

Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta v Lednici

VINAŘSKÁ OBEC BZENEC
Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce
Ing. Michal Kumšta

Vypracoval
Ing. Jaroslav Váňa

Lednice 2017



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatel : **Ing. Jaroslav Váňa**

Studijní program: Zahradnické inženýrství

Obor: Vinohradnictví a vinařství

Název tématu: **Vinařská obec Bzenec**

Rozsah práce: 40 stran textu, tabulek, grafů a schémat

Zásady pro vypracování:

1. Prostudujte literaturu týkající se vlivu půdních a klimatických podmínek na révu vinnou.
2. Popište historii zadané vinařské obce, viniční tratě v jejím katastru z hlediska klimatických, geologických a půdních podmínek, odrůdové skladby a způsobu vedení révy. Uveďte významné pěstitele révy a výrobce vína.
3. U charakteristických vín z popisované obce proveďte sensorickou a základní chemickou analýzu. Získané výsledky zhodnoťte.



Seznam odborné literatury:

1. JACKSON, R S. *Wine science : principles and applications*. 3. vyd. Burlington: Elsevier Acad. Press, 2008. 747 s. ISBN 978-0-12-373646-8.
2. PAVLOUŠEK, P. *Encyklopedie révy vinné*. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. 315 s. ISBN 978-80-251-1704-0.
3. KOZÁK, J. a kol. *Atlas půd České republiky*. 2. vyd. Praha: ČZU Praha, 2009. 149 s. ISBN 978-80-213-2008-6.
4. <http://www.geology.cz/extranet/mapy/mapy-online/mapove-aplikace>

Datum zadání bakalářské práce: listopad 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: květen 2017

L. S.



Ing. Jaroslav Váňa
Autor práce



doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
Vedoucí ústavu



Ing. Michal Kumšta
Vedoucí práce



prof. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci na téma: „**Vinařská obec Bzenec**“, vypracoval 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, 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 Lednici dne: 2. května 2017

.....
podpis

Poděkování

Rád bych poděkoval všem, kteří mi při zpracování této bakalářské práce pomáhali. Především děkuji vedoucímu práce panu Ing. Michalu Kumštovi za odborné vedení a poskytnutí cenných rad. Dále děkuji rodině, kolegům a přátelům za podporu, trpělivost a vytvoření podmínek, které mi usnadnily absolvovat celé studium.

Obsah

1	ÚVOD.....	7
2	CÍL PRÁCE.....	8
3	VLIV GEOLOGICKÝCH, PŮDNÍCH A KLIMATICKÝCH PODMÍNEK NA RÉVU VINNOU	9
	3.1 Vliv geologických a půdních podmínek na révu vinnou	9
	3.2 Vliv klimatických podmínek na révu vinnou	11
4	MĚSTO BZENEC	15
	4.1 Historie města Bzence	18
	4.2 Bzenec v současnosti	20
5	VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ VE BZENCI.....	22
	5.1 Pohled do historie vinohradnictví a vinařství	22
	5.2 Viniční tratě v katastru obce Bzenec	32
	5.2.1 Geologické a půdní podmínky.....	34
	5.2.2 Nadmořská výška, svažitost a reliéf krajiny.....	35
	5.2.3 Klimatické podmínky	36
	5.3 Pěstované odrůdy a způsoby vedení révy vinné	36
	5.4 Významní pěstitelé révy a výrobci vína ve Bzenci.....	38
	5.5 Charakteristická vína ze Bzence	42
	5.5.1 Senzorické zhodnocení vín.....	44
	5.5.2 Základní chemická analýza	46
6	ZÁVĚR.....	47
7	SOUHRN A RESUME, KLÍČOVÁ SLOVA	48
8	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	49
9	PŘÍLOHY – SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK	53

1 ÚVOD

Práce je zaměřena na vinařskou obec Bzenec. Bzenec, jako město je spojováno s vínem a pěstováním révy vinné po staletí, také v současnosti je neodmyslitelnou součástí moravského vinařství. Rád bych touto formou vyjádřil právě skutečnost, že Bzenec má pro svoji polohu velmi příznivé podmínky pro pěstování révy vinné. Hrozny, které na bzeneckých svazích zrají, mají vynikající parametry pro tvorbu lahodných vín. Vinaři, ve městě působící, pak tato vína umí stvořit, využívají moderní technologie, moderní zařízení, odborné znalosti, ale i zkušenosti. Vše kombinují s tradičními postupy a vznikají tak nádherná vína. To je velmi důležité, ale bez citu, vnímavosti k přírodě, bez radosti z práce, bez opravdového zájmu a bez lásky k vínu to moc nefunguje.

V první, obecné části práce, je uvedeno několik základních zákonitostí týkajících se podmínek důležitých pro optimální pěstování révy vinné. V dalším úseku nás práce seznamuje s městem Bzenec, s jeho historií i současností. Hlavní, nejrozsáhlejší část práce se zabývá vinohradnictvím a vinařstvím ve Bzenci. Tato kapitola je rozdělena do několika oblastí, které nás zavedou jednak do minulosti, tak do dnešních časů. Právě v historii vidíme mnohá poučení a souvislosti s dnešní dobou a při studiu historických pramenů se mi potvrdil názor, že všechno už tady bylo. Nařízení, zákony, omezení, regulace, postihy, tresty, neúrody, nádherné ročníky, slabé a mizerné ročníky, pančování vína. Vždy je v hlavní roli člověk, pěstitel, vinař, na kterém vše záleží. Bzenečtí vinohradníci a vinaři mají révu vinnou i víno rádi a záleží jim na tvorbě kvalitních vín a na šíření významné tradice i dobrého jména bzeneckého vinařství. V další části kapitoly jsou popsány bzenecké viniční tratě, odrůdová skladba zdejších vinohradů, seznámíme se s vinaři i s jejich víny. Součástí hlavní kapitoly je také sensorické i analytické zhodnocení vybraných vín odrůdy Ryzlink rýnský od několika bzeneckých vinařů.

2 CÍL PRÁCE

Cílem této bakalářské práce bylo zmapovat vinařskou obec Bzenec. Záměr byl shromáždit informace ze zdrojů, rozřídít, porovnat je a vytvořit tak ucelený pohled na vinohradnictví a vinařství optikou roku 2017. Nejprve bylo potřeba popsat základní podmínky pro pěstování révy vinné a přiblížit město Bzenec. Hlavním úkolem pak bylo připomenout historii tohoto krásného oboru ve městě Bzenci, představit bzenecké viniční tratě, pěstované a oblíbené odrůdy révy vinné a seznámit se s místními vinaři a s jejich víny. Cílem bylo také sensorické i analytické posouzení vybraných vín.

3 Vliv geologických, půdních a klimatických podmínek na révu vinnou

Pěstování révy vinné vyžaduje splnění několika velmi důležitých podmínek. Réva vinná je světlomilná a teplomilná rostlina a proto potřebuje kvalitní polohy, dostatek slunečního svitu a dostatek srážek. Volba stanoviště pro budoucí vinici tak určuje množství i kvalitu hroznů a tedy i vína. Můžeme si nyní připomenout, jaký je vliv níže uvedených podmínek na pěstování révy.

3.1 Vliv geologických a půdních podmínek na révu vinnou

Geologický podklad a geomorfologická členitost území jsou základní a konstantní složkou každého území (Jandák et al., 2010). Geologické podloží je určitě důležitým, ale zároveň nejobtížněji definovatelným, měřitelným a ne zcela objasněným faktorem z pohledu jeho vlivu na kvalitu vína. Klíčovou roli z geologického pohledu hraje matečná hornina, což je hornina, z které půda vznikla. Kvalita vína určitě závisí na struktuře a minerálním složení matečné horniny a její hloubce. Právě hloubka kořenového systému ovlivňuje minerální výživu i zásobování révy vinné vodou (Pavloušek a Burg, 2011). Z tohoto pohledu je velmi důležitá i hloubka spodní vody. Při vysoké hladině spodní vody není vhodné révu vinnou vysazovat. Zajímavá vína bývají spojována mimo jiné právě s geologickým podložím. Příkladem může být oblast Champagne, kde převládá křídové podloží. Stanoviště, viniční tratě i samotné vinice jsou v některých místech velice atraktivní. Jsou prověřeny časem a generacemi vinohradníků je potvrzována kvalita vín z těchto míst. Důležitým faktorem pro kvalitní výsledek, to znamená pro tvorbu jedinečného vína, je také výběr vhodné odrůdy pro určité území. Geomorfologické podmínky se stávají důležitou součástí „terroir“ a ukazují na výjimečnost daného stanoviště.

Půda je samostatný přírodně-historický útvar, který vznikl v důsledku komplexního působení různých vnějších činitelů, jako jsou klima, biologické faktory, podzemní voda na matečnou horninu v určitém čase (Jandák et al., 2010). Půda vzniká a vyvíjí se zvětrávacími a půdotvornými procesy, které probíhají současně. Vývoj půdy je neustálý a dlouhodobý proces, avšak rychlost změn je různá. Zvětrávacími procesy mechanicky a chemicky narušená matečná hornina se nazývá půdotvorný substrát. Je to

výchozí materiál pro vznik půdy. Těžké půdy mají vysoký podíl jílu, naproti tomu půdy lehké mají vysoký podíl písku (Jackson, 2008).

Půda patří k základním podmínkám nutným pro růst rostlin. Z tohoto pohledu je nejdůležitější vlastností půdy její úrodnost. Půdní úrodnost je dána souborem fyzikálních, chemických i biologických vlastností půdního profilu. Můžeme zde zahrnout fyzikální faktory, jako jsou zrnitostní složení, textura, struktura, pórovitost, záhřevnost nebo náchylnost k erozím. Z chemických faktorů určuje půdní úrodnost půdní reakce (pH), chemické složení půdy a obsah živin v půdě (obsah makroelementů jako dusíku, vápníku, hořčíku, fosforu, draslíku, síry i obsah mikroelementů jako železa, zinku, manganu, mědi, bóru, molybdenu). Klíčový z pohledu révy vinné je vodní režim – pohyb vody v půdě (dostatek vláhy, ale zároveň odvádění přebytečné vody). Vlhkost půdy (obsah vody v půdním profilu) závisí na vlastnostech půdy a naopak půdní voda má velký význam pro vývoj půdy a utváření půdních vlastností. Například písčité půdy mají nízkou vodní kapacitu a jsou schopny zadržet omezené množství vody. Obsah vody v půdě je ovlivňován i způsoby zpracování půdy. Kromě půdní textury a struktury ovlivňuje dostupnost vody pro révu vinnou také hloubka půdy, efektivní hloubky půdy se nejlépe dosáhne před výsadbou (Jackson, 2008).

Základem pro vytváření a zlepšování půdní úrodnosti ve vinici je obsah organické hmoty, trvalého humusu (Hlušek et al., 2002). Mezi důležité biologické faktory lze zařadit i živé půdní organismy - půdní edafon, půdní biodiverzita je zásadním bodem pro zachování trvalého rozvoje půdy. K dalším důležitým faktorům patří také hloubka rigolace, hloubka ornice a celková péče o půdu (kultivace, upustit od herbicidního ošetření, vhodné ozelenění meziřadí, zabránit erozím, apod.). Vhodná kultivace půdy podporuje rozvoj mikroorganismů v půdě a degradaci organického materiálu (Jackson, 2008). Ve vinicích, podobně jako v jiných zemědělských kulturách, hrozí vodní eroze. V současnosti je více než polovina zemědělské půdy v České republice ohrožena povrchovým odnosem a vodní erozí (Kozák a Němeček, 2009).

Réva vinná obecně velké nároky na půdu nemá. Daří se jí téměř všude, ovšem kromě příliš mokrých, slaných, těžkých, jílovitých a studených půd (Hauft, 1988). Vždy záleží na dostatečném provzdušnění, zamezení nadměrnému utužení půdy, optimální vlhkosti půdy, vhodné zásobě živin, záhřevnosti půdy apod. Půdy ve vinicích neovlivníme, můžeme ale zlepšit jejich chemické a fyzikální vlastnosti pomocí různých agrotechnických operací, jako jsou například odvodnění, kypření, dodání humusu nebo

hnojiv (Steidl a Renner, 2003). Půdní vlastnosti výrazně ovlivňuje také půdní reakce - hodnota pH (Hlušek et al., 2002). Optimální pH půdy pro révu vinnou je od 6,5 do 7,2.

3.2 Vliv klimatických podmínek na révu vinnou

Geologické a půdní podmínky jsou jistota, konstanta pro danou vinici, s konstantou můžeme počítat a můžeme se na ni spolehnout. Klimatické podmínky jsou nejistota, je to velká neznámá. Pěstitel révy plánuje, předpokládá, očekává a doufá, ale každý rok je jiný, proměnných klimatických okolností je hodně a je důležité s nimi počítat. Klimatické podmínky během roku určují rychlost vývoje hroznů a jejich vyzrávání, které zásadním způsobem ovlivňuje kvalitu budoucího vína (Kraus a Konečný, 1958). Francouzské vinařské přísloví nám říká, že matkou vína je odrůda révy vinné, jeho otcem jsou půda a poloha vinice a ročník je jeho osudem. Je to jistě pravda, počasí v každém ročníku je klíčovou proměnnou veličinou a radostí i starostí vinařů. Území naší republiky leží v oblasti přechodného středoevropského klimatu, převážnou část roku u nás převládá vzduch mírného pásma, vliv má také vzduch tropický, v krátkých časových úsecích také vzduch arktický, ale i proudění vzduchu z euroasijských oblastí, na naše podnebí působí i vliv Atlantického oceánu. Významně ovlivňují naše podnebí také hory a pohoří, na klimatickou rozmanitost více působí výškové poměry a členitost terénu než zeměpisná poloha.

Procesy a stavy v atmosféře jsou ve vzájemném vztahu se zemským povrchem v daném místě. Pro vyhodnocování podnebí je třeba brát v úvahu stálé opakování přírodních period. Rozhodující jsou vlivy vyvolané aktivitou Slunce, sluneční periody, i když mnohé jevy na Zemi souvisí i s vlivem dalších těles, například vliv Měsíce na odliv a příliv (Rožnovský et al., 2014). Sluneční záření, které vytváří roční klimatické cykly, ohřívá zemi a poskytuje energii pro fotosyntézu (Jackson, 2008). Hlavní přírodní periody jsou denní přírodní perioda (den a noc, to je střídání světla a tmy během 24 hodin) a roční přírodní perioda (rok o délce 365,242 dne). Vytváří se typický průběh počasí, výskyt ročních dob a následně biologické projevy živých organismů, například období vegetace, vegetačního klidu, vegetační fáze, období zimního spánku u některých zvířat atd. (Rožnovský et al., 2014).

Réva vinná je rostlina vhodná do teplejšího podnebí a také doba slunečního svitu je pro její pěstování velmi důležitá. Nejdélší dobu slunečního svitu máme v červenci

a nejkratší dobu máme v prosinci, skutečná doba slunečního svitu na většině našeho území činí něco přes 1800 hodin (optimum pro révu vinnou je 1800 až 2200 hodin). Intenzita, kterou půdy a vinice přijímají světlo a teplo záření slunce, je značně závislá na úhlu, při kterém sluneční paprsky dopadají na zemský povrch (Jackson, 2008). Úhel dopadu slunečních paprsků se mění v závislosti na denní době, ročním období, zeměpisné šířce, sklonu a orientaci daného místa (Jackson, 2008).

