



Vývoj vinařství v obci Zaječí a možnosti jeho rozvoje

Bakalářská práce

Vedoucí práce:
Ing. Silvie Kozlovská, Ph.D.

Vypracovala:
Kateřina Šenkýřová

Ráda bych poděkovala paní Ing. Silvii Kozlovské, Ph.D. za vedení mé práce. Děkuji za cenné rady, připomínky a hlavně vstřícnost při konzultacích a vypracování této práce.

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: **Vývoj vinařství v obci Zaječí a možnosti jeho rozvoje** vypracoval/a samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou *Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Jsem si vědom/a, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity o tom, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne 22. prosince 2016

Abstrakt

ŠENKÝŘOVÁ, K., Vývoj vinařství v obci Zaječí a možnosti jeho rozvoje. Bakalářská práce. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2016.

Tématem této bakalářské práce je analýza vývoje vinařství v obci Zaječí. V literární rešerši jsou vymezeny základní pojmy týkající se révy vinné, od sklizně až po konečnou výrobu vín. Vlastní práce je primárně zaměřena na rozbor historického vývoje vinařství, na který navazuje analýza současného stavu a dále charakterizuje přírodní podmínky této oblasti. V práci se vychází z vlastních zkušeností, nasbíraných informací a vypracované SWOT analýzy. Finálním krokem je podání návrhu přispívající k rozvoji vinařství v obci a celkovému pozitivnímu dopadu na krajinu i život obyvatel. Na základě dostupných dat bylo zjištěno, že tradice vinařství současně s vinařskou turistikou má v obci vysoký potenciál a měla by se tedy nadále podporovat.

Klíčová slova

Vinařství, obec Zaječí, Jižní Morava, vinařská turistika, cestovní ruch, víno

Abstract

ŠENKÝŘOVÁ, K., The development of the wine culture in Zaječí municipality and the possible ways of the further development. Bachelor thesis. Brno: Mendel University, 2016.

The topic of this following thesis is the analysis of the wine development in Zaječí area. In the literature part are specified the basic terms about a grapevine, from the harvest until the final creation of a wine. My own work is primarily focused on analysis of the historic development of the wine tradition on which is then made an analysis which describes the current situation and then characterizes the natural conditions of this area. This thesis is based on my experiences, gathered information and on a SWOT analysis. The final step is a proposal which's goal is to improve the development of the wine culture and the overall positive impact on the life in this area. Based on the gathered information it was found out that this village has a very strong potential and therefore it still should be supported in the future.

Keywords

Wine-making, Zaječí municipality, South Moravia, wine culture, tourism, wine

Obsah

1	Úvod	10
2	Cíl práce a metodika	11
2.1	Cíl práce.....	11
2.2	Metodika práce.....	11
3	Literární rešerše	12
3.1	Réva vinná.....	12
3.2	Sklizeň.....	13
3.3	Výroba vín	13
3.4	Složení vína.....	15
3.5	Rozdělení vín.....	16
3.5.1	Základní dělení dle druhu a kvality.....	16
3.6	Odrůdy.....	16
3.6.1	Bílá vína.....	17
3.6.2	Červená vína.....	18
3.7	Vinařské oblasti a podoblasti.....	19
3.7.1	Vinařská oblast Čechy	19
3.7.2	Oblast Morava.....	20
3.8	Historie vinařství.....	22
3.8.1	Víno jako symbol	22
3.8.2	Historie vinařství ve světě	22
3.8.3	Historie vinařství na Moravě	23
4	Vlastní práce	24
4.1	Vymezení území.....	24
4.2	Charakteristika území z hlediska přírodních podmínek.....	26
4.2.1	Poloha a základní údaje	26
4.2.2	Geomorfologické poměry.....	26
4.2.3	Geologické podmínky	26
4.2.4	Pedologické podmínky.....	27
4.2.5	Klimatické podmínky.....	27
4.2.6	Hydrologické podmínky	28

4.3	Land use	29
4.4	Historický vývoj	30
4.4.1	Historie obce	30
4.4.2	Vývoj vinařství v Zaječí	30
4.5	Současný stav.....	31
4.6	Vinařství v Zaječí	33
4.7	Potenciál vinařství a trh s vínem.....	36
4.8	Vinařská turistika.....	37
4.8.1	Zajímavosti v okolí.....	37
4.8.2	Spolek Vinaři Zaječí.....	38
4.8.3	Moravské vinařské stezky	38
4.8.4	Kulturní události spojené s vínem.....	42
4.9	SWOT analýza	45
5	Návrhy opatření pro udržitelný rozvoj oblasti	46
5.2	Návrhy strategií	50
6	Závěr	51
7	Použitá literatura	52
8	Seznam obrázků	56
9	Seznam tabulek	57
10	Seznam příloh	58

1 Úvod

Jako téma své bakalářské práce jsem si zvolila „Vývoj vinařství v obci Zaječí a možnosti jeho rozvoje“. Oblast má velmi dobrou geografickou polohu na jihu Moravy s vynikajícími přírodními podmínkami, které vytvářejí předpoklady pro produkci vysoce jakostních a osobitých vín. Nachází se mezi městy Hustopeče a Břeclav s výhodnou dopravní dostupností z Brna a také je zde významný železniční uzel.

V posledních letech je obec čím dál častěji vyhledávána turisty, a to především kvůli rostoucímu zájmu o vinařskou turistiku. Dané území je také atraktivním místem s okouzlující přírodou v blízkosti Pálavy, Novomlýnské nádrže a Lednicko-Valtického areálu.

Celá jižní Morava a zejména obec Zaječí je mi velmi blízká, jelikož tu žiji od narození a vinařství má v mé rodině dlouholetou tradici.

2 Cíl práce a metodika

2.1 Cíl práce

Hlavním cílem mé bakalářské práce je na základě dostupných poznatků provést analýzu vývoje vinařství v obci Zaječí zahrnující historický rozbor až po jeho současný stav. Dále zhodnotit dané území a navrhnout opatření přispívající k rozvoji vinařství, které současně povede ke zvýšení pozitivního dopadu na krajinný ráz.

2.2 Metodika práce

K naplnění stanoveného cíle bylo nezbytné nastudovat potřebnou literaturu a shromáždit veškeré dostupné informace. Zdrojem informací pro vypracování bakalářské práce byla především odborná literatura, kterou jsem čerpala z knih zapůjčených v Moravské zemské knihovně, státního okresního archivu Břeclav se sídlem v Mikulově a propagačních materiálů v turistickém informačním centru Zaječí. Dále jsem také využila internetové zdroje, abych mohla zhodnotit především současný stav a vývoj vinařství v obci.

Bakalářská práce se skládá ze dvou částí. První část obsahuje literární rešerši, kde jsou definovány základní pojmy související s pěstováním vinné révy a výrobou vína. Druhou část tvoří vlastní práce, kde je vymezeno území a přírodní podmínky. Dále je analyzován historický vývoj až po současný stav, završen návrhy přispívajícími k rozvoji vinařství v obci.

Na základě získaných poznatků byl proveden rozbor dané oblasti a vypracována SWOT analýza. Z ní vyplynuly silné stránky, které je potřeba podporovat a zároveň omezit stránky slabé. Současně nám odhalila nové příležitosti a případná ohrožení. Cílem bylo na základě zjištěných dat podat návrhy řešení pro zlepšení udržitelného rozvoje oblasti.

3 Literární rešerše

3.1 Réva vinná

Réva vinná (*Vitis vinifera*) se řadí mezi teplomilné, vytrvalé rostliny, které mohou být každoročně plodné a vytrvávají na svém stanovišti několik let. Zároveň je také nejstarší a nejrozšířenější ovocnou dřevinou u nás i ve světě. Rostlina je oblíbená zejména díky svým plodům. Ty jsou využívány k přímé konzumaci a jako hlavní surovina pro výrobu vína. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Réva se pěstuje ve vinicích na přiměřeně vlhké a dobře propustné půdě bohaté na živiny, především na fosfor, draslík a hořčík. Nejvhodnější doba pro výsadbu je duben až květen, nejlépe na jižní svah do teplé půdy, který je chráněný před větrem. Má formu popínavého keře složeného z podzemní a nadzemní části (viz Příloha 1 a 2). Podle velikosti a způsobu pěstování révového keře jsou pro rostlinu potřebné opěrné konstrukce, nejčastěji nosné sloupy, podél nichž se napíná vodicí drát. Velmi důležitou roli sehrává podzemní část keře, která je tvořena mohutným kořenovým systémem prorůstajícím hluboko do půdy. Odtud odnímá vodu a minerální látky. Kořeny často dosahují až na geologické podloží. Mají tedy značný vliv na mineralitu vína, jenž mu přidává jedinečnou vůni a chuť. Nadzemní část se skládá z kmínku, plodného dřeva, letorostů, listů a bobulí tvořící hrozny, které jsou předmětem sklizně. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Bobule obsahují mnoho důležitých látek, které jsou významné pro výrobu vína. Z hlediska jeho kvality to jsou zejména cukry, kyseliny, vitamíny, aromatické, fenolové a minerální látky. (Pavloušek, Burešová, 2015)

3.2 Sklizeň

Sklizeň révy vinné, neboli vinobraní, se pořádá na podzim (viz Příloha 5). Zvláště září a začátek října jsou nejdůležitějším obdobím pro sklizeň hroznů. Keře révy vinné vyžadují neustálé a pečlivé ošetřování, jak půdy, tak i rostlin a rozhodují o kvalitě úrody v daném roce. Samotní vinaři a malé vinařství provádějí sklizeň ručně, oproti tomu velké podniky využívají ke sběru nejmodernější technologie. (Dominé, 2005)

V bobulích je během zrání obsaženo více cukru a je na vinaři, jak toho využije. Rozhodujícím krokem ovlivňující výslednou kvalitu vyprodukovaného vína je správné určení okamžiku, kdy je víno ke sběru opravdu zralé. Během období dozrávání záleží hlavně na počasí a vlhkosti vzduchu. Nedostatek vody celý proces dozrávání urychluje a z tohoto důvodu jsou větší srážky během daného období pro zrání hroznů nepříznivé. Také při vysoké vlhkosti mohou révový keř napadnout epidemie a choroby. (Dominé, 2005)

3.3 Výroba vín

Hrozny se při sklizni sbírají postupně podle dozrávání jednotlivých odrůd. Sběr raných odrůd probíhá koncem srpna a u pozdních odrůd i během listopadu. Výjimkou je sbírání v zimních měsících za mrazu pro výrobu ledového vína. (Dominé, 2005)

Ihned po sběru je důležité třídění, při kterém je zapotřebí oddělit zdravé hrozny od poškozených napadlých hnilobou. Dále následuje drcení a odzrňování u něhož dochází k oddělování zelených, nedozrálých třapin, jenž nepříznivě ovlivňují jakost vína. (Dominé, 2005)

Dalším krokem je lisování, pro které existuje celá řada tradičních i moderních postupů a technologií (viz Příloha 19). Doba lisování se u výroby bílého a červeného vína podstatně liší. Pro bílé hrozny je důležité lisování ihned po sklizni. Šťáva z bílých bobulí má lepkavou konzistenci a odtéká tedy pomaleji, čímž zpomaluje proces lisování. U některých odrůd jsou aromatické látky uloženy ve slupce bobule, proto se nechává drť před lisováním několik hodin macerovat, aby se lépe uvolnily do moštu. Bezprostředně po lisování se mošt podrobuje fermentaci. U modrých odrůd se postup liší, mošt se nejprve rmutují a nakvašují a poté přijde na řadu lisování. (Dominé, 2005)

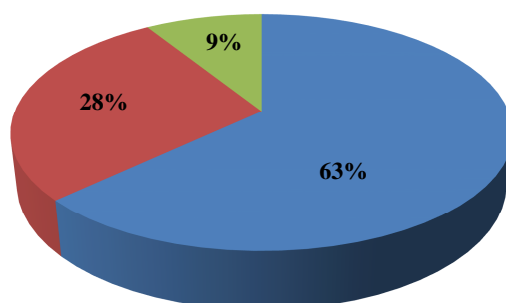
Vylisovaný mošt na výrobu bílého vína se poté odkalí sedimentací nebo za pomoci odstředivky a prokvaší v sudech při teplotě 20°C. Fermentace probíhá za pomoci čistých kvasinkových kultur, jenž zajišťují čisté kvašení a úplné prokvašení cukru obsaženého v moštu. U červených rmutů, které jsou již po lisování prokvašené, se nechá víno už jen ve sklepě pomalu dokvasit. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Výsledným procesem by mělo být především čisté, nezakalené, zdravé víno vysoké kvality. Zakalování je způsobeno vyšším obsahem bílkovin, tříslovin, pektinů a dalších nepříznivých látek. Také volba nádoby pro dozrávání je pro jakost budoucího vína velmi důležitá. Dříve se nejvíce používaly sudy, které později ve větších vinařstvích nahradily nerezové tanky pro jejich jednodušší údržbu. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Nabídka technologií pro výrobu vína je v dnešní době velmi rozsáhlá a nabízí tak širokou škálu nejmodernějšího zařízení pro velké podniky, ale i malé vinaře. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Produkce vína v ČR dle jednotlivých odrůd

■ Bílá vína ■ Červená vína ■ Růžová vína



Obrázek 1 Produkce vína v ČR dle jednotlivých odrůd, [1]

Na základě statistiky se v posledních třech letech celková produkce vína v České republice pohybovala kolem 550 tisíc hl vína za rok, z toho připadají přibližně dvě třetiny na bílá vína a jedna třetina na vína červená. Bílé odrůdy jsou zde zastoupeny nejvíce z důvodu klimatických podmínek, které jsou příznivé pro výrobu zpravidla bílého vína. V nadcházejících letech se předpokládá růst produkce, především jakostních vín. Odrůdy těchto vín jsou vysázené asi na 20 % plochy našich vinic a bylo by vhodné jejich plochy rychleji zvyšovat, protože vína z nich mají nejlepší konkurenceschopnost na

mezinárodních trzích. Z toho plyne i předpokládaný růst spotřeby vína, který se v současnosti pohybuje kolem 20 litrů na osobu za rok. [4]

3.4 Složení vína

Víno obsahuje velké množství látek pocházejících přímo z hroznů a dalších, které se dostávají do vína během celého výrobního procesu. K původním součástem moštů se řadí glycidy, kyseliny, třísloviny, dusíkaté a minerální látky, barviva a látky tvořící chuťové a aromatické složky vína. Obsahově ve víně převažuje voda, zbytek tvoří bezcukernatý extrakt, který tvoří pektin, tanin, dále organické kyseliny a minerální soli. Další nezbytnou složkou je etylalkohol, jenž vzniká alkoholickým kvašením cukru v hroznech. Obvyklé množství se pohybuje mezi 9 a 15 % objemové hmotnosti a každý výrobce uvádí jeho obsah na etiketách. Dále je zde cukr, jehož obsah se liší podle druhu vína. U suchých vín se pohybuje kolem 2 gramů na litr, u šlechtitelských sladkých vín dosahuje až na 500 gramů na litr. (Dominé, 2005)

Podstatné je vždy sladit souhrn a strukturu jednotlivých látek, abychom dosáhli vína požadované jakosti. (Dominé, 2005)

3.5 Rozdělení vín

Jednotlivé druhy vína jsou rozdělovány na několik skupin. Dělí se zejména na základě vyzrálости hroznů, která je stanovena měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Ten se udává ve stupních normalizovaného moštoměru ($^{\circ}\text{NM}$), přičemž jeden stupeň normovaného moštoměru představuje 1 kg přírodního cukru ve 100 litrech hroznového moštu. (Eliášek, 2014)

3.5.1 Základní dělení dle druhu a kvality

Na základě barvy dělíme vína na bílá, růžová a červená. Podle obsahu zbytkového cukru rozlišujeme vína suchá, polosuchá a sladká. Dále rozlišuje vína s původem – stolní a bez původu – zemské, jakostní a jakostní s přívlastkem. Stolní víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi Evropské unie (EU) se současně řadí mezi nejnižší kategorii vín. Zemské víno je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů s cukernatostí minimálně 14°NM . Výroba jakostního vína musí proběhnout ve vinařské oblasti v níž byly hrozny sklizeny a cukernatost musí dosáhnout minimálně 15°NM . Dále jakostní víno dle přívlastku dělíme na kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, ledové víno, slámové víno či výběr z cibéb. (Eliášek, 2014)

3.6 Odrůdy

Celkový počet odrůd révy vinné je nevyčísitelný, avšak pouze malý počet jich má hospodářský význam. Každý druh má charakteristické vlastnosti, jež ho odlišují od ostatních a dělají tak jedinečným. Jsou to především chuť, vůně a vyvážený obsah alkoholu a ostatních látek. Některé odrůdy vynikají svou aromatickou a intenzivní vůní, jako je tomu zejména u muškátových odrůd. Jiné můžeme rozpoznat na základě barvy od nejsvětějších tónů až po ty tmavé. (Dominé, 2005)

Již před nasazením musíme také zvážit výběr vhodné odrůdy podle způsobu náchylnosti k chorobám nebo citlivosti na mráz. Pro některé druhy jsou obzvlášť důležité klimatické podmínky, ve kterých jsou pěstované. Naopak jiné odrůdy se snáze přizpůsobují podmínkám na stanovišti, a proto mohou být rozšířeny po celém světě. (Dominé, 2005)

Rozhodujícím faktorem pro výslednou kvalitu vína, však není jen samotná odrůda, ale i půda, počasí, velikost výnosu, způsob jeho výroby a mnoho dalších. (Dominé, 2005)

Na základě údajů výhledové situační zprávy Ministerstva zemědělství se nejvíce vysazovanou odrůdou za poslední rok stala vyšlechtěná odrůda Pálava, která je pěstována na ploše 416 ha. Dále bílé odrůdy jako je Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský a Ryzlink vlašský. Také se zvyšují plochy ekologických odrůd, nejvíce odrůda Hibernál, jehož rozloha neustále roste. Z modrých odrůd se na ploše 8 ha nejvíce pěstuje Cabernet Cortis, dále také Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré. [4]

3.6.1 Bílá vína

Pro výrobu bílých vín se nejčastěji používají tři základní typy odrůd, které zauímají polovinu plochy našich vinic. Řadí se mezi ně zejména Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a raně zrající švýcarská odrůda – Müller-Thurgau. Starší odrůdy, jako je Neuburské, Sylvánské zelené a Veltlínské červené se pěstují na výrazně menší ploše vinic. Pro výrobu jakostních a přívlastkových vín se nejvíce využívají západoevropské odrůdy s malými bobulemi, jenž mají za následek vína velmi kvalitní, kořenitá s plnou chutí. Tvoří je zejména Rulandské bílé, Chardonnay, Rulandské šedé, Ryzlink Rýnský, Tramín a Sauvignon. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Existují také křížené odrůdy vzniklé na základě šlechtění, což je činnost zabývající se vytvářením nových odrůd. Pro výrobu takových vín se pěstuje např. velmi známá a oblíbená Pálava, jako kříženec odrůd Tramín a Müller Thurgau. Dále Muškát Moravský tvořen odrůdami - Muškát Ottonel a Prachttraube. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

3.6.2 Červená vína

V České republice jsou podmínky vhodnější pro pěstování spíše bílých vín. Červené odrůdy jsou více náročné na klima, půdu, vinifikaci a z celkového objemu produkce tvoří přibližně jen jednu čtvrtinu. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Výroba červeného vína je více rozšířená v jižních oblastech Evropy. V těchto zemích je důležitý nízký obsah kyselin a také tvorba tříslovin a červeného barviva, jež jsou pro tyto odrůdy daleko intenzivnější. V našich oblastech je však obsah kyselin vyšší, takže vína bývají spíše „tvrdá“. Mají méně tříslovin a je velmi těžké chuťově vy-
ladit to, co naše příroda vždy neposkytne. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Mezi nejvíce pěstované odrůdy se řadí Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Frankovka nebo Rulandské modré. Menší rozšíření mají některé novější odrůdy či odrůdy pozdního zrání, jako třeba Zweigeltrebe a André Neronet. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

3.7 Vinařské oblasti a podoblasti

Vinohrady se nacházejí v jednotlivých viničních tratích, které představují území osázené vinicemi seskupených na základně podobných přírodních podmínek. Na území České republiky se nachází kolem 1300 viničních tratí, z nichž každá nese svůj název. Viniční tratě tvoří vinařské obce spadající pod vinařské oblasti a ty se dále dělí na podoblasti. Na našem území se v současné době nachází 384 vinařských obcí, z toho 312 v oblasti Morava a 72 v oblasti Čechy. Vinařská oblast je určována na základě stejné odrůdové skladby s charakteristickými vlastnostmi vína. Jestliže porovnáme tyto dané dvě oblasti, oblast Morava produkuje 96 % révy vinné a zbylé 4 % zaujímá oblast Čechy. Každá vinařská podoblast má podobné půdní a klimatické podmínky. Je také propojená obdobnou tradicí, jak pro pěstování révy vinné, tak i pro kulturní zvyklosti. (Pavloušek, Burešová, 2015)



Obrázek 2 Vinařská oblast Čechy a Morava, [23]

3.7.1 Vinařská oblast Čechy

Vinařská oblast Čechy zaujímá menší část rozlohy a je tvořena dvěma podoblastmi - litoměřickou a mělnickou. Území oblasti není souvislé, leží v nižší nadmořské výšce a rozprostírá se kolem řeky Vltavy, Labe, Berounky a Ohře. Zaujímá plochu 700 hektarů a nachází se zde 72 vinařských obcí a 152 viničních tratí. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Litoměřická vinařská podoblast leží v severních Čechách, v okresech Most, Ústí nad Labem a Litoměřice. Nachází se zde 30 vinařských obcí a 70 viničních tratí. Část

vinic se rozkládá v údolí řeky Labe a vytváří tak velmi dobré podmínky pro pěstování zejména bílých odrůd, které zaujmají 64 % produkce z celkové plochy vinic. Z toho modré odrůdy představují pouze 36 % produkce. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Mělnická podoblast se rozprostírá ve Středočeském kraji. Vinice se nacházejí v Praze, Mělníku a jeho okolí, dále východně od Prahy v okolí Čáslavi a Kutné Hory. Podoblast tvoří přibližně stejný počet vinařských obcí a viničních tratí jako u podoblasti litoměřické, avšak s výrazně vyšší produkcí bílých vín. (Pavloušek, Burešová, 2015)

3.7.2 Oblast Morava

V oblasti Morava se nacházejí čtyři podoblasti - znojemská, mikulovská, velkopavlovická a slovácká. Jsou tady velmi příznivé podmínky pro pěstování révy vinné, a proto se zde nachází výrazně vyšší počet vinic. Stejně jako u oblasti Čechy převládá produkce bílých vín a vinice se nacházejí převážně na území Jihomoravského kraje v okolí měst Znojmo, Břeclav, Hodonín a Uherské Hradiště. V porovnání s oblastí Čechy, která se skládá ze 72 vinařských obcí a 152 viničních tratí, tvoří vinařskou oblast Morava 312 vinařských obcí a 1126 viničních tratí. Za největší vinařské obce, kde je produkce výraznější se považují obce Velké Bílovice, Valtice a Čejkovice. (Pavloušek, Burešová, 2015)

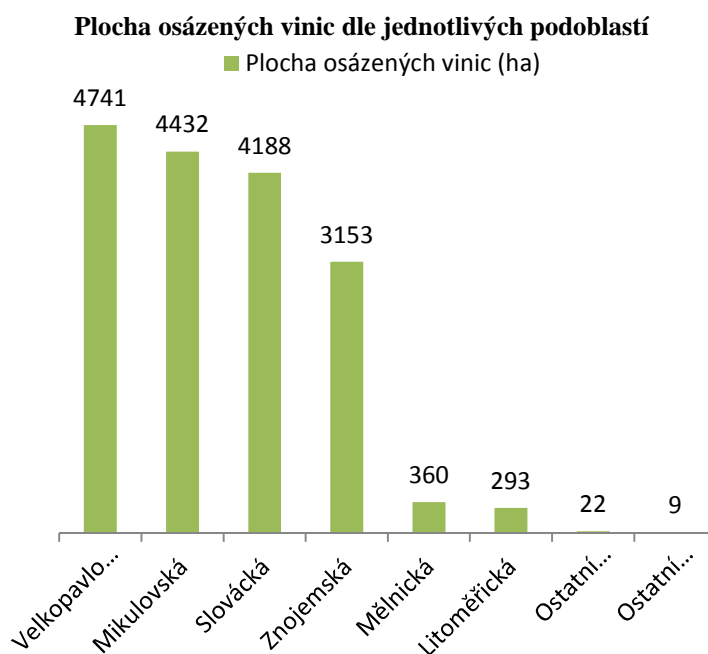
Znojemská vinařská podoblast leží převážně v okrese Znojmo a částečně v okrese Brno-venkov. Nachází se zde 90 vinařských obcí a 215 viničních tratí. Je tady vysoké procento bílých odrůd, zejména díky poloze Znojemska v dešťovém stínu Českomoravské vrchoviny, kde vznikly kamenité půdy příznivé právě pro zrání takových odrůd. Podoblast se dostává do povědomí zejména kvůli ekologické produkci, která je zde využívána již od devadesátých let 20. století. Ekologické ošetřování zdejších vinic také podporuje biodiverzitu. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Mikulovská podoblast spadá do okresu Břeclav a tvoří ji 30 vinařských obcí a 182 viničních tratí. Jsou tady příznivé půdní podmínky bohaté na draslík, hořčík a fosfor, jenž jsou součástí Pavlovských vrchů. Výroba bílých odrůd představuje opět vyšší produkci z celkové plochy vinic. Nejznámější jsou viniční tratě v oblasti Mikulova, Pálavy a Dunajovických vrchů. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Velkopavlovická vinařská podoblast se nachází v Jihomoravském kraji a skládá se ze 75 vinařských obcí a 321 viničních tratí. Pro tuto podoblast je charakteristická

produkce zejména modrých odrůd z důvodu vhodných přírodních podmínek. (Pavloušek, Burešová, 2015)

Slovácká vinařská podoblast spadá do Jihomoravského a Zlínského kraje. Z větší části se rozprostírá v okresech Hodonín a Uherské Hradiště a dále zasahuje do okresů Břeclav a Zlín. Slováckou podoblast tvoří 117 vinařských obcí a 408 viničních tratí. Z důvodu blízkosti řeky Moravy zde převažuje produkce kvalitních bílých vín. Pro region je typické teplé a suché podnebí, které je vynikající také pro pěstování modrých odrůd. (Pavloušek, Burešová, 2015)



Obrázek 3 Plocha osázených vinic dle jednotlivých podoblastí, [1]

3.8 Historie vinařství

3.8.1 Víno jako symbol

Patronem vína je řecký bůh Dionýsos, syn nejvyššího boha Dia, který obdaroval jako první lidstvo vínem. Červené víno představovalo krev a oběť, bílé bylo naopak znakem mládí a věčného života. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Réva vinná je úzce spjata i s křesťanstvím jak popisuje Bible v evangeliu sv. Jana, kdy Kristus přeměnil vodu ve víno při svatbě v Káni Galilejské. Původ vína má tedy i duchovní rozměr, zejména jako symbol božského nápoje. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

3.8.2 Historie vinařství ve světě

Nejstarší existence vinařství má svůj původ již v mladší době kamenné, kdy lidé sbírali plody plané révy vinné a nechávaly je zkvasit na víno. Vinice také sloužily jako ochrana před divou zvěří, a proto se pěstovaly na větších plochách. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

V polovině našeho století byly nalezeny doklady o velmi staré vinařské tradici z oblasti, kterou dnes prochází hranice mezi Íránem a Irákem. Byl objeven džbán zhotovený před 5000 lety př. n. l. na jehož dně byla usazenina látek obsažených v hroznech. Tvůrci nejstaršího nalezeného vína jsou tedy Summerové. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Záznamy o vinařství, které bylo již na vysoké úrovni ve staré Asýrii, Babylónii a Egyptě, pocházejí z roku 3500 př. n. l. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Později se víno stalo významnou součástí řeckého života, jenž vinnou révu povznesl na vysokou úroveň. Víno bylo používáno při obřadech a bylo symbolem posmrtného života. Římané zavedli kulturu vína a rozšířili ji v Sicílii, jižní Itálii, Španělsku, Francii a po celé své říši. Zasadili se o rozvoj vinařství také ve střední Evropě, odkud se pravděpodobně dostalo i k nám. (Dominé, 2005)

Po pádu římské říše se nejdůležitějším střediskem rozvoje vinařství stala Francie. Země měla vysoký potenciál pro pěstování vinné révy a víno se pro tak pro toto území stalo významným artiklem. (Dominé, 2005)

Dále se kultura vína postupně rozvíjela i v jiných zemích. V Německu se o rozvoj zasloužil především Karel Veliký, který vydal pravidla pro výrobu vína. Postaral se

o výběr nejkvalitnějších odrůd a také založil instituci hospod, jenž jsou dodnes významnou tradicí v jižním Německu a Rakousku. Také Anglie se podílela na rozvoji vinařství a dominovala trhu s vínem. (Dominé, 2005)

Pěstování vinné révy a konzumace vína je tedy nedílnou součástí vývoje lidstva a jeho kultury. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

3.8.3 Historie vinařství na Moravě

České a moravské víno má na našem území dlouholetou tradici, a tak vznikají již několik let jedinečná vína vysoké kvality. Jak už bylo výše uvedeno umění vinařství k nám přinesli na základě dochovaných nálezů Římané. Také v období Velkomoravské říše došlo k velkému rozšíření pěstování vinné révy. (Štarha, 2004)

Na základě rozmachu městského vinařství začala ve 13. stol. vznikat největší vinařská střediska a družstva. (Štarha, 2004)

Období před třicetiletou válkou bylo považováno za vrchol rozvoje moravského vinařství. Po válečném období započala obnova bývalých ploch vinic, na které se podílelo především venkovské obyvatelstvo. Důležitým prvkem moravské vesnice se staly sklepy, jež jsou nedílnou součástí každé vinařské oblasti dnešní doby. (Štarha, 2004)

Moravské vinařství později ještě prošlo několika pohromami a plochy vinic klesaly. Při zrušení roboty a vzniku manufaktur se zájem venkovského obyvatelstva o pěstování vinic snížil. Dalším nežádoucím jevem byl révokaz, který postupně zničil většinu vinic. Postupem času se však vinice obnovovaly a dostávaly na původní výměru zaujímající v současnosti plochu kolem 18 500 ha. (Štarha, 2004)

Na základě nového zákona vydaného koncem 20. století prošlo vinohradnictví velkou organizační přeměnou. Účelem bylo zejména zvýšit kvalitu vín a sladit zákon s předpisy Evropské unie. Nový zákon dal vinařům právní jistoty a stanovil vinařské tratě, které jsou státem částečně dotovány. Zárukou kvalitního vína jsou tedy zaregistrované vinařské tratě. Na ty jsou kladeny určité požadavky na odrůdy nebo maximální výnos vedoucí k získání vysoce kvalitních hroznů. [3]

4 Vlastní práce

4.1 Vymezení území

Jižní Morava leží v jihovýchodní části České republiky a rozprostírá se převážně v úrodných úvalech kolem řek. Pomyslnou hranici tohoto území tvoří z části Dražanská vrchovina, na východě Bílé Karpaty a na jihu hranice s Rakouskem probíhá kolem řeky Dyje. Na pomezí Čech a Moravy se na západě rozkládá českomoravská vrchovina nazývaná též jako Vysočina. (Eliášek, 2014)

Obec Zaječí se nachází v Jihomoravském kraji mezi městy Hustopeče a Břeclav. Katastr je poměrně dlouhý a žije zde téměř 1 500 obyvatel. Hranice území tvoří obec Šakvice, Starovičky, Velké Pavlovice, Přítluky, Rakvice, Nové Mlýny a jihozápadně se dotýká Dolní nádrže novomlýnské soustavy. V obci je i velké množství kulturních památek, zejména kostel sv. Jana Křtitele (viz Příloha 11), který je svou neobvyklou a různorodou architekturou v širokém okolí raritou. Pochází z roku 1 508 a je postaven v pozdně gotickém slohu. [5]



Obrázek 4 Poloha obce, [7]

Obec je obklopena přírodou, především vinicemi a řadí se mezi větší vinařské oblasti. Zemědělskou půdu tvoří pole, vinice a hlavní zemědělskou komoditou je tedy vinná réva. [5]



Legenda k mapě: vinice ■

Obrázek 5 Využití ploch v obci, [6]

4.2 Charakteristika území z hlediska přírodních podmínek

Zásahy člověka do krajiny byly patrné již v pravěku, kdy na ni mělo zásadní vliv zejména zemědělství. Další vývoj měl za následek vytváření rozdílných přírodních podmínek mezi jednotlivými regiony našeho území. (Kupka, 2010)

Úrodnost, struktura půdy a zemědělské využívání krajiny je ovlivněno půdními podmínkami, klimatem, nadmořskou výškou, dostupností vody, morfologií terénu a také podmínkami demografickými a sociálními. Na základě této přírodní struktury se v dané oblasti rozšířilo pěstování charakteristických zemědělských plodin, mezi které se řadí právě produkce vinné révy. Významný vliv na pěstování vinné révy mají především podmínky, ve kterých se rostlina pěstuje. Jsou to zejména půda, voda, teplota vzduchu společně se slunečním zářením a mnoho dalších faktorů. (Kupka, 2010)

4.2.1 Poloha a základní údaje

Obec spadá pod hustopečský biogeografický region, který se rozprostírá na ploše 1 088 km². Biogeografický region (bioregion) je individuální jednotkou biogeografického členění krajiny na regionální úrovni charakteristický shodnou vegetační stupňovitostí. Leží přímo ve středu jižní Moravy a zabírá jižní polovinu geomorfologických celků Ždánický les, Kyjovské pahorkatiny a severní okraj Dolnomoravského úvalu. Daný region spadá pod panonskou podprovincii, která se vyznačuje pahorkatinami na měkkých vápnatých sedimentech. Proto je zde velké zastoupení sadů a vinic. (Culek, 2013)

4.2.2 Geomorfologické poměry

Členitý reliéf dané oblasti tvoří pahorkatiny s výškovou členitostí 75 až 150 metrů a na některých místech má charakter ploché až členité vrchoviny. Po obvodu bioregionu jsou středně široké nivy a úvalovité sníženiny se zarovnanými povrchy typu kryopedimentů, které oddělují výrazně vystupující hřbety obce Zaječí. (Culek, 2013)

4.2.3 Geologické podmínky

Oblast leží na východní hranici Podslézsko-ždánického příkrovu a Vídeňské pánve. Náleží okrsku Přítlucká hora a rozkládá se v Dolnomoravském úvalu a v podcelku Dyjsko-moravské pahorkatiny. (Stávek, 2008)

Západně se rozkládá Ždánicko-hustopečské souvrství, ve kterém se nacházejí vápenaté jíly, slíny, polymiktní pískovce a slepence. Dále povrch tvoří písky, štěrky, spraš a sprašová hlína. (Stávek, 2008)

Území leží na rozhraní dvou velkých geologických oblastí – Českého masivu a Západních Karpat, což má za následek bohatou geografickou strukturu. Značná část regionu nese stopy poslední doby ledové v podobě mocných vrstev navátých sprašových hlín, ale také říčních písků. Poloha regionu při dolních tocích řeky Dyje přinesla v poslední geologické době do krajiny i velké množství půdního pokryvu. (Vecheta, 2016)

4.2.4 Pedologické podmínky

Půda je bohatá na minerální látky, jenž příznivě ovlivňují pěstování vinné révy a následně i kvalitu vína. Téměř celá zkoumaná oblast leží v černozemní oblasti řadící se mezi nejurodnější typy půd. (Culek, 2013)

Vlastnosti půdy ovlivňuje mnoho faktorů, mezi které se řadí geologický materiál složený např. ze žuly, břidlice anebo vápence z druhohor či třetihor. Živiny z tohoto podloží se dostávají do půdní vrstvy, odkud si je voda bere společně s vodou. Vinná réva je na pěstování poměrně složitá, proto je důležité důkladné přihnojení. Přirozené zásobení živinami se doplňuje přihnojováním minerálními nebo organickými hnojivy. Vedle dusíku, vápníku a hořčíku potřebuje rostlina k životu i potřebné vitamíny a minerály. (Dominé, 2005)

Velmi dobrý vliv na zrání hroznů mají půdy skeletové s větším podílem kamenů na povrchu. Kameny se pod vlivem slunečních paprsků ve dne zahřívají a v noci se teplo uvolňuje do ovzduší. Jak už bylo zmíněno teplo je vhodné nejvíce pro zrání modrých odrůd, a proto se vysazují na výhřevnější tmavé půdy. Bílé odrůdy je naopak lepší pěstovat na světlé půdě. Vhodné pro pěstování jsou také hlinité půdy, které lépe zadržují vodu a zajišťují tak příliv živin do hroznů. Nejméně vhodné jsou půdy vápenité, na kterých bývají sklizně výrazně nižší. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

4.2.5 Klimatické podmínky

Klima výrazně ovlivňuje aktivitu révy vinné, zejména dostupností vody a polohou jejího stanoviště. Jednotlivé odrůdy mají odlišné požadavky na správný vývoj a musí být přizpůsobeny klimatické poloze ve které jsou pěstované. (Dominé, 2005)

Obec leží v teplé klimatické oblasti s průměrnou roční teplotou vzduchu 9°C. Teploty mírně klesají od nižšího jihu k mírně vyššímu severu a přirozeně i do vyšších nadmořských výšek. Průměrný roční úhrn srážek je zde 500 mm a rostou především od západu k východu. Podnebí je tedy velmi teplé a mírně suché. (Culek, 2013)

4.2.6 Hydrologické podmínky

Vinná réva je rostlina teplomilná s větší potřebou vody. Území se nachází v blízkosti rozlehlé vodní nádrže Nové Mlýny příznivě působící na její aktivitu. Pro modré odrůdy je lepší sucho, které pozitivně ovlivňuje vyzrállost vína. Bílé odrůdy naopak vyžadují vodu a sucho je pro ně nežádoucí. (Pavloušek, Burešová, 2015)

4.3 Land use

Land use neboli využití krajiny, analyzuje krajinu z historického či aktuálního stavu a hodnotí krajinu z hlediska vhodnosti pro jednotlivé způsoby využívání. Způsob využívání krajiny je ovlivněn faktory přírodními, mezi které se řadí klimatické a půdní charakteristiky. Dále faktory kulturní, tedy hospodářský stav země, politická situace v daném období, technická vyspělost, ochrana přírody a mnoho dalších. Přírodní faktory dokáže člověk do určité míry ovlivnit např. regulací vodního režimu či kultivací půd. (Sklenička, 2003)

Obec Zaječív tvoří nejvíce zemědělská půda složená zejména z orné půdy a vinic. Na základě tabulky (viz Příloha 3) obsahující rozložení druhů pozemků, je zřejmé, že z celkové katastrální výměry obce 1 586 ha, tvoří 82,3 % zemědělská půda, z toho téměř 66 % je orná půda a dále participují vinice se svými 12, 2 %. Nepatrnou částí se podílí zahrady, ovocné sady a trvalé travní porosty. Další složkou je nezemědělská půda, kterou tvoří 18 % výměry obce. Největší podíl mají s 13 % ostatní plochy, dále lesní, vodní a zastavěné plochy. [8]

Koeficient ekologické stability (KES) získáme výpočtem na základě vzorce, stanovující poměr stabilních a nestabilních ploch v daném území. Stabilní plochy tvoří lesní a vodní plochy, zahrady, vinice, sady a trvale travní porosty. Do nestabilních ploch se řadí orná půda, zastavěné a ostatní plochy. Výsledné hodnoty odhalí narušenost či stabilitu daného území. (Míchal, 1994)

Výsledné hodnoty koeficientu ekologické stability mohou být:

- $\leq 0,1$ – maximálně narušené přírodní struktury
- $0,1 - 0,3$ – nadprůměrně využívané území se zřetelným narušením přírodních struktur
- $0,3 - 1$ – intenzivně využívané území, hlavně zemědělskou výrobou
- $1-3$ – poměrně vyvážená krajina
- ≥ 3 – přírodě blízká krajina, ekologicky stabilní struktury (Míchal, 1994)

Na základě výpočtu koeficientu ekologické stability obce Zaječív (viz Příloha 3) byl zjištěn výsledek 0,24, což představuje území nadprůměrně využívané se zřetelným narušením přírodních struktur. Základní ekologické funkce musí být soustavně nahrazovány technickými zásahy. (Míchal, 1994)

4.4 Historický vývoj

4.4.1 Historie obce

Vesnice byla založena na počátku 13. století, kdy se v roce 1222 poprvé objevila v písemných pramenech. Obec vyniká svojí polohou na kopci a značně protáhlým katastrem. Znakem obce je běžící zajíc na zeleném trávniku ve zlatém štítě. [5]

Obec byla kolonizována německým obyvatelstvem pod názvem Saitz. Část obce získala jako věno v roce 1385 Anna, manželka Hartneida z Lichtenštejna. Později vesnice připadla lednickému panství a od roku 1435 náležela velkopavlovickému statku. V roce 1848 se Zaječí stalo součástí soudního okresu hustopečského a od roku 1949 bylo začleněno do okresu Břeclav. [5]

Hlavní dominantou obce je impozantní kostel sv. Jana Křtitele, který je postavený v pozdně gotickém slohu a pochází z roku 1508. Kostel zasáhl v roce 1948 požár a ze staré stavby zůstal už jen presbytář. Součástí je i náhrobní kámen kněze Stanislava Reisingera pocházející z roku 1585. Další významnou památkou je plastika sv. Jana Nepomuckého z 19. století umístěna ve středu obce. [5]

4.4.2 Vývoj vinařství v Zaječí

První písemná zmínka o vinařství v Zaječí pochází již z roku 1252. Boček z Obřan daroval cisterciáckému klášteru ve Žďáru výnos ze svých vinohradů, tzv. vinný desátek, které se nacházely právě v obci. Boček z Jaroslavic a ze Zbraslavi, nazývaný také jako Boček z Obřan, byl významný moravský šlechtic pocházející z rodu pánů ze Zbraslavi. (Stávek, 2008)

Vinohrady zaujímaly značně velkou plochu, a proto bylo v obci a jejím okolí vyspělé vinařství. Stalo se zdrojem obživy pro méně majetné obyvatele ale i bohaté měšťany. Nejstarším a největším vinařským střediskem byly Hustopeče, kde sídlil i nejvyšší horenský soud. V jeho čele stál perkmistr a řešil veškeré spory ohledně vinařství. Největší oblibu měly červené odrůdy z kterých se nemusel platit desátek, a tak se postupně zvyšovaly jejich plochy. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Značnou devastaci celého území včetně vinic zapříčinilo období třicetileté války a přesuny uherských vojsk. V další etapě na počátku 18. století se o rozvoj vinařství zasloužili radní najímáním viničních dělníků. Později však byla zaznamenána vyšší konzumace piva především z důvodu výskytu révokazu, jenž poničil značnou část vinic.

Místní vinaři se pokoušeli vypěstovat rezistentní odrůdy proti tomuto škůdci a dalším chorobám. Postupně však původní odrůdy zanikly. (Stávek, 2008)

Révokaz je jeden z nejnebezpečnějších škůdců vinné révy poškozující rostlinu sáním kořenů, čímž narušuje přísun živin. Žádná účinná chemická ochrana neexistuje, jediným osvědčeným zásahem je štěpování. (Dominé, 2005)

Po připojení k Velkoněmecké říši 8. října 1938 byla obec součástí říšskoněmeckého správního úřadu v Mikulově. Po osvobození sovětskou armádou 16. dubna 1945 bylo německému obyvatelstvu zabaveno 1 186 ha půdy a 268 zemědělských usedlostí. Konfiskované vinice byly rozděleny v rámci přidělového řízení selským usedlostem a ostatním přídělčům, zejména nezemědělcům. (Grombří, 2007)

V druhé polovině 20. století se vinaři začali seskupovat a vytvářet vinařské spolky a družstva. V roce 1950 bylo v obci založeno JZD a vinice tak byly pěstovány velkoplošně. Po revoluci v roce 1989 byla jednotná zemědělská družstva zrušena, což přispělo k rozvoji jednotlivých vinařství a rozšíření ploch vinic. (Stávek, 2008)

Na základě nové legislativy, která započala určovat pravidla pro pěstování hroznů a výrobu vína se po roce 1995 výrazně zlepšila kvalita vyprodukovaného vína. Smyslem zákona bylo především přiblížení k předpisům Evropského společenství. (Stávek, 2008)

Vinaři začali využívat moderní technologie a primárním cílem každého se stala vysoká kvalita vyrobených vín. Místní vína jsou na domácím trhu konkurenceschopná a i v zahraničí neustále roste počet získaných ocenění a medailí na výstavách a veletrzích. (Stávek, 2008)

4.5 Současný stav

Obec prochází územím, kde jsou vynikající klimatické a geologické podmínky, jenž vytváří předpoklady pro produkci vysoce kvalitních a jedinečných vín. Je zde široké zastoupení domácích i zahraničních odrůd. Z bílých odrůd se nejvíce pěstuje Neuburské, Tramín červený či aromatický Muškát Moravský. Vznikají tady i vysoce kvalitní červená vína srovnatelná s víny světového rozměru, především díky vyššímu obsahu hořčíku v půdě. Pěstované červené odrůdy jsou Frankovka, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Rulandské modré a André. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm 1997)

Nachází se zde řada viničních hor prvotřídní bonity vystupující z rovinaté údolnice jako první vyvýšeniny kopcovitého terénu oligocénních Chřibů. Tyto viniční tratě mají jihozápadní a jižní svahy omývané na podzim teplými fénickými větry, jež urychlují zrání hroznů na hlinitých půdách. Členitou linii viničních hor předstupují na jihu jedinečné viniční svahy táhlého hřbetu mezi obcemi Zaječí, Přítluky a Rakvice, kde se vždy rodívala znamenitá vína z Veltlínského zeleného, Ryzlinku vlašského a Modrého Portugalu. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Obec Zaječí spadá pod velkopavlovickou vinařskou podoblast, která je centrem vinařské oblasti Morava a zároveň největší podoblastí České republiky. Členitý terén a rozlehlost katastru zapříčiňují převahu pěstování nenáročné vinné révy a následně mimořádnou rozmanitost vín. Výhodou pro místní vinaře je i blízkost Novomlýnské nádrže, jež zabraňuje kolísání teplot. V obci je největší zastoupení malých a středních vinařů. Vinice malých vinařů zaujímají rozlohu do 10 arů výměry a většinou byly založeny jako zahrádkářské kolonie. Tito lidé se věnují vinařské činnosti především pro svoji vlastní potřebu a jejich vína tak nepřicházejí na trh. I přesto jsou významným faktorem rozvoje, jelikož svou činností udržují vinařské tradice v obci. Dále je zde zastoupení středních vinařů, kteří vína ze svých hroznů uvádějí na trh. (Grombíč, 2007)

Vinařská tradice na tomto území přetrvává již 700 let. Celá vesnice je osázená menšími sklípky a za zmínku stojí zejména barokní sklepy na začátku Vinařské ulice (viz Příloha 9). Tradičním rysem místních sklepů je jejich malebnost a záliba ve světlém kameni jako stavebním i dekorativním materiálu. U některých se v druhé polovině 20. století objevuje přistavěné patro omítnuté bříazolitem s vyškubovanými ornamenty. (Grombíč, 2007)

4.6 Vinařství v Zaječí

Celková rozloha vinic v obci se rozprostírá na ploše 190 ha a sčítá 194 pěstitelů. Nachází se zde přibližně 10 středních vinařů jejichž vína jsou dodávána na trh. Dále je zde nespočet drobných vinařů, kteří ve svých sklepech produkují vína zejména pro vlastní potřebu. Jak už bylo výše uvedeno právě tato skupina vinařů hraje důležitou roli v rozvoji obce. Prezентují svá vína přímo ve sklepech např. při festivalu otevřených sklepů a pro turisty jsou zajímavým lákadlem více než velká vinařská výroba. Také jejich tradiční výroba vín je odlišuje od větších podniků. Základním zdrojem suroviny pro produkci vín místních vinařů jsou zejména vinice okolo Přítlucké hory dominující obcí Zaječí, Přítluky a Rakvice. V obci se nacházejí viniční tratě U kapličky, Nová hora, Stará hora, Růžový vrch, Zelnice, Plochovy, Kalvárie a Novomlýnský svah. (Grombíř, 2007)

Vinařství Šabata s. r. o.

Rodinné vinařství Šabata bylo založeno teprve v roce 2011 a nachází se mezi obcemi Zaječí a Přítluky, avšak se svým rozlehlým areálem náleží katastru obce Zaječí. Zaměřuje se na výrobu červených a růžových vín vyráběných technologií samotoků, dále na mladá Svatomartinská vína, sekty kvašené tradiční metodou v láhvi a 100 % hroznové mošty. Mezi jejich produkty se řadí i enologické cuvée, nebo Sur-Lie u kterého je délka zrání na jemných kvasničných kalech minimálně 9 měsíců. Svá vína dodávají do specializovaných obchodů, vinoték, restaurací i do soukromých archívů po celé České republice. [9]

Vinařství také propaguje svůj podnik v rámci vinařské turistiky. Zabývá se pořádáním vzdělávacích akcí spojených s vínem a dále umožňuje návštěvy ve vlastních sklepech s ochutnávkou vín. Další výhodou pro návštěvníky a turisty je i možnost ubytování. [9]

Vinařství u Kapličky

Rodinné Vinařství U Kapličky bylo založeno v roce 2005 a rozprostírá se na konci obce. Se svojí rozlohou je patrně největším vinařstvím a také jeho poloha přímo uprostřed vinohradů je lákadlem pro turisty. Podnik je zaměřený na výrobu kvalitních přívlastkových vín z hroznů vypěstovaných ve vlastních vinicích. Také poskytuje prohlídku skle-

pů s řízenou degustací vín i technologického zázemí s odborným výkladem. Součástí je i vinárna, stylová restaurace, ubytování a nově zrekonstruované wellness centrum. [11]

Vinařství PURA VIDA

Rodinný penzion, jehož součástí je i vinný sklep, který byl přistaven ke starobylému habánskému sklepu ze 17. století hloubenému ručně před více jak 300 lety. Vinařství je v provozu od roku 2009, nachází se přímo na Hlavní ulici, a proto je převážně v létě terčem cyklistů. Produkují zde tradiční velmi kvalitní vína s osobitým charakterem. [12]

Vinařství Nosreti

Vinařství a penzion Nosreti se nachází v místě rozlehlého vinného sklepa, který byl vybudován už v roce 1921. Po celkové přestavbě v současné době hospodaří s 20 ha vinic, ze kterých vyrábějí jedinečná vína. Nachází se zde i certifikované turistické informační centrum Zaječí (viz Příloha 10) poskytující turistům veškeré informace včetně map, materiálů o památkách a mnoho dalších. Součástí vinařství je i prostor pro volnočasové aktivity např. lanové centrum (viz Příloha 14) a bazén s jedinečným výhledem na Pálavu a Novomlýnské nádrže. Rodinné vinařství se také zasluhuje o rozvoj obce pořádáním koštů vín a moravských večerů s cimbálovou muzikou. Dále spoluorganizuje a podporuje festival otevřených sklepů, Svatomartinské putování a Svatovavřínecké svěcení vína u kapličky sv. Urbana. [13]

Vinařství Herůfek

Malé rodinné vinařství zabývající se výrobou jakostních a přívlastkových vín obhospodařuje 10 ha vinic ve viničních tratích Růžový vrch, Nová hora a Pod novou horou. Vinařství se zabývá zejména prodejem lahvových a sudových vín, které dodávají v tzv. KEG sudech. Tento druh prodeje je mezi zákazníky velice oblíbený, protože umožňuje stáčet vína pomocí stlačeného dusíku, čímž se zabraňuje oxidaci vína. Součástí vinařství je i vinný sklep s ubytováním pro 14 osob. [10]

Vinařství Vajbar

Pěstování hroznů a výroba vína má ve vinařství Vajbar dlouholetou tradici. Vinařství bylo založeno v roce 1994 a zaměřuje se na produkci lahvových vín po kterých roste poptávka a jsou důležitou složkou trhu. Podnik se řadí mezi větší vinařství a zakládá si na neustálém vylepšování a modernizaci technologií, jenž jsou nezbytné pro výrobu vysoce kvalitního vína. V roce 2015 se přemístilo do nově zrekonstruovaných prostor na konci obce. [14]

Rodinné vinařství u Čermáků

Vína rodinného vinařství u Čermáků, jsou pěstována ve vlastních vinicích a vyrobena tradiční recepturou bez zásahů moderní vinařské chemie a technologie. Vinice byly vysázeny před 40 lety a skládají se z klasických moravských odrůd. Vinařství nabízí degustace s výkladem zkušeného sklepmistra a příjemné posezení ve svém vinném sklepě s možností ubytování. [15]

Vinařství Kadlec

Rodinné vinařství obhospodařuje 2 hektary vinic a zaměřuje se na výrobu vín s minimálními lidskými zásahy. Vinařská tradice zde přetrvává již od roku 1945. Vyznačuje se produkcí zejména originálních a kvalitních vín vyráběných z vlastních hroznů. Ve svém sklepě nabízí řízené degustace s odborným výkladem a ubytování včetně občerstvení. [16]

4.7 Potenciál vinařství a trh s vínem

Česká Republika se řadí mezi země, které zauímají významný podíl odvětví vinohradnictví a vinařství na celkové zemědělské produkci. Spotřeba vína v České republice neustále roste a pohybuje se kolem 20 l vína na jednoho obyvatele za rok. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Víno bylo původně součástí nabídky a poptávky probíhající mezi zemědělským obyvatelstvem a ostatními vrstvami. Řadilo se mezi běžné potraviny a jakost tak byla méně podstatným faktorem. Víno bylo zemědělským produktem s omezenou možností obchodního využití, avšak s růstem počtu obyvatel a se zvětšováním měst započal proces vzniku výrobků vhodných pro městský trh a obchod. S postupem času se víno stalo obchodní komoditou, která se může stát předmětem obchodní činnosti a tím stoupaly nároky i na jeho kvalitu. Vznikl tak trh s vínem s vysokým potenciálem a neustále se zvyšuje jeho obliba. (Kraus, Kuttelvašer, Vurm, 1997)

Na tuzemském trhu je patrné, že domácí spotřeba výrazně převyšuje kapacity produkce domácích výrobců, jenž je spotřebiteli preferována. Vyšší konzumace vína je zapříčiněna vyznáváním moderního životního stylu souvisejícím se stále větším odklonem zejména od lihovin. V České republice popularita vína výrazně stoupá a na základě toho se rozvíjí v současnosti tolik vyhledávána vinařská turistika. Přes tři čtvrtiny objemu prodaného vína tvoří stolní vína, jenž nakupují zejména zákazníci nižších příjmových skupin. Zvyšuje se však poptávka po vysoce jakostních vínech, která jsou nejvíce konkurenceschopná a současné vinařství by se mělo orientovat zejména na produkci těchto vín. (Chládková, 2005)

4.8 Vinařská turistika

Vinařská turistika je významnou součástí cestovního ruchu, nadále se rozvíjí a do budoucna má značně velký potenciál. Vytváří jedinečný charakter krajiny protkaný vinnými hradky a sklepními uličkami.

Obec Zaječív je srdcem vinařství jižní Moravy. Rozprostírá se v blízkosti Pálavy a na hranici jednoho z nejnavštěvovanějších míst České republiky – Lednicko-valtického areálu. Obec protínají cyklistické a vinařské stezky umožňující návštěvníkům propojení sportu s ochutnávkou vín charakteristických vůní a chutí vápencových podloží Pálavských vrchů.

4.8.1 Zajímavosti v okolí

V okolí obce se nachází mnoho kulturních, přírodních i historických památek, které každoročně navštíví nespočet turistů. Mezi nejnavštěvovanější památky patří následující:

- Lednicko-valtický areál
- město Mikulov
- Novomlýnská nádrž
- CHKO Pálava
- Rozhledna Maják a Slunečná
- Zámek Valtice

Nejzajímavější památkou je bezesporu Lednicko-valtický areál, který je na seznamu kulturního dědictví UNESCO. Území zaujímá plochu o rozloze 300 km² a tvoří jej zejména zámek Lichtenštejnů, přírodní parky, lednické rybníky, minaret, Apollónův chrám, Janův hrad, Lovecký zámček, Tři grácie či romantická stavba Randevouz. (Eliášek, 2014)

Dalším zajímavým místem je historické město Mikulov, položené na jižním okraji Pavlovských vrchů. Nepřehlédnutelnou dominantou města je dietrichsteinský zámek stojící na výrazném skalním útesu. Nachází se zde barokní a renesanční domy, staré kostely a především zachovaný desátkový vinný sud z roku 1643 na 101 400 litrů vína. (Eliášek, 2014)

Mnoho turistů přijíždí za krajem vína i z důvodu blízkosti chráněné krajinné oblasti Pálava (viz Příloha 6), která se může pochlubit rozmanitou přírodou a nevšední krajinou. (Eliášek, 2014)

4.8.2 Spolek Vinaři Zaječí

Vinařský spolek Vinaři vznikl na začátku roku 2014. Hlavním účelem vzniku byla především propagace vinařství a vinohradnictví, dále zachování tradic v obci a zvýšení povědomí o obci prostřednictvím konáním výstav vín a kulturních akcí. Dalším posláním spolku je také propagace, rozvoj vinařství a podpora vinařské turistiky. [17]

4.8.3 Moravské vinařské stezky

Moravské vinařské stezky vznikly pod záštitou Nadace Partnerství jako dlouhodobý projekt ochrany kulturního dědictví a rozvoje vinařské turistiky na jižní Moravě. (Schneider, Fialová, Vyskot, 2008)

Nadace partnerství je největší soukromý zdroj finanční podpory ekologických projektů obcí a nevládních ziskových organizací v České republice. Zakládá si na rozvoji šetrných forem cestovního ruchu. Moravské vinařské stezky společně s projekty Zelené stezky Praha-Vídeň a Zelené stezky Krakow-Morava-Vídeň tvoří program Greenways neboli Zelené stezky. (Chládková, 2005)

Zelené stezky jsou trasy, komunikace nebo přírodní koridory, využívané v souladu s jejich ekologickou funkcí a potenciálem pro sport, turistiku či rekreaci. Přínášejí užitek v oblasti ochrany přírody a kulturního dědictví, zlepšují možnosti pro dopravu, rekreaci a turistiku, jsou výzvou k zdravějšímu zdravotnímu stylu a udržitelnému využívání místních zdrojů. (Chládková, 2005)

Výsledkem spolupráce Nadace Partnerství, dalších partnerů a obcí bylo vyznačení jednotlivých tras Moravských vinařských stezek. Získaly několik domácích i zahraničních ocenění za marketing a produkt v kategorii udržitelné turistiky. Další úspěch dosáhli u agentury CzechTurism, která Moravské vinařské stezky vybrala pro rok 2014 – 2019 jako jeden ze tří top produktů České republiky v oblasti aktivní turistiky. (Večeta, 2016)

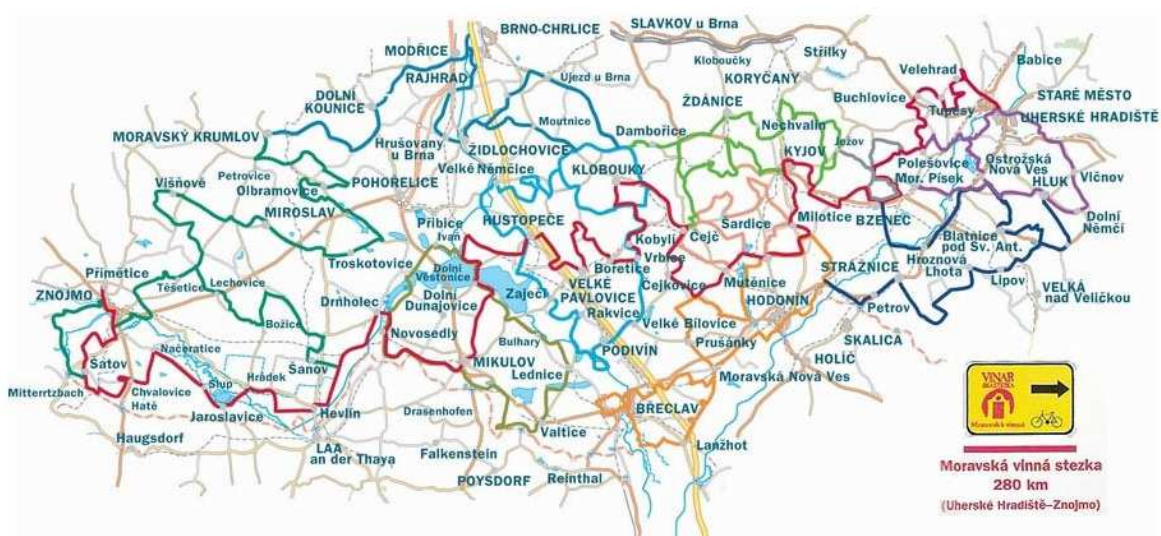
Jednotlivé trasy procházejí vinařskými obcemi a turisté tak mohou poznat krásy tohoto vinařského regionu. Stezky ve většině případů vedou po klidných silnicích, polních či lesních cestách, vinicemi, sady, kolem vinných sklepů, významných památek a

jsou vhodné jak pro horská tak i běžná silniční kola. Na některé stezky se turisté mohou vydat také na in-line bruslích. (Stávek, 2008)

Celé území jižní Moravy tvoří 11 stezek dlouhých 1 200 km pojmenovaných podle vinařské oblasti přes kterou vedou. Součástí každé stezky je informační tabule s logem Moravských vinařských stezek v barvě, na které se návštěvník právě nachází. Logo vinařských stezek v příslušné barvě je umístěno na všech směrových značkách, na tabulích s mapami i na informačních panelech ve vinařských obcích. Nechybí zde také přehledná mapa celé stezky doplněná o místní zajímavosti, včetně užitečných informací frekvence motorové dopravy a kvality povrchu. Návštěvníci tras oceňují zejména propojení sportu s poznáváním krajiny jižní Moravy a ochutnávkou vína. (Schneider Fialová, Vyskot, 2008)



Obrázek 6 Moravské vinařské stezky – logo, [19]



Obrázek 7 Moravské vinařské stezky, [24]

Moravské vinařské stezky tvoří tyto trasy:

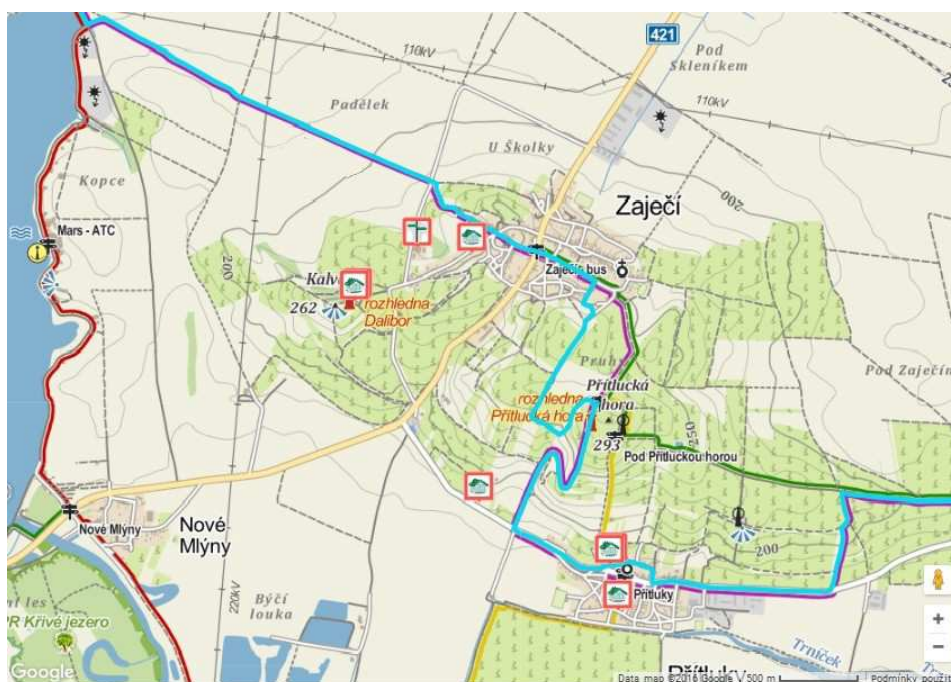
- Vinařská stezka Podluží (115 km)
- Mutěnická vinařská stezka (65 km)
- Velkopavlovická vinařská stezka (110km)
- Bzenecká vinařská stezka (26 km)
- Uherskohradištská vinařská stezka (75km)
- Strážnická vinařská stezka (101 km)
- Mikulovská vinařská stezka (82 km)
- Moravská vinná stezka (245 km)
- Znojemská vinařská stezka (765 km)
- Brněnská vinařská stezka (130 km)
- Kyjovská vinařská stezka (85 km)

Hlavní trasa s příznačným názvem – Moravská vinařská stezka vede mezi vinohrady od Znojma až po Uherské Hradiště a měří 245 km. Na páteřní trasu se připojují jednotlivé stezky procházejícími vinařskými regiony. Stezky se linou vinařskou krajinou, vedou k vyhlídkám a rozhlednám, procházejí sklepními uličkami a jsou sestaveny tak, aby turisté poznali nejzajímavější místa jižní Moravy. (Vecheta, 2016)

Obcí Zaječí prochází Velkopavlovická vinařská stezka dlouhá 110 km. Povrch trasy tvoří klidné silnice 3. třídy a terénní úseky vedoucí zejména vinicemi. Cyklistické značení dané stezky nese modrou barvu. Turisté zde mohou navštívit kapličku sv. Floriána, rozhlednu Dalibor, která je součástí areálu vinařství U kapličky, dále rozhlednu Maják na Přítlucké hoře, či jednotlivá vinařství. Další zajímavou historickou památkou je i kostel sv. Jana Křtitele nacházející se na nejvyšším bodu obce nebo plastika sv. Jana Nepomuckého. [19]



Obrázek 8 Modré značení Velkopavlovické moravské stezky, [19]



Legenda k mapě:

Velkopavlovická vinařská stezka ■

Obrázek 9 Velkopavlovická vinařská stezka procházející obcí Zaječí, [18]

Pro výběr zařízení, které je vhodné pro cestování s kolem, tedy zejména pro cyklisty, byl založen certifikační systém – Cyklisté vítáni. V obci Zaječí se nachází hned několik takto značených ubytovacích zařízení např. Vinařství Vajbar, Šabata, Nosreti nebo vinařství U kapličky. [20]



Obrázek 10 Certifikační systém – Cyklisté vítáni, [21]

4.8.4 Kulturní události spojené s vínem

Kultura a folklor jsou nezbytnou součástí obce Zaječí a spějí k udržování tradic. Dále také vytvářejí pozitivní hodnoty nejen pro místní obyvatele. Každá vesnice je závislá na svých přírodních a kulturně historických atraktivitách, které ji dělají právě jedinečnou a zajímavou. Pestré moravské kroje, charakteristické nářečí, lidové písně a tanec dávají obci impulzy si takové tradice zachovat a podporovat jejich rozvoj. Většina kulturních událostí se pojí právě s vínem a láká návštěvníky z širokého okolí. V obci se konají krojované hody, výstavy a ochutnávky vín, vinobraní a mnoho dalších slavností, které nabízejí spoustu skvělých chutí, vůní i zážitků.

Krojované hody

Nejvýznamnější slavností obce jsou tradiční krojované hody konané vždy začátkem července. Tato událost probíhá celý víkend pod vedením krojované chasy.

V každé obci jižní Moravy se nejen hody, ale i kroje odlišují. Také obec Zaječí má svá folklorní specifika a kroje se různí jak barvou, výšivkou tak počtem dívčích sukní.

Místní hanácko-slovácké kroje jsou bohatě vyšíváné a barevné (viz Příloha 20 a 21). Také hodové tradice se liší obec od obce. Zaječské hody vynikají tzv. „žufánkovým sólem“, které v neděli završuje hodové veselí.

Krojované hody jsou výsledkem dlouhodobých příprav jejichž součástí je spousta ochotných lidí, kteří se účastní této formy národního kulturního dědictví. Je to také příležitost setkat se s rodinou, kamarády a nasát vůni zvyků předávaných z generace na generaci. Hody pořádá chasa z vlastní iniciativy a dobrovolnosti s pomocí obecního úřadu, místních vinařů a mnoha dalších lidí podílejících se na přípravách. Program hodů zahajuje slavnostní stavění máje, hlavního symbolu hodů, jenž se uskutečňuje každoročně v pátek v odpoledních hodinách. Postavení 30ti metrové máje předchází mnoho důležitých činností jako je výběr vhodných stromů, očistění, spojení a závěrečné nazdobení. V sobotu ráno probíhá zvaní pod vedením chlapců z chasy za doprovodu dechové hudby. Zatímco se chlapci starají o pozvání každého občana na večerní zábavu, děvčata se oblékají do krojů. Poté následuje krojovaný průvod celou obcí pod vedením první stárky až na místo zábavy. V neděli ráno opět přichází na řadu zvaní spoluobčanů tento-

krát na druhém konci vesnice, poté následuje průvod a večerní zábava až do ranních hodin.

Tradiční krojované hody navštěvuje každoročně mnoho turistů, kteří obdivují především místní kulturu a ručně zdobené kroje. Vysoká účast je důkazem toho, že udržování tradic v obci má smysl a je důležité je nadále rozvíjet a podporovat.

Otevřené sklepy

V posledních letech ožívají sklepní uličky, díky čím dál více oblíbené vinařské turistice. Nabídka i obliba akcí při kterých návštěvník ochutnává vína místních vinařů přímo ve sklepech neustále roste a pojem „otevřené sklepy“ je v současné době velmi rozšířený. Během slavností otevřených sklepů mohou turisté osobně poznat vinaře i jejich vína (viz Příloha 8 a 17). Dále se mohou seznámit s jejich výrobou, prohlédnout si sklep a vyslechnout si rady zkušených vinařů.

Otevřené sklepy a zaječská vína přitahují stále více turistů. První ročník v roce 2014 byl vzhledem k rostoucí konkurenci okolních obcí velmi úspěšný. Další ročníky zaznamenaly opět nárůst v počtu prodaných lístků a trend otevřených sklepů v obci je tedy považován za prosperující.

Akce probíhá koncem května již od ranních hodin. Návštěvníci putují po sklepech s mapou jednotlivých vinařství, degustačním průvodcem a skleničkou v ruce. Také je zajištěna autobusová kyvadlová doprava starající se o dovoz z okolních vesnic a přemísťuje turisty do jednotlivých vinařství. Každoročně je otevřeno necelých 20 sklepů označených číslem pro lepší orientaci. Po náročné degustaci je pro návštěvníky připraven bohatý kulturní program a večerní zábava s cimbálovou muzikou ve vinařství Nosretí, jenž je hlavním organizátorem události. (Čermáková, 2015)

Zaječská mladá vína

Na stejném principu jako otevřené sklepy se pořádá i akce s názvem „Zaječská mladá vína“. Během této události je otevřeno téměř 10 sklepů ve kterých mohou návštěvníci ochutnat mladá vína i burčák. Společně s otevřenými sklepy se v roce 2014 uskutečnil první ročník konající se na pomezí října a listopadu.

Prvního ročníku se účastnilo téměř 170 lidí. Druhý ročník předčil veškerá očekávání, kdy bylo prodáno necelých 350 lístků, tedy dvakrát více než v předešlém roce. (Nosreti, 2015)

Je tedy patrné že se slavnosti vína uchytily a patří mezi nejvyhledávanější atrakce v obci. V jejich tradici se bude i nadále pokračovat.

Ochutnávky vín

Každý rok se během Velikonoc pořádá výstava vín s ochutnávkou vín místních i přespolních vinařů. Výstavě předchází bodování jednotlivých vzorků pod dohledem zkušených vinařů. Na základě bodování je sestaven katalog vín, ve kterém jsou vymezeny všechny vzorky s výsledným počtem bodů. Na základě takto sestaveného žebříčku se návštěvníci mohou lépe orientovat a vybírat ty nejlépe ohodnocená vína. Každý ročník ochutnávky má i svého šampiona výstavy s nejvyšším dosaženým počtem bodů. Vinař získající takové ocenění obdrží diplom, který si hrdě vystavuje ve svém sklepě. Mezi místními je to několikaletá tradice a ti nejúspěšnější se pyšní celou řadou získaných ocenění. Celý večer doprovází cimbálová muzika, lidový tanec, zpěv a skvělá atmosféra moravského večera.

Ochutnávku vín neboli košt, která se koná ve vinařství Nosreti navštěvuje nepočten místních lidí i turistů zdaleka. Řadí se tak spolu s fenoménem otevřených sklepů k velmi úspěšným akcím v obci.

Během roku se pořádají ochutnávky vín také v největším vinařství U kapličky kde hosté mohou ochutnat víno pouze daného vinařství.

4.9 SWOT analýza

Tabulka 1 SWOT analýza

SILNÉ STRÁNKY	SLABÉ STRÁNKY
<ul style="list-style-type: none"> ▪ dlouholetá vinařská tradice ▪ folklor, místní tradice a zvyky ▪ dobrá dostupnost do obce ▪ produkce vynikajících vín místních vinařů ▪ cyklistické stezky ▪ spolupráce v rámci mikroregionu Hustopečsko ▪ certifikace služeb 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nedostatečná ubytovací kapacita a vybavenost ▪ nedostatek finančních prostředků na další rozvoj ▪ nízký podíl zahraničních turistů ▪ nedostatečné zajištění veřejné dopravy během sezóny
PŘÍLEŽITOSTI	HROZBY
<ul style="list-style-type: none"> ▪ výhodná geografická poloha ▪ atraktivní krajina a příroda ▪ blízkost významných turistických památek ▪ rozvoj nových technologií ▪ orientace na ekologické vinařství ▪ příjem podpory ze strukturálních fondů ▪ vysoká životní úroveň ▪ posílení propagace ▪ podpora vinařské turistiky a cykloturistiky ▪ poloha poblíž rakouských hranic ▪ rostoucí zájem o vinařskou turistiku 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pokles turistické atraktivity ▪ změna preferencí návštěvníků ▪ konkurence sousedních obcí ▪ negativní vliv na krajinu a život obyvatel

Zdroj: Vlastní zpracování

5 Návrhy opatření pro udržitelný rozvoj oblasti

Shrnutí faktorů jak ve vnějším, tak ve vnitřním prostředí umožňuje SWOT analýza. Jejím cílem je identifikace silných a slabých stránek, příležitostí a hrozeb v oblasti vinařství v obci. Analýza odhaluje problémy spojené s daným tématem a umožňuje tak stanovit strategické cíle rozvoje.

Silné stránky napomáhají identifikovat v jakých aspektech oblast vyniká. Obec se nachází v těsné blízkosti dálnice D2, což umožňuje velmi dobrou dopravní dostupnost. Součástí obce je i vlakové nádraží s významným železničním uzlem.

V Zaječí přetrvává vinařská tradice lákající nespočet turistů, mělo by se v ní dále pokračovat a neustále podporovat její rozvoj. Součástí jsou kulturní události, které nabízejí bohatý program plný nevšedních zážitků. Nejnavštěvovanější akcí jsou každoročně krojované hody, ochutnávky vín či Zaječské otevřené sklepy. Mnoho konzumentů také hledá zážitek z nákupu vína právě přímo u vinaře, čímž výrazně podporuje vinařskou turistiku. Zásahu na udržování tradic má překvapivě i mladší generace, jenž se iniciativně podílí na přípravě krojovaných hodů.

Co se týče propagace, oblast je podporována v rámci mikroregionu Hustopečsko a také pod záštitou Vinařského spolku. Předmětem činnosti mikroregionu je vzájemná spolupráce mezi obcemi a orientace na rozvoj cestovního ruchu. Výsledkem činnosti byl např. v roce 2006 realizovaný projekt s názvem „Propagace Mikroregionu Hustopečsko a jeho členských obcí“. Projekt byl spolufinancovaný na základě společného regionálního operačního programu. Hlavním účelem byla zejména tvorba propagačních materiálů obsahující zajímavosti a produkty pro podporu rozvoje cestovního ruchu v jednotlivých členských obcích (viz Příloha 4). Brožury jsou dostupné na jednotlivých obecních úřadech či turistických informačních centrech. [25] Spolek Vinaři se stará zejména o propagaci místních ochutnávek vín a pořádání kulturních akcí. Územím procházejí také vinařské stezky, jenž přispívají k vyšší návštěvnosti a oblibě turistů.

Na rozvoji se podílí i vinařství Nosreti, které spoluorganizuje a podporuje události konané v obci. Turisté navštěvují dané vinařství také z důvodu lanového centra a bazénu s výhledem na Pálavu. Pro nadcházející sezónu buduje půjčovnu kol a koloběžek (viz Příloha 16).

Samotná obec se v minulém roce zasloužila o rozmístění informačních tabulí a tvorbu propagačních materiálů, které jsou k dispozici v každém vinařství, dále v informačním centru a na obecním úřadě. Informační tabule jsou umístěné u informačního centra, kostela a u kapličky sv. Floriána.

Pro další rozvoj je třeba se zaměřit zejména na **slabé stránky**. V obci je celá řada vinařství produkující vynikající, vysoce kvalitní vína. Avšak problémem je nedostatek restauračních zařízení. Tato zařízení by ocenili zejména turisté během letní sezóny vyhledávající cenově příznivější formu občerstvení. Součástí rozlehlého komplexu Vinařství U kapličky je stylová restaurace, dle mého názoru neuspokojující běžné turisty a cyklisty. Celková vybavenost obce je nízká, což je však pro malé obce typické a nejedná se tedy zcela o slabou stránku.

V posledních letech je obec čím dál častěji vyhledávanou lokalitou a počet turistů tak roste. Během konání některých událostí např. při festivalu otevřených sklepů je ubytovací kapacita v obci již několik měsíců dopředu plně obsazena, a tak se část turistů musí uchýlit do okolních vesnic. Této situace si je naštěstí většina vinařů i podnikatelů vědoma a ubytovacích zařízení v posledních letech neustále přibývá. Výstavba nových penzionů a ubytování má pozitivní dopady na vznik nových pracovních příležitostí, které obsadí zejména místní obyvatelé.

Nízký počet zahraničních návštěvníků by mohla vyřešit větší propagace vinařství i v zahraničí a větší informovanost v rámci vinařské turistiky.

Podle mého názoru by se měla obec primárně zaměřit na výstavbu kulturního domu, který by sloužil pro pořádání kulturních událostí. Uprostřed obce se nachází bývalý kinosál (viz Příloha 15), jenž je v současnosti nevyužitý a mohl by být vhodnou alternativou kulturního domu, který by výrazně zvýšil počet návštěvníků. Tento problém by měl být však už v následujícím roce vyřešen. Podle slov předsedkyně kulturní komise Ivany Kyzlinkové je v roce 2017 naplánovaná rekonstrukce právě této budovy, která bude hrazena z obecního rozpočtu. Projekt je však teprve ve fázi řešení a není tedy zcela jisté, jestli se uskuteční. Dříve byla plánovaná výstavba multifunkční haly, která by však neměla v obci dostatečné využití a zároveň by značně zatížila obecní rozpočet. Z tohoto důvodu připadá v úvahu spíše rekonstrukce stávající budovy kinosálu. Dále má obec v plánu zastřešení hodového placu, jehož realizace by měla proběhnout na jaře

roku 2017. Zastřešení vyřeší problém, jenž nastal v předešlých letech, kdy se krojované hody při nepřízní počasí musely zrušit.

Vinařská turistika přispívá k celkovému rozvoji obce a přináší nové **příležitosti**. Buduje se nová struktura, přibývají nové pracovní příležitosti a finanční prostředky z cestovního ruchu zvyšují životní úroveň místních obyvatel. Důležitou složkou rozvoje je propagace obce na základě ní vznikají cyklostezky, naučné stezky, informační centra a celkově napomáhá přilákat více turistů. Výsledkem může být vyšší informovanost, větší zájem o danou oblast a užitečnější využívání krajiny. Dobrá reklama totiž ovlivňuje nákupní chování a je to významný nástroj ovlivňující konkurenceschopnost. Příležitostí pro obec a místní vinařství by mohla být větší propagace a nadále podpora vinařské turistiky a cykloturistiky.

Pro obec je velmi výhodná její geografická poloha a teplé podnebí umožňující vznik jedinečných vín s osobitým charakterem. Obec Zaječí má také dobré strategické umístění poblíž významných turistických zajímavostí jako je např. Lednicko-Valtický areál, chráněná krajinná oblast Pálava a Novomlýnská nádrž. Dále je zde přitažlivá krajina a příroda tvořena především vinohrady, typickými pro danou oblast.

Pro své umístění má velmi dobrý potenciál stát se vyhledávanou oblastí z hlediska vinařské turistiky a rekreace.

Pro cyklisty je atraktivní zejména Velkopavlovická vinařská stezka, která vznikla na základě projektu s názvem Moravské vinařské stezky podporující cestovní ruch v obci. Slouží k rozvoji vinařské turistiky spojené se sportem a poznáváním místních vín a krajiny. V rámci vinařské turistiky, jež je popsána výše, by bylo vhodné dále podporovat kulturní události v obci a dále je rozvíjet.

Další příležitostí pro obec by mohlo být rozšíření spolupráce např. se sousedními vinařskými obcemi a zvýšit tak povědomí o obci. Navrhované příležitosti v obci mohou být využity také k odstranění nebo snížení slabých stránek např. v případě využití podpory ze strukturálních fondů k vybudování vyšší vybavenosti.

V obci se nachází několik značených ubytovacích zařízení s certifikací Cyklisté vítáni. Tento projekt výrazně podporuje cestovní ruch a oceňují ho zejména cyklisté. Pro vinařství a poskytovatele ubytování v obci, kteří se doposud certifikací neprokazují, by bylo zapojení do této služby přínosem.

V posledních letech se čím dál více propagují nové technologie nebo ekologické či biologické produkty, označované jako bioprodukty, které nás obklopují na každém kroku. Bioprodukty jsou součástí moderního životního stylu a lidé v nich nacházejí oblibu. Pro některé se staly takové výrobky každodenní součástí života, pro jiné jsou pouhým zpestřením jídelníčku či příležitostí k výběru potravin a nápojů v požadované kvalitě. Na základě rozvoje biologických produktů se touto cestou vydalo i několik vinařů. Produkce biovína je kontrolována zákonem a podléhá přísným zásadám ekologického zemědělství. Takové víno je možné vyrobit pouze z hroznů vypěstovaných a sklizených z ekologicky certifikované vinice, jejíž hrozny neobsahují pesticidy ani žádné další chemikálie. Výsledkem je tedy vysoce kvalitní víno, jenž má bohatou chuť i vůni. [22]

Pokud by se některé z místních vinařství na šetrnou formu vinařství zaměřilo, stalo by se tak více atraktivní a mohlo by být zdrojem nových pracovních příležitostí i cílem turistů.

Využívání krajiny k rekreaci sebou nese i negativní vliv nejen na přírodu, ale i na život obyvatel. Pro místní obyvatelstvo může být **hrozbou** neustálý nárůst turistů a tím narušení klidného, vesnického života. Z hlediska působení na krajinu může být nepříznivé ničení přírodního prostředí. V rámci cykloturistiky může vyšší koncentrace cyklistů poškozovat půdu a mohou za sebou zanechávat odpadky.

V důsledku narůstající konkurence okolních vesnic a nedostatku finanční prostředků na rozvoj se může obec stát také méně lákavou turistickou lokalitou.

5.2 Návrhy strategií

Tabulka 2 SWOT analýza - strategie

SWOT matice	Silné stránky „S“	Slabé stránky „W“
Příležitosti „O“	strategie SO (maxi-maxi)	strategie WO (mini-maxi)
Hrozby „T“	strategie ST (maxi-mini)	strategie WT (mini-mini)

Zdroj: vlastní zpracování

1. Strategie SO (maxi - maxi):

Některá ubytovací zařízení v obci disponují certifikací „Cyklisté vítáni“, která je vhodná pro cestování s kolem. Územím prochází cyklistická stezka, což společně s certifikací zapříčiňuje rostoucí zájem o cykloturistiku v dané lokalitě. Obec by měla nadále cyklistiku podporovat aby přilákala více turistů i do budoucna.

2. ST (maxi - mini)

V obci přetrvává dlouholetá vinařská tradice. Místní vinaři produkují jedinečná vína s osobitým charakterem odlišující je od konkurence. Oblast má své specifické zvyky a tradice, jenž by mohly odvrátit hrozbu poklesu turistické atraktivity.

3. Strategie WO (mini - maxi)

Podpora ze strukturálních fondů zlepšit nedostatečnou ubytovací kapacitu a vybavenost. Obec leží v blízkosti rakouských hranic, což při vhodné marketingové strategii přiláká více zahraničních turistů.

4. Strategie WT (mini - mini)

V případě podpory obce při zajištění vyšší frekvence veřejné dopravy nedojde k poklesu turistické atraktivity.

6 Závěr

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo provést analýzu vývoje vinařství, rozbor jeho historického vývoje až po současný stav a jeho vliv na krajinný ráz a život obyvatel v této obci. Dále podání návrhu přispívajícímu ke zvýšení celkového pozitivního dopadu na obec, krajinu a zajištění udržitelného rozvoje oblasti. Pro rozvoj cestovního ruchu má obec velmi dobrou geografickou polohou na jihu Moravy, což ji dává značnou výhodu. Jsou zde velmi dobré klimatické podmínky pro produkci vín a okouzující krajina.

V teoretické části je vysvětleno vše, co se pojí s vinařstvím. Vymezení základních pojmů, tedy révy vinné, včetně sklizně, výroby vína a jeho složení. Dále dělení na základě jednotlivých odrůd a roztřídění dle oblastí. Poslední kapitolou literární rešerše je obecný popis historie vinařství ve světě a na Moravě.

Dále následuje vlastní práce, ve které je nejdříve vymezeno území a charakteristika z hlediska přírodních podmínek. Jsou zde podrobně rozepsány základní údaje o obci a využití krajiny na základě výpočtu koeficientu ekologické stability. Následující kapitola se věnuje historickému vývoji obce. Na historický rozbor navazuje analýza současného stavu, kde je výčet vinařství, které se v obci nacházejí. Další kapitola se věnuje propagaci obce a vinařské turistiky.

Další důležitou částí práce je i SWOT analýza, kde jsou vymezeny silné stránky, slabé stránky, příležitosti a hrozby. Mezi silné stránky se řadí dobrá dopravní dostupnost a zejména dlouholetá vinařská tradice, jenž dělá obec turisticky zajímavou.

Poslední nejdůležitější kapitolou jsou návrhy opatření přispívající k rozvoji vinařství v obci a k celkovému zvýšení pozitivního vlivu na místní krajinu. Zde byly rozebrány jednotlivé části SWOT analýzy na základě, nichž byly podány návrhy na zlepšení. Vinařství spolu s vinařskou turistikou jsou velkým přínosem pro cestovní ruch v obci, který láká mnoho turistů a doporučuje se tedy tento obor podporovat a nadále rozvíjet.

7 Použitá literatura

CULEK, M.; GRULICH, V.; LAŠTŮVKA, Z.; DIVÍŠEK, J.: *Biogeografické regiony České republiky*. Brno: Masarykova univerzita, 2013, 1.vyd., 447 s. ISBN 978-80-210-6693-9

ČERMÁKOVÁ, V.: *Zaječské otevřené sklepy*. Radniční listy - zpravodaj obce. Zaječí: Centrum digitálního tisku s.r.o., 2015, roč. 15, č. 1, s 13.

DOMINÉ, A.; SUPP, E.: *Víno*. Praha: Slovart, 2005, 1. vyd., 928 s. ISBN 80-7209-347-9

ELIÁŠEK, J.: *Jižní Morava: kraj památek a vinic*. Český Krumlov: MCU, 2014, 1. vyd., 88 s, ISBN 978-80-7339-006-8

GROMBÍŘ, J.: *Průvodce sklepními uličkami jižní Moravy: za tajemstvím vinných sklepů po Moravských vinařských stezkách*. Brno: Nadace Partnerství, 2007, 1. vyd., 252 s. ISBN 978-80-239-9422-3

CHLÁDKOVÁ, H.: *Perspektivy vývoje a návrhy opatření politiky vinohradnictví a vinařství a rozvoje venkova v Jihomoravském regionu: sborník výsledků druhého roku řešení projektu NAZV QF 3276*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2005, 1. vyd., 167 s., ISBN 80-7157-899-1

KRAUS, V.; KUTTELVAŠER, Z.; VURM, B.: *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: R. B. Vurm a Zuzana Foffová, 1997, 1. vyd., 223 s. ISBN 80-902363-3-2

KUPKA, J.: *Krajiny kulturní a historické: vliv hodnot kulturní a historické charakteristiky na krajinný ráz naší krajiny*. Praha: České vysoké učení technické v Praze, 2010, 1 vyd., 179 s. ISBN 978-80-01-04653-1

MÍCHAL, Igor. *Ekologická stabilita*. Brno: Veronica, ekologické středisko ČSOP, 1994, 2. vyd., 233 s. ISBN 80-85368-22-6

NOSRETI, J.: *Zaječská Mladá vína*. Zaječí. Radniční listy - zpravodaj obce Zaječí: Centrum digitálního tisku s.r.o., 2015, roč. 15, č. 2, s 11.

PAVLOUŠEK, P.; BUREŠOVÁ, P.: *Vše, co byste měli vědět o víně a nemáte se koho zeptat.* Praha: Grada, 2015, 1. vyd., 140 s., ISBN 978-80-247-4351-6

SCHNEIDER, J; FIALOVÁ, J; VYSKOT, I.: *Krajinná rekreologie.* Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2008, 1. vyd., 140 s. ISBN 978-80-7375-200-2

SKLENIČKA, P.: *Základy krajinného plánování.* Praha: Naděžda Skleničková, 2003, 2.vyd., 321 s., ISBN 80-903206-1-9

STÁVEK, J.: *Velkopavlovická vinařská podoblast: průvodce.* Praha: Radix, 2008, 1. vyd., 179 s. ISBN 978-80-86031-76-7

ŠTARHA, I.: *Historie vinařství na Moravě: pohled do archivních pramenů.* Brno: Agentura Bravissimo Znojmo, 2004, 22 s. ISBN 80-239-6542-5

VECHETA, V.: *Moravské vinařské stezky.* Brno: CPress, 2016, 1. vyd., 230 s. ISBN 978-80-264-1157-4

Internetové zdroje

- [1] Vina z Moravy vína z Čech: Statistiky a fakta. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-3]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/statistiky-a-fakta.html>
- [2] Bioagens. *Pěstování révy vinné*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-03]. Dostupné z: <http://www.bioagens.eu/pestovani-revy-vinne>
- [3] Modré hory. *Historie vinařství*. [online]. [cit. 2016-12-08]. Dostupné z: <http://www.modrehory.cz/vinarstvi/historie-vinarstvi>
- [4] Ministerstvo zemědělství: Situační a výhledová zpráva réva vinná a víno. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-3]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/433552/SVZ_Vino_2015.pdf
- [5] Obec. *Informace o obci*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-03]. Dostupné z: <http://www.zajeci.cz/obec-1/informace-o-obci/>
- [6] Mapový server. *Zaječí*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-21]. Dostupné z: http://mapy.crr.cz/tms/crr_a/default/index.php?reload=1#c=3630494%252C5414631&z=8&l=zabaged_tile&p=&hs=1&
- [7] Mapy.cz. *Zaječí*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-21]. Dostupné z: <https://mapy.cz/?x=16.7669673&y=48.8634624&z=12&source=muni&id=5613>
- [8] Regionální informační servis. *Zaječí*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-23]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/vyhledavace/obce/detail?Zuj=585050>
- [9] Vinařství Šabata. *O nás*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-21]. Dostupné z: <http://vinarstvisabata.cz/>
- [10] Vinařství Herůfek. *O vinařství*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-21]. Dostupné z: <http://www.vinarstviherufek.cz/o-vinarstvi?sid=27e6deb40d86a5f338843a47f8f7181b>
- [11] Vinařství U kapličky. *Rodinné vinařství U kapličky*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-12-01]. Dostupné z: <http://www.vinarstviukaplicky.cz/>
- [12] PURA VIDA. *Penzion a vinný sklep v Zaječí*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-12-01]. Dostupné z: <http://www.penzionzajeci.cz/>
- [13] Vinařství Nosreti. *O nás*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-12-01]. Dostupné z: <http://vinarstvinosreti.cz/o-nas/>
- [14] Vinařství Vajbar Rakvice. *O vinařství*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-12-01]. Dostupné z: <http://www.vinarstvivajbar.cz/o-vinarstvi-o-vinarstvi?sid=2bc3e97f9970d50abf81315577fbc909>
- [15] Rodinné vinařství u Čermáků. *Vinný sklep*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-12-02]. Dostupné z: <http://www.vinocermak.cz/>
- [16] Vinařství Kadlec Zaječí. [on-line]. 2016 [cit. 2016-12-02]. Dostupné z: <http://www.penzionkadlec.cz/vinarstvi/>
- [17] Vinaři Zaječí. *O spolku*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-10-02]. Dostupné z: <http://www.vinarizajeci.cz/o-spolku>

- [18] Moravské vinařské stezky. *Logo*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-10-02]. Dostupné z: <http://www.stezky.cz/uvod.aspx>
- [19] Moravské vinařské stezky. *Velkopavlovická vinařská stezka*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-10-02]. Dostupné z: <http://www.stezky.cz/Moravske-vinarske-stein/Velkopavlovickavinarskastezka.aspx?lat=48.873653209727486&lon=16.76175508578363&z=16>
- [20] Cyklisté vítání. [on-line]. 2016 [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: <http://www.cyklistevitani.cz/uvod.aspx>
- [21] Cykloserver. *Cyklisté vítání*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: <http://www.cykloserver.cz/cykloatlas/index.php#pos=48.85245P16.88272P13>
- [22] Moje lahve. Biovíno: *ekologické pěstování vinné révy a výroba biovína*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-10]. Dostupné z: <https://mojelahve.cz/clanek/biovino-ekologicke-pestovani-vinne-revy-a-vyroba-biovina-268>
- [23] Vína z Moravy vína z Čech. *Vinařské regiony*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-10-22]. Dostupné z: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vinarske-regiony/vinarska-oblast-cechy.html>
- [24] Moravské vinařské stezky. *Moravská vinná stezka*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-10]. Dostupné z: <http://knihy.cyklotoulky.cz/clanky/clanky-display/cyklostezky/ceska-republika/moravske-vinarske-stein-moravska-vinna-stein/00199/>
- [25] Mikroregion Hustopečsko. *Propagace Mikroregionu*. [on-line]. 2016 [cit. 2016-11-10]. Dostupné z: <http://www.hustopecko.net/propagace-mikroregionu/d-1022>

8 Seznam obrázků

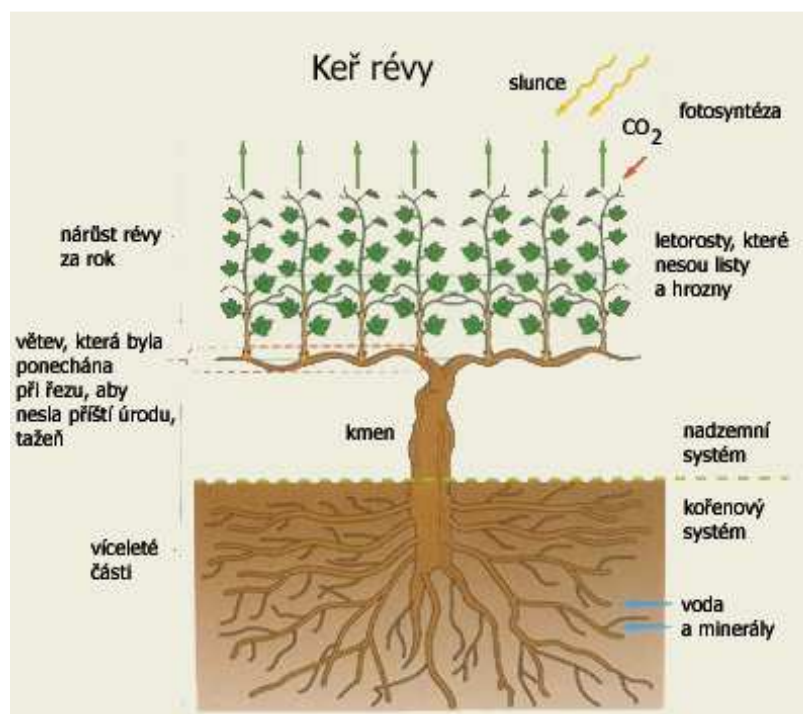
Obrázek 1 Produkce vína v ČR dle jednotlivých odrůd.....	14
Obrázek 2 Vinařská oblast Čechy a Morava.....	19
Obrázek 3 Plocha osázených vinic dle jednotlivých podoblastí	21
Obrázek 4 Poloha obce	24
Obrázek 5 Využití ploch v obci	25
Obrázek 6 Moravské vinařské stezky – logo	39
Obrázek 7 Moravské vinařské stezky	39
Obrázek 8 Modré značení Velkopavlovické moravské stezky	40
Obrázek 9 Velkopavlovická vinařská stezka procházející obcí Zaječí	41
Obrázek 10 Certifikační systém – Cyklisté vítáni.....	41

9 Seznam tabulek

Tabulka 1 SWOT analýza.....	45
Tabulka 2 SWOT analýza - strategie	50

10 Seznam příloh

Příloha 1 Keř révy vinné – nadzemní a podzemní část	59
Příloha 2 Vinná réva	59
Příloha 3 Struktura využití pozemků v obci.....	60
Příloha 4 Propagační materiál v rámci Mikroregionu Hustopečsko	60
Příloha 5 Vinobraní.....	61
Příloha 6 Vinice a pohled na CHKO Pálava	61
Příloha 7 Vinice	62
Příloha 8 Sklep ve Vinařské ulici.....	62
Příloha 9 Barokní sklepy.....	63
Příloha 10 Turistické informační centrum	63
Příloha 11 Kostel sv. Jana Křtitele.....	64
Příloha 12 Socha sv. Jana Nepomuckého	64
Příloha 13 Informační tabule	65
Příloha 14 Lanové centrum.....	65
Příloha 15 Budova bývalého kinosálu	66
Příloha 16 Probíhající stavba půjčovny kol	66
Příloha 17 Ze sklepa do sklepa	66
Příloha 18 Vinice s výhledem na kostel.....	67
Příloha 19 Lis na zpracování hroznů	67
Příloha 20 Oblékání tradičního kroje.....	68
Příloha 21 Krojované hody	68

Příloha 1 Keř révy vinné – nadzemní a podzemní část

Zdroj: www.nakup-bio.cz, [online], [cit. 2016-11-03]

Příloha 2 Vinná réva

Zdroj: vlastní zpracování

Příloha 3 Struktura využití pozemků v obci

	Druhy pozemků (ha)	Podíl v %
Celková výměra pozemku	1586	100 %
Orná půda	1 046	66 %
Chmelnice	0	0 %
Vinice	193	12 %
Zahrady	19	1,2 %
Ovocné sady	2	0,1 %
Trvale travní porosty	45	2,8 %
Zemědělská půda	1 305	82,3 %
Lesní půda	23	1,5 %
Vodní plochy	28	1,7 %
Zastavěné plochy	23	1,4 %
Ostatní plochy	207	13,1 %
KES	0,24	

Zdroj: vlastní zpracování

Zdroj dat: www.risy.cz, [online], [cit. 2016-11-18]

Příloha 4 Propagační materiál v rámci Mikroregionu Hustopečsko

Zdroj: www.hustopecko.net, [online], [cit. 2016-11-03]

Příloha 5 Vinobraní



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 6 Vinice a pohled na CHKO Pálava



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 7 Vinice



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 8 Sklep ve Vinařské ulici



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 9 Barokní sklepy

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 10 Turistické informační centrum

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 11 Kostel sv. Jana Křtitele



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 12 Socha sv. Jana Nepomuckého



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 13 Informační tabule



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 14 Lanové centrum



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 15 Budova bývalého kinosálu



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 16 Probíhající stavba půjčovny kol



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 17 Ze sklepa do sklepa



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 18 Vinice s výhledem na kostel



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 19 Lis na zpracování hroznů



Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 20 Oblékání tradičního kroje

Zdroj: Vlastní zpracování

Příloha 21 Krojované hody

Zdroj: Vlastní zpracování