

Mendelova univerzita v Brně
Agronomická fakulta
Ústav aplikované a krajinné ekologie



Vplyv kultúry vína a ľudovej kultúry na rozvoj juhomoravského vidieka

Diplomová práca

Vedúci práce:
doc. RNDr. Antonín Vaishar, CSc.

Vypracovala:
Bc. Katarína Kotulková

Brno 2016

ČESTNÉ PREHLÁSENIE

Prehlasujem, že som prácu *Vplyv kultúry vína a ľudovej kultúry na rozvoj juhomoravského vidieka* vypracovala samostatne a všetky použité pramene a informácie uvádzam v zozname použitej literatúry. Súhlasím, aby moja práca bola zverejnená v súlade s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v súlade s platnou *Směrnici o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Som si vedomá, že sa na moju prácu vzťahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brne má právo na uzatvorenie licenčnej zmluvy a použitie tejto práce ako školského diela podľa § 60 odst. 1 autorského zákona.

Ďalej sa zaväzujem, že pred spísaním licenčnej zmluvy o využití diela inou osobou (subjektom) si vyžiadam písomné stanovisko univerzity, že predmetná licenčná zmluva nie je v rozpore s oprávnenými záujmami univerzity, a zaväzujem sa uhradiť prípadný príspevok na úhradu nákladov spojených so vznikom diela, a to až do ich skutočnej výšky.

V Brne dňa:.....

.....
podpis

POĎAKOVANIE

Týmto spôsobom by som rada poďakovala vedúcemu diplomovej práce, doc. RNDr. Antonínovi Vaisharovi, CSc., za pomoc a odborné vedenie pri spracovaní diplomovej práce. Tiež by som rada poďakovala za poskytnutie rozhovorov a informácií PhDr. Radimovi Šťastnému a Marii Gavendovej.

ABSTRAKT

Diplomová práca je zameraná na analýzu vybraného mikroregiónu Hodonínsko, z ktorej vyplývajú zistenia o stave vinárstva, vinohradníctva a kultúry s nimi spojenej, a tiež o folklóre ako takom, a ich pôsobení na mikroregión a jeho rozvoj. Vplyv kultúry vína a ľudovej kultúry bol zisťovaný prostredníctvom čiastkových analýz mikroregiónu Hodonínsko za pomoci literárnych a internetových zdrojov, subjektívnejšie názory poskytli pološtandardizované rozhovory. Zo zozbieraných informácií bol mikroregión vyhodnotený ako prosperujúca vinárska oblasť s úctou k tradíciám, avšak s nižšou úrovňou cestovného ruchu. Záverom bola vytvorená SWOT analýza a návrh stratégie. Stratégia spočíva v zaktivizovaní novej generácie, a teda zapájajú detí a mladých ľudí do tradičných podujatí, skrz učebného programu.

Kľúčové slová

vinárstvo, vinohradníctvo, folklór, mikroregión Hodonínsko

THE ABSTRACT

This diploma thesis is focused on the Hodonínsko microregion analysis, which resulted in several findings. These results are about the vineculture status, the winegrowing and the culture allied with it. The analysis is also focusing on a folklore as such which is influencing the microregion and its development. The influence of wine on a folk culture was investigated through the sectional analyses of the microregion with help of a literary and internet sources. The subjective opinions are extracted from the semistandardized interviews. Based on the gathered information, the microregion can be seen as a prosperous wine region with a respect for a traditions, but with lower level of tourism. As the conclusion of this thesis, the SWOT analysis has been made together with the strategy concept. The strategy is consisting in drawing the younger generation into action by involving them into the traditional cultural actions through the learning program.

The key words

vineculture, winegrowing, folklore, microregion Hodonínsko

OBSAH

Obsah

1	ÚVOD	7
2	CIEĽ PRÁCE	9
3	METODIKA PRÁCE	10
4	CESTOVNÝ RUCH	11
4.1	Rozdelenie cestovného ruchu	11
4.1.1	Kultúrny cestovný ruch.....	13
4.1.2	Ľudský cestovný ruch	13
4.1.3	Enoturistika	14
5	ROZVOJ VIDIECKYCH OBCÍ	16
5.1	Vývoj osídlenia Moravy	16
5.2	Formovanie vidieckych obcí.....	18
6	MIKROREGIÓN HODONÍNKO	21
6.1	Definícia mikroregiónu.....	21
6.2	Charakteristika mikroregiónu Hodonínsko	21
6.3	Dobrovoľný zväzok obcí Hodonínsko	22
6.3.1	Prírodné podmienky mikroregiónu Hodonínsko	22
6.3.2	Stopy archeológie mikroregiónu Hodonínsko	24
7	VINÁRSTVO A VINOHRADNÍCTVO MIKROREGIÓNU HODONÍNKO	26
7.1	Vinárske oblasti v Českej republike	26
7.2	História vinohradníctva a vinárstva mikroregiónu Hodonínsko	27
7.2.1	Pestované odrody mikroregiónu Hodonínsko.....	30

7.2.2	Práce vo vinici	32
7.2.3	Proces výroby vína.....	35
7.2.4	Podiel vinárstva na ekonomike	37
8	ZVYKY, TRADÍCIE A FOLKLÓR V MIKROREGIÓNE HODONÍNKO	43
8.1	Pojmy tradícia a folklór	43
8.2	Hmotná ľudová kultúra mikroregiónu Hodonínsko.....	43
8.3	Nehmotná ľudová kultúra mikroregiónu Hodonínsko.....	46
9	VPLYV KULTÚRY VÍNA NA ROZVOJ VIDIEKA MIKROREGIÓNU HODONÍNKO V SÚČASNOSTI	55
9.1	Podujatia konané v mikroregióne Hodonínsko týkajúce sa kultúry vína	55
9.2	Vplyv kultúry vína cestovný ruch mikroregiónu Hodonínsko	58
10	VÝSLEDKY	60
10.1	Pološtandardizovaný rozhovor	60
11	DISKUSIA	66
11.1	SWOT analýza.....	66
ZÁVER		68
Vízia	68
Návrh stratégie	69
12	Použité zdroje	71
13	Zoznam príloh	78
Prílohy		79

1 ÚVOD

Témou tejto diplomovej práce je vplyv kultúry vína a ľudovej kultúry na rozvoj juhomoravského vidieka. Téma bola vybraná na základe domnienky, že víno vždy bolo, je a pravdepodobne i bude zaujímavým fenoménom, ku ktorému inklinujú či už domáci, alebo návštevníci a turisti. Taktiež považujem za dôležitú potrebu udržania ľudových zvykov a tradícií, nielen spojených s vinárstvom a vinohradníctvom, ale aj folklóru ako takého.

Južná Morava je pojem, ktorý je známy a významný celoplošne po Českej republike, ale taktiež je veľavravný i v zahraničí. Výber zamerania sa na jeden mikroregión tejto oblasti nebolo jednoduché a ovplyvnilo ho niekoľko faktorov. Avšak najvýznamnejším kritériom výberu bola najmä blízkosť k môjmu bydlisku, Skalici, aby mi bola oblasť známa. Ďalším podnetom bol, možno trochu subjektívny názor, že mikroregión, ktorý som si vybrala, nie je až tak známy, i keď ponúka veľa zaujímavostí. Pre uvedené dôvody sa stal objektom môjho záujmu a diplomovej práce mikroregión Hodonínsko.

V kapitole na úvod diplomová práca definuje cestovný ruch a jeho druhy, ktoré s vidieckym rozvojom nepochybne súvisia. Ďalej práca pojednáva o všeobecnosti rozvoja vidieckych obcí od minulosti po dnešok. Empirická časť v úvode približuje pojmy región a mikroregión, ďalej sa venuje charakteristike samotného hodonínskeho mikroregiónu. Kapitola Vinárstvo a vinohradníctvo mikroregiónu Hodonínsko popisuje rozdelenie vinárskych oblastí kedysi a dnes, analyzuje vinárstvo a vinohradníctvo hodonínskeho mikroregiónu od historického vývoja, cez pestované odrody v súčasnosti, približuje vinohradnícke a vinárske práce všeobecne, a končí nahliadnutím na ekonomickú stránku tejto oblasti. Ako už samotný názov nasledujúcej kapitoly, Zvyky, tradície a folklór v mikroregióne Hodonínsko, napovedá, táto časť sa zameriava na hmotnú i nehmotnú ľudovú kultúru daného mikroregiónu, kde v úvode približuje dôležité pojmy tradícia a folklór. Posledná kapitola sa zaoberá vplyvom kultúry vína na rozvoj analyzovaného mikroregiónu, a to prostredníctvom rozboru kultúrneho života jednotlivých členských obcí, a teda celého mikroregiónu. V tejto kapitole je tiež priblížený vplyv kultúry vína na cestovný ruch vo všeobecnosti, i vplyv na samotný hodonínsky mikroregión.

Úlohou diplomovej práce je, okrem analýzy územia, tiež prínos určitých výhľadov a možností riešenia situácie. Pre tento úkon bola zvolená metóda pološtandardizovaného rozhovoru so starostami členských obcí záujmového mikroregiónu. Priebeh a výsledok opisuje kapitola Výsledky. V Diskusii sa nachádza SWOT analýza, ktorá je vypracovaná na základe získaných informácií o skúmanom mikroregióne, a tiež z výsledkov rozhovorov. Záver vyvodzuje stratégie a víziu, ktoré pramenia zo SWOT analýzy i celkových znalostí o mikroregióne Hodonín.

2 CIEĽ PRÁCE

Hlavným cieľom diplomovej práce, Vplyv kultúry vína a ľudovej kultúry na rozvoj juhomoravského vidieka, je vyhodnotenie vplyvu vinohradníctva a vinárstva, a tiež folklóru na rozvoj vybraného mikroregiónu, v tomto prípade na mikroregión Hodonínsko.

Hlavný cieľ má byť dosiahnutý pomocou čiastkových podcieľov. Medzi ne patrí rozvoj vidieckych obcí vo všeobecnosti, kvôli priblíženiu pochopenia vývoja vidieka v čase. Dôležitá je i charakteristika územia, ktorá dopomôže k spoznaniu územia riešeného mikroregiónu. Kľúčovým je zameranie sa na vinárstvo a vinohradníctvo, a tiež na vinárske i všeobecné zvyky a tradície, ktoré boli, a sú dodržiavané dodnes. Práve analýza týchto faktorov predchádza vyvodu záveru, i návrhov opatrení do budúcnosti.

Diplomovú prácu majú sprevádzať tiež grafy, obrázky a fotografie pre názornosť, a tiež fotografie vlastnej tvorby, ktoré svedčia o reálnom preskúmaní terénu daného územia.

3 METODIKA PRÁCE

Celá diplomová práca je pretkaná rôznymi rozbormi, či už ide o časť teoretickú, alebo empirickú. Práve preto je analýza najpoužívanejšia a najčastejšie vyskytujúca sa metóda tejto práce. Slovo analýza pochádza z gréckeho ana-lyó – rozväzovať, rozoberať. Je definovaná ako proces myšlienkového rozčleňovania skúmaného problému na jednotlivé časti, prvky, znaky, protiklady... Zámerom je skúmanie a odhalenie ich podstaty. Úlohou analýzy je vyčleniť zo získaných faktov a súvislostí tie hlavné a podstatné, ktoré môžu objasniť príčiny vzniku a priebehu skúmanej udalosti [1].

Okrem analýz slúžila k vyvodu záverov tiež metóda pološtandardizovaného rozhovoru, prostredníctvom ktorého bolo možné získať informácie, ktoré sa v odbornej literatúre nevyskytujú. V tomto ohľade vďačím za spoluprácu PhDr. Radimovi Šťastnému, miestostarostovi obce Ratíškovice, a tiež Marii Gavendovej, referentke úradu obce Čejkovice. Metóda pološtandardizovaného rozhovoru je prechodníkom medzi štandardizovaným (s pevne stanovenými otázkami) a neštandardizovaným rozhovorom (voľný priebeh rozhovoru). Pološtandardizovaný rozhovor má stanovené otázky na danú tému, ale v priebehu rozhovoru sa ďalšie otázky môžu rôzne pridružovať pre doplnenie či objasnenie (Wildemuth, 2009).