Pro určování potřebné teploty pro kvalitní pěstování révy vinné se stanovuje suma aktivních teplot, což je součet průměrných denních teplot vzduchu, rovných a vyšších než zvolená hodnota (průměrná denní teplota se vypočítá například jako aritmetický průměr z teplot vzduchu naměřených v 7 hodin, ve 14 hodin a ve 21 hodin, teplota ve 21 hodin se počítá dvakrát a součet se dělí tak čtyřmi). U révy vinné může tato zvolená hodnota představovat tzv. vegetační nulu ($10\text{ }^{\circ}\text{C}$). Takže délka vegetačního období pro révu vinnou se vymezuje průměrnými denními teplotami nad $10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Vegetační období začíná vyrašením a končí sběrem hroznů. Pro pozdní odrůdy je to 150 až 165 dnů (patří k nim většina moštových odrůd pěstovaných u nás) a pro velmi pozdní odrůdy to je 165 až 180 dnů (Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, André, Frankovka) (Kraus et al., 2010). Jestliže sečteme všechny průměrné denní teploty vyšší než $10\text{ }^{\circ}\text{C}$, zaznamenané od začátku vegetačního období révy vinné až do konce tohoto období, získáme tak sumu aktivních teplot daného stanoviště (Kraus et al., 2010). V našich podmínkách se suma aktivních teplot pro révu vinnou pohybuje od 2200 do 2800 $^{\circ}\text{C}$, což lze považovat za vhodné pro pěstování révy vinné. Sečteme-li za celé vegetační období révy vinné jen zvýšení průměrných denních teplot nad $10\text{ }^{\circ}\text{C}$, tedy teploty, které vytvářejí biologický efekt růstu a vývinu révy, a které se označují jako efektivní teploty, dostaneme sumu efektivních teplot. Tato suma efektivních teplot nesmí klesnout na stanovišti vybraném pro založení vinice pod 1000 $^{\circ}\text{C}$ za vegetační období (Kraus et al., 2010). Teplotní sumy jsou ukazatelem teplotních nároků rostlin v jednotlivých fenologických fázích nebo za celé vegetační období a jsou využívány například ve fenologických předpovědích, signalizaci ošetření, prognóze výskytu škůdců apod. Teploty vzduchu jsou na našem území proměnlivé, změny mohou nastávat v průběhu celého roku, nejčastěji se však vyskytují v zimě nebo na jaře a mohou vykazovat i velké extrémy. Hodnoty teplot vzduchu významně ovlivňují také naše hory, což dokládá, že vertikální teplotní gradient má hodnotu $0,6\text{ }^{\circ}\text{C} / 100\text{ m}$ (Rožnovský et al., 2014). V průběhu dne jsou v průměru nejnižší teploty v době východu Slunce nebo těsně po něm a nejvyšší denní teploty vzduchu jsou kolem 14. hodiny odpoledne. V letním období maximální

denní teploty překračují i 30 °C (dny tropické). Vlivem slunečního záření a vyšších teplot dochází také k výraznému zahřívání listů i bobulí (Hlušek et al., 2015). Hrozí tak vznik slunečního úžehu révy (sluneční úpal), což je poškození tepelným infračerveným zářením. Dalším možným problémem může být sluneční spála révy, tedy poškození hroznů škodlivým UV-B zářením. Velmi často však jde o současné působení obou těchto faktorů (Hluchý, 2008). Naopak v zimních měsících se vyskytují i velmi nízké teploty vzduchu, pod -15 °C. Teploty kolem - 20 °C již mohou porosty révy vinné zásadně poškodit. Z hodnocení měsíců vychází nejchladnější leden, nejteplejším měsícem je v průměru červenec. Každý vinohradník sleduje průběh počasí, hlídá předpovědi, prognózy, především z hlediska výskytu chorob, škůdců, agrotechnických zásahů, sklizně hroznů, použití techniky apod. Vegetační období nastupuje na jižní Moravě kolem 20. března a končí počátkem druhé dekády listopadu, jeho délka je tedy 230 až 240 dnů. S nadmořskou výškou jeho délka klesá, zkrácení délky představuje na 100 m nadmořské výšky 8 až 10 dnů. Z toho vyplývá, že vhodnost pěstování révy vinné s nadmořskou výškou rovněž významně klesá (dozrávání hroznů). Hlavní vegetační období u révy vinné nastupuje v poslední dekádě dubna a končí ve druhé dekádě října. Nejteplejší část roku, vegetační léto, trvá v nejteplejších oblastech až 110 dnů.

Hodnoty teplot půdy jsou ovlivněny kromě počasí i fyzikálními vlastnostmi půdy a charakteristikou porostu révy vinné, případně zatravněním vinice. Povrch půdy má v průměru vyšší teplotu, než okolní vzduch. Je to dáno radiačním režimem půd, které během dne pohlcují sluneční záření a kumulují teplo, které pak v noci vzduch nad půdou zahřívá. Maximální teploty povrchu mohou u písčitých půd dosáhnout až 50 °C, na půdách s travním porostem nepřekračují maxima 40 °C.

Srážky v České republice se vyznačují velkou časovou i lokální proměnlivostí a jsou jediným primárním zdrojem vody pro naše území. Réva vinná kvalitní srážky nutně potřebuje, kořeny má hluboko, netrpí tolik krátkodobým suchem, přesto delší období bez dešťů ohrožují kvalitu porostů i kvalitu hroznů. Dostatečné množství vláhy je důležité zejména v předjaří, po odkvětu a také v době zaměkání bobulí (Dohnal a Kraus, 1968). Množství srážek naměřené za určitý časový úsek - den, měsíc, rok apod. označujeme jako srážkový úhrn. Při posuzování vlivu srážek na růst a zrání révy vinné bereme v úvahu, jak denní úhrn srážek (množství srážek za 24 hodin, vždy od 7 do 7 hodin), tak i měsíční úhrn srážek (součet všech denních úhrnů v daném měsíci). K charakteristice srážkových poměrů nestačí jen uvedení těchto úhrnů. Rozdělení srážek v roce daleko lépe vyjadřuje počet dnů se srážkami (srážkové dny) a jejich

rozdělení během vegetace. Nejčastěji je uváděn počet dnů se srážkami 1 mm a více, kterých je průměrně za rok v suchých oblastech přes 90, v nejvlhčích oblastech až 190. Réva vinná potřebuje ke svému optimálnímu růstu a kvalitnímu dozrávání hroznů roční úhrn 600 až 800 mm srážek. Za nutné minimum k udržení sporého růstu révy s nízkou plodností se považuje 300 mm srážek za rok (Kraus et al., 2010). Vydatné deště s krátkou dobou trvání (přivalové deště), které většinou padají na relativně malé ploše převážně v letním období, mohou působit velké škody na porostech révy vinné nebo jsou příčinou vodní eroze. Součástí výskytu těchto srážek a bouřek jsou často i negativní doprovodné jevy, jako krupobití a silný nárazový vítr. Krupobití může velmi poškodit celé porosty révy vinné, především dozrávající hrozny nebo listovou plochu, silný vítr je nebezpečný pro mladé letorosty, které pokud nejsou dobře fixovány v opěrné konstrukci (drátěnce), se snadno odlamují. Při bouřkách se nejčastěji prudký nárazový vítr vyskytuje na jejich čele, těsně před nástupem srážek, jde o tzv. hůlavu (Rožnovský et al., 2014). Dlouholetých průměrných úhrnů srážek je možno využívat pro hodnocení srážkového charakteru měsíce, roku, nebo určitého období a plánovat tak například vhodnost odrůdy, volbu stanoviště apod. Podle ročních období jsou nejvyšší průměrné srážkové úhrny v létě (kolem 40 %), následuje jaro (25 %), podzim (20 %) a nejméně srážek je v zimě (15 %) (Rožnovský et al., 2014). Souvislá sněhová pokrývka byla v posledním desetiletí velmi nepravidelná a v některých letech se vyskytovala pouze sporadicky.

Pro pěstování révy vinné jsou stále aktuálnější dlouhá období sucha, kdy jsou velmi malé srážkové úhrny nebo se srážky vůbec nevyskytují. Výskyty sucha se v posledních dvou desetiletích zvýšily. Sucho znamená nedostatek vody v půdě, rostlinách, tocích i v atmosféře. Jako hraniční hodnota pro sucho se často uvádí průměrný roční úhrn srážek 500 mm (Rožnovský et al., 2014). Právě Bzenec a jeho okolí má pro výskyt sucha velké předpoklady (ČHMÚ, 2017). Jak bylo řečeno, pěstitelé révy vinné klimatické podmínky ovlivňovat nemůžou. Můžou však s nimi počítat a některé i využívat. Vědci z oblasti meteorologie předpovídají pro příští léta další zvyšování teploty a snižování srážek, především v letním období (Steidl a Renner, 2003). Bude nutné měnit některé zavedené zvyklosti v pohledu například na využívání závlahy, budování záchytných nádrží na vodu, volbu vhodných odrůd, orientace řádků, kultivace půdy, ozelenění vinic, odlistění zóny hroznů a další.

4 MĚSTO BZENEC

Město Bzenec se nachází na jihovýchodní Moravě v nadmořské výšce 183 m. Severně nad městem leží kopce Kyjovské pahorkatiny a dále na sever navazuje pohoří Chříby. Městem protéká od západu směrem k východu potok Syrovínka, který je pravostranným přítokem řeky Moravy, do níž se vlévá asi 4 km jihovýchodně od města Bzence. Na katastrálním území města, o rozloze 4 034 hektarů, mírně převažují lesní plochy nad plochami zemědělské půdy. Mezi zemědělskými plochami činí orná půda více než 80 %, na druhém místě jsou vinice s asi 8 %, louky s asi 6 % a dále zahrady, sady nebo pastviny.

Katastr města Bzence se nachází ve dvou geomorfologicky i geologicky různých částech. Jižní část katastru leží na navátých píscích a říčních sedimentech a patří ke geomorfologickému celku Dolnomoravský úval, který je součástí geomorfologické soustavy Vídeňská pánev. Navaté písky zde dosahují mocnosti až 30 m a často tvoří výrazné přesypy. Na jihu od města se na písčitých půdách rozkládá rozsáhlý lesní komplex táhnoucí se až za řeku Moravu. Název tohoto lesního komplexu „Doubrava“ připomíná, že zde v minulosti rostly dubové lesy, které byly postupně vymýceny. V polovině 18. století zůstaly jen ojedinělé skupiny stromů a keřů, jak to připomínají některé části lesa dodnes. Území se podařilo znovu zalesnit až mezi léty 1823 až 1852, zásluhou lesního inspektora Jana Bedřicha Bechtela, jak to připomíná památník nedaleko osady Bzenec - Přívoz. Tato písčitá rovina s borovými lesy se také nazývá „Moravská Sahara“ (BZENEC, 2015). V rámci České republiky se právě na bzeneckých píscích nejhojněji vyskytují pískomilné rostliny (psamofyty). Druhově pestrá společenstva rostlin i živočichů jsou chráněna v národní přírodní památce „Váté písky“ a v přírodní památce „Vojenské cvičiště Bzenec“ (GEOLOGICKÉ LOKALITY, 2017). Katastrální území města Bzence zasahuje na východě a jihovýchodě k řece Moravě a k umělému odlehčovacímu rameni Nová Morava. Jižní katastrální hranice se dotýká přírodního parku Strážnické Pomoraví. Navaté písky jsou vůči ploché údolní nivě Moravy na jihovýchodě ohraničeny příkrými erozními svahy, což dokumentuje například přírodní památka „Osypané břehy“ (BZENEC, 2015). Do jihovýchodního okraje katastru zasahuje zemědělsko-lesní krajina s poli, loukami, lužními lesíky a mokřady. V západní části katastru, směrem k Vracovu, se pak rozléhají lány polí.

Severní část katastru, která je položená výše, patří ke geomorfologickému celku Kyjovské pahorkatiny, ta patří do Středomoravských Karpat (součást Vnějších Západních Karpat). Tuto část katastru tvoří zemědělská krajina, dominantní jsou zde vinohrady s rozptýlenými ovocnými stromy (převládají meruňky nebo ořešáky vlašské). Významnou část náhorních plošin zde zaujímá orná půda.

Centrem města je náměstí Svobody, které patří k největším náměstím v regionu (má rozlohu více než 2 hektary). Důvodem udržování tak velké plochy bylo časté pořádání velkých trhů, především se zeleninou. Dominantou náměstí je mariánský sloup z roku 1915, na vrcholu sloupu je socha Panny Marie s Jezulátkem (BZENEC, 2017a). Z náměstí se jižním směrem dostaneme na vlakové nádraží. Směrem severním pak vyjdeme na Horní náměstí, které je koncipováno jako park. Nad tímto náměstím a zástavbou rodinných domků se pak tyčí kopec zvaný „Starý hrad“ s torzem kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána. Z Horního náměstí se můžeme vydat na východní stranu ke kostelu nebo směrem západním k zámku.

Bzenecký zámek stojí na místě, kde původně stála opevněná pozdně gotická tvrz. Raritou města je proslulá staletá „ bzenecká lípa“, rostoucí při severním okraji zámeckého parku, jejíž stáří se odhaduje na více než 900 let. Kmen stromu je rozpadlý na devět dosud živých kmenů podepřených dřevěnou konstrukcí.

Bzenecký katolický barokní kostel sv. Jana Křtitele byl dostavěn v roce 1702, stojí na kopečku asi 100 metrů severovýchodně od náměstí Svobody. Prostor kolem kostela byl využíván do roku 1812 jako hřbitov, později byl upraven na park (Ostrézi et al., 2009).

V roce 1703 byla na kopci nad městem postavena zmiňovaná barokní kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána. Tato kaplička byla v dubnu 1945 zničena ustupující německou armádou a od té doby vévodí městu její zřícenina. Počátkem roku 2017 byla zahájena kompletní rekonstrukce kaple, takže po více než 70 letech nad městem znovu vyrůstá jeho tradiční dominanta, viz Obr. 1 a Obr. 2.



Obr. 1 Kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána, v minulosti (STARÝ BZENEC, 2012)



Obr. 2 Kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána, rekonstrukce - duben 2017

4.1 Historie města Bzence

Zdejší oblast byla obydlena již v dávných dobách, archeologie dokládá osídlení těchto míst již ve starší době kamenné, v době bronzové i v době železné. První písemná zmínka o Bzenci pochází z kroniky vážící se k roku 1015, ale historicky doložená zpráva o Bzenci je až v listině z roku 1213. Ve 14. století se pod hradem Bzenec již rozkládá stejnojmenné město. V husitském období došlo k úpadku města a zničen byl i původní dřevěný bzenecký hrad. Od roku 1588 se stal Bzenec na dlouhý čas majetkem pánů Pruskovských z Pruskova, kteří se významně zapsali do dějin města. Období rozkvětu města vystřídala těžká doba vpádu Bočkajovců a následně třicetiletá válka, město se vylidnilo, domy byly zbořeny, zpustla pole i vinice. Počátkem 18. století nastal opět rozkvět města, byl postaven nový bzenecký chrám (1702), kaple sv. Floriana a sv. Šebestiána na kopci nad městem (1703), byl přestavěn zámek v barokním slohu (1710). Koncem 18. století je Bzenec rozvinutým městem s tradičním vinařstvím, zelinářstvím a také díky řemeslům. Napoleonské války zasáhly i Bzenec, městem prošly tisíce vojáků. V roce 1848 došlo k velkým společenským změnám, bylo zrušeno poddanství a robota, správní i soudní pravomoci převzaly státní úřady. Bzenec se stal sídlem cechovního úřadu, četnické stanice, poštovního a telegrafického úřadu (telegraf od roku 1868, telefon od roku 1907), vojenské posádky, farního i děkanského úřadu. Zámek byl v polovině 19. století zbořen. V roce 1855 byla zahájena stavba nového zámku, který byl dokončen v roce 1858, ve stylu anglické gotiky (pseudogotický styl). Současně byla přeměněna zámecká zahrada na krajinářský park. Roku 1869 byla zbourána stará radnice a postavena nová. Roku 1888 byla postavena vojenská jezdecká kasárna, která jako městské byty a podnikatelské i zábavní prostory slouží dodnes. V letech 1884 až 1885 byla na železniční trať Severní dráhy napojena lokální trať z Moravského Písku přes Bzenec do Kyjova, která se později stala součástí vlárské železniční trati (1888). Hlavním zaměstnáním obyvatel Bzence zůstalo zelinářství, zatímco vinařství po roce 1848 postupně upadalo, vznikaly i první konzervářské firmy (1868). V polovině 19. století byla v Bzenci otevřena obecná škola a roku 1897 škola měšťanská. V roce 1885 byla založena jedna z prvních zemědělských škol s vyučovacím jazykem českým na jižní Moravě. Škola vychovávala budoucí hospodáře a jmenovala se Hospodářská zimní škola, vyučovalo se od listopadu do dubna. Škola sídlila naproti kostela vedle fary a výuka zde probíhá dodnes. V roce 1899 byla škola

transformována na Zemskou rolnickou a vinařskou školu, v níž se vyučovalo již celoročně, byl vybudován rovněž školní statek. V roce 1946 byla při škole zřízena jednorozční Konzervářská škola, ze které se v roce 1951 stala Střední průmyslová škola konzervářská, která sídlila v budově bzeneckého zámku. V roce 1976 byl uveden do provozu domov mládeže na Těmické ulici, později zde vznikl celý nový školní areál, který dnes ovšem chátrá bez využití. V roce 1990 byla škola přejmenována na Střední průmyslovou škola potravinářské technologie. Zemědělské odborné učiliště s obory zahradník a vinař zbudovalo pokusné pole a učebny pro odborný výcvik. V roce 1986 byl otevřen Domov mládeže a v roce 1994 byla uvedena do provozu budova nové školy. Později byly otevřeny gastronomické obory. V roce 2004 proběhlo sloučení všech středních škol působících ve Bzenci, samostatné zůstalo zatím pouze Střední odborné učiliště lesnické v Bzenci - Přívoze (STARÝ BZENEC, 2013). V současnosti jsou však již všechny střední školy ve Bzenci integrovány a vznikla tak Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec se sídlem na náměstí Svobody a odloučenými pracovišti na ulici J. Hanáka (původní stará škola), na ulici Vinařů a v Bzenci - Přívoze.

Ve Bzenci hrála významnou roli i Židovská obec, která existovala ve městě zřejmě již v polovině 14. století, ale doložená je až v 16. století. Židovská čtvrť se nacházela mezi zámkem a dolním náměstím, ovšem židé vlastnili i některé domy na náměstí společně s obchody a jatkami. Bzenecká vrchnost si židů ve městě cenila, protože jí z židovské obce plynuly nemalé výhody a příjmy. Židé měli rovněž svobodně voleného rabína a rychtáře. V 17. století židé provozovali kromě obchodů i řemesla a to hlavně kožešnictví, krejčovství a sklenářství, platilo však, že smějí přijímat zakázky jen od svých souvěrců. V roce 1750 je ve Bzenci uváděno 63 židovských domů a těsně po roce 1800 dokonce 88. V roce 1830 zde žilo 637 židů a roku 1850 jejich počet přesáhnul 900 (1/4 obyvatel). V roce 1867 získali židé náboženskou i politickou rovnoprávnost a přestali pro ně platit různá omezení a nařízení. Ve 2. polovině 19. a v 1. polovině 20. století se židovští podnikatelé podstatnou měrou podíleli na společenském vzestupu města. Bzenečtí židé se věnovali kromě obchodování s vínem, ovocem, zeleninou i potravinářskému průmyslu. Koncem 19. století a po rozpadu Rakouska – Uherska nastal ve městě pokles židovského obyvatelstva, které se stěhovalo do větších měst. V roce 1919 došlo ke sloučení židovské obce s městem pod jednu obec a samostatná židovská správa zanikla. V roce 1930 bylo již ve Bzenci jen 138 židů. Největší pohroma pro židy byl vznik protektorátu Čechy a Morava a vláda

hitlerovského Německa. Dne 27. 1. 1943 došlo k hromadnému odsunu místních židů do Uherského Brodu a odtud 31. 1. 1943 do koncentračního tábora Terezín. Zde část zůstala a zbytek byl přesunut do tábora Osvětim. Hrůzné podmínky v táborech přežili pouze dva bzenečtí židé a to MUDr. Alfréd Blumka a Robert Alt. Na památku obětem nacistické zvěle byl v roce 1956 odhalen památník na židovském hřbitově. Židovský hřbitov je i dnes pěkně udržovaný, nejstarší dochované náhrobky pocházejí z 18. století a poslední pohřeb zde byl uskutečněn v roce 1970, kdy byl pochován právě zubní lékař doktor Blumka. Židovská náboženská obec ve Bzenci byla jednou z nejstarších a nejpočetnějších komunit na Moravě. Bzeneckou synagogu v roce 1956 koupilo město a chtělo ji přebudovat na kulturní dům, byla však narušena statika, stavba musela být zbořena a město přišlo o jednu ze svých dominant (STARÝ BZENEC 2012c).

4.2 Bzenec v současnosti

Bzenec je malé město, v současnosti má kolem 4 300 obyvatel. Město leží na silnici I. třídy č. 54 mezi Vracovem (směr od Kyjova) a Veselím nad Moravou a na železniční trati Brno - Veselí nad Moravou a tratí Bzenec - Moravský Písek je propojeno i s tratí Břeclav - Přerov. Město je vystavěno podél hlavní komunikace v délce 4 kilometry. Asi kilometr východním směrem (na Veselí nad Moravou) po silnici č. 54 leží část města nazvaná Bzenec - Kolonie. K jihu pak vede silnice č. 426 do Strážnice a komunikace č. 426 směřuje také na sever do obce Těmice. Po silnici č. 426 směrem do Strážnice se po cca 4 km dostaneme do části města nazvané Bzenec - Přívoz. V Bzenci - Přívoze je železniční stanice na již zmíněné trati Břeclav - Přerov. Sídlí zde také jedno z odloučených pracovišť Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví, dále se zde nachází úpravna vody, několik bytových domů, výroba stavebního materiálu a pískovna.

Ve městě působí několik významných podniků a firem. Zdejší konzervářenské podniky produkují sterilované okurky, zelí a další zeleninu, významná je také výroba octa. Jsou zde firmy vyrábějící plastová okna a dveře nebo průmyslové podniky s různorodým výrobním programem, například výroba stavebních materiálů, elektronických součástek, plastových výrobků, kovovýroba, apod.

Bzenec navázal také partnerství v zahraničí. Jedná se o partnerská města Mûrs-Erigné ve Francii a Egeln v Německu. Partnerství je aktivní a stále se rozvíjí, probíhají

návštěvy představitelů měst, kulturních souborů žáků a studentů, ale i běžných občanů. V podstatě, kdo projeví zájem a chuť, může tato města navštívit. Z pohledů vinařů je návštěva Francie určitě velmi atraktivní.

Ještě je nutno připomenout znak a prapor města Bzenec. Bzenec má krásný a vznešený znak. Na modrém štítě je bílá hradební zeď z kvádrů s otevřenou bránou uprostřed, v bráně je červená ruka s mečem. Brána i zeď, jsou nahoře zakončeny cimbuřím a nad zdí po stranách brány vystupují dvě vysoké bílé věže, každá z nich má nad sebou dvě okna. Věže jsou rovněž zakončeny cimbuřím a červenou střechou se dvěma zlatými makovicemi. Mezi věžemi je nad cimbuřím brány červený štít, na němž z bílého trojvrší vystupuje červený dvouocasý lev se zlatou korunou na hlavě. Nad ním jsou tři stříbrné lilie vějířovitě vycházející ze středu horní strany štítu. Prapor města schválilo zastupitelstvo města poměrně nedávno a vychází koncepčně právě ze znaku města.



Obr. 3 Bzenecké náměstí, duben 2017

5 VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ VE BZENCI

V České republice jsou pro produkci jakostních vín stanoveny dvě pěstitelské oblasti, vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy. Tyto oblasti jsou dále rozděleny na vinařské podoblasti. Slovácká vinařská podoblast je nejvýchodnější vinařskou podoblastí České republiky, rozprostírá se na jihovýchodní Moravě od rakouských hranic, podél hranic se Slovenskem až po Otrokovice. Zahrnuje mnoho významných vinařských obcí, které se nesmazatelně zapsaly do historie vinohradnictví a vinařství v České republice. Pokud bychom se snažili charakterizovat tuto podoblast, jistě je nejvhodnější slůvko „různorodost“. Ano, různorodost přírodních podmínek, různorodost členitosti krajiny, nadmořské výšky, orientace svahů, různorodé složení půd nebo podnebí, to vše doplňuje pestré složení pěstovaných bílých i modrých odrůd révy vinné. Dostáváme se tak do míst, která leč různá, tak společně tvoří harmonický celek, kde zní lidové písničky, můžeme zde vidět i rozmanitost lidových krojů, zvyků, tanců a podobně. Všechno je bytostně již po staletí spojeno s pěstováním révy vinné a tvorbou nádherných vín. Jednou z významných vinařských obcí je i město Bzenec. Na svazích se rozkládají bzenecké vinohrady, pod nimiž jsou rozptýleny sklepy a sklípky, kde tvoří svá vína bzenečtí vinaři (BZENEC 2017b).

5.1 Pohled do historie vinohradnictví a vinařství

Bzenec má dlouhou vinařskou historii a tradici. Není jiná kulturní rostlina, která je s městem spojena více než réva vinná a to již od velmi dávných dob. Vinohrady jsou jasnou dominantou celého okolí a pěstování révy vinné hraje ve městě důležitější roli než pěstování jiných plodin. Důvodem jsou vhodné podmínky pro pěstování révy vinné na svazích severně od města, které jsou obráceny k slunci a půda zde má vhodné složení. Vinice ve Bzenci jsou doloženy již ve středověku. Velký rozkvět vinařství nastal v 16. století a v době předbělohorské, z těchto časů se dochovalo mnoho zápisů a dokumentů. Pohled do historie nám tak nabízejí například zápisy ve dvou horenských knihách, jedna je z let 1580 až 1662 a druhá je z roku 1618 až do 18. století. Tyto knihy byly rozděleny podle tratí vinic (Liščí hora, Novosady, Psí hora, Pohany, Maršálky, Grefty, Čihůvky, Prostřední hora, Horní hora, Kněží hora, Cukmantle, Růžená, Hašneky, Zadní hora), jak je dále uvedeno tyto historické názvy, s drobnými změnami

přetrvaly celá staletí. Zápisy do horenských knih se týkaly vlastnictví, prodeje a nákupu vinic a za zápis do knihy se platilo.

Ve středověku měl významný vliv na rozvoj vinařství vzájemný vztah šlechty (vrchnosti) a měšťanů, který se táhne napříč staletími. Například podle smlouvy s vrchností z roku 1491 museli měšťané prodat v městských hostincích 12 beček vína z produkce vrchnosti ročně, a to za cenu, kterou si vrchnost určila (Hanák, 1922). Jedna bečka neboli sud vína odpovídal 566 litrům, to bylo 10 věder, jedno vědro bylo asi 56,6 litrů, pro porovnání každé vědro mělo 40 mázů a jeden máz byl 1,415 litru. Totéž platilo i pro jiné obce v panství. Dál museli bzenečtí měšťané také obdělávat deset čtvrtí vrchnostenských vinogradů, za což jim byla vyplácena odměna podle druhu práce, kterou vykonávali (Hanák, 1922).

Na přelomu 16. a 17. století obdělávali bzenečtí občané celkem 409 čtvrtí vinic, z toho bylo 312 křesťanských a 97 židovských. Z 54 čtvrtí vinic, které patřily přespolním, bylo 49,5 křesťanských a 4,5 židovských (Hanák, 1922). Židé vlastnili takové množství vinic z toho důvodu, že vinice kupovat mohli, kdežto pole a louky nikoli (Hanák, 1922). Jedna čtvrť vinogradu byla 2,84 měřic, jedna čtvrť se tedy rovnala přibližně 0,55 hektaru.

Úroda hroznů v té době se dá odvodit z urbáře z roku 1604, kdy produkce vína z devatenácti dobře vyhnojených a obdělaných panských čtvrtí vinic (10,45 hektaru), činila 60-70 beček vína, což představuje asi 37 tisíc litrů vína (Hanák, 1922). Velmi přibližným výpočtem zjistíme hektarový výnos necelých 6 tun hroznů. Takže, počítáme-li z jedné čtvrti vinogradu 3 bečky vína, je součet ze všech bzeneckých vinic 1446 beček, to je asi 818 tisíc litrů vína (včetně vinic vrchnosti a přespolních majitelů) (Hanák, 1922). Z toho muselo obyvatelstvo odvést vrchnosti desátek, který činil zhruba 122 beček, asi 69 tisíc litrů vína. Kromě toho, se za vinice vrchnosti platila i daň z pozemku, která se většinou také odváděla ve víně. Pokud však někdo vysadil nový vinograd, byl od obou poplatků na 6 let osvobozen. Ceny vinic se stanovovaly podle polohy, stáří a stavu vinogradu, ale také podle platebních podmínek kupujícího. Průměrná cena čtvrti vinic se na konci 16. století pohybovala okolo 125 zlatých (Hanák, 1922).

Cenu vína určovala jeho kvalita i úroda hroznů. Bzenecká vína získávala vynikající pověst i v dalekém okolí a bzenecké vinice náležely k předním vinicím v zemi, což lákalo i mnohé významné osoby z jiných míst k zakoupení vinogradu ve Bzenci. Vinogradnictví se brzy stalo hlavním zaměstnáním obyvatel Bzence. Průměrná

cena bečky vína byla 20 zlatých. Zlatý byla stříbrná mince, dělila se na 60 krejcarů a platila od roku 1561 do zavedení koruny v roce 1892. Od roku 1857 byla hodnota zlatého 100 krejcarů. Roku 1573 byly obnoveny tolary a groše a na groše se počítalo ještě v 18. století. Od roku 1764 zůstávají v platnosti opět pouze zlaté (kopa grošů činila 1 zlatý a 10 krejcarů). Denár, jako početní peněžní jednotka se udržel rovněž do 18. století. V 16. století byl 1 groš 7 denárů a později ve zlatkové měně byl 1 krejcar 6 denárů. Koruna pak vycházela ze zlatého v poměru 1 zlatý za 2 koruny. Přepočet na současné ceny je celkem komplikovaný, protože například hodnota stříbra je dnes a v minulosti byla velmi rozdílná, také cena práce se určitě příliš srovnávat nedá.

V době třicetileté války vinařství strádalo a upadalo a trvalo nějakou dobu, než se jej znovu podařilo obnovit. Získat vinohrad v této době nebylo příliš těžké, protože na obnově zpustlých vinic mělo zájem město i vrchnost. Vinohrady byly dávány do užívání za přijatelnou cenu a někdy i zdarma, když ale vinař vinici v dohodnuté době nevysadil nebo neobdělával, byla mu odebrána a dána jinému. Bylo také povoleno osít zpustlé vinice obilím, díky tomu však mnoho vinic zaniklo (Hanák 1919).

V roce 1655 bylo ve městě 427 měřic polí a 302,5 měřice vinic (Zemek, 1987). Z válečných časů k tomu zůstalo ještě 161 a půl achtele vinic opuštěných. V roce 1669 bylo již napočítáno 925 měřic polí a 674 měřic vinic, navíc 222 achtelů vinic bylo ještě neobděláváno. Přesný výpočet plochy vinic je však velmi obtížný. Dnes můžeme pouze odhadovat, předpokládat a stanovit pravděpodobnou rozlohu vinohradů. Měřice neboli míra byla jednotka plochy o velikosti 1918 m² (0,192 hektaru), achtele byla jednotka plochy o velikosti 1440 m². Z dalších dobových plošných jednotek uvádím například jitro, což byla plocha, kterou zorá rolník za jeden den, od roku 1764 platilo vídeňské jitro neboli joch, které představovalo plochu 5 756 m² (0,5756 hektaru), sáh čtvereční byl 3,6 m² nebo korec (vídeňský) byl 2877,3 m². Jednotky plochy, podobně jako ostatní měrné jednotky, procházely v průběhu času svým vývojem a zde je uveden pouze nepatrný nástin, sloužící k tomu aby bylo možno získat přepočet na hektary. Z tohoto přepočtu tak plyne, že v roce 1655 bylo ve Bzenci asi 82 hektarů polí, 58 hektarů plodných vinic a 23 hektarů pustých vinic. V roce 1669 to bylo již 178 hektarů polí, téměř 130 hektarů vinic a ještě k tomu 32 hektarů pustých vinic.

Značná výměra vinic ve Bzenci byla dána také tím, že město mělo právo na svůj vlastní šenk vína a bzenečtí měšťané směli čtyřikrát ročně šenkovat svá vína. Každý obyvatel města, který vlastnil vinice, mohl v tuto dobu svobodně prodávat své víno (Hanák, 1919). Prodej vína probíhal ve sklepích, lisovnách, ale také v průjezdech domů

nebo i v obytných místnostech. Šenkovní místa se označovala věncem z révy a doba prodeje v létě byla do desíti a v zimě do devíti hodin večer. Pokud některý občan neměl vlastní vinice, ale chtěl víno prodávat, musel víno nakoupit pouze u místních vinařů. Bzenecká vína se však prodávala i do vzdálenějších míst, do Olomouce, Brna nebo Prahy.

Ve druhé polovině 17. století se výměra vinic neustále zvětšovala a ubývalo pustých vinic. V roce 1728 bylo ve Bzenci více vinic než polí a všechny vinice v bzeneckém katastru byly obdělávány. Ceny vinohradů ve druhé polovině 18. století stále stoupaly a vinice patřily mezi nejdražší zemědělskou půdu. Víno se v té době vysoce cenilo, a sloužilo také k placení dávek vrchnosti a město do vína ukládalo majetkové rezervy. Výnosnost vinic i růst cen si uvědomila i vrchnost a koncem 17. století obnovila svůj vinný šenk, přestože se tohoto práva v roce 1634 zřekla. Vrchnost začala i s útlakem bzeneckých vinařů, aby zamezila prodeji jejich vín na úkor těch svých. Úředníci vrchnosti také povolovali bzeneckým židům nákup vína od přespolních a jeho prodej ve Bzenci. Také určili dobu prodeje vín a ten, kdo víno prodával mimo stanovené hodiny, byl pokutován, při opakování mu hrozilo vězení na Špilberku v Brně. Tímto začaly spory měšťanů s vrchností, které se táhly léta a vyřešila je až smlouvou z roku 1750. V této smlouvě vrchnost získala právo vlastního šenku vína, zavázala se však, že dohlédne na zákaz prodeje cizího vína ve Bzenci a zrušila stanovenou dobu prodeje vín, kterou dříve zavedla. Město smlouvu striktně dodržovalo, aby nezavdalo příčiny k jejímu porušování ze strany vrchnosti, cizí víno nemohlo být ve městě bez vědomí úřadů ani skladováno. Vrchnost však smlouvu porušovala a měšťané si stěžovali na guberniu, které jim dalo za pravdu a dekretem z roku 1771 zakázalo židům i křesťanům nalévat ve Bzenci cizí vína. Toto nařízení však bylo ze strany židů obcházeno a ti prodávali cizí vína i nadále. A tak konec 18. století poznamenaly další spory měšťanů s vrchností (Hanák, 1922).

Započal rovněž úpadek vinařství ve Bzenci i okolí. Ten byl důsledkem poklesu spotřeby vína u obyčejných lidí, kteří dávali přednost pivu a pálení, jejichž výroba postupně stoupala. Vinice vrchnosti navíc ztratily část pracovníků díky robotnímu patentu, který v roce 1775 vydala Marie Terezie. Produkci vína můžeme také odhadnout, protože se nám dochovaly údaje z let 1780 až 1785, kdy výnos z jednoho jitra dosahoval 8,5 vědra, což je asi 480 litrů vína (Hanák, 1922).

Vinohrady měly svou vlastní správu a organizaci, která se řídila horenským právem. Horenské právo pocházelo ještě z doby předhusitské, bylo však upraveno

zmírněním drastických tělesných trestů. Přesto byla pravidla velmi přísná. Například pokud by pocestný člověk vzal tři a více kolků z vinohradu, propadl by hrdlo, pokud by někdo ve vinohradě zabil jiného v nutné sebeobraně, ten by vinen nebyl, „podtahování“ letorostů pod zemí, bude-li usvědčeno, se trestá rovněž hrdla propadnutím, když by někdo bral ve dne nebo v noci zralé hrozny z vinohradu a byl dopaden ten hrdlo propadl také, jako ten, kdo by měl úmysl krást, bude-li dopaden. Do vinohradů také nebylo možno vpouštět žádný dobytek (krávy, koně, ovce a další zvířata), provozování myslivosti bylo zakázáno po celý rok, psi museli být uvázáni, apod. Těmito krutými tresty vinaři chránili své vinice před svévolným poškozováním a ničením. Panoval názor, že lidem řádným přísné tresty nevadí a zlosynům pak je jimi naháněn strach, jímž jejich choutky po cizím majetku jsou drženy na uzdě (Hanák, 1922). Tímto právem se musel řídit každý kdo vlastnil vinice, jak domácí, tak cizí. V čele horenské organizace stál perkmistr („horný“), jako zástupce vrchnosti, který měl po boku horenské konšely. Tento úřad měl na starosti nákupy, prodeje, převody, směny i darování vinic, které byly zapisovány do horenských knih. Horenský soud zasedal dvakrát v roce, a to v dubnu, v neděli následující po sv. Jiřím a v srpnu, v neděli po nebo před sv. Vavřincem (Hanák, 1922). Práce ve vinohradech řídil „vincour“. K vlastní ochraně vinic a k dohledu nad dodržováním horenského práva měl perkmistr k dispozici hlídače, kteří se nazývali hotaři. Zvolení hotařů do úřadu probíhalo vždy při srpnovém zasedání horenského soudu. Hotaři měli významné pravomoci včetně použití zbraně, ale to jen v případech nezbytně nutných. O potrestání viníků rozhodoval perkmistr nebo jeho konšelé. Každý hotař měl předepsanou výstroj, koženou brašnu, ručnici, kocar (kožený bič na krátké násadě) a sukovici. K jejich výbavě patřil i malý roh a píšťala, jejichž zvukem odháněli ptactvo z vinohradů a dávali znamení, že dobře hlídají (Frolec, 1984). Služba hotařům začínala vždy po zarážení hory. Na sv. Vavřince se vztýčil na Starém hradě a Kněží hoře prapor s víchou na znamení, že vstup do vinohradů je do sklizně hroznů zakázán. Zarážení hory provázela rovněž slavnost, která začínala ranní bohoslužbou v kapli sv. Floriána a sv. Šebestiána. Odpoledne se vydal od radnice průvod na Starý hrad, v čele šel perkmistr s konšely. Na Starém hradě bylo pro účastníky přichystáno občerstvení s hudbou. Po zarážení hory přešla veškerá pravomoc do rukou hotařů, pro které byla dána jasná pravidla, jak se mají při výkonu své služby chovat, a kteří skládali také přísahu. Za nepohody a při odpočinku trávili hotaři čas v jednoduchých přístřešcích, krytých slámou, větvemi, trávou a jiným materiálem, v některých obcích si hotaři hloubili jámy se střechami z krokví propletených proutím a pokrytých hlínou

(Frolec, 1974). V panských vinohradech byly pro hotaře postaveny jednoduché zděné domky, které byly vybaveny i postelí a kamny (Frolec, 1974). Příkladem je do dnešních časů zachovaná „hotařská buda“, ležící těsně pod vrcholkem kopce Starý hrad, která neodmyslitelně doplňuje dominantu Bzence kapli sv. Floriána a sv. Šebestiána, jak můžeme vidět také na fotografiích (Obr. 1 a Obr. 2). Horenská práva byla zrušena v roce 1784 nově vydaným vinohradním zřízením pro markrabství moravské (Hanák, 1922).

Zajímavou historickou epizodou je vinohradnická a vinařská činnost jezuitů ve Bzenci. Tovaryšstvo Ježíšovo (jezuité) získalo vinice ve Bzenci v době třicetileté války jako dar, jednalo se o 7 čtvrtí vinic, kromě toho obdrželi v roce 1662 darem dalších 2,5 čtvrti vinic a koupili také boudu se sklepem. Později vybudovali pod svými vinicemi zajímavou patrovou budovu s lisovnou, zvanou „jezuitská bouda“. Když byl jezuitský řád v roce 1773 zrušen a jeho majetek zabrán, koupila jezuitské vinice i s boudou vrchnost (Hanák, 1919). Na počátku 20. století sloužila bouda již jen jako sklad vinařského náradí a příbytek hlídačů a v roce 1919 byla zbourána, Bzenec tak přišel o zajímavou barokní stavbu (STARÝ BZENEC, 2015).

Nyní uvedu několik příkladů sklizní a kvality vína ve vybraných ročnících, jak jsou zaznamenány v kronikách a horenských knihách a jak je popisuje Josef Hanák ve svých Dějinách vinařství v Bzenci. V roce 1716 byla zlá úroda na víno a ten milý dar boží byl kyselý a ničemný a víno bylo dosti octové. V roce 1718 bylo hrozně a stálé sucho a takové horko, že nebylo ve Bzenci pamětníka, který by takový suchý rok pamatoval. Roku 1722 dal a požehnal P. Bůh velmi dobré víno, které v síle, moci a podstatě, líbeznosti a dobrotivosti tak dokonalé bylo, že okoliční, kteří měli kyselé a tvrdé víno, nemohli se tomu nadiviti. V roce 1805 byla úroda vína nepatrná, jakosti velmi špatné, takže víno po vylisování bylo kyselé jako ocet a vylévalo se před sklepy. V roce 1814 většina vinic pomrzla jarními mrazy, a co zůstalo, zmrzlo v srpnu úplně. V roce 1820 zmrzly z jara všechny vinohrady na tabák, takže vůbec žádného vína nebylo. Roku 1822 byla úroda velmi hojná. Rok 1825 byl rok neslýchaný, z jara byly silné mrazy, dne 16. června potlouklo třikrát v jednom dni, kroupy byly tak velké jak slepičí vejce, takže nebylo ani poznati, kde byly vinohrady. Roku 1834 byla úroda hojná, jakosti výborné, víno bylo tak dobré, že nebylo od 60 let pamětníka, aby mělo víno tak neslýchané ctnosti, bylo silné, sladké a čisté. Zajímavé informace, člověk se vrací zpět časem a při toulkách vinicemi může přemýšlet o dobách dávno minulých a srovnávat s dneškem, porovnávat ročníky a sklánět se tak v úctě nad každým novým ročníkem – osudem vína.

Téměř po celé devatenácté století pak vinařství ve Bzenci stále více upadalo. Hodně vinic bylo přeměněno na pole nebo bylo úplně zrušeno (Hanák, 1922). Příčinou bývala malá úroda nebo úroda hroznů horší kvality, také výskyt chorob a škůdců byl poměrně častý. V roce 1901 došlo v Horní hoře k rozsáhlému sesuvu půdy. Počátkem 20. století se tak útlum vinařství ve Bzenci prohluboval (STARÝ BZENEC, 2012c).

Jediným, kdo udržoval své vinice, byl bzenecký velkostatek (transformovaný majetek vrchnosti po roce 1848). Ve druhé polovině 19. století statek zakládal nové vinice, v roce 1876 vytvořili bzenečtí vinaři z odrůdy Ryzlink rýnský historicky první sekt u nás a bzenecké sekty se brzy staly velmi oblíbenými (Hanák, 1922). Ředitelem velkostatku byl v té době pan František Schwarzmann. Produkce panství činila 110 tisíc litrů bílého vína, 30 tisíc litrů vína červeného a 30 tisíc lahví šumivých vín ročně. V roce 1897 vybudoval velkostatek šest skleníků pro pěstování révy vinné. Ve sklenicích docházelo jednak k urychlování zrání hroznů přitápěním, ale také ke zpoždění sklizně ochranou před slunečním svitem, takže se v jedněch sbíraly hrozny v první polovině června a v jiných až ve druhé polovině listopadu (Hanák, 1922). Ze skleníků se sklízelo ročně asi 5 až 6 tun hroznů (Hanák, 1922).

V prvním desetiletí dvacátého století však velkostatek začal vinice pronajímat a většina panských vinohradů byla přeměněna v pole. Zastavila se i výroba šumivých vín. Kromě bzeneckých občanů pěstovala dále révu vinnou i vinařská škola, která roku 1899 vysazovala nové vinice. Po vzniku školy následoval 11. září 1902 i vznik Zemského vinařského spolku pro markrabství moravské. Ten začal vydávat první čísla spolkových „Zpráv“ a od ledna 1907 časopis „Vinařský obzor“.

František Schwarzmann byl významnou osobností v oboru šlechtění podnoží révy vinné na území dnešní České republiky a stál také na jeho počátku. V roce 1891 vyšlechtil právě ve Bzenci podnož nazvanou na jeho počest „Schwarzmann“. Schwarzmann je tak naše první podnožová odrůda révy vinné, je to kříženec *Vitis riparia* a *Vitis rupestris*, s velmi dobrou afinitou s odrůdami *Vitis vinifera*. Podnož se u nás v minulosti hojně využívala při pěstování révy vinné a zároveň při šlechtění podnoží (Pavloušek, 2007). Růst podnože je středně bujný, zakořeňuje poměrně hluboce. Odolnost proti obsahu aktivního vápna je relativně nízká, asi do 10 % (Pavloušek, 2007). Odolnost vůči suchu i mrazu je dobrá, vůči houbovým chorobám je odrůda též celkem odolná. Je vhodná zejména pro lehké, záhřevné půdy, především písčité, písčitolhinité, hlinité, sprašové nebo méně úrodné. Nehodí se do studených hutných půd, protože zpožďuje zrání dřeva i hroznů (Hubáček a Kraus, 1982). Dnes je

podnož Schwarzmanna využívána pouze okrajově a není ani zapsána ve Státní odrůdové knize České republiky. Tato podnož byla široce používána v Austrálii a na Novém Zélandu (Reynolds, 2015).

Po první světové válce začal nový nástup bzeneckého vinařství a vinohradnictví a brzy činila rozloha vinic 82 hektarů (STARÝ BZENEC, 2012b). Mezi nejoblíbenější odrůdy patřily Ryzlink rýnský (Bzenecká lipka), Rulandské bílé (Burgundské bílé), Sylvánské zelené (Sylván zelený), Tramín, Portugal, Rulandské modré (Burgundské modré), Svatovavřínecké (Vavřínecké) a Frankovka. Nejznámější byla Bzenecká lipka, která získávala mnohá ocenění na výstavách v zahraničí. „Staří bzenečtí vinaři tvrdili, že jejich „Lipka“ je zvláštní variantou Ryzlinku rýnského, jehož hrozny mají menší a velmi aromatické bobule“ (Kraus, 2009). Vinaři si Bzenecké lipky považovali a prodávali ji také za vyšší ceny.

V roce 1921 bylo z podnětu Leopolda Skály založeno Vinařské družstvo v Hodoníně, které v roce 1923 přesídlilo do Bzence. Pan Leopold Skála byl významným bzeneckým podnikatelem, který vedl velkoobchod s vínem a byl rovněž majitelem vinic a vinných sklepů. Družstvo založilo 55 členů, kteří složili podílový kapitál ve výši 11 400 tehdejších korun. Ředitelem družstva se stal syn Leopolda Skály Miroslav Skála, který ve funkci působil dlouhá léta. Družstvo koupilo od Leopolda Skály velkoobchod s vínem včetně sklepů a příslušenství, také počet členů neustále stoupal. Družstvo založilo vzorovou vinici a vlastnilo také révovou školku k zásobení členů družstva sazenicemi révy vinné (Kraus, 2009). V roce 1924 byl počet členů již 136, provozní kapitál činil téměř 97 tisíc korun a družstvo patřilo mezi úspěšné vinařské firmy u nás. Obchodní zastoupení mělo v Rakousku, své filiálky pak v Praze, Hradci Králové, Moravské Ostravě, Zlíně, Znojmě, Velkých Pavlovicích, Příměticích, Hustopečích nebo v Pezinoku na Slovensku. K zajištění ochrany původu bzeneckých vín byly do rejstříku zapsány značky Bzenecká lipka, Bzenecký zlatý hrozen, Bzenecké červené burgundské a Chateau Bzenec (Kraus, 2009). Význam družstva za první republiky stoupal. Roční obrat byl v počátcích družstva asi 140 tisíc korun, v roce 1925 to bylo více než 8,5 milionu korun a v roce 1930 dokonce téměř 15 milionů korun. V době celosvětové krize roční obrat družstva sice poklesl na necelých 12 milionů korun, ale již v roce 1936 činil 22 milionů 733 tisíc korun. V té době čítala členská základna družstva 478 členů. V roce 1938 družstvo koupilo budovy bzeneckého zámku s rozsáhlým sklepením a získalo tak nové prostory pro výrobu i reprezentaci. Menších vinic v rukou běžných vlastníků ubývalo, plocha vinic družstva se naopak neustále zvyšovala.

V roce 1926 se konala ve Bzenci valná hromada svazu pěstitelů vinné révy doprovázená velkou výstavou vína, která přinesla bzeneckému vinařství, ale i městu celostátní prestiž. Rozsáhlé zámecké sklepy byly brzy přeplněny a těšily se velké pozornosti návštěvníků. O akci informoval tuzemský i zahraniční tisk, novinové články byly velmi pochvalné a výstava prospěla Bzenci i po stránce hospodářské. O proslavení bzeneckých vín se zasloužily i další vinařské výstavy, například výstavy vín v Mladé Boleslavi a Opavě v roce 1926 měly pro bzenecké vinařství velký význam. Těmito výstavami potvrzovalo bzenecké víno velmi dobrou pověst a zajistilo si také nová odbytiště (STARÝ BZENEC, 2012b).

Po dobu druhé světové války si vinařství udrželo mírně vzestupnou tendenci. V roce 1940 zřídilo ředitelství zemských výzkumných ústavů ve Bzenci pokusnou stanici vinařsko-zelinařskou, která i s laboratořemi sídlila v budově zámku (STARÝ BZENEC 2012b).

V roce 1949 bylo vinařské družstvo znárodněno, v té době mělo 60 zaměstnanců. Roku 1950 se družstvo zbavilo svých poboček v Hustopečích, Zlíně, Ostravě, Příměticích a v Praze. V roce 1953 se stalo národním podnikem Slovácké vinařské závody v Bzenci se závodem v Mutěnicích a provozovny v Čejkovicích, Dolních Bojanovicích, Kyjově, Polešovicích a Strážnici. Podnik vlastnil celkem 62 hektarů vinic a 6 hektarů révových školek. Objem výroby se zvyšoval a v roce 1954 byla obnovena výroba šumivého vína pod značkou Chateau Bzenec, které se vyrábělo bílé a od roku 1960 i červené. V roce 1965 dosáhla produkce šumivého vína 202 tisíc lahví. Bylo také obnoveno pěstování révových sazenic, kterých závod v roce 1964 vyprodukoval 150 tisíc kusů. Správa bzeneckého podniku se velmi často měnila. Od roku 1958 byl podnik závodem Vinařských závodů, n. p., Praha a od roku 1960 Vinařských závodů v Bratislavě. V roce 1968 patřil bzenecký závod pod Moravské vinařské závody, n. p., Mikulov a jeho součástí byly i provozovny v Ostravě a v Mutěnicích (STARÝ BZENEC, 2012b). V roce 1982 vznikl v Ostravě samostatný závod. Po odloučení Ostravy bylo v bzeneckém závodě asi 250 zaměstnanců. V devadesátých letech jsou Vinařské závody transformovány do společnosti Víno Bzenec. Dochází však k postupné stagnaci a posléze i k ukončení výroby vína v areálu zámku. Historie výroby vína měla v areálu zámku dlouholetou tradici, která byla v roce 2000, po 150 letech, ukončena a následujících sedm let se zde víno nevyrábělo. V roce 2002, koupilo historické budovy zámku, spolu se souborem ochranných známek město Bzenec. Ochranné známky město Bzenec následujícího roku 2003 prodalo Bzenecké vinohradnické společnosti

(dnešní Chateau Bzenec). Výrobní areál později získala společnost Moravské vinařské závody Hukvaldy, která v roce 2007 přestěhovala své sídlo do Bzence a v roce 2010 tak vznikla moderní vinařská firma Zámecké vinařství Bzenec. Jedním z důvodů bylo také soustředění aktivit na jedno místo a dostupnost vlastní suroviny. Zámecké vinařství Bzenec tak pokračuje ve více než stopadesátileté tradici vinařství v areálu bzeneckého zámku.

Jak bylo již zmíněno, část historie bzeneckého vinařského podniku byla spojena také s vinařstvím v Ostravě. Vinárník Adolf Roth se rozhodl dovážet vína do Ostravy ve velkém. Nedaleko nemocnice na Fifejdách vybudovali později jeho synové rozsáhlé sklepy, které byly zprovozněny v roce 1925. Rodinná firma se transformovala v roce 1926 na veřejnou obchodní společnost a byla tak zahájena činnost vinařského podniku v Ostravě (Ostravská radnice, 2011). Rok 1939 znamenal konec podnikání společnosti a většina členů rodiny zahynula v koncentračních táborech (Ostravská radnice, 2011). Po válce, v roce 1948, byly vinné sklepy znárodněny, průběžně se staly součástí vinařských závodů, které postupně patřily několika potravinářským organizacím. V padesátých letech byl podnik součástí Slováckých vinařských závodů Bzenec a od roku 1960 náležel k Bratislavským vinařským závodům. Součástí provozu byly i vinné sklepy na Hukvaldech, dobudované v roce 1971, které sloužily k uskladňování vína už od 16. století. V roce 2008 končí výroba ve vinných sklepech v Hukvaldech a provoz stáčírny v Ostravě - Fifejdách (Lapisz, 2008). Z období socialismu je se jménem vinařství spojována značka vína Ostravský kahan, který měl velmi špatnou pověst (Luksza, 2017).

Rovněž je vhodné zmínit příklady některých tradičních značek vín bývalých Moravských vinařských závodů, vyráběných v závodě Bzenec. Jsou to například již zmiňovaná Bzenecká lipka, Moravěnka, Jihomoravský hrozen, Bohatýr, Slovácký rubín, sekt vyráběný klasickou metodou Premier, Zlatý hrozen, Bzenecké zámecké, Sylvena – směs odrůd Sylvánské zelené, Veltlínské zelené a Neuburské, Slovácký výběr a populární sekt - Chateau Bzenec (STARÝ BZENEC, 2012b).

Nesmíme zapomenout na Bzenecké krojované vinobraní. Současná oslava révy vinné a vína ve Bzenci navazuje na jednu z nejstarších podobných slavností na Moravě. Kronikář města Bzence zaznamenal, že v dobách poddanských mělo bzenecké vinobraní velmi slavnostní charakter (Frolec, 1984). Zpráva bzeneckého kronikáře je pozoruhodná především proto, že podává výstižný popis slavnosti vinobraní v období, z něhož nemáme z jiných moravských vinohradnických měst a vesnic žádné doklady

o pořádání podobné vinařské slavnosti (Frolec, 1984). Mnohem později, v roce 1936, se konaly Vavřínecké vinařské slavnosti, které patřily svým rozsahem mezi největší slavnosti, které město Bzenec za první republiky pořádalo. Proběhlo množství historických scének, které byly nacvičeny s hudbou a zpěvem. Na Starém hradě, kde se konal hlavní program, byly i falešné vinice a vinné sklepy. Celá slavnost byla živě přenášena československým rozhlasem a filmována. Další zajímavou připomínkou historie slavnostního bzeneckého vinobraní je také pořad tehdejší Československé televize z roku 1971 „Vino bílé, víno bílé, vínko červené“. Zásahu na dnešní podobě Bzeneckého krojovaného vinobraní má a hlavní organizační tíhu nese od roku 1993 město Bzenec, ale tradici v roce 1979 obnovilo tehdejší Střední odborné učiliště zemědělské a především jeho nadšení pedagogové. Z dalších vinařských akcí lze ještě připomenout tradiční májovou výstavu vín, galerii ryzlinků rýnských, která se koná v srpnu při bzenecké pouti a v listopadu město pořádá, také již tradiční svatomartinské slavnosti.

5.2 Viniční tratě v katastru obce Bzenec

Podobně jako celá Slovácká podoblast je i katastrální území Bzence, kde se rozkládají vinohrady velmi různorodé. Členitý kopcovitý bzenecký terén poskytuje prostor jak pro rozsáhlé vinice, tak i pro malé vinohrady drobných pěstitelů. Pokud si vinice projdeme, zjistíme, že větší celky se nachází na rovinatých vrcholcích kopců a na mírných svazích ve vyšších polohách (BPEJ, 2015). Celková rozloha vinic ve Bzenci činí přes 300 hektarů a je rozdělena mezi sedm viničních tratí: Novosady, Starý hrad, Prostřední hory, Kněží hora, Horní hory, Hašneky a Zadní hora. Uvedených sedm viničních tratí vzniklo sloučením původních viničních tratí, kterých bylo sedmnáct (Liščí hory, Hájky, Novosady, Získaly, Pohany, Psí hory, Kožuchy, Starý hrad, Krefty, Maršálky, Čihůvky, Prostřední hory, Růžené, Cukmantl, Havalý, Kněží hora, Klíny) a které byly stanoveny vinařským zákonem a vyhláškou z roku 1995, pro Bzeneckou vinařskou oblast (EPRAVO, 2017). Takže se ve Bzenci setkáváme i s podrobnější lokalizací vinic, jsou stále používány historické názvy jednotlivých lokalit. Pro názornost je vždy uvedena stávající viniční trať a v závorce pak původní tratě, jejichž sloučením byla tato trať vytvořena, takže Novosady (Novosady, Hájky, Liščí hory), Starý hrad (Starý hrad, Získaly, Psí hory, Kožuchy), Prostřední hory (Prostřední hory,

Marsálky, Čihůvky, Růžené), Horní hory (Horní hory, Pohany, Klíny), Kněží hora (Kněží hora, Krefty, Cukmantl, Havaly), viniční tratě Zadní hora a Hašneky byly do vyhlášky přidány až v roce 2005, přestože jsou to viniční tratě již velmi staré (EAGRI, 2017).

Viniční trať Zadní hora se nachází nejdál od středu města, asi 3 kilometry severovýchodním směrem. Réva vinná zde roste na dlouhém, táhlém svahu s jižní expozicí. V dolní části svahu je půda tvořena váťým pískem a s postupujícím svahem se mění na těžkou jílovitou černozem. Vinice zde vlastní společnost Chateau Bzenec, spol. s r. o.

Viniční trať Hašneky se nachází rovněž severovýchodně, ale leží blíže středu města. Svah má jihozápadní expozici. Půda je písčítá až písčitohlinitá, místy je promíchána se spraší. Vinice v této viniční trati vlastní rovněž Chateau Bzenec, spol. s r. o. a Vinařství Petr Bunža.

Viniční trať Horní hory leží severně nad městem Bzenec, na nejvyšším vrcholku kopce (nadmořská výška až 292 m). Půda je zde těžká, jílovitá černozem na mohutném podloží spraše. Zajímavá je zde kombinace těžké horní vrstvy a propustného podloží. Vinice zde vlastní kromě společnosti Chateau Bzenec, spol. s r. o. také Vinařství Petr Bunža, Vinařství Kněží hora s.r.o., Vinařství sv. Florián s.r.o. a Vinařství Křivánek Jiří.

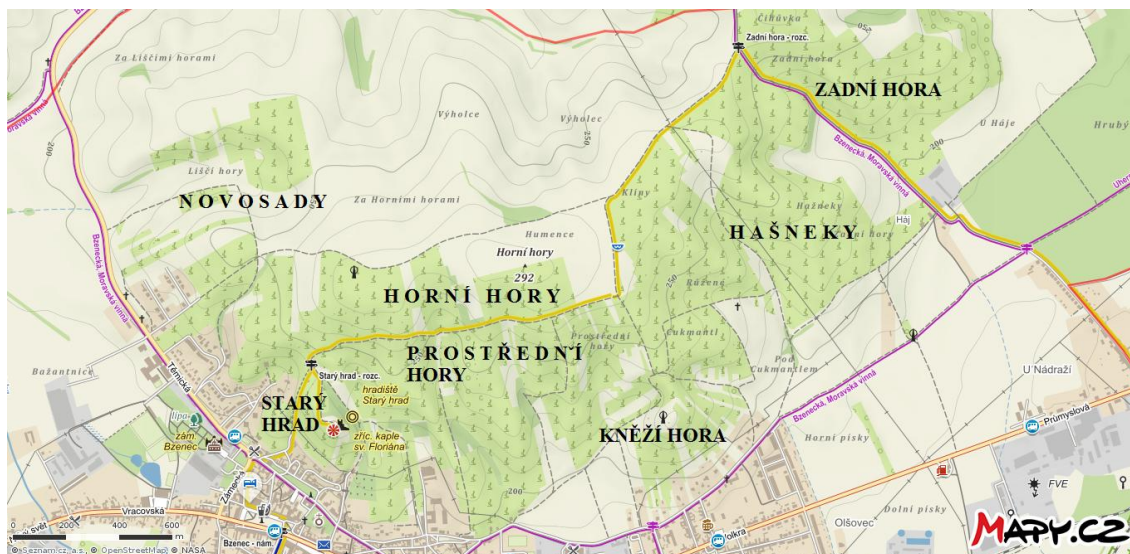
Viniční trať Novosady leží severně od města, směrem na obec Těmice. Je tvořena několika odlišnými svahy s různou orientací. Vinice Vinařství Petr Bunža leží přímo nad vilovou částí a společnost Bzenia má vinice ještě severněji. Půdy jsou zde různorodé, podobně jako v trati Hašneky lehké spraše, hlinitopísčité, v horních částech svahů a nenáhorních rovinkách se místy objevují těžké jílovité půdy.

Pod tratí Horní hory leží viniční tratě Prostřední hory a Kněží hora, jde o poměrně velké území a nacházejí se zde menší vinohrady především drobných pěstitelů a vinařů, ale vinice zde vlastní i většina bzeneckých vinařských firem. Tyto tratě jsou rovněž velmi různorodé, jak z hlediska svažitosti, nadmořské výšky, orientace svahů, tak z pohledu půdy. Najdou se zde již zmiňované typy půd od písků, přes spraše až po těžší hlinitopísčité půdy.

Nejblíže centru města je nesourodá viniční trať Starý hrad, nesourodá z důvodu, že byla také vytvořena z více menších původních tratí, které leží na několika velmi odlišných svazích. Hlavním svahem je kopec Starý hrad, těsně nad středem města. Jsou zde zřejmě nejpopulárnější vinice ve Bzenci. Na vrcholku tohoto kopce se nachází zřícenina kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána. Pod touto dominantou města byla roku

2014 započata rozsáhlá obnova vinic, kterou provádí firma Zámecké vinařství Bzenec, jako modelovou vinicí.

Pro názornost je poloha bzeneckých viničních tratí znázorněna na Obrázku 4.



Obr. 4 Bzenecké viniční tratě (MAPY, 2017), upraveno autorem

5.2.1 Geologické a půdní podmínky

Jak bylo již zmíněno, Bzenec leží na rozhraní dvou geologicky rozdílných částech. V jižní části (geomorfologický region: plošiny v pásmu pahorkatin) pochází podloží z geologického období kvartér (čtvrtohory) a tvoří jej hlíny, spraše, písky, štěrky a především navátý písek (převážně křemen a příměsi). Vinice do této části většinou zasahují pouze okrajově, jsou to níže položené vinice nebo spodní úseky vinogradů ležících na úpatí kopců. Drtivá většina vinic se nalézá v části severní (geomorfologický region: ploché pahorkatiny), kde geologické podloží pochází z období terciér (třetihory) a jsou zde terciérní horniny (písek, jíl, prach, štěrk). Podloží v obou částech tedy tvoří nezpevněný sediment (GEOLOGICKÁ MAPA, 2017).

Půdní složení je různorodé od těžkých jílů, jílovitých půd, přes úrodné spraše až po písčité půdy nebo písky (WAKPP, 2014). Rozdíly ve složení a struktuře půd jsou nejenom mezi viničními tratěmi, ale rovněž v jednotlivých tratích. V nižších polohách se většinou jedná o písky a písčité půdy, přecházející přes úrodné spraše, na nejvyšších částech svahů jsou potom těžké tmavé jílovité půdy, které na horizontu kopců přechází v těžké jíly. Půdy jsou zásadité, místy s vyšším obsahem vápníku. Obecně se dá říci, že

převažují půdy hlinito-písčité. Půdotvorné substráty jsou hlubší písčité substráty a hluboké spraše bez výrazného výskytu silně zpevněných nebo pevných hornin.

Podobně i půdy kopírují dvě rozdílné části, jižní a severní. V jižní části vysoké říční terasy z písků a štěrkopísků, regozemě arenické (lehké hluboké půdotvorné substráty, na překryvech lehčími eolickými sedimenty), dále přechod do svahů tvoří černozemě arenické, kambizemě arenické. Vyskytují se také hnědozemě a černozemě, na mocnějších sprašových překryvech (PŮDNÍ MAPY, 2012). Arenická (písečná) je půda s převažujícím obsahem frakce písku (zrna o velikosti 0,05 až 2,00 mm) (Kozák a Němeček, 2009). Severní část tvoří černozemě – modální černozem, černozem hnědozemní a hnědozemě modální (ze středně těžkých a lehčích středních substrátů) (PŮDNÍ MAPY, 2012). Půdotvorným substrátem jsou převážně spraše. Dále na sever, v humidnějších oblastech i luvizemě ze spraší a prachovic (Kozák a Němeček, 2009). Půdy zde mají poměrně malý obsah humusu max. 2%.

5.2.2 Nadmořská výška, svažítost a reliéf krajiny

Vinohrady jsou situovány na svazích s jižní, jihovýchodní a jihozápadní expozicí. Svahy bzeneckých vinogradů jsou relativně mírné, ale vykazují velkou členitost. Tento rozmanitý reliéf krajiny pomáhá vytvářet jedinečná mikroklimata v jednotlivých viničních tratích, v jejich specifických částech, ale i v samotných vinicích. Dá se říci, že většina bzeneckých svahů je, nebo někdy byla, osázena révou vinnou. Okolí Bzence patří mezi lokality s velkou intenzitou slunečního svitu a zmiňovaná orientace svahů tak dává vynikající předpoklady pro výborné vyžívání hroznů a zajištění jejich kvality. Nejedná se pouze o vysokou cukernatost, ale i tvorbu aromatických látek, předpoklad zajímavé vůně i chuti.

Vinohrady jsou vysázeny od nadmořské výšky cca 200 m a vrchol nejvyšší viniční trati Horní hory leží ve výšce 292 m nad mořem. Pro zakládání vinic nejsou vhodné mrazové kotliny, údolí, v nichž se udržuje chladný vzduch, ani uzavřená místa, kde réva trpí mrazy a chorobami (Hauft, 1988). Právě taková místa můžeme ve zdejších viničních tratích také najít, vinice zde většinou nejsou, zřejmě ani nebyly a staří bzenčané dobře věděli, proč je zde nezakládali. Přesto jsou některé takové pozemky dnes osazovány révou vinnou, ale jak ukazují poslední zkušenosti s jarními mrazy, není to zřejmě správná cesta (NAHLÍŽENÍ DO KATASTRU, 2017).

5.2.3 Klimatické podmínky

Bzenec leží v teplé klimatické oblasti s dlouhým, teplým a normálně vlhkým až suchým létem s velmi dobrou úrovní slunečního svitu (ČHMÚ, 2017b). Počet letních dní je asi 60, dní s průměrnou denní teplotou vyšší než 15 °C je asi 130 a počet dní s průměrnou denní teplotou nad 10 °C je až 170. Přechodné období je zde velmi krátké, s teplým jarem a podzimem. Zima je krátká, mírně teplá, suchá s krátkým trváním sněhové pokrývky. Průměrné roční teploty se zde pohybují mezi 9 až 10 °C. Průměrné teploty v červenci jsou kolem 19 °C, průměrné teploty v dubnu se pohybují mezi 8 až 9 °C a průměrné teploty v říjnu kolísají kolem 8 °C. Důležitým faktorem při pěstování révy je dostatek vláhy, tedy srážky. Toto téma je v současné době velmi aktuální. Bzenec patří s ohledem na svou nadmořskou výšku mezi normálně až slabě zavlažovaná místa naší republiky. Za rok zde spadne v průměru 580 mm srážek a průměrný počet dní se srážkami nad 1 mm je asi 90. Nejvyšší srážky zaznamenáváme v červenci (cca 80 mm), nejnižší srážky připadají na únor (25 mm). Převládající směr větrů na okrese Hodonín je jihovýchod a severozápad (Vachek et al., 1997). Zrání hroznů napomáhají také suché jižní hálné větry, vanoucí z Bílých Karpat (Dašek a Pátek, 1983). Důležitou roli hrají mikroklimatické podmínky jednotlivých viničních tratí i jednotlivých vinic. Nalézají se zde několik lokalit s velmi zajímavým mikroklimatem.

5.3 Pěstované odrůdy a způsoby vedení révy vinné

Zastoupení odrůd révy vinné je různorodé a odrůdová skladba je poměrně široká. Ve Bzenci se výborně daří především bílým odrůdám, ale zajímavých parametrů zde dosahují i červená vína, tudíž odrůdy modré. Základním předpokladem pro tvorbu kvalitních vín jsou zdravé a vyzrálé hrozny, proto každá odrůda, která byla ve Bzenci kdy vysazována, musí požadavek na vyzrávání do optimální zralosti naplňovat. Je ale také nutné zajistit optimální množství hroznů na keři a jejich vyváženou výživu a dostatek vláhy. K výběru odrůd přistupují vinohradníci velmi odpovědně. Podle zkušeností a všech dostupných informací, se snažili a snaží o takové odrůdy, které pak poskytnou kvalitní vína. Nezanedbatelným faktorem v tomto procesu hraje i tradice, prověřená léty. Nyní si některé významnější pěstované odrůdy představíme, ale ve

Bzenci lze najít i další odrůdy révy vinné, které jsou pěstovány na malých plochách a jsou obohacím nabídky vín bzeneckých vinařů.

Snad všichni bzenečtí vinaři i vinohradníci, velké firmy i drobní pěstitelé a vinaři, mají ve vinicích Ryzlink rýnský. Ryzlink rýnský je jednou z nejstarších kulturních odrůd. Vznikl snad v Porýní jako semenáč divoké révy nebo podle genetických studií možná také křížením odrůdy Heunisch bílý a *Vitis sylvestris* na horním toku Rýna. První písemná zpráva o Ryzlinku rýnském je z roku 1490 z Wormsu. Ryzlink rýnský byl do Státní odrůdové knihy zapsán již v roce 1941. Ryzlink rýnský je velmi vhodný pro severnější vinařské regiony, jako je právě Bzenec. Je však velmi náročný na polohu a vyžaduje jižní, jihozápadní nebo jihovýchodní svahovité pozemky. Při vhodných podmínkách pak dosahuje vynikající aromatické zralosti s typickou kyselinkou. Aromatické látky se vyvíjí především při střídání nízkých nočních teplot se slunečnými dny. V průběhu suchého a teplejšího podzimu se v některých bzeneckých lokalitách vyskytuje ušlechtilá forma plísně šedé (*Botrytis cinerea*), která napomáhá dosažení vyšší cukernatosti a typické sensorické bohatosti budoucího vína, tzv. botrytická vína.

Další významné odrůdy pěstované v bzeneckých vinicích jsou Rulandské bílé, Müller Thurgau, Chardonnay, Rulandské šedé, Tramín červený, Sauvignon, Hibernal, Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Sylvánské zelené, Muškát moravský, Neuburské, Rulandské modré, Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, André, Dornfelder a další.

Většina vinogradů má klasické vedení. Větší vinice mají keře révy s jedním kmínkem a s jedním, do roviny nebo malého oblouku vázaným tažněm. Výška kmínků se pohybuje od 70 do 90 cm. Drobní vinohradníci, vlastníci menší vinice, především ve svazích, mají způsoby vedení a řezu velmi různorodé. Najdeme zde, jak vinohrady „na hlavách“, tak dříve populární vertikó, záclony nebo Rýnsko - Hesenské vedení s různým počtem tažňů a různým tvarem jejich oblouku. Vedení drátěnky ve vinicích je střední, šířka řádků je 2 až 2,5 m. Rozteč keřů je od 0,8 do 1 m. Zajímavou otázkou je vzdálenost hroznů od země (výška kmínku). Výhodou vyšších kmínků může být prevence vůči houbovým chorobám, snížení nebezpečí poškození keřů zvěří, lepší ruční pracnost. Naproti tomu nižší kmínky umožňují zlepšení tepelných podmínek (povrch půdy vyzářuje nakumulované teplo) a tím urychluje a zlepšuje vyžralost hroznů.

5.4 Významní pěstitelé révy a výrobci vína ve Bzenci

Kromě množství drobných vinařů ve Bzenci pěstuje révu vinnou a vyrábí z ní víno několik profesionálních vinařských firem. Některé firmy vyrábí víno také z nakupovaných hroznů od smluvních partnerů nebo vlastní vinice i v jiných částech Moravy (BZENEČTÍ VINAŘI, 2017). Několik bzeneckých vinohradů však již delší dobu leží ladem a postupně zarůstá. Pozitivní však je skutečnost, že dochází k jejich vykupování, kumulaci, k jejich obnovování a restrukturalizaci. Vznikají nové vinařské firmy a kopečky nad městem se postupně znovu zelenají mladými vinicemi. Níže uvádím některé významné vinařské firmy s jejich stručným představením.

CHATEAU BZENEC, spol. s r. o.

Z hlediska výměry obhospodařovaných vinohradů ve Bzenci je to bezesporu největší a nejvýznamnější firma. Společnost CHATEAU BZENEC patří do skupiny BOHEMIA SEKT, s. r. o., vznikla v roce 1994 pod názvem Bzenecká vinohradnická společnost, s. r. o. a v roce 2004 byla přejmenována na CHATEAU BZENEC, spol. s r. o. Rozloha vinohradů v katastru města převyšuje 90 hektarů. Vinice leží ve viničních tratích Zadní hora, Hašneky a Horní hory. Další rozlehlé vinice se nacházejí v okolních obcích v Domaníně, Žeravicích, Syrovíně, Újezdci a v Hostějově. Z bílých moštových odrůd společnost pěstuje Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Chardonnay, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Hibernál nebo nové interspecifické odrůdy Johanniter a Merzling, z modrých odrůd pak Rulandské modré, Modrý portugal. Firma také rozvíjí dlouholetou tradici, v roce 2002 odkoupila od města Bzenec mimo jiné i ochranné známky Bzenecká lipka a Chateau Bzenec a po letech tak došlo k obnovení produkce vín jako je legendární známkové víno a dříve velmi populární sekt. Sídlo firmy - viniční statek Chateau Bzenec leží severovýchodním směrem, asi 3 km vzdušnou čarou, od středu města Bzenec a je obklopen vinicemi (CHATEAU BZENEC, 2017).

Vinařství Petr Bunža

Vinařství Petr Bunža je významnou bzeneckou rodinnou vinařskou firmou založenou v roce 1993. Vinice firmy leží ve viničních tratích Hašneky, Horní hory, Prostřední hory a Novosady. Zkušenost, osobitý přístup, láska k půdě i k révě vinné

a poctivá práce jsou dominantními charakteristikami této tradiční rodinné firmy. Vinařství pěstuje révu vinnou na 14 hektarech a plochy vinohradů plánuje dále rozšiřovat. Pěstované odrůdy jsou Ryzlink rýnský, Chardonnay, Rulandské šedé, Muškát moravský, Tramín, Müller-Thurgau, Veltlínské zelené a Irsai-Oliver, Rulandské modré, Modrý Portugal, Frankovka, Dornfelder, Neronet a Blauburger (VINAŘSTVÍ BUNŽA, 2015). Vinařství od roku 2014 sídlí v novém areálu na Těmické ulici.

Bzenia a.s.

Vinařská firma Bzenia byla založena v roce 2003. Firma pěstuje révu vinnou na 10 hektarech, ve viničních tratích Novosady a Prostřední hory. Veškerá produkce je zahrnuta do systému ekologického zemědělství. Firma pěstuje bílé moštové odrůdy jako Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Rulandské šedé, Tramín červený a Sauvignon. Z modrých odrůd pak pěstují Rulandské modré, Svatovavřínecké a Frankovku. Víno firma vyrábí pouze z vlastních hroznů a veškerou produkci uvádí na trh v lahvích (BZENIA, 2012). K archivaci a zrání vín v sudech i v lahvích slouží společnosti historický vinný sklep nedaleko bzeneckého kostela.

Zámecké vinařství Bzenec s.r.o.

V roce 2007 se přestěhovaly Moravské vinařské závody z Ostravy a z Hukvald do Bzence. Od roku 2010 nese společnost název Zámecké vinařství Bzenec s.r.o. a pokračuje ve vinařské tradici v areálu bzeneckého zámku. Jedná se o prestižní vinařskou firmu, moderní vinařský provoz je velmi elegantním způsobem propojen s rozsáhlým sklepním komplexem v podzemí zámku (historické budovy zámku vlastní město, které je využívá k různým slavnostním příležitostem). Firma zpracovává hrozny pocházející ze všech našich vinařských podoblastí, obhospodařuje totiž asi 520 hektarů vinic po celé Moravě. Společnost nevyužívá vinice v katastru města Bzenec, ale realizuje zde zajímavý projekt. Tím je obnova vinic pod Starým Hradem. Nevyužívané pozemky si společnost dlouhodobě pronajala od města Bzenec se záměrem obnovit staletou tradici tohoto místa. Na podzim 2015 proběhly první úpravy terénu a v roce 2016 byla vysazena nová vinice. Vysazeno bylo asi 7500 sazenic révy vinné. Jsou zde vysazeny odrůdy Rulandské šedé, Rulandské bílé, Chardonnay, Ryzlink rýnský, ale také historické odrůdy jako Portugalské šedé, Ryzlink červený, Kadarka modrá, Veltlínské červenobílé, Tramín bílý a další. Tato modelová, zážitková vinice je vidět na Obr. 2 pod stavbou kaple (ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ, 2017). Jak nám fotografie ukazuje, celý

kopec „Starý hrad“ zásadně mění tvář a postupně získává svoji klasickou historickou podobu. Společnost Zámecké vinařství Bzenec s. r. o. produkuje velmi kvalitní vína v několika řadách a získává také mnohá ocenění. Od roku 2015 vyrábí a uvádí na trh sekt, vyráběný tradiční metodou, který nese název „SEKT 1876“ brut, jehož výrobou vinařství navazuje na dlouholetou výrobu sektů ve Bzenci. Společnost také nabízí komentované prohlídky zámeckých sklepů spojené s degustací vín.

Bzenecké rodinné vinařství s.r.o.

Vinařství bylo založeno v roce 2001 a od roku 2015 nese název Bzenecké rodinné vinařství. Firma vlastní vinice o výměře asi jednoho hektaru ve viniční trati Starý hrad. Vinařství nakupuje hrozny od pěstitelů z obcí Čejč, Terezín, Svatobořice-Mistřín, Ostrožská Lhota a také Bzenec. Mezi nejvýznamnější vína společnosti patří vína z bílých odrůd (Rulandské bílé, Müller-Thurgau, Neuburské, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Sauvignon) a z modrých odrůd (Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe, André, Modrý Portugal) i další odrůdy (BZENECKÉ RODINNÉ VINAŘSTVÍ, 2015). Společnost patří k tradičním bzeneckým firmám a její sídlo je v blízkosti zámku, na ulici Těmické.

BISENC s.r.o.

Bisenc, s. r. o. vinařství bylo založeno v roce 2001 (Bisenc je historický název města Bzence). Většina vinohradů vinařství se nachází v katastru města Vracova, avšak několik velmi kvalitně položených vinic vlastní vinařství i ve Bzenci. Vinařství hospodaří v systému ekologického vinohradnictví a produkuje kvalitní a osobitá vína (BISENC, 2017).

Vinařství Kněží hora s.r.o.

Rodinné Vinařství Kněží hora, s. r. o. bylo založeno v roce 2012. Vinice jsou postupně obnovovány a také nově vysazovány, současná plocha 2,5 hektarů se tak postupně rozroste až na plánovaných 5 hektarů. Odrůdová skladba spočívá zejména na tradičním Ryzlinku rýnském a rulandských odrůdách. Společnost využívá moderní sklepní hospodářství v domácím prostředí, které je vybaveno moderní technologií pro výrobu vína. Vinařství produkuje výhradně přívlastková vína v lahvích (VINAŘSTVÍ KNĚŽÍ HORA, 2017).

Vinum Moravicum a.s.

Společnost byla založena v roce 2005. Firma nakupuje hrozny od smluvních, dodavatelů ze tří vinařských podoblastí, včetně bzeneckých pěstitelů. Vinařství se zaměřuje na širokou škálu odrůd, nejpreferovanějšími odrůdami jsou Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay a Rulandské modré. Citlivou rekonstrukcí několika starých sklepů vznikl zajímavý sklepní labyrint v centru města, na Horním náměstí. Sklepní hospodářství disponuje moderním technologickým zařízením (VINUM MORAVICUM, 2015).

Vinařství sv. Florian s.r.o.

Vinařství sv. Florian bylo založeno v roce 2015 a zaměřuje se na produkci tradičních vín zpracovávaných moderní technologií, ale v souladu se starými a prověřenými postupy. Sídlo vinařství a výrobní prostory se nalézají ve Bzenci, několik metrů od náměstí Svobody. Vinařství vlastní také klasický historický vinný sklep pod Starým hradem. Vinice leží ve viničních tratích Horní hory a Prostřední hory. Rozloha činí cca 4 hektary a vinařství doplňuje potřebné hrozny ještě nákupem z okolí. Je využíváno spontánní kvašení usměrňované chlazením nebo ohřevem rmutu. Vinařství preferuje odrůdy jako Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Tramín, Rulandské modré, Sylvánské zelené, Neuburské, Hibernál, Cabernet Cortis apod. (SV. FLORIAN, 2015).

Vinařství Křivánek Jiří

Rodinné vinařství obhospodařuje 3,5 hektarů vinic ve viniční trati Horní hory. Odrůdy, které vinařství pěstuje, jsou Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, Chardonnay, Tramín červený, Frankovka a Zweigeltrebe. Využívány jsou tradiční postupy i moderní technologie, víno zraje v tradičních vinných sklepech (KŘIVÁNEK, 2015).

Vinařství Ostrezi

Rodinná firma vlastní 2 hektary obhospodařovaných vinohradů nacházejících se převážně ve viničních tratích Kněží hora, Novosady a Prostřední hory. Vinařství rovněž nakupuje hrozny od bzeneckých vinohradníků. Vinařství se specializuje na Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené, Tramín červený, Zweigeltrebe, André a Frankovku (VINAŘSTVÍ OSTREZI, 2017).

Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví, příspěvková organizace

Bzenecké střední školství je spojeno s vinohradnictvím a vinařstvím od samotného začátku. V současné době škola obhospodařuje necelé 2 hektary vinic. Vinice jsou lokalizovány v blízkosti areálu školy na ulici Vinařů, nevýhodou je poměrně nízká nadmořská výška, která vinici limituje v případě jarních mrazíků. V roce 2016 škola téměř o celou úrodu přišla a bylo sklizeno pouze asi 10% běžné úrody. Odrůdová skladba je Ryzlink rýnský a Chardonnay z bílých odrůd a modré odrůdy Zweigeltrebe, Modrý Portugal a Rulandské modré.

Jak již bylo řečeno, ve Bzenci pěstuje révu vinnou a v malebných sklepech přetváří hrozny v jedinečná vína ještě mnoho menších vinařů. Poznávat je i jejich vína je možné při různých akcích s vinařskou tematikou. Jsou to například dny otevřených sklepů, sklepy při svíčkách a další příležitosti (BZENEC, 2017c).

5.5 Charakteristická vína ze Bzence

Víno je harmonický přírodní nápoj a klíčovou roli pro tvorbu kvalitních vín hraje správná zralost hroznů a tedy načasování a zvládnutí sklizně. Je pěkné sledovat, když začnou drobní vinaři sklízet. Potkáváme různé typy dopravních prostředků různých velikostí, jak svážejí úrodu do sklepů. Jeden začne a už to jede. Vinařské firmy naopak sklizeň pečlivě plánují, sledují kvalitu hroznů (pH, cukernatost, zralost, chuť, ale také zdravotní stav a další parametry). Vše musí korespondovat se zpracovatelskou kapacitou, logistikou, rychlým a šetrným sběrem, tak jak to velí moderní technologie. Když je vše připraveno, naplánováno přichází další důležitý faktor – počasí. Nicméně hlavním úkolem vinohradníků je předat do sklepů vyžralou a zdravou surovinu.

A ve sklepech se tvoří víno. Sklepmistr netrpělivě vyhlíží surovinu – zdravé vinné hrozny. Způsoby zpracování hroznů, výroby vína, jeho školení až po prezentaci zákazníkům jsou velmi různorodé. Liší se u každého drobného vinaře i u jednotlivých vinařských společností. Jedno je však společné – snaha vytvořit kvalitní produkt a nabídnout jej za co nejlepších podmínek hostům. Bzenecká vína se vyznačují bohatou aromatickou, lahodností a harmoničností, ale i plností a příjemnou kyselinkou. Jak bylo již řečeno, typickým vínem je Ryzlink rýnský. „Králem vín“ je často označováno toto víno. Odrůda Ryzlink rýnský (Lipka) je ve Bzenci doma. Víno z hroznů Ryzlinku

rýnského je skloňováno v každém sklepě, téměř v každé debatě bzeneckých vinařů a vrylo se natrvalo do povědomí lidí milujících tento nápoj. Ryzlink rýnský nám může poskytnout vína s jasným charakterem „terroir“, ve kterém byly hrozny vypěstovány – typická bzenecká vína. Lipku jako svou obchodní značku oživil nejprve Leopold Skála, bzenecký vinař, a v roce 1931 si tento název včetně etikety nechalo registrovat jako svoji ochrannou známku místní družstvo.

Víno je výborné kvality, vůně je kořenitá, květinová, medová, připomínající lipový květ, ale i ovocná můžeme ucítit broskve, meruňky, nezralá jablíčka, citrusové plody, kdoule, ananas, a další vůně, chuť je plná, lahodná a harmonická, je ovocná i kořenitá, k vínu patří i příjemná a svěží kyselinka. Ryzlink rýnský je také vhodný k archivaci. Optimální kategorií pro Bzenec je kategorie Pozdní sběr nebo botrytické výběry, pokud jsou k tomu vhodné podmínky.



Obr. 5 Bzenecké sklepy na ulici Vinařů

5.5.1 Senzorické zhodnocení vín

Pro senzorické posouzení bylo připraveno 10 vzorků vín, jednalo se o Ryzlink rýnský, ročník 2015 a jeden vzorek z ročníku 2014. Vzorkům byla přidělena níže uvedená pořadová čísla.

- č. 1 Chateau Bzenec, jakostní víno odrůdové, 2015, alk. 12,0 % obj.
- č. 2 Chateau Bzenec, „Bzenecká lipka“ (JVO), alk. 12,5 % obj.
- č. 3 Vinařství J. Křivánek, pozdní sběr, 2015, viniční trať Horní hory, alk. 12,5 % obj.
- č. 4 Vinařství Petr Bunža, pozdní sběr, 2015, viniční trať Horní hory, alk. 13,5 % obj.
- č. 5 J. Váňa, cukernatost 23 °NM, 2015, viniční trať Prostřední hory, alk. 13,1 % obj.
- č. 6 Bzenia, pozdní sběr, 2015, viniční trať Novosady, alk. 13,0 % obj.
- č. 7 Vinařství Ostrezi, pozdní sběr, 2015, viniční trať Kněží hora, alk. 12,6 % obj.
- č. 8 Chateau Bzenec, pozdní sběr, 2015, viniční trať Zadní hora, alk. 12,5 % obj.
- č. 9 Chateau Bzenec, pozdní sběr, 2014, viniční trať Horní hory, alk. 12,0 % obj.
- č.10 Vinum Moravicum, výběr z hroznů, 2015, viniční trať Kněží hora, alk. 13,0 % obj.

Dále byl vytvořen senzorický panel, jednalo se o 8 osob, pracovníků bzenecké střední školy. Skupina posuzovatelů se sešla dne 31. 3. 2017, v historické budově Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví ve Bzenci, na ulici Hanáka, byla poučena a vlastní degustace byla zahájena ve 14:00 hodin. Proběhlo hodnocení vín pomocí stobodové stupnice. Nejprve byl předložen kalibrační vzorek a posuzovatelé transparentním způsobem posoudili jednotlivé vlastnosti vína a přidělili body. Došlo ke stanovení bodového standardu na hodnotě 77 bodů. Hodnotitelé pak posuzovali vzorky vín podle pořadových čísel a získané výsledky jsou uvedeny v Tab. 1.



Obr. 6 Vína připravená k senzorickému hodnocení

Tab. 1 Získané body u jednotlivých vín

	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek	vzorek
	číslo	číslo	číslo	číslo	číslo	číslo	číslo	číslo	číslo	číslo
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
degustátor A	94	89	84	90	80	89	85	80	84	92
degustátor B	89	91	77	87	78	79	88	90	85	81
degustátor C	93	91	74	79	79	91	76	93	89	83
degustátor D	84	85	76	82	76	78	82	74	82	86
degustátor E	83	77	78	88	72	86	82	81	88	85
degustátor F	78	79	80	76	77	86	80	86	87	88
degustátor G	84	85	84	81	80	85	85	82	86	85
degustátor H	87	82	83	86	82	83	81	84	83	86
body celkem	692	679	636	669	624	677	659	670	684	686
průměr:	87	85	80	84	78	85	82	84	86	86

5.5.2 Základní chemická analýza

Pro chemickou analýzu jsem vybral svá vlastní vína, jednalo se o Ryzlink rýnský z ročníků 2015 a 2016. Vzorkům byla přidělena následující pořadová čísla:

č. 1 – Ryzlink rýnský, cukernatost 21,6 °NM, ročník 2016,

č. 2 – Ryzlink rýnský, cukernatost 23,0 °NM, ročník 2015.

Analýzu jsem provedl v laboratoři Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví ve Bzenci, na ulici Vinařů, dne 30. 4. 2017. Byla provedena stanovení skutečného alkoholu (pyknometricky), redukujících cukrů (podle Schoorla), veškerých kyselin (alkalimetricky), volného a celkového SO₂ (jodometricky). Získané výsledky jednotlivých stanovení jsou uvedeny v Tab. 2.

Tab. 2 Výsledky základní chemické analýzy

Jaroslav Váňa, Bzenec	vzorek č. 1: Ryzlink rýnský 2016, cukernatost hroznů 21,6 °NM		vzorek č. 2: Ryzlink rýnský 2015, cukernatost hroznů 23,0 °NM	
parametr	naměřená hodnota	jednotka	naměřená hodnota	jednotka
alkohol	12,5	obj. %	13,1	obj. %
redukující cukry	2,1	g·l ⁻¹	4,1	g·l ⁻¹
veškeré kyseliny	7,1	g·l ⁻¹	7,5	g·l ⁻¹
volný SO ₂	18	mg·l ⁻¹	20	mg·l ⁻¹
celkový SO ₂	182	mg·l ⁻¹	120	mg·l ⁻¹

6 ZÁVĚR

Co říci závěrem. Víno bylo, je a bude neodmyslitelnou součástí života jižní Moravy. Vinaři byli, jsou a budou vnímaví a tvořiví lidé, kteří společně s přírodou dávají spatřit světlo světa lahodným vínům. A jižní Morava byla, je a bude perlou vsazenou do srdce Evropy.



Obr. 7 Bzenecký vinohrad, v pozadí Bílé Karpaty

7 SOUHRN A RESUME, KLÍČOVÁ SLOVA

Vinařská obec Bzenec

Bakalářská práce je zaměřena na vinařskou obec Bzenec. V první části práce jsou popsány vlivy geologických, půdních a klimatických podmínek na révu vinnou. Dále je představeno město Bzenec, jeho historie i současnost. Pak práce popisuje vinohradnictví a vinařství ve Bzenci, historii, viniční tratě, pěstované odrůdy a způsoby pěstování révy vinné. Součástí práce je i stručný popis významných pěstitelů révy a výrobců vín v městě Bzenec. Na závěr byla provedena malá degustace vybraných deseti vzorků vín z odrůdy Ryzlink rýnský.

Klíčová slova: vinařská obec, Bzenec, réva vinná, víno.

The Wine Village Bzenec

The bachelor thesis is focused on the wine-growing village Bzenec. The first part describes the influence of geological, climatic and soil conditions on the grapevine. It is also introduced the town Bzenec in the past and present. Then, the thesis describes the viticulture and oenology in Bzenec, history, vineyards, cultivated varieties and methods of growing grapes. The thesis also includes a short description of the major growers and wine producers in Bzenec. Finally was performed a small wine tasting selected ten samples of wines from Ryzlink rýnský.

Keywords: wine village, Bzenec, grapevine, wine.

8 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

BISENC, 2017. *Bisenc - rodinné vinařství* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.biovinarstvi.cz/index.php?los=o-nas>

BPEJ, 2015. *eKatalog BPEJ | Encyklopedie bonitovaných půdně ekologických jednotek* [online] [vid. 2017-04-28]. Dostupné z: <http://bpej.vumop.cz/00840>

BZENEC, J. BYSTRICKÝ a SPOL, s r o , Veselí nad, 2015. *Město Bzenec - oficiální informační stránky města* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.bzenec.cz/turistika/pamatky-turisticke-cile/>

BZENEC, J. BYSTRICKÝ a SPOL, s r o , Veselí nad, 2017a. *Město Bzenec - oficiální informační stránky města* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.bzenec.cz/turistika/bzenecti-vinari/pestovane-odrudy-vinne-revy/>

BZENEC, J. BYSTRICKÝ a SPOL, s r o , Veselí nad, 2017b. *Město Bzenec - oficiální informační stránky města* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.bzenec.cz/mesto-a-samosprava/historie-mesta/>

BZENEC, J. BYSTRICKÝ a SPOL, s r o , Veselí nad, 2017c. *Město Bzenec - oficiální informační stránky města* [online]. [vid. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://www.bzenec.cz/?s=vina%C5%99i>

BZENECKÉ RODINNÉ VINAŘSTVÍ, 2015. O nás. *Vinařství Bzenec* [online]. [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: http://www.vinarstvi-bzenec.cz/?page_id=10240

BZENEČTÍ VINAŘI, 2017. *Bzenečtí vinaři* [online] [vid. 2017-04-30]. Dostupné z: <http://www.bzenectivinari.cz/o-nas/>

BZENIA, 2012. *O vinařství — Bzenia* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://bzenia.cz/o-vinarstvi/>

ČHMÚ, 2017a. *Portál ČHMÚ: Aktuální situace: Sucho* [online] [vid. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://portal.chmi.cz/aktualni-situace/sucho#>

ČHMÚ, 2017b. *Portál ČHMÚ: Historická data: Počasí: Mapy charakteristik klimatu* [online] [vid. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://portal.chmi.cz/historicka-data/pocasi/mapy-charakteristik-klimatu#>

DAŠEK, František a Jaroslav PÁTEK, 1983. *Vinařská abeceda*. Brno: Blok.

DOHNAL, Tomáš a Vilém KRAUS, 1968. *Pěstování révy a využití hroznů*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství.

EAGRI, 2017. *Vinařské obce a viniční tratě v jednotlivých vinařských podoblastech (eAGRI)* [online] [vid. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100227495.html>

EPRAVO, 2017. *Vyhláška Ministerstva zemědělství ze dne 21. srp* | *epravo.cz* [online] [vid. 2017-04-29]. Dostupné z: <https://www.epravo.cz/top/zakony/sbirka-zakonu/vyhlaska-ministerstva-zemedelstvi-ze-dne-21-srpna-2000-kterou-se-stanovi-seznam-vinarskych-obci-seznam-vinicnich-trati-a-jejich-vymezeni-a-seznam-odrudevy-vinne-v-jednotlivych-vinarskych-oblastech-z-jejichz-hroznu-lze-vyrabet-vino-s-privlastkem-1453.html>

FROLEC, Václav, 1974. *Tradiční vinařství na Moravě*. B.m.: Univ. JE Purkyně.

FROLEC, Václav, 1984. *Jihomoravské vinohradnictví*. Brno: Blok.

GEOLOGICKÁ MAPA, 2017. *Geologická mapa 1 : 50 000* [online] [vid. 2017-04-28]. Dostupné z: http://mapy.geology.cz/geocr_50/

GEOLOGICKÉ LOKALITY, 2017. *Geologické lokality* [online] [vid. 2017-04-28]. Dostupné z: http://mapy.geology.cz/geologicke_lokality/

HANÁK, Josef, 1919. *Paměti města Bzence*. Holešov: Knihkárna J. Tučka.

HANÁK, Josef, 1922. *Dějiny vinařství v Bzenci*. Uherské Hradiště: Slováké knihkárny Karla Novotného.

HAUFT, Jindřich, 1988. *Nový breviř o víně*. Praha: Svěpomoc.

HLUCHÝ, Milan, 2008. *Ochrana ovocných dřevin a révy v ekologické a integrované produkci*. Brno: Biocont Laboratory. ISBN 978-80-901874-7-4.

HLUŠEK, Jaroslav, Mojmír BAROŇ, Patrik BURG, Tomáš LOŠÁK, Pavel PAVLOUŠEK, Ivana ŠAFRÁNKOVÁ a Pavel ZEMÁNEK, 2015. *Réva vinná*. ISBN 978-80-86726-67-0.

HLUŠEK, Jaroslav, Rostislav RICHTER a Pavel RYANT, 2002. *Výživa a hnojení zahradních plodin*. Praha: Martin Sedláček. ISBN 978-80-902413-5-0.

HUBÁČEK, Vítězslav a Vilém KRAUS, 1982. *Hrozny a víno z vinice i zahrady*. Praha: SZN.

CHATEAU BZENEC, 2017. *Chateau Bzenec* [online] [vid. 2017-04-25]. Dostupné z: <http://www.chateaubzenec.cz/>

JACKSON, Ron S., 2008. *Wine science: principles and applications*. 3rd ed. Amsterdam: Elsevier Acad. Press. ISBN 978-0-12-373646-8.

JANDÁK, Jiří, Eduard POKORNÝ, Alois PRAX, MENDELOVA UNIVERZITA a AGRONOMICKÁ FAKULTA, 2010. *Půdoznalství*. Brno: Mendelova univerzita v Brně. ISBN 978-80-7375-445-7.

KOZÁK, Josef a Jan NĚMEČEK, 2009. *Atlas půd České republiky*. Praha: ČZU Praha. ISBN 978-80-213-2008-6.

KRAUS, Vilém, 2009. *Vinitorium historicum*. ISBN 978-80-86031-87-3.

KRAUS, Vilém, Vítězslav HUBÁČEK a Petr ACKERMANN, 2010. *Rukověť vinaře*. Praha: Brázda. ISBN 978-80-209-0378-5.

KRAUS, Vilém a Antonín KONEČNÝ, 1958. *Základy výroby vína*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství.

KŘIVÁNEK, VÍNAŘSTVÍ BZENEC, 2015. *VINICE* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.vinarstvikrivanek.cz/vinice>

LAPISZ, Břetislav, 2008. Vinařství v Ostravě končí. *Moravskoslezský deník* [online] [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: http://moravskoslezsky.denik.cz/podnikani/20080226_vino_mvz_ostrava.html

LUKSZA, Radek, 2017. „Legenda“ socialistických prodejen opět v prodeji. *Ostravský kahan je zpět! - Moravskoslezský deník* [online] [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: http://moravskoslezsky.denik.cz/zpravy_region/legenda-socialisticky-prodejen-opet-v-prodeji-20170207.html

MAPY, 2017. Turistická • Mapy.cz. *Mapy.cz* [online] [vid. 2017-04-25]. Dostupné z: <https://mapy.cz/?q=bzenec>

NAHLÍŽENÍ DO KATASTRU, 2017. *Publikace dat ISKN - 0s:452ms, 981 prvků*. [online] [vid. 2017-04-28]. Dostupné z: <http://sgi.nahlizenidokn.cuzk.cz/marushka/default.aspx?themeid=3&&MarQueryId=6D2BCEB5&MarQParam0=617270&MarQParamCount=1&MarWindowName=Marushka>

OSTRAVSKÁ RADNICE, 2011. Duben 2011. *Ostrava.cz* [online] [vid. 2017-04-25]. Dostupné z: <https://www.ostrava.cz/cs/o-meste/prezentace/tiskoviny/duben-2011>

OSTRÉZÍ, Roman, Ivo VRATISLAVSKÝ, Petr GLOZA a Jaroslav VRATISLAVSKÝ, 2009. *Město Bzenec na historických pohlednicích*. Olomouc: Město Bzenec a Muzejní spolek pro Bzenec a okolí.

PAVLOUŠEK, Pavel, 2007. *Encyklopedie révy vinné*. Brno: Computer Press. ISBN 978-80-251-1704-0.

PAVLOUŠEK, Pavel a Patrik BURG, 2011. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3314-2.

PŮDNÍ MAPY, 2012. *Půdní mapa 1: 50 000* [online] [vid. 2017-04-28]. Dostupné z: <http://mapy.geology.cz/pudy/>

REYNOLDS, A. G, 2015. *Grapevine breeding programs for the wine industry: traditional and molecular techniques* [online] [vid. 2017-03-31]. ISBN 978-1-78242-080-4. Dostupné z: <http://site.ebrary.com/id/11047012>

ROŽNOVSKÝ, Jaroslav, UNIVERZITA J.E. PURKYNĚ V ÚSTÍ NAD LABEM a FAKULTA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ, 2014. *Změny podnebí*. Ústí nad Labem: Univerzita Jana Evangelisty Purkyně, Fakulta životního prostředí. ISBN 978-80-7414-883-5.

STARÝ BZENEC, 2012a. *starý Bzenec » kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.starybzenec.cz/kaple/>

STARÝ BZENEC, 2012b. *starý Bzenec » vinařství* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.starybzenec.cz/vinarstvi/>

STARÝ BZENEC, 2012c. *starý Bzenec » židovská obec* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.starybzenec.cz/zidovska-obec/>

STARÝ BZENEC, 2013. *starý Bzenec » školství* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.starybzenec.cz/skolstvi/>

STARÝ BZENEC, 2015. *starý Bzenec » jezuité ve Bzenci* [online]. [vid. 2017-04-27]. Dostupné z: <http://www.starybzenec.cz/jezuite-ve-bzenci/>

STEIDL, Robert a Wolfgang RENNEN, 2003. *Moderní příprava červeného vína*. Valtice: Národní salon vín. ISBN 978-80-903201-2-3.

SV. FLORIAN, 2015. *O vinařství • sv. Florian* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <https://www.vinoflor.cz/o-vinarstvi>

VACHEK, Michal, Libor AMBROZEK, Zdeněk KUČERA, Margita PALIČKOVÁ, Ivana JONGEPIEROVÁ a Pavel ČMELÍK, 1997. *Příroda okresu hodonín*. Hodonín: Okresní úřad Hodonín.

VINAŘSTVÍ BUNŽA, 2015. *Vinařství BUNŽA - Bzenec* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.bunza.cz/vinohrady/>

VINAŘSTVÍ KNĚŽÍ HORA, 2017. *O nás* | www.vinarstviknezihora.cz [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.vinarstviknezihora.cz/o-nas/>

VINAŘSTVÍ OSTREZI, 2017. *Vinařství Ostrezi* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.vinarstviostrezi.cz/uvod>

VINUM MORAVICUM, BZENEC, 2015. *Vinařství Vinum Moravicum - Bzenec jižní Morava* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <https://www.vinummoravicum.cz/o-vinarstvi.html?w=1349>

WAKPP, 2014. *WAKPP* [online] [vid. 2017-04-29]. Dostupné z: <http://wakpp.vumop.cz/?core=sondy>

ZÁMECKÉ VINAŘSTVÍ, BZENEC, 2017. *Zážitkový vinohrad | Zámecké vinařství Bzenec* [online] [vid. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.zameckevinarstvi.cz/zazitkovy-vinohrad>

ZEMEK, Metoděj, 1987. *Kapitoly z dějin města Bzenec*. Praha: Tisková, ediční a propagační služba místního hospodářství.

9 PŘÍLOHY – SEZNAM OBRÁZKŮ A TABULEK

Obr. 1 Kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána, v minulosti (STARÝ BZENEČ, 2012).....	17
Obr. 2 Kaple sv. Floriána a sv. Šebestiána, rekonstrukce - duben 2017.....	17
Obr. 3 Bzenecké náměstí, duben 2017.....	21
Obr. 4 Bzenecké viniční tratě (MAPY, 2017), upraveno autorem	34
Obr. 5 Bzenecké sklepy na ulici Vinařů	43
Obr. 6 Vína připravená k sensorickému hodnocení.....	45
Obr. 7 Bzenecký vinohrad, v pozadí Bílé Karpaty	47
Tab. 1 Získané body u jednotlivých vín.....	45
Tab. 2 Výsledky základní chemické analýzy.....	46