí | ZNOVÍN ZNOJMO, a.s. - výrobce vín - Vína hrdá na svůj původ \(znovin.cz\)](#)
18. Kudy z nudy [online]. [2020-12-20]. Dostupné z WWW: [Kudy z nudy - Zřícenina hradu Nový Hrádek v Podyjí](#)
19. Vranov nad Dyjí [online]. [2020-12-20]. Dostupné z WWW: [Zámek Vranov nad Dyjí | Vranov nad Dyjí virtuálně - Vranovská přehrada - virtuální prohlídky po Vranově nad Dyjí a okolí \(vranov-nad-dyji.eu\)](#)
20. Kudy z nudy [online]. [2020-12-20]. Dostupné z WWW: [Kudy z nudy - Loucký klášter ve Znojmě](#)
21. Vína z Moravy vína z Čech [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/akce/4982787-jarovin-rose-znojmo-1>
22. VOC Znojmo [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: [Festival vína VOC ZNOJMO 8. května VOC - vína originální certifikace Znojmo](#)
23. Hudební festival Znojmo [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: [O Hudebním festivalu Znojmo | Hudební festival Znojmo \(hudbaznojmo.cz\)](#)
24. Dolní Kounice oficiální web [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: [Svatogothardské vinařské slavnosti: Dolní Kounice \(dolnikounice.cz\)](#)
25. Vinaři Šatov [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: <http://vinarisatov.cz/otevrene-sklepy/>

26. Moravské vinařské stežky [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: <https://www.vinarske.stezky.cz/media>
27. Festival otevřených sklepů [online]. [2020-12-23]. Dostupné z WWW: [Moravské vinařské stežky - Krajem vína - Tour de burčák \(otvorenesklepy.cz\)](https://www.moravske.vinarske.stezky.cz/krajem-vina-tour-de-burcak-otvorenesklepy.cz)
28. Vinobus [online]. [2020-12-16]. Dostupné z WWW: [VINOBUS](https://www.vinobus.cz)
29. Markéta Dušková. Když jsme začali vozit lidi do sklepů, ostatní vinaři si ťukali na čelo. *iDNES.cz* [online]. [2020-03-18]. Dostupné z WWW: [https://www.idnes.cz/brno/zpravy/pavel-vajcner-znovin-znojmo-vino-byznys-rozhovor.A200714\\_559146\\_brno-zpravy\\_krut](https://www.idnes.cz/brno/zpravy/pavel-vajcner-znovin-znojmo-vino-byznys-rozhovor.A200714_559146_brno-zpravy_krut)
30. Znovín Znojmo a.s [online]. [2021-01-10]. Dostupné z WWW: <https://www.znovin.cz/e-prochazka-casem-2021>
31. Znovín Znojmo a.s [online]. [2021-01-10]. Dostupné z WWW: <https://www.znovin.cz/moravsky-sklipek-v-satove>
32. Znovín Znojmo a.s [online]. [2021-01-10]. Dostupné z WWW: <https://www.znovin.cz/znovinske-tematicke-putovani-pro-mensi-skupiny>
33. Znovín Znojmo a.s [online]. [2021-01-10]. Dostupné z WWW: <https://www.znovin.cz/ochutnavkovy-stanek-na-vinicni-trati-stare-vinice-havraniky>
34. Znovín Znojmo a.s [online]. [2021-01-10]. Dostupné z WWW: <https://www.znovin.cz/degustacni-vinne-predplatne-znovinky>
35. Vinařství LAHOFER [online]. [2021-01-13]. Dostupné z WWW: <https://www.lahofer.cz/o-vinarstvi>
36. Vinařství LAHOFER [online]. [2021-01-13]. Dostupné z WWW: <https://www.lahofer.cz/ochutnej-lahofer>
37. Vinotrň [online]. [2021-01-13]. Dostupné z WWW: <https://www.vinotrň.cz/enoteka>
38. Vinice Hnanice [online]. [2021-03-13]. Dostupné z WWW: <https://www.vinice-hnanice.cz/vinice/>

39. Vinice Hnanice [online]. [2021-03-13]. Dostupné z WWW: <https://www.vinice-hnanice.cz/vinice/degustace/#degustace-a-akce>
40. Vinice Hnanice [online]. [2021-03-13]. Dostupné z WWW: <https://www.vinice-hnanice.cz/vinice/sluzby/#programy-pro-skupiny>
41. La Casa Navarra [online]. [2021-02-11]. Dostupné z WWW: <https://www.lacasanavarra.cz/>
42. Cappucino [online]. [2021-02-12]. Dostupné z WWW: <https://cappuccino-znojmo.cz/>
43. RAF House [online]. [2021-02-13]. Dostupné z WWW: <https://www.rafhouse.cz/>
44. Premium Hotel [online]. [2021-02-14]. Dostupné z WWW: <https://www.premiumhotel.cz/en/gastronomy>
45. Penzion Marek [online]. [2021-02-15]. Dostupné z WWW: <http://penzionmarek.cz/>
46. Helena VELICHOVÁ, Katarína MRKVOVÁ. Cestovní ruch, Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová, 2017.

## **SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK**

Obrázek 1- Vinařská oblast Morava .....	21
Obrázek 2– Označení VOC Znojmo.....	29
Tabulka 1:Analýza poskytování enogastronomických služeb ve zkoumaných provozovnách	43