Z čiastkových analýz a rozhovorov bola vytvorená analýza SWOT, ktorá predchádzala stratégiám a víziám, uvedených v závere.

Pre vyvodenie záverov z analýz i rozhovorov slúžila metóda SWOT analýzy. Tá rozoberá vnútorné a vonkajšie faktory a vyvodzuje z nich silné a slabé stránky, a tiež príležitosti a hrozby danej témy. Zo SWOT analýzy sa ďalej odvodzujú stratégie, a taktiež sa dá vydedukovať vízia [2].

Samozrejme, informácie o danej problematike mi poskytla prevažne odborná knižná literatúra, tiež internetové zdroje, a v neposlednom rade služba Google Scholar, ktorá umožňuje vyhľadávanie odborných prác, článkov či odkazov na ďalšie zdroje.

4 CESTOVNÝ RUCH

Definícia cestovného ruchu podľa United Nations World Tourism Organization UNWTO „1. cestovný ruch je činnosť osôb cestujúcich do miest a pobývajúcich v miestach mimo svojho obvyklého prostredia po dobu kratšiu než jeden ucelený rok, za účelom trávenia voľného času a služobných ciest (osoba nesmie byť odmeňovaná zo zdrojov navštíveného miesta); 2. cestovný ruch je mnohostranným odvetvím, ktoré zahŕňa dopravu, turistické zariadenia, poskytujúce ubytovanie a stravovanie, služby cestovných kancelárií a agentúr, sprievodcovské služby, turistické informačné systémy a ďalšiu infraštruktúru či ďalšie služby cestovného ruchu. Odvetvie cestovného ruchu patrí medzi najvýznamnejšie súčasti národnej i svetovej ekonomiky.“ [5].

Cestovný ruch a turizmus sa začal rozvíjať už od počiatku ľudstva. Vznik a vývoj záležal od sociálnych a ekonomických aspektov danej krajiny. Cestovný ruch, ako ho poznáme dnes, registrujeme od druhej polovice 19. storočia v súvislosti s priemyselnou revolúciou (Palatková, 2011).

4.1 Rozdelenie cestovného ruchu

Podľa špecifických kritérií sa cestovný ruch delí na rôzne typy a formy.

Typy súčasného cestovného ruchu (ovplyvnené spôsobom realizácie):

- dľa miesta realizácie
 - domáci
 - výjazdový
 - príjazdový
- dľa vzťahu k platobnej bilancii štátu
 - aktívny
 - pasívny
- dľa platiteľa nákladov
 - komerčný/voľný
 - sociálny/viazaný
- dľa spôsobu zabezpečenia cesty a pobytu
 - organizovaný
 - neorganizovaný

- dľa veku účastníkov
 - deti, mládež, rodiny s deťmi, rodiny bez detí, seniori
- dľa dĺžky pobytu
 - jednodenný
 - krátkodobý
 - dlhodobý
- dľa charakteru cieľového miesta pobytu
 - mestský
 - vidiecky
 - rezorty
- dľa prevažujúceho charakteru dôvodu cesty
 - osobný (dovolenka, rekreácia...)
 - obchodný a profesijný

(Palatková, 2011)

Formy súčasného cestovného ruchu (záležia od motivácie a cieľu uskutočnenia):

- tradičné formy
 - rekreačná
 - kultúrno-poznávacia
 - kúpeľno-liečebná
 - športovo-rekreačná
 - pracovná
 - seniorská
 - mládežnícka
 - vidiecka
 - neverejné (chaty, chalupy)
 - ostatné
- novodobé formy
 - zdravotná
 - kulinárska
 - dark tourism (cestovanie na miesta rôznych tragédií)
 - filmová
 - gay and lesbian tourism (Praha)

- voluntary tourism (dobrovoľníci, spoznávanie + pomoc)

(Janotová, 2011)

4.1.1 Kultúrny cestovný ruch

Táto forma cestovného ruchu sa eviduje približne od konca sedemdesiatych rokov dvadsiateho storočia, a bola skôr doménou majetnejšej a vzdelanejšej vrstvy obyvateľstva. Kultúrny cestovný ruch je zameraný predovšetkým na spoznávanie histórie, kultúry, zvykov a tradícií danej destinácie [5].

Cieľom turistov, ktorí sa zaujímajú o kultúrny cestovný ruch, sú najmä historické stavby (hrady, zámky, kaštiele), stavby ľudovej architektúry, kultúrne centrá a zariadenia vo forme múzeí a galérií, a v neposlednom rade tiež návšteva kultúrnych podujatí ako folklórne slávnosti, festivaly či divadelné predstavenia [5].

4.1.2 Gastronomický cestovný ruch

Gastronómia je veda o stravovaní, príprave pokrmov, podávaní pokrmov s nápojmi, veda o kultúre stravovania, a o čoraz viac obľúbenejšom zážitkovom stravovaní, napríklad na určitom mieste či pri určitej príležitosti (Fic, 2015).

Gastronómiu v cestovnom ruchu je potrebné chápať ako celok pozostávajúci z prípravy jedál, použitého servisu, spôsobu podávania, miestnych zvykov, taktiež sem spadá architektúra či prvky výzdoby stravovacích zariadení. O tom vypovedá samotné slovo gastronómia, ktoré vzniklo zo starej gréčtiny slovami gaster – žalúdok a nomos – zvyk, mrav. Už v tomto období bola gastronómia chápaná ako vzťah, v ktorom ide ruka v ruke biologická potreba so spoločenskými udalosťami (Poláček, 2012).

Spájanie si výletov či dovoleníek s určitým jedlom či nápojom je stále viac obľúbenejším trendom. Okrem ochutnávok tradičných špecialít v miestnych stravovacích zariadeniach, sa usporadúvajú rôzne podujatia, kde sa návštevníci môžu prizerať priamo k výrobe, či byť svedkom rôznych súťaží, kde figuruje práve daná špecialita. Ďalšou možnosťou, ako sa zúčastniť gastronomického turizmu, sú rôzne vínne či pивné cesty. Práve víno však láka čoraz viac záujemcov, ktorí radi spoznávajú nové miesta aj prostredníctvom gastronomických zážitkov.

Česká republika je navštevovaná predovšetkým turistami zo Slovenska, Rakúska, Nemecka, Poľska a Maďarska, a medzi obľúbené patrí práve spájanie gastronómie a zážitkové či športové aktivity [6].

Citát z knihy G. Pomerola (1902) nám poukazuje na potrebu poznania prírodných podmienok, aby pôžitok z vína bol čo najdokonalejší. „Kto chce vínu porozumieť, musí ísť do prírody k jeho zdroju, musí ísť tam, kde vinič rastie, objavovať zdroje jeho chuti, ktorými sú pôdy a horniny. To je potom to správne umenie žiť.“ Tento citát poukazuje na potrebu zblíženia sa s viničom a s jeho podmienkami pre správny rast. Práve tento fakt bol podnetom pre mnohé poznávacie zájazdy, a vznikla tak vinárska turistika. K potrebám vínnej turistiky slúžia mapy zobrazujúce vínne trasy a cyklotrasy vedúce vinárskymi oblasťami. Na mapách centier týchto oblastí bývajú vyznačené vinotéky a vínne pivnice, a taktiež sídla lokálnych vinárskych firiem (Linhart, 2007).

K vínnym cestám regionálneho významu na Morave patria napríklad Moravská vína cesta, brnenská, veľkopavlovická, mikulovská, slovácka či znojenská. Regionálne cesty križujú miestne a náučné cesty, ku ktorým patria na Morave Náučná vinárska cesta Valtice, Obecná vinárska cesta obce Němčičky, cesty na Pálave a Mikulove, Cesta rulandského bieleho alebo Cesta muškátu moravského. Na české vinárske cesty nadväzujú turistické cesty nemecké, na Morave sú to rakúske a slovenské. Zo slovenských je to menšia skalicko-záhorská a významnejšia malokarpatská (prístupná od Hodonína cez Skalicu smerom na Jablonicu alebo po diaľnici na Bratislavu) (Linhart, 2007). Prehľad vinárskych cyklotrás južnej Moravy predstavuje Príloha 2.

4.1.3 Enoturistika

Enogastronómia je veda o spojení vín s určitým pokrmom. Pôvod slova pramení v Taliansku. Už od pradávna sa víno spájalo s rôznymi jedlami, ako olivy, syr, chlieb, a tiež s významnými udalosťami, ako boli cirkevné či súkromné slávnosti. Snúbenie vína s určitým jedlom môže byť založené na princípe harmónie (obe zložky sa dopĺňajú) alebo kontrastu (protiklad, jedna zo zložiek je výraznejšia) (Bujan, 2001).

Vinárska turistika, nazývaná tiež enoturistika, sa začala vyvíjať v Taliansku v sedemdesiatych rokoch dvadsiateho storočia, odkiaľ sa rozšírila do Rakúska, a postupne aj do iných krajín Európy (Chorvátsko, Slovinsko, Maďarsko) (Bujan, 2001).

V Českej republike (i na Slovensku) sa výraznejšie enoturistika rozmohla po roku 1995, kedy bol prijatý nový vinársky zákon. Ďalším posunom rozvoja bol vstup do Európskej únie, a tiež vznik vinárskeho fondu [7].

Oblasť podnikateľstva sa o enoturistiku začala viac zaujímať po roku 2002, s príchodom projektu Moravských vinárskych ciest, a so začiatkom činnosti Vinárskeho fondu a Národného vinárskeho centra, a v tejto súvislosti bola úspešne prezentovaná tiež známka „Vína z Moravy“ [7].

Južná Morava vyniká množstvom malých vinárov, čo pozitívne vplýva na zachovanie rodinných pivníc a viníc. Pivnice sa, na rozdiel od viníc, sceliť na veľkopivnice nedajú, a to zaručuje udržanie tohto vzácneho prvku typickej vinárskej krajiny. Navyše aj záujem turistov o pivnice rastie, či už kvôli degustáciám, alebo tiež k víkendovému prenajatiu pivnice. Dopyt turistov je prevažne po tradičných pivničkách, a preto aj z hľadiska zachovania tradície je tento dopyt síce nepriamym, ale za to významným prínosom. Majitelia sa tak vyhýbajú rôznym prestavbám, ktoré nekorešpondujú s pôvodnou architektúrou vinárskych pivníc [7].

Z tohto pohľadu sa dá enoturistika zaradiť do oblasti gastroturistiky (ochutnávky, spojenie vína a dobrého jedla), aj do oblasti agroturistiky (pobyt na vidieku, návšteva viníc). Obidva druhy sú modernými formami cestovného ruchu ponúkajúce turistom nové a zaujímavé zážitky.

5 ROZVOJ VIDIECKYCH OBCÍ

5.1 Vývoj osídlenia Moravy

Rozvoj osídlenia ako takého vždy záviselo od polohy územia a od možností, ktoré táto poloha ponúkala. Z tohto dôvodu boli na území dnešnej Moravy ako prvé osídľované nížiny, o čom svedčí aj mapka (Príloha 1). Dávnu minulosť časti najstaršieho osídlenia, vyznačenej oranžovou farbou, odkrývajú a dokladajú vykopávky už z čias neolitu [3].

Počiatky osídlenia Moravy Slovanmi sú zrejmé od 6. storočia. Osídlené oblasti vznikali v úrodných oblastiach, a to v Hornomoravskom, Dolnomoravskom a Dyjskosvrateckom úvale, kde sa nadmorská výška pohybovala do 300 m n. m. Aj napriek nedostatku archeologických nálezisk odkrytých sídlisk, je možné usúdiť dva typy – zhlukové usporiadanie sídlisk a polkruhové pôdorysy návesného typu [3].

V období 9.-12. storočia, teda v ranom stredoveku, sa zvýšil počet obyvateľov, a tým pádom tiež počet sídel. Z odkrytov bolo možné rozpoznať hradisko, ktoré bolo centrom veľmožov s ich družinami. Okrem klasických hospodárskych sídel mali sídla i iný charakter, napríklad sídlisko bojovníkov (predhradie Břeclavi-Pohanska) alebo služobná osada (Dolné Kotvice u Uhreského Hradiště). Odkryv zaniknutej dediny Záblačany vypovedá o prítomnosti nižšej šľachty koncom 12. storočia. Svedčí o tom sídlo s opevneným dvorom. V osadách žilo približne 50-66 obyvateľov. Základ tvorili trojgeneračné rodiny. Pozostatky plotov vypovedajú o individuálnych hospodárskych útvaroch, kde sa okrem jednoposchodových obydli nachádzali tiež chlievy, stodoly, pivnice, obilné jamy či humná. Dovtedy boli síce obydlia jednotlivé, ale spomínané hospodárske budovy bývali spoločné. Poľnohospodárstvo bolo hlavným zdrojom obživy. Roľníci boli síce osobne slobodní, avšak v podstate stále závislí, pretože pracovali na kniežacej pôde. Odkryv z koncom 12.-13. storočia vypovedá o návesnom pôdoryse osady, kde objekty tvorili dva rady. Dvory nemali pravidelné tvary. Obyvateľov v osade žilo zhruba osemdesiat. Remeselná výroba sa odrážala v hrnčiarskych nálezoch. Písomné doklady, konkrétne Konrádov štatút z 12. storočia, poukazuje na rovnoprávnosť roľníkov (rustici) a šľachty (nižšia, vyššia). Veľká časť vidieckeho obyvateľstva bola slobodná, i keď písomné pramene hovoria tiež o otrokoch (servi). Dediny vlastnila šľachta alebo cirkev. Obyvateľstvo sa delilo na niekoľko skupín, a to na najpočetnejšiu skupinu roľníkov (rustici) a dedičov (heredes), ktorí boli

osobne slobodní, ale zároveň poddanými kniežaťa. Inou skupinou boli hostia (hospites), taktiež slobodní, odvádzajúci poplatok zo zapožičanej pôdy (NEKUDA, 2007).

Podľa Jančáre spôsob osídlenia a jeho vývoj formoval aj etnickú stránku každého územia. Už na prvých mapách Jána Ámosa Komenského z roku 1627 možno pozorovať etnografické časti Moravy, ako Haná či Zálesí. Pre juhovýchodnú časť Moravy sa zaužíval názov Moravské Slovensko, a neskôr Slovácko.

Sedemnásťte storočie zaznamenalo spustošenie veľkej časti Slovácka, počet obyvateľov klesol na polovicu (Hodonínsko, Břeclavsko). Vrchnosť tento úpadok riešila povolávaním nových osadníkov (prevažne Chorvátov) a budovaním nových dedín (1782 Josefov, 1783 Nový Poddvorov). V 18. storočí patrilo Slovácko do dvoch krajov, a to hradištského a brnenského. Určitý vplyv na formovanie etniky Slovácka malo nemecké i židovské obyvateľstvo.

Ako ďalej uvádza Jančár, o príslušnosti k určitému územiu svedčí aj systematizovanie obce. Pôdorysy slováckych obcí boli prevažne ulicového typu a polia boli usporiadané v pravidelných tratiach. Jadro obce mal prevažne trojuholníkový či štvorcový tvar, a okolo jadra boli rozmiestnené starousadlicke grunty. Grunty boli sedliacke usadlosti s prideleným lánom polí, a pozostávali z obytného domu a hospodárskych objektov na dvore. Jadro s gruntami sa súhrnne nazývalo dedina, prípadne mestečko. Tieto fakty dokladajú informácie zo stabilného katastra z tridsiatych rokov 19. storočia. Od druhej polovice tohto storočia sa zvyšoval počet domov, celková zástavba zhustla. Domy boli orientované štítom do ulice. Strechy bývali doškové, neskôr škridlicové. Pôdorys domov bol trojdielny, vchádzalo sa do siene s kuchyňou a po stranách bola izba a komora. Na komoru často krátko nadväzovali chlievy a maštale. Na konci záhrady bývala stodola, slúžiaca k uskladneniu nevymláteného obilia, sena a náradia. Polohu stodoly v bezpečnej vzdialenosti od obytných stavieb nariadil protipožiarny zákon z konca 18. storočia. Vykurovacím zariadením, slúžiacim tiež k ohrevu pokrmov či k pečení, bola pec. Tú na prelome 19. a 20. storočia nahradil sporák.

Typickými stavbami intravilánu Slovácka boli sušiarne ovocia a vinohradnícke domčeky, takzvané búdy. Tie sa skladali z lisovne, kde bol umiestnený drevený lis na vinič a náradie, a z pivnice na uskladnenie vína. Vinohradnícke búdy vytvárali uličky, a výnimočné nebolo ani splynutie s obcou a premena na obytné objekty.

V dvadsiatych a tridsiatych rokoch 20. storočia sa ráz obcí začal výraznejšie meniť. Chlievy a maštale boli prestavované, strechy boli výlučne škridlicové a nastala elektrifikácia obcí. Výraznejšia prestavba, ktorá zasiahla nielen hospodárske objekty, ale i domy, nadišla v päťdesiatych rokoch skrz likvidácie súkromného poľnohospodárskeho majetku (Jančář, 2011).

Na vidiecku obec sa nesmie nahliadať len na jej súčasnú ustálenú podobu, ale treba ju vnímať ako sled udalostí a vývin v čase. V sociálnom a kultúrnom živote na dedine sa prelínajú prvky všeobecné (všeobecne platiace pre všetky obce) a lokálne (určujúce ráz a rozdiely medzi obcami). Dedinské spoločenstvo je zo sociálneho hľadiska malá sociálna skupina, v ktorej sa jej členovia navzájom ovplyvňujú. Skupina pôsobí na jednotlivca, a ten zároveň ovplyvňuje skupinu. Typické pre túto skupinu je vykonávanie rôznych činností spoločne, teda ide o súdržnú (kohéznú) skupinu (Florenc, 1989).

5.2 Formovanie vidieckych obcí

Vidiecke regióny sú vo všeobecnosti charakteristické nižšou hustotou zaľudnenia, vyšším podielom zamestnaných v poľnohospodárstve, a tiež poklesom počtu obyvateľov. Vidiek možno vymedziť na základe jeho spätosti s prírodou, svojských kultúrnych rysov či ustálenosti sociálnych vzťahov (Hudečková, 2006).

Jančář (2011), podľa ktorého je zobrazená i nasledujúca podkapitola, uvádza, že na formovanie sídel i samotného obyvateľstva vplýval najmä spôsob obživy, ktorým bolo prevažne poľnohospodárstvo a vzťah k pôde ako taký. Až do 18. storočia všetku pôdu vlastnil majiteľ panstva. Panské dvory sa nazývali dominikál, a ostatná pôda bola prenajímaná poddaným za plat, známa ako rustikál. Platy boli odvíjané od veľkosti gruntu, a platba prebiehala dva razy v roku, na jar (na svätého Juraja) a na jeseň (svätý Václav).

Na prelome 18. a 19. storočia si poddaní mohli zakupovať svoje grunty, a navyše aj ďalšie slobodné polia, ako vinice, polia z rozoraných lúk, z vypustených rybníkov, a iné nevyužitú plochy. Za tieto plochy sa platil nájom, ale poddaný s nimi mohol naložiť ako chcel. Okrem platov a naturálnych dávok, mali poddaní aj povinnosť robôt (tie boli zapisované v urbároch už od 17. storočia). Roboty boli práce ako orba, seba, zber úrody, ale aj rybníkárstvo, na Slovácku údržba vinohradov či predaj vína, ktoré povoloval Viničný rád z roku 1784. V tomto období sa zväčšila aj rozloha viníc

poddaných, naopak rozloha panských viníc ubudla. O polohe viníc poddaných rozhodovala vrchnosť.

Hospodáriaci poddaní boli pre štát dôležití, a preto vláde záležalo, aby títo poddaní mohli užiť svoje rodiny, a najmä platiť dane a vykonávať roboty. Z tohto dôvodu bol podstatný patent o zrušení nevoľníctva, ktorý priniesol poddaným slobodu, a tiež menšiu závislosť od štátu. Stále viac bola naliehavšia aj potreba zrušenia robôt, hlavne kvôli narastajúcemu priemyslu, ktorý potreboval pracovné sily z dedín. Zemský snem nakoniec zrušil roboty na Morave 7.7. 1848.

Ďalšie nadobudnutie pôdy, aj pre bezzemkov a chalupníkov, sa naskytlo v období po druhej svetovej vojne. Vtedy bolo potrebné zabezpečiť obživu pre obyvateľstvo, a tiež suroviny pre priemysel. Nevyužitá pôda zostala po odsune Nemcov z pohraničia na južnej Morave. Jedna rodina mohla získať do 13 hektárov takejto pôdy, za podmienky zaplatenia ceny jedno - dvojročnej úrody (možnosť splácania až 15 rokov).

Územie južnej Moravy, Hodonínsko obzvlášť, bolo významné tiež lignitovými baňami, ktorých história siaha až do obdobia napoleonských vojen (1805). Najstaršou baňou tohto územia, i celkovo južnej Moravy, bola štátna baňa Adolf (kataster obcí Dubňany a Ratíškovice). Fárať sa v nej prestalo v roku 1871, kvôli veľkému prítoku vôd. V katastri obce Dubňany sa nachádzali i bane Antonie, Rudolf a Maria. Od roku 1896 tu začala fungovať prvá česká spoločnosť pod názvom Hnědouhelný závod Pomoc Boží. Činnosť v tejto bani bola ukončená v roku 1939. Nové modernejšie bane sa budovali aj vďaka firme Baťa, a to na území katastra Ratíškovice. Boli to bane Tomáš (1933 – 1951), Theodor (1940 – 1954) a 1. máj (1943). Od roku 1946 zahájil svoju činnosť národný podnik Jihomoravské lignitové doly (JLD). Je evidentné, že najväčší rozmach zaznamenali bane po druhej svetovej vojne a maximálnu ťažbu v osemdesiatych rokoch. Likvidácia baní a úpadok ťažby prišiel začiatkom deväťdesiatych rokov [4].

Jančár (2011) uvádza tiež, že pre krajinu Slovácka boli charakteristické tiež jednotné roľnícke družstvá (JRD). Hodonínsko sa usilovalo o vytvorenie Spojených vinárskych družstiev, čo mal byť zväz niekoľkých družstiev, ako napríklad Juhomoravské družstvo Čejkovice, Vinársko-ovocinárske družstvo Prušánky, Vinársko-ovocinárske družstvo Dolní Bojanovice, ale aj Družstvo pestovateľov zeleniny Bzenec a ďalšie. Avšak po vydaní zákona o JRD sa vinársko-ovocinárske družstvá stali súčasťou národných

podnikov (Vinárske závody Mikulov, Vinárske závody Bzenec). V roku 1955 bolo vydané vládne nariadenie, takzvané hospodársko-technické úpravy pôdy, kedy sa sceľovali drobné pozemky prvých členov JRD do lánov v najlepších tratiach katastra. Tým chceli zvýhodniť členov družstiev, naopak pre súkromne hospodáriacich zvýšili povinné odvody vajec, mlieka a mäsa.

Po roku 1960 so zmenou administratívno-správnej reformy prišla aj zmena v poľnohospodárstve. Poľnohospodárstvo bolo riadené nadpodnikovými orgánmi poľnohospodárskych správ, bolo umožnené študovať stredné a vysoké školy popri zamestnaní, zvyšoval sa počet vzdelaných obyvateľov vidieka, družstvá susedných obcí sa združovali, družstevníci sa stali poľnohospodárskymi robotníkmi a zamestnancami. Celkovo sa poľnohospodárska výroba začala špecializovať a spriemyselňovať.

V sedemdesiatych rokoch sa začali na dedinách objavovať podniky na výrobu vajec a mäsa, čo bolo do tej doby nepredstaviteľné. Statusy gazdu a gazdinej zanikli. Menili sa i vzťahy medzi obyvateľmi vidieka. Nebolo neobvyklé, že deti, ktoré mali vyššie vzdelanie, boli nadriadení svojim rodičom, čo bolo kedysi v podstate neprípustné. Dediny sa čoraz viac podobali mestu, čo sa odrážalo na vyššej úrovni bývania, ktorá nie vždy lichotila vidieckemu charakteru. JRD boli de facto továrne. Zvýšila sa i úroveň vzdelanosti, a tento fakt sa odzrkadlil i na voľbe zamestnania obyvateľov, čo sa často odkláňalo od vidieckeho tradičného. K zániku súkromného poľnohospodárstva prispel aj rozvoj priemyslu, vznikali nové továrne. Na južnej Morave to boli napríklad Armatúrka Hodonín, Slovácké cihelny Hodonín, Tabákový priemysl Hodonín či Maryša Rohatec. Citové puto k pôde bolo prakticky prerušené. Obraz tejto nemilej doby vystihuje i výrok amerického etnológa R. Murphyho: „Mesto dorazilo na vidiek, ale vidiečania odišli do mesta.“

I keď pád komunizmu po roku 1989 istým spôsobom zasľuboval návrat k tradičnému poľnohospodárstvu, zákon o pôde 221/91 Sbírkou vyvolal v tomto ohľade skôr problémy. Návrat k pôvodnému hospodáreniu už nebol možný a nastalo mnoho nedorozumení (Jančář, 2011).

6 MIKROREGIÓN HODONÍNSKO

6.1 Definícia mikroregiónu

Význam slova región nie je jednoznačný, býva vysvetľovaný viacerými spôsobmi. Bartoš predstavuje slovo región ako odvodeninu z latinského rego, regio, pričom má viacero významov: smer, hranica, krajina, kraj, zem, svetová strana. Už v minulosti smeroval význam slova región k určitej menšej časti, napríklad geografická či správna zložka. Dnešné chápanie výrazu región je zakorenené v preklade z románskych jazykov, pretože v taliančine, španielčine či francúzštine znamená pojem regional(e) vždy oblastný, krajský. Región sa definuje ako vymedzená územná jednotka, avšak táto definícia je priveľmi obširna. Práve preto sa väčšinou pridáva doplnenie, napríklad správny región, kultúrny región, ekonomický región, alebo konkrétne kupríkladu západoslovenský región, valašský región a podobne (Bartoš, 2004).

Viac konkrétny je však už význam slova mikroregión. Mikroregión možno definovať ako zoskupenie obcí, za ktorého vznikom stojí presadzovanie určitých spoločných cieľov. Tým je najmä rozvoj. Záujem zoskupenia môže prameniť napríklad z dôvodu vybudovania kanalizácie, plynofikácie či čistiarni odpadných vôd. Mikroregióny vznikajú prevažne zoskupením blízkych obcí s jedným centrom, podľa ktorého je väčšinou mikroregión pomenovaný. Čo sa týka veľkosti, môže byť rozmanitá, avšak takmer polovicu tvoria mikroregióny s 10 členskými obcami, kde sa počet obyvateľov pohybuje do 10 tisíc [8].

6.2 Charakteristika mikroregiónu Hodonínsko

Táto diplomová práca sa bližšie zameriava na mikroregión Hodonínsko. Mikroregión Hodonínsko zahŕňa niekoľko oblastí. Najrozľahlejšou oblasťou je Podlužie, ktorého názov je odvodený od typických stojatých vôd tejto lokality – luží. Táto oblasť je lokalizovaná v najjužnejšej časti Moravy, pred sútokom riek Dyje a Moravy. Obec Čejkovice patrí pod oblasť hanáckeho Slovácka, Rohatec je zase obcou dolňáckou. Kyjovsko prezentujú obce Ratíškovice a Dubňany [10].

6.3 Dobrovoľný zväzok obcí Hodonínsko

Dobrovoľný zväzok obcí, mikroregión Hodonínsko, združuje jedenáť obcí i miest od roku 2005. Patria sem obce: Dolní Bojanovice, Čejkovice, Dubňany, Hodonín, Josefov, Mikulčice, Nový Poddvorov, Prušánky, Rohatec, Ratíškovice, Starý Poddvorov (Príloha 3, Príloha 4). Najväčšiu rozlohu tohto územia tvorí oblasť Podlužie, ktorej názov je odvodený od lužných lesov (najjužnejší úsek Moravy, pravý breh rieky Moravy pred sútokom s riekou Dyje). Obce patriace do iných krajov sú Čejkovice - oblasť hanáckeho Slovácka; obce Ratíškovice a Dubňany spadajú pod Kyjovsko a svojrázna je dolňácka obec Rohatec (Príloha 5) [10].

Spoločným znakom je ich vzťah k pestovaniu viniča a produkcii vína, a to najmä vďaka priaznivej klíme. Okrem toho je i každá z týchto obcí bohatá na kultúrne pamiatky, prírodné zaujímavosti či športové podujatia. Prepojenosť s ostatnými mikroregiónmi zabezpečuje vodná cesta Baťov kanál a vinárske cesty [10].

Vďaka týmto aspektom sa tento mikroregión rozvíja, a má stále potenciál rozvíjať sa v oblasti cestovného ruchu. Okrem rozvoja mikroregiónu Hodonínsko prihliada aj k ochrane životného prostredia. O tom svedčí starostlivosť o zeleň a rozvoj poľnohospodárstva, pričom je zohľadňovaná i priemyselná minulosť tejto oblasti [10].

6.3.1 Prírodné podmienky mikroregiónu Hodonínsko

Územie mikroregiónu Hodonínsko zasahuje z hľadiska delenia vinárskych podoblastí do Slovácka a Velkopavlovicka (obec Čejkovice). Vďaka tomuto aspektu sa dajú vyčítať prírodné podmienky danej lokality [11].

Mikroregión je prevažne rovinatý, geomorfologicky patriaci do Dolnomoravského úvalu a Dyjskomoravskej pahorkatiny (Rigasová, 2002).

Zaujímavé územie je charakteristické teplou a suchou klímou, s miernou zimou. Priemerná teplota je vyššia ako na väčšine územia, najteplejší je mesiac júl (+20°C), naopak najchladnejším mesiacom je január (-2 °C). Priemerné ročné zrážky dosahujú približne 600 mm. Územím pretekajú rieky Morava, Dyje a Kyjovka (Rigasová, 2002).

Faktory ovplyvňujúce pôdu pôsobiace na územie mikroregiónu vyvinuli najmä černoze, hnedozeme, kambizeme a tiež fluvizeme, pomenej čiernice, luvizeme a glej (Rigasová, 2002).

Pôdy sú stredne ťažké hlinité až ílovohlinité, na menších územiach sa vyskytujú tiež pôdy ľahké hlinitopiesočné až piesočné, a práve takéto pôdy sú vhodné na pestovanie viniča (Tomášek, 1995).

Oblasť hodonínskeho mikroregiónu je pomerne bohatá na chránené územia. Patrí sem biosférická rezervácia Dolná Morava, vyhlásená v roku 2003. Biosférické rezervácie zriaďuje svetová organizácia UNESCO ako doklad o harmónii prírodného prostredia s antropologickými činiteľmi. Plocha biosférickej rezervácie Dolná Morava zaberá 350 km², a možno tu nájsť kultúrne pamiatky v súhre s unikátnou prírodou (lužné lesy, lúky na dolných tokoch riek Moravy, Dyje a Kyjovky, Príloha 6) [12].

V mikroregióne Hodonínsko sa nachádza tiež sústava Natura 2000, do ktorej patria vtáčie oblasti a európsky významné lokality. Lužným komplexom nivných lúk či osamotene rastúcich dubov je Vtáčia oblasť Sútok. Práve tu sú vhodné podmienky pre rozmnožovanie a život vodných a ťažných vtákov, ako muchárik bieločrý (*Ficedula albicollis*), ďateľ prostredný (*Leipicus medius*), rybárik riečny (*Alcedo atthis*), žlna sivá (*Picus canus*), a tiež dravecvelár lesný (*Pernis apivorus*), sokol rároh (*Falco cherrug*) či orol kráľovský (*Aquila heliaca*) [12].

Ďalšou vtáčou oblasťou je Vtáčia oblasť Čejkovicko (medzi obcami Čejkovice, Hovorany a Vrbice). Na tomto území je dochované tradičné hospodárenie. Aj vďaka tomu je tu zachovaná hustá rozptýlená zeleň, ktorá vytvára adekvátne podmienky pre strnádku záhradnú (*Emberiza hortulana*), penicu jarabú (*Sylvia nisoria*) a ďatla hnedkavého (*Dendrocopos syriacus*) [12].

V európsky významnej lokalite Čejkovické Špidláky rastú významné, druhoivo bohaté stepné trávniky. Ako na jednom z troch stanovísk tu rastie veľmi vzácna palina Pančičova (*Artemisia pancicii*), stepný bežec – katran tatársky (*Crambe tataria*) je významný svojím netypickým šírením semien vo vetre [12].

Do druhej časti Natury 2000, teda do európsky významných lokalít, sa v hodonínskom mikroregióne radí Niva Dyje so svojimi typickými meandrami, mŕtvymi ramenami a lužnými lesmi. Útočisko tu nachádzajú mnohé druhy živočíchov, napríklad kunka červenobruchá (*Bombina bombina*), ryba lopatka dúhová (*Rhodeus amarus*), netopier podkovár krpatý (*Rhinolophus hipposideros*), ale aj druhy hmyzu ako fúzač veľký (*Cerambyx cerdo*) [12].

Kvalitou porastu tvrdého luhu vyniká Sútok Podlužie, teda komplex lužných lesov na dolnom toku riek Dyje a Moravy. V tomto území je množstvo riečnych terás a piesočnatých presypov. Práve tieto presypy sú odlišné od okolitého priestoru biologickým i pôdnym zložením. Typické pre Sútok Podlužie sú aj kontinentálne zaplavované lúky, sieť vodných kanálov, ktoré tvoria vhodné podmienky pre bobra európskeho (*Castor fiber*), vydru riečnu (*Lutra lutra*) alebo mloka dunajského (*Triturus dobrogicus*) [12].

Lokalita Hodonínska Dúbrava je európsky významnou lokalitou, ktorú vymedzuje myslený trojuholník medzi Dubňanmi, Hodonínom a Mutenicami. Oblasť je porastená lužnými lesmi, kde vyniká dub. Zástupcami chránených rastlín je kosatec rôznofarebný (*Iris versicolor*) či mečík močiarny (*Gladiolus palustris*). Vzácny je netopier čierny (*Barbastella barbastellus*), z hmyzu potom napríklad roháč veľký (*Lucanus cervus*) [12].

V odlesnenej poľnohospodárskej krajine, vymedzenej Hodonínom a riekou Moravovú, vyniká európsky významná lokalita Očov s mäkkým i tvrdým luhom. V zaplavovaných kontinentálnych lúkach sa vyskytujú ohrozené rastliny ako cesnak hranatý (*Allium angulosum*) alebo fialka nízka (*Viola pumila*). Zaujímavosťou je tiež výskyt lopatky dúhovej (*Rhodeus amarus*), ktorej rozmnožovanie sa uskutočňuje prostredníctvom mušlí, kde dochádza k oplodneniu ikier a k prvotnému rastu [12].

6.3.2 Stopy archeológie mikroregiónu Hodonínsko

Doklady o osídľovaní oblasti úrodnej časti južnej Moravy, do ktorej spadá i mikroregión Hodonínsko, už boli spomínané. Ako ukážka a doklad historičnosti územia je hmotne stvárnené osídlenie prostredníctvom Múzea dediny juhovýchodnej Moravy v Strážnici.

Ako Šimša (2006) uvádza, skanzen bol verejnosti prístupný v osemdesiatych rokoch dvadsiateho storočia. Možno tu vidieť prezentácie moravských Kopaníc, stavby luhačovického Zálesia, typickú zástavbu slováckeho Hornácka a Dolňácka, areál technických stavieb, areál lúčneho hospodárstva a tiež vinohradníckych stavieb. V múzeu Strážnica sa nachádzajú okrem iného i vinohradnícke stavby a areály obcí Veletiny, Vrbice, Blatnice a Prušánky. Práve z obce Prušánky je v skanzene zachytená trať Nechory s lisovňami a podzemnými i nadzemnými pivnicami (zhruba od polovice

18. storočia). Z Prušánek sú návštevníkom skanzenu pripomínané i rôzne zaujímavé zvyky. Možno spomenúť pitie červeného vína v tehotenstve, aby deti mali veľké oči.

Juhovýchodná Morava sa podľa historikov zaraďuje k starému sídelnému územiu. Rozvoj sídel nebol všade rovnaký, a to predovšetkým vďaka reliéfu územia. Preto sa táto lokalita ďalej delí na oblasť starobylej nížinnej tradície a mladej horskej tradície. Najväčšia a najzreteľnejšia diferenciacia nastala v 19. storočí. Z týchto odlišností je možné sídla rozdeliť do troch skupín, a to:

- lineárne kompaktné sídla (pozdĺž komunikácií, orientácia na severozápad-juhovýchod), ktoré majú ešte ďalšie tri varianty: cestné a uličné dediny v Pomoraví, nížiny a roviny na Dolňácku a Podluží; široké ulicovky (východ Slovácka, Hornácko, Uherskobrodsko, nížiny Bielych Karpát); návesné ulicovky (Chříby)

- svahové menšie radové dediny, ktoré mali voľnejšiu zástavbu (luhačovické Zálesí)

- dvorce – boli odlišné najmä formou osídlenia. Vznikali hlavne vo vyšších polohách postupne a individuálne, na rozdiel od dvoch predchádzajúcich typov (kopanice, lazy, paseky). V sociálnej topografii išlo o dediny, kde sa vymedzovala sedliacka časť a dedina, ktorá bola považovaná za historické jadro (Šimša, 2006).

Vinohradnícke stavby sa prevažne nachádzali v extraviláne obce, v radách pod viničnými traťami. Medzi vinohradnícke stavby sa radia funkčné lisovne a uskladňovacie sklepy, ktoré mohli byť umiestnené oddelene a nezávisle na sebe, ale často krát bývali spojené v jednu stavbu. Tieto stavby sa líčili vápnom zvonku a zvnútra, fasádu zdobili nástenné maľby (najmä na Podluží) (Šimša, 2006).

7 VINÁRSTVO A VINOHRADNÍCTVO MIKROREGIÓNU HODONÍNSKO

7.1 Vinárske oblasti v Českej republike

Zákon 321/2004 Sb. o vinohradníctve a vinárstve vymedzuje v Českej republike dve vinárske oblasti, a to Čechy a Moravu. Každá z nich sa ďalej delí na niekoľko podoblastí. Rozloha viníc je 19 633,45 ha, a z nej 96% leží v oblasti Morava a 4% pokrýva oblasť Čechy. V zákone je definovaný pojem vinárska trať ako pozemok, časť pozemku alebo súbor pozemkov, ktoré tvoria súvislý celok a spĺňajú predpoklady pre pestovanie viniča, a to z hľadiska zemepisnej polohy, svažitosti, dĺžky, slnečnosti a pôdne-klimatických vlastností.

Viničné trate bývajú pomenované . Ich názvy pramenia z histórie, a často krát sa k nim viažu rôzne príbehy. Bývajú nazývané tiež podľa počasia (Slnečný vrch, Na výslni...), podľa krstných mien (Bertýnka, Zdenčina, Lenka...), obľubu majú názvy podľa zvierat (Psinky, Kravia hora, Jelendy, Lišky...), časté sú tiež názvy týkajúce sa čertov (Peklo, Čertovy žleby, Čertovec...), niektoré nesú pomenovanie z nemčiny (Weinperky), žartovné názvy (Niva Hrbatá, Paňháje, Šulaperk) či názvy neurčité (Obůrková, 2013).

Potreba delenia vinárskych oblastí a podoblastí, či už vo svete alebo na území Českej republiky, mala význam už v minulosti. V roku 1784 Volný rozdelil Moravu na 3 triedy podľa kvality. Boli to:

1. trieda – vína zo Sedlce, Mikulova, Dolných Dujanovic, Popic a Velkých Pavlovic
2. trieda – vína z Velkých Bílovic, Němčiček, Věstonic, Pouzdřan, Zaječí, Přítluk
3. trieda – vína z Velkých Němčič, Noslavi, Židlochovic, Křepčic, Dolních Bojanovic a Prušánek

Zobrazenie viníc na mapách ma pôvod v evidencii pôd v 17. storočí, najprv poddanskej/rustikálnej a neskôr i pánskej/dominikálnej pôde. Na Morave sa najprv zaznamenávali do lánových registrov (1669-1679), a neskôr do indikačných skíc (1824-1830), kde v oboch prípadoch boli vinice zaznačené fialovo.

V roku 1926 Vinársky výskumný ústav v Muteniciach rozčlenil vinárske oblasti Československa:

1. Vínorodá oblasť Moravskoslezská (južná Morava, podunajská a stredoslovenská oblasť)
2. Vínorodá oblasť zeme Českej (Mělnicko, Roudnicko, Karlštejnsko, Praha)
3. Vínorodá oblasť Podkarpatskej Rusi (okolie Mukačeva a Užgorodu)

V Musilovej príručke z roku 1978 sa nachádza delenie na českú oblasť a na Morave na tieto oblasti: brnenská, veľkopavlovická, znojemská, břeclavská, hodonínska a uherskohradištská.

Roku 1994 bolo zákonom nariadené rozdeliť územie na vinárske oblasti. Na Morave – brnenská, veľkopavlovická, znojemská, mikulovská, Podluží, bzenecká, mutěnická, strážnická, kyjovská a uherskohradištská. V Čechách – pražská, mělnická, roudnická, žernosecká, mostecká a čáslavská.

Podľa Čepičku boli od roku 1995 rozlišované výrobné oblasti, a tie zahŕňali pestovateľské rajóny:

- znojemsko-mikulovská oblasť
- hustopečsko-hodonínska oblasť
- bzenecko-strážnická oblasť

Rok 2004 rozdelil územie na oblasť Čechy (4%) a Moravu (96%). Česká oblasť zahŕňa podoblasti litoměřická a mělnická. Moravská oblasť sa delí ďalej na 4 podoblasti: veľkopavlovickú (28%), znojemskú (19%), mikulovskú (23%) a slovácku (23%) (Linhart, 2007).

7.2 História vinohradníctva a vinárstva mikroregiónu Hodonínsko

Ako už bolo spomínané, hodonínsky mikroregión leží v oblasti Slovácko. O pestovaní viniča v tejto oblasti je možné dozvedieť sa nielen prostredníctvom doložených historických faktov, ale tiež vďaka dochovaným povestiam. Jedna z nich hovorí o tom, ako Svätý Peter s Kristom putovali po krajine, a Svätému Petrovi sa ulútosť pústeho rovinatého kraja. A keďže Hanáci mali ražnú, Valasi pálenku, aj Slováci by mali niečo mať. A tak Kristus vrazil kôl do zeme, a ten začal pučať a vyháňať listy. Takto

Slovácko dostalo vinič na občerstvenie i obveselenie (Matuszková, 2004).

Z historických prameňov Kraus (2009) predpokladá, že vinič na územie dnešnej Moravy bol zanesený Rímanmi v 3. storočí nášho letopočtu. O tomto tvrdení vypovedajú nálezy semien viniča či vinárskych nožov. Na rozvoj vinohradníctva a vinárstva v stredoveku značne vplývali kláštory, ktorých prínos bol najmä v sústreďovaní dovtedy roztrúsených viníc do väčších celkov. Kvalitu a originalitu vín zaisťovali nariadenia Vladislava II. z roku 1497, ktorými boli degustačná kontrola mladých vín, a tiež spresnenie evidencie viníc. Rudolf II. sa zameral na originalitu domácich vín, a preto obmedzil dovoz vín zo zahraničia.

Najväčší rozmach vinárstvo dosiahlo v 13. storočí kvôli veľkému záujmu podnikania v tejto oblasti. Práve z tohto obdobia existujú písomné zmienky o zakladaní viníc na Hodonínsku. Vtedy vinice v Hodoníne a Bzenci zakladala manželka Otokara I., kráľovná Konstancie. Významnou obcou v pestovaní viniča sa stal Bzenec, ale okrem neho tiež Strážnice, Mutěnice, Hovorany, Dubňany, Dolní Bojanovice a Prušánky. (Štarha, 2004)

Dolné Bojanovice patrili v 16. storočí do hodonínskeho panstva a spolu s obcami Čejkovice, Kurdějov, Dubňany, Hovorany, Mutěnice a Velké Pavlovice vlastnili najväčšie plochy viníc. V 18. storočí bola zaznamenaná sťažnosť bojanovských vinárov, v ktorej sú proti dovážaniu cudzích vín, pretože to mnohokrát kazilo ich povesť kvalitných vín. V tomto období niesli vína pomenovanie podľa obce, v ktorej boli vyrábané, a nie podľa odrody, ako je tomu dnes. Bojanovskí vinári chceli svoje vína odlíšiť od okolitých, a o to sa usilovali pestovaním prevažne jednej odrody, Ryzlingu rýnskeho. Túto odrodu miesili najmä so Sylvánskym zeleným, a tiež dnes zaniknutou odrodou, jemne aromatickou Budínkou. Po tomto kroku sa víno z Dolných Bojanovic nazývalo Bojanovský ryzling. Toto víno bolo zo všetkých vín najdrahšie (80 halierov za liter, u ostatných 55-42 halierov/liter). Dolné Bojanovice sa stali piatou najväčšou vinárskou obcou s českým obyvateľstvom. Bojanovský ryzling bol tiež ocenený cisárom Františkom Jozefom I. zlatou medailou v roku 1898.

Úpadok pre celú Moravu nastal v 17. storočí, a to vďaka tridsaťročnej vojne. V tomto období veľkú časť viníc napádala peronospóra, vtedy nazývaná červená ruda (Kraus, 2009).

V 18. storočí sa začala obnova viníc v Čejkoviciach podľa tereziánskeho katastra, čo činilo 476 meríc. V obci Dubňany sa počas druhej lánovej vitalizácie vymeralo 158 meríc viníc, no všetky boli pusté. Veľký podiel pustých viníc bol zaznamenaný aj v obci Prušánky, kde z 548 meríc viníc bolo pustých 487. Vývoj vinárstva bol v 18. storočí ovplyvnení najmä reformami cisára Jozefa II. Dôležitým bolo hlavne umožnenie zakladať vinice aj mimo tradičných tratí, a taktiež bolo možné využívať nevhodné trate k iným poľnohospodárskym účelom. Reformy Jozefa II. zrušili kruté tresty, napríklad za kradnutie hrozna, kedy sa tento priestupok riešil dohodou či pokutou. Tiež hotárom, strážcom vinohradov, tieto reformy zakázali nosiť dlhé strelné zbrane. Zrušené ale nebolo zarážanie hory, zvyk, ktorý mal zakázať vstup do viníc všetkým, okrem hospodára (Frolec, 1984).

Záznamy z 19. storočia vypovedajú o úpadku vinárstva na Hodonínsku. Dôkazom je skutočnosť, že v roku 1830 bolo na Morave cez 30 tisíc ha viníc s produkciou vína 250 400 hektolitrov, ale už v roku 1865 výmera viníc klesla na 23 997 ha. Koncom storočia výmera poklesla na 12 570 ha a začiatkom 20. storočia (1926) sa vinice rozprestierali len na 4587 ha. K úpadku prispela rada faktorov, kupríkladu klimatické podmienky, nárast škodcov, dopyt po lacnejších nápojoch ako pivo a liehoviny a iné (Frolec, 1984).

V roku 1910 boli čejkovické vinohrady napadnuté škodcom révokazom a chorobou perenosporou. Po révokazovej kalamite sa začínajú objavovať odrodové vína, keďže sa v tomto období začali vysádzať vinice podľa odrôd. Neblahá situácia s révokazom pretrvávala s miernymi zlepšeniami až do roku 1936, kedy bolo založené Juhomoravské vinársko-ovocinárske družstvo, a v tomto roku tiež v obci sprístupnili templársky sklep s dĺžkou 340 metrov. V roku 1951 bolo však družstvo zrušené a rok 1953 znamenal znárodnenie, a tým likvidáciu vinárstva viazaného na jednotlivcov. Zásah veľkovýroby je zaznamenaný od roku 1967, kedy sa zmenil spôsob pestovania i mechanizácia prác. Žiadané boli odrody s čo najvyšším výnosom, pestovanie modrých odrôd bolo na ústupe a najviac pestovanou odrodou bol Müller-Thurgau. Nepriaznivá situácia trvala do roku 1989, avšak ani pokus o návrat k tradičnému vinárstvu nesplnil všetky očakávania. Od roku 1997 priamoplodé hybridy celkom vymizli. Plocha viníc rapídne stúpila v rokoch 2001-2004 (Doležal, 2001).

7.2.1 Pestované odrody mikroregiónu Hodonínsko

Vzhľadom k prírodným podmienkam, klimatickým podmienkam a pedologickým podmienkam, je každá oblasť špecifická pestovaním vhodných druhov odrôd. Aj keď toto tvrdenie nie je vždy pravidlom, každopádne sú tieto fakty dôležité pre produkciu vína kvalitného.

Obce mikroregiónu Hodonínsko patria do vinárskej slováckej podoblasti (Príloha 7, Príloha 8). Nachádzajú sa tu piesočnaté i vápenaté pôdy (najmä na Podluží), preto je vhodné pestovať odrody rezistentné voči premrzaniu. Z tohto dôvodu sa v lokalite pestujú prevažne nasledujúce odrody (Baker, 2008).

Biele odrody pestované v mikroregióne Hodonínsko v súčasnosti podľa Krausa (2008):

Muškat moravský, synonymum Mopr: Ide o odrodu mladú, vyšľachtená v roku 1987 Ing. V. Křivánkom. Náročnosť na polohu nie je vysoká, odolnosť voči mrazu je stredná a voči hubovým chorobám je nízka. Zber sa uskutočňuje od prvej polovice septembra.

Müller Thurgau, synonymá Rivaner, Riesling-Sylvaner, Ryzlingszilvani: Táto odroda je najrozšírenejšia v česko-moravských vinohradoch. Taktiež ako u muškátu moravského ide o mladú odrodu. Na polohu náročná nie je, avšak lepšie výnosy preukazuje na hlbokých a živných pôdach. Mrazuvzdornosť i odolávanie hubovým chorobám je nízka. Ide o plodnú odrodu, ktorú je najlepšie oberať od druhej polovice septembra. Víno má kvetinovú chuť s jemnou citrónovou kyselinkovou vôňou.

Rulandské biele, synonymá Pinot blanc, Pinot bianco, Clevner, Weisser Burgunder: Odroda je stará. Na polohu i pôdu je náročná, vyžaduje slnečné a vápenaté či hlinité pôdy. Mrazu odoláva dobre, plesňovým ochoreniam stredne. Plody dozrievajú neskoro, zber sa uskutočňuje začiatkom októbra. Odroda je vhodná na výrobu výberu z hrozien a bobúľ, na botrytický výber, ale tiež k výrobe šumivých vín či na zrenie v malých dubových sudoch barrique. Víno je s korenistým buketom s mandľovými podtónmi.

Rulandské šedé, synonymá Roučí šedé, Pinot gris, Pinot grigio, Grauer Riesling, Grauer Burgunder: Ide o starú odrodu. Táto odroda je náročná na polohu, najlepšie rodí na hlinitých pôdach, ale ako jednej z mála odrôd sa jej darí i na štrkových i piesočnatých pôdach. Rulandské šedé má dobrú odolnosť aj voči mrazu, aj voči hubovým ochoreniam. Zber sa uskutočňuje od polovice októbra. Víno je plné, so sladkastou medovou vôňou.

Ryzling rýnsky, synonymá Starosvetské, Petit Riesling, White Riesling, Graševina: Ide o menej pestovanú, starú odrodu. Polohy si vyžaduje strmé. Mrazu odoláva veľmi dobre, hubovým ochoreniam dobre. Dozreté hrozno sa zbiera neskoro, od konca októbra, a je vhodné pre výrobu vín ľadových. Chuť vína vyniká vyšším obsahom kyselín, čo sa odráža na chuti s tónmi zeleného jablka či grapefruitu.

Sauvignon, synonymá Sauvignon blanc, Blanc Fumé, Muskat-Sylvaner, Feigentraube: Stará odroda, pre ktorú je vhodná svažitá poloha so štrkovitými pôdami, pretože inak rastie až príliš bujne. Odolnosť voči mrazu a chorobám je nižšia. Zber je neskorý, od prvej polovice októbra. Víno je osviežujúce, s nádychom citrónu.

Veltlínske zelené, synonymá Gruner Veltliner, Grunmuskateller, Veltinac zelený: Táto odroda je druhá najpestovanejšia na území Českej republiky, avšak pestovanie je v ústupe. Veltlínske zelené je starou odrodou, náročnou na stanovisko – hlbšie hlinité či sprašové pôdy. Ako hrozno na výrobu konzumných vín sa dá pestovať i na rovinách. Nedostatkom tejto odrody je pomalšie zrenie. Stredná až nízka je mrazuvzdornosť a odolnosť voči chorobám. Zber začína od polovice októbra. Chuť vína má ľahko korenistú chuť s nádychom lipy.

Červené odrody pestované v mikroregióne Hodonínsko v súčasnosti podľa Krausa (2008):

Frankovka, synonymá Lemberger, Blauer Limberger: Je stará odroda vyžadujúca výborné polohy, ale znáša dobre suché i vápenité pôdy. Mrazu i chorobám odoláva dobre. Dozrieva a na zber je vhodná od polovice októbra. Mladé víno je bohaté na kyseliny, neskôr sa začína prejavovať ovocno-korenistá chuť.

Modrý Portugal, synonymá Oportó, Kraljevina, Portugais Bleu, Blauer Portugieser: Stará odroda, nároky na polohu nie sú vysoké, znáša aj sucho. Mrazuodolnosť nemá prakticky žiadnu, proti chorobám je odolnosť nízka. Zbiera sa od druhej polovice septembra. Víno je ľahšie a harmonické, s nižším obsahom trieslovín.

Svätovavrinské, synonymá Saint Laurent, Sankt Laurent: Je to najpestovanejšia odroda na území Českej republiky, vo svete zaujíma tretie miesto. Jedná sa o starú odrodu nenáročnú na polohu, s dobrou odolnosťou voči mrazu i chorobám. Zber sa uskutočňuje začiatkom septembra. Víno má viac trieslovín, v chuti možno zachytiť višňu či čierne ríbezle.

Zweigeltrebe, synonymá Zweigelt, Rotburger: Ide o mladú odrodu. Najviac sa tejto odrode darí v hlinitých pôdach, ale znesie aj prímеси vápenatých. Mrazu odoláva dobre, chorobám stredne. Dozreté hrozno sa zbiera začiatkom októbra. Chut' vína je ovocno-korenistá, s višňovými podtónmi.

Kedysi sa na tomto území pestovali odrody, ktoré mali len ľudový názov, a to Janek, Charvát, Kozí cecky, Kyselák, Maliňák. Ich pestovanie postupne zaniklo začiatkom dvadsiateho storočia, a začali prevládať z bielych odrôd najmä ryzling rýnsky, ľudovo zvaný Lipka, Rezlin, Rézlink, a tiež veltlínske zelené – Muškateľ zelený, Bělošpičák. Z červených odrôd prevažovalo rulandské modré (Jakubské, Černá cibéba), portugalské modré, ľudovo Skorák alebo Ranina, či frankovka – Skaličák, Šeřina, Neskorák [18].

7.2.2 Práce vo vinici

Vinica je definovaná ako pozemok, ktorý leží vo viničnej trati, na ktorom je vysadený vinič hroznorodý. Výmera vinice je väčšia ako 1000 m². Takéto vinice musia byť registrované v Ústředním a kontrolním zkušebnem ústavu zemědělském v Brne. Ak je rozloha viníc pod 1000 m², ide o viničky, ktoré registrácii nepodliehajú a pestovanie viniča sa považuje za záujmovú činnosť (Kraus, 2008).

K založeniu vinice je potrebné upraviť terén. Ak ide o bývalé vinice, odporúča sa aspoň 6 rokov odpočinku, kedy je vhodné na týchto pozemkoch pestovať poľné plodiny. Ak sú pozemky príliš strmé, je ich potrebné upraviť terasovaním do plošín. Výsadbe viniča predchádza hlboká orba - rigolácia (aspoň 60 cm). Je nutné tiež doplniť živiny, pomocou takzvaného prahu výnosovej istoty, ktorý udáva potrebné množstvo doplnenia fosforu, draslíka, horčíka a uhličitanu vápenatého. Ďalšie prvky sa dopĺňajú chlievskou mrvou alebo postrekmi. Potom sa nechá pozemok v hrubej brázde do jari, aby pôda premrzla a neskôr sa urovná vláčením (Jaša, 1966).

Pri výsadbe je dôležité premyslenie zloženia odrôd a sponu vysádzania. Odporúča sa vysádzať 4-5 hlavných odrôd, nižší počet je nevýhodný kvôli variabilite ročníkov. Spon sa odvíja od terénu, pôdných a klimatických podmienok, všeobecne najvýhodnejší spon je široký, s rozmermi 300-320 x 120-130 cm. Sadenice sa vysádzajú do vyhlbených jám tak, že 5-7 cm sa nechá vyčnievať, avšak táto časť musí byť zakrytá kopčekom z prekyprenej zeminy, aby nedošlo k vysychaniu. Vysádzať je možné na jar alebo v jeseni. Napriek tomu, že jesenné vysádzanie je vhodnejšie, prevažne sa vysádza na jar.

Jeseň je vhodnejšia pre nižšiu potrebu zalievania. Ak sa vysádza v jeseni, je potrebné v marci urobiť rez – všetky výhonky sa redukujú na 1-2 púčiky. Ďalej sa pôda kypří, odstraňuje sa burina a rosné koreňky. Výhonky viniča je potrebné postrekovať a vyviazať k 50-60 cm vysokým kolíkom. Vinič sa tvaruje v prvom a druhom roku, a ak je rast bujnnejší, treba použiť drôtené konštrukcie. Hrozno sa rodí a môže sa zbierať v treťom roku (Jaša, 1966).

Dôležitými sú letné, alebo tiež zelené práce. Pointa spočíva v tom, aby slnečné žiarenie preniklo k čo najväčšej ploche listov. K tomu sa dá dopracovať tak, že sa zníži počet letorastov, listov, a tiež skracovaním výhonov. Podlom je druh práce, kedy sa vylamujú nevhodne postavené letorasty. Slúži tiež k udržaniu správneho tvaru a táto práca sa vykonáva po jarných mrazoch. K ďalšiemu vylamovaniu patrí vylamovanie zálistkov, takzvaných fazoch, ktoré vyrastajú spod pazúch listov. Tieto zálistky bránia prenikaniu svetla, a zbytočne oberajú rastlinu o živiny (Kraus, 2008).

Rok vinára:

Každý mesiac v roku predstavuje pre vinára určitý druh práce vo vinici.

Január: ak sú priaznivé klimatické podmienky, je možné začať s rezom, ktorý možno vykonať do marca. V pivnici sa pripravuje víno na fľaškovanie čírením (školením), filtrovaním a stabilizovaním.

Február: dokončieva sa začatý rez. Taktiež sa zaistujú sadenice na výsadbu. Je potrebné skontrolovať, prípadne opraviť náradie a stroje. Víno sa stáča do menších sudov.

Marec: s kalendárnym príchodom jari je vo vinici potrebné odorať pôdu a následne pôdu skultivovať. Taktiež sa vyvážujú letorasty k drôtovej opore a robia sa iné drobné práce.

Apríl: v tomto mesiaci by mali byť už vína plne pripravené k fľaškovaniu. Konajú sa výstavy vín.

Máj: pôda sa kultivuje, v medziriadkoch sa odstraňuje burina. Je žiadané veľa slnka, aby kvety dobre odkvitli. Mladé vinice sa šetrne striekajú proti škodcom.

Jún: vo vinici nastáva vegetačné obdobie. Vtedy vinič bujne rastie, je potrebné vylamovanie zálistkov a zastrkávanie mladých letorastov.

Júl: aby produkoval vinič kvalitný výnos, je potrebné odstraňovať prebytočné hrozná a listy, čím sa viniču odľahčí. Znova je potrebné likvidovať burinu a použiť nutné postreky.

August: vinohradník sa začína pripravovať na oberačky. Prvé oberačky môžu začínať už koncom augusta, to však záleží od počasia.

September: čas oberačiek. Harmonogram zberu rôznych odrôd závisí od pomeru cukru a kyselín. Zozbierané hrozno sa šetrné dopraví do priestoru, kde sa plody odzrňujú a následne lisujú.

Október: časť muštov už kvasí. Nastáva zber neskorších odrôd.

November: vo vinici je žiaduce priať zeminu k sadeniciam, kvôli nastávajúcemu zimnému obdobiu. V pivniciach sa víno školí a stáča. Pripravené sú už mladé vína, ktorých ochutnávka býva 11.11., na svätého Martina, ktorý mladým vínam žehná.

December: tento mesiac býva najľudnejší, kedy žiadne špecifické práce nie sú vyžadované, a vinár si tak môže začať vychutnávať plody svojho celoročného úsilia [7].

Práce vo vinici hodonínskeho mikroregiónu v minulosti:

Matuszková (2004) uvádza, že starí vinári hovorievali: „Kdo chce slopat, mosí kopat“ alebo „Vinohrad nepotrebuje modlitby, ale motyky“, čo vypovedá o vedomí potreby vinohradníckych prác za účelom kvalitného dobrého vína.

Vo februári sa rezali a tvarovali kry, najčastejšie na hlavu (nízky kmeň s letorastami priviazanými na kôloch). Vyviazanie muselo prebehnúť do svätého Ducha, aby bola dobrá úroda. V súčasnej dobe prevláda stredné až vysoké viazanie na drôtenkách, a ako starí vinári hovoria, toto viazanie prináša skôr kvantitu ako kvalitu viniča. Taktiež sa odstraňovali odumreté časti a pripravovali sa očká pre nové výhonky. Pre ochranu sa k hlavám zatĺkali kôly s koncami opálenými ohňom, ktorý bol zapálený pred kostolom na Bielu sobotu a požehnaný kňazom. V máji sa rez viniča doplnil podlomom (smítka) a odstránili sa prebytočné letorasty. V júni sa vylamovali výrastky v žľabe listov hlavných letorastov (fazochy, zlodeji). Pre lepšie vyzretie dreva a vývin strapcov sa v auguste skracovali hlavné letorasty o tretinu (osečkování).

Okopávanie, ako aj v úvode hovoria príslovia, bolo dôležitým úkonom, a preto sa okopávalo hneď trikrát. Prvé a najdôležitejšie bolo v období pôstu, preto sa aj nazýva postnica. Ďalšie kyprenie pôdy sa vykonávalo v lete, a posledné po oberačkách. Vinič je často krát napádaný chorobami či škodcami, proti ktorým sa dnes bojuje rôznymi postrekmi, a svoje miesto nachádzajú tiež ekologické spôsoby (napríklad lapače hmyzu). Až do dvadsiateho storočia sa proti ničiteľom viniča nijak nezbrojilo, pretože to bolo považované za rúhanie sa Bohu (Matauszková, 2004).

Dlhodobým pozorovaním v súvislosti s vínom vzniklo nemálo pranostiek, prísloví a porekadiel, ktoré neodmysliteľne patria k tradíciám. Na ukážku:

Drž se starého vína a dobrého přítele.

Víno v srdci blaho plodí, mnoho vína vždy však škodí.

Špatná bečka, víno břečka.

Mokrý leden, prázdné sudy.

Duben hojný vodou, říjen vínem.

Když je seno, není víno.

Hodně hub, málo hroznů.

(Matauszková, 2004)

Tak ako mnohé iné odvetvia, tak i vinárstvo a vinohradníctvo malo svojich ochranných a nápomocných patrónov. Boli nimi svätý Václav, svätí Cyril s Metodom a svätý Urban, ktorý bol najpopulárnejším. Do povedomia sa dostal pravdepodobne cez nemeckých kolonistov. Hold mu bol vzdávaný prostredníctvom obrazov, sôch či kaplniek. Na sviatok Urbana sa vinice zdobili kvetmi, odlievalo sa mu trochu vína, a pri oberačkách sa mu k nohám kládol stravec bieleho i červeného hrozna (Matauszková, 2004).

7.2.3 Proces výroby vína

Spracovanie vína sa datuje už v období pred Kristom. Postupne sa spracúvajúci proces menil, s vývojom prichádzali nové techniky, tiež odrody a názvy, menili sa i nároky spotrebiteľov. Čo sa však nezmenilo je úsilie a snaha dosiahnuť čo najlahodnejší nápoj (Macmullen, 1852).

Surovinou pre výrobu vína sú plody viniča hroznorodého (*Vitis vinifera*). Zber sa uskutočňuje, ako v predchádzajúcej podkapitole ukazuje rok vinára, od konca augusta do konca októbra (neskorý zber). Ďalšiu špecifickú skupinu potom tvoria vína ľadové, na výrobu ktorých sa zbierajú plody viniča, ktoré prešli mrazom.

Po zozbieraní plodov je nutné v čo najkratšom časovom intervale vykonať proces odzrnenia, teda odstránenie stopky od bobúľ. Názov odzrnenie má historický základ v označení bobúľ slovom zrno. Tento proces je potrebné vykonávať s vysokou opatrnosťou, aby sa nepoškodili malé kôstky v bobuliach – mohlo by dôjsť k uvoľneniu horkých látok do vína. Kašovitá hmota, mušt s oddelenými bobuľami, sa nazýva rmut. Stopky sa ďalej použijú ako hnojivo vinice. Nasleduje proces lisovania, pri ktorom sa oddelí mušt a vylisované šupky z hroznových bobúľ (matoliny). Ďalej sa mušt odkalí [13].

Pri stolných a akostných vín sa môže zvýšiť ich cukornatosť. Pri červených vínach sa cukornatosť zvyšuje vzápätí po odzrnení, aby cukor a rmut kvasili zároveň spolu. U prívlastkových vín takéto zvyšovanie cukornatosti nie je možné [13].

Kvasenie je proces premeny cukru na alkohol, kedy vzniká oxid uhličitý a teplo. Tento proces sa môže naštartovať sám, ale v súčasnej dobe sa používajú špeciálne kmene kvasiniek práve na tieto účely. Mušt, ktorý začína kvasiť sa nazýva burčiak, a je obľúbeným nápojom. Pri výrobe bieleho vína kvasí mušt po vylisovaní, a tento mušt sa zvykne ochladzovať (maximálne 18-20°C), aby sa vo víne uchovalo viac prírodných aromatických látok. U vín červených kvasí rmut, teda mušt so šupkami, a k lisovaniu dochádza až po prekvasení rmutu. Po hlavnom kvasení červeného vína prichádza na rad ešte jablčno-mliečna fermentácia. Pri tomto procese sa premieňajú hrubé jablčné kyseliny na hladšiu kyselinu mliečnu. Pri ružovom víne sa rmut z modrých hroziev nechá niekoľko hodín naležať. Vtedy dôjde k čiastočnému uvoľneniu červeného farbiva zo šupiek. Ďalej dôjde k vylisovaniu a spracovaniu ako u vína bieleho [13].

Operácie, ktoré vinár vykonáva po vykvasení vína, sa súhrnne označujú ako školenie vína. Patrí sem stáčanie (teda oddelenie vína od usadených kvasníc), sírenie, kyslenie (pridanie kyseliny citrónovej), zabránenie oxidácií prídavkom oxidu siričitého, dolievanie po povrch, čírenie (dodanie tanínu či želatíny kvôli odstráneniu bielkovín a iných látok) a filtrácia. Po všetkých týchto úkonoch ďalej nasleduje fľaškovanie [14].

Na chuť a kvalitu vína má vplyv aj materiál, z akého sú vyrobené nádoby na uskladnenie vína. Je rozdiel, ak sa víno skladuje v nerezových nádobách, drevených sudoch (môžu dodať vínu chuťové a aromatické látky) či sklenených demižónoch [14].

Zrenie vína nepochybne ovplyvňuje sorta, ročník, chemické zloženie či klimatické podmienky. Biele vína dozrievajú v sudoch priemerne rok až dva roky. Červené vína sa do fliaš stáčajú pár mesiacov po ukončení alkoholového kvasenia a po odbúraní kyselín. Na zrenie vína pôsobí kyslík, ktorý reaguje so zložkami vína. Nemalý vplyv má ich prostredie, v ktorom sú sudy uložené – teplota, vlhkosť, hrúbka a pórovitosť sudov, ale aj veľkosť sudov. Po stočení vín do fliaš zrenie vína ďalej pokračuje, avšak pomalšie ako v sudoch. Do fliaš je potrebné vína plniť v čase sudovej zrelosti (koniec oxidatívnych procesov). Preto nie vždy platí výrok – čím staršie víno, tým lepšie. Pri zrení sa víno čistí, a pri starnutí sa tvorí buket a chuť vína. Primeraná kvalita vína sa dosahuje zhruba po trištvrti roku (Laho, 1970).

Chuť je vnímaná nielen orgánom chuti, teda jazykom, ale umocňuje ju čuch. A preto nemenej dôležitá ako samotná chuť vína je i jeho vôňa (Considine, 2014).

Výroba vína hodonínskeho mikroregiónu v minulosti:

Po najočakávanejšej a najobľúbenejšej práci vo vinici, teda po oberačkách, nastal proces výroby vína. Strapce sa najprv rozmelnil pomocou zhruba meter dlhej tyče s rozšírenou spodnou časťou (mestúvka). Biele hrozno sa lisovalo ihneď, modré sa nechalo 4 až 8 dní nakvasovať v otvorených kadiach (kvôli farbe). Ďalej vylisovaná hroznová šťava kvasila v čistých vysírených sudoch. Prebiehal tu proces čistenia, v ktorom sa kaly usádzali na spodok sudov. Na svätého Martina sa sudy stáčali a kaly sa odstraňovali. Ďalšie stáčanie prebehlo za dva až tri mesiace (Matuszková, 2004).

7.2.4 Podiel vinárstva na ekonomike

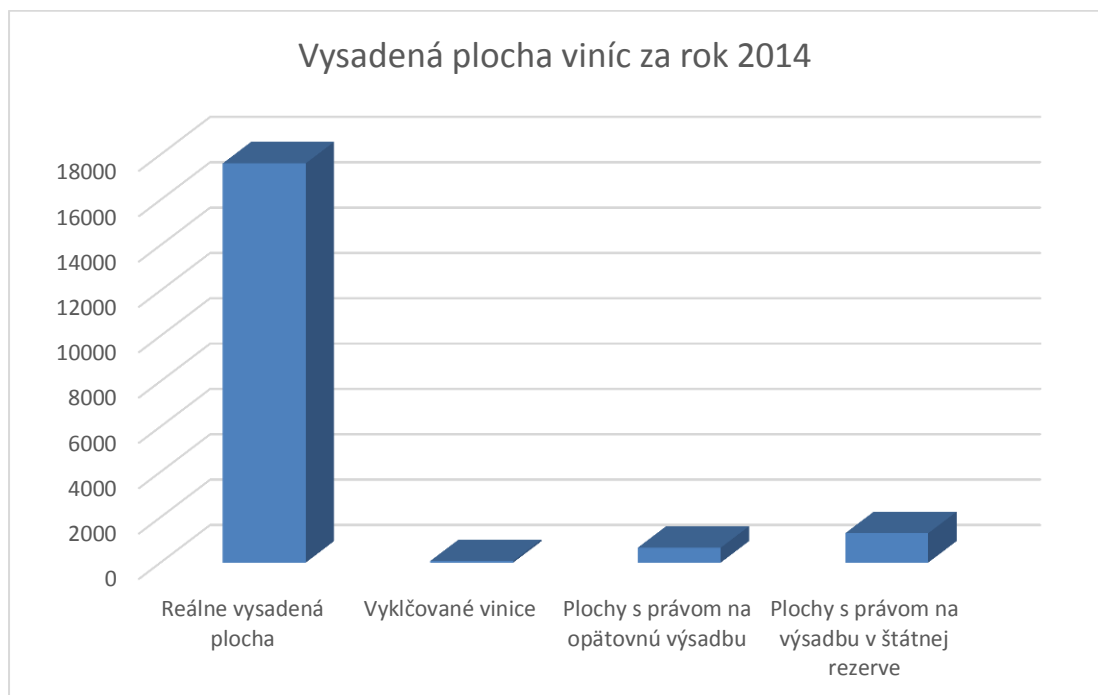
Výroba vína v Českej republike je len okrajovým segmentom poľnohospodárskej produkcie, keďže z celkovej výmery poľnohospodárskej pôdy (4,26 mil. ha) je plocha vysadená viničom len 0,47%. Avšak i napriek tomu ekonomický prínos z tejto oblasti nie je zanedbateľný. Vinári a vinohradníci sa na celkovej rastlinnej produkcii v Českej

republike podieľajú šiestimi percentami, ale na juhu Moravy je to až 20% (zhruba 2 mld. Kč) [15].

Víno hrá dôležitú rolu nielen v samotnej produkcii, ale tiež v rôznych odboroch podnikania, ako gastronómia, agroturistika, cestovný ruch... Čo sa týka zamestnania v tomto odbore, spadajú sem okrem zamestnancov v prvovýrobe aj iní zamestnanci, ako výrobcovia vína, distribútori, sommeliéri, pracovníci vinoték, v agroturistike... Počet takýchto zamestnancov vzhľadom na menšiu rozlohu územia, ktorá je vysadená viničom, je v konečnom dôsledku vcelku vysoký [15].

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) vyhodnotil štatistické údaje za rok 2014, kde boli zozbierané a vyhodnotené rôzne údaje týkajúce sa vinohradníctva a vinárstva, ako za celú Českú republiku, tak aj za konkrétne lokality.

Vysadená plocha viníc za rok 2014 činila 19 633,45 ha. Z tejto plochy bolo reálne vysadenej plochy 17 611,44 ha a ostatok zaberajú vyklčované vinice (70,90 ha), plochy s právom na opätovnú výsadbu (656,27 ha) a plochy viníc s právom na výsadbu v štátnej rezerve (1 294,86) [16].



Graf č.1: Vysadená plocha viníc za rok 2014 (vlastné spracovanie)

Nových viníc sa vysadilo 348 ha, čo je o niečo menej ako za predchádzajúci rok 389,94 ha, ale napríklad v porovnaní s rokom 2005 je vidno narastajúcu tendenciu

(132,02 ha). Pestovateľov bolo evidovaných 18,5 tisíc. Z celkového počtu pestovateľov, 31% z nich obhospodarovalo vinice do 0,1ha, čiže vinice malé. Celkovo bolo zozbieraného 63 533 ton hrozna, čo je o 15% menej ako v roku 2013. Výnosnosť činila 4,03 tony na hektár [16].

Medzi najviac pestované odrody patrili Pálava, Chardonnay, Rulandské šedé, Hibernál, Ryzling vlašský, z modrých odrôd najmä Rulandské modré, Dornfelder. Modrý Portugal a Merlot. Za rok 2014 bola registrovaná nová odroda, a to biela muštová Madea [16].

Priemerná cukornatosť sa pohybovala okolo 18,6°NM, čo je o 1,5° NM menej ako desaťročný priemer. Priemerná cena za kilogram hrozna dosiahla 15,70 Kč, medziročne je to menej o 5%. Celková hodnota zozbieraného hrozna činila 1,2 mld. Kč, medziročne pokles o 0,3 mld. Kč. Vzniknutá strata predstavovala 5,70Kč/kg, čo je 25 tisíc Kč/ha. Priemerná rentabilita tým pádom bola záporná, a to -5% [16].

Produkcia vína dosiahla 650 tisíc hektolitrov, za rok 2014/2015 sa očakáva 532 tisíc hektolitrov, čo je vzhľadom napríklad na rok 2010/2011 viac (366 tisíc hektolitrov). V Českej republike prevažuje výroba vinárskych produktov v režimoch vína s chráneným označením pôvodu (CHOP), čo činilo 561 tisíc hektárov, a s chráneným zemepisným označením (CHZO), 58 tisíc hektárov [16].

Dovoz vína do Českej republiky je uskutočňovaný na základe Nariadenia Komisie (ES) č. 555/2008, z tretích zemí a podľa Nariadenia Komisie (ES) č. 436/2009, intrakomunitárny obchod s vínom. Celkový dovoz za rok 2014, podobne ako v minulom roku, vykazoval 1 382 741 hektolitrov v hodnote 4 021 477 tisíc Kč. Dovoz bol uskutočňovaný najmä zo Španielska (33%), Talianska (22%) a Maďarska (10%) [16].

Vývoz vína do iných krajín bol podstatne nižší ako dovoz, a aj oproti roku 2013 ešte klesol. Vyvezeného vína bolo 168 784 hektolitrov v hodnote 697 953 tisíc Kč [16].

Na základe 100 najúspešnejších vinárskych obcí sa dá vypožorovať, že do tohto rebríčka patrí 6 z 11 obcí hodonínskeho mikroregiónu, čo vypovedá o úspešnom vinárskom kraji.

Tabuľka 1: Umiestnenie vybraných obcí (hodonínsky mikroregión) v stovke najväčších vinárskych obcí (vlastné spracovanie)

Umiestnenie a názov obce	Celková plocha viníc	Plocha vysadených viníc	Počet pestovateľov
3. Čejkovice	527,36	524,85	690
18. Prušánky	198,08	196,56	364
48. Josefov	111,17	111,06	129
55. Dolní Bojanovice	102,36	102,12	304
79. Ratiškovice	68,16	67,86	214
87. Starý Poddvorov	66,40	65,02	233

Tabuľka 2: Plochy vysadených viníc a počet obyvateľov vybraných obcí mikroregiónu Hodonínsko (zdroj: dáta poskytnuté z ÚKZÚZ, vlastné spracovanie)

Názov obce	Plocha vysadených viníc	Počet pestovateľov
Dubňany	0,00	0
Hodonín	0,51	7
Mikulčice	29,71	196
Nový Poddvorov	18,88	49
Rohatec	7,26	100

Vyprodukované víno slúži nielen na domácu spotrebu vinára, ale mnohí z nich realizujú predaj či podujatia spojené s vinárstvom a vinohradníctvom. Najžiadanejšie na trhu je biele víno (63%), ďalej červené víno (28%) a napokon víno ružové (9%) [13].

Úkony predaja či konanie podujatí významne pozitívne vplýva na cestovný ruch daného územia, a tým aj na ekonomickú stránku jednotlivých obcí i celého mikroregiónu. Z tabuľky 1 je vidno, že päť z jedenástich obcí mikroregiónu Hodonínsko sa umiestnilo v najlepšej stovke vinárskych obcí. Tabuľka 2 dopĺňa údaje zvyšných obcí mikroregiónu. O významnom vplyve na miestny cestovný ruch a ekonomiku svedčí i nasledujúca tabuľka 3, v ktorej sú zhrnuté lokálne vinárstva a vinárne. Vzhľadom na ich množstvo možno usúdiť, že vplyv vinárstva a vinohradníctva, a s nimi spojenými aktivitami, nie je zanedbateľný.

Tabuľka 3: Vinárstva a vinotéky mikroregiónu Hodonínsko [17]

Názov obce	Vinárstva a vinotéky
Čejkovice	Jakub Šamšula, Templárske sklepy Čejkovice, VÍNO HRADIL, VÍNO SÝKORA, s.r.o., Víno Škrobák, Vinařství Fojtík, Vinařství Hřiba, Vinařství Libor Veverka, Vinařství mezi sklepy Čejkovice, Vinařství Novotný, Víno Ing. Lukáš Hradil, Vinařství Petr Bíza, Vinařství Otto Ilčík, Vinařství Pastorek s.r.o., Vinařství Radocha, Vinařství Veverka, Vinařství Vydařelý/Holomáč, Zemědělska a.s. Čejkovice
Prušánky	Ing. Ladislav Kovár, Moravia víno s.r.o., Rodinné VINAŘSTVÍ KONEČNÝ, Rodinné vinařství Košut s.r.o., Víno od Čecha z Moravy, Víno Vašíček, Vinařství Melchrt, Vinařství Nechory, Vinařství Jiří Radocha, Vinařství Pšovský, Vinařství U svatého kříže, Vinné sklepy U Jeňoura, Vinný sklep a penzion Nechorka
Josefov	Vinařství Prath - Zuzana Prátová
Dolní Bojanovice	Bojanovský sklep Uherek, Vinařství Antonín Blažek, Vinařství Bojanovský sklep u Kaňů, Vinařství u Konšelů
Ratíškovice	Rodinné vinařství Toman, Vinařství Josef Šebesta, Libor, Vinařství Bábíček, Vinařství Vacenovský

Starý Poddvorov	Krásná hora, s. r. o., Vladimír Kašík
Hodonín	Vinařství Plešinger, Radek Blecha
Dubňany	LIVI, spol. s r.o., Vinařský dům KOBERN, s.r.o., Vinařský dům Kopeček, Vinařství Plešinger, Vinařství Hlavinka
Nový Poddvorov	Císařův vinohrad, Konečný winery, Milan Sůkal, Pavel Veselský - Císařův vinohrad, Rodinné vinařství Mrkva, Václav Mrkva - Císařův vinohrad, Vinařství Antonín Blažek, Vinařství Hnidák, Vinný sklep na Vyšicku Karel Svoboda, Vinotéka Jan Zimolka
Mikulčice	Rodinné vinařství Bartoníkovi, VINAŘSTVÍ MIKULČICE, s.r.o., Vinařství Maláník – Osička s.r.o., Vinařství Petr Marada

8 ZVYKY, TRADÍCIE A FOLKLÓR V MIKROREGIÓNE HODONÍNSKO

8.1 Pojmy tradícia a folklór

Podľa Blahúška (2006) pojem tradícia zahŕňa kultúrne dedičstvo, ktoré sa predáva z pokolenia na pokolenie. Takýmto kultúrnym dedičstvom sú celky poznania, schopností, obyčajov a mravov. Taktiež sem patria aj zvyklosti, platné v určitom časovom období na určitom mieste, ktoré bývali bežné a obvyklé.

Folklór označuje súbor prejavov ľudovej kultúry, ako spev, tanec, príslovia, ktoré sa týkali najmä sociálnych obradov v priebehu roka, ako Vianoce, Veľká noc a iné. Tieto folklórne obrady a zvyky vznikali už v predkresťanskej dobe. Udržovali a predávali sa z generácie na generáciu. Niektoré zanikli, iné pretrvávajú dodnes. Rozdielnosť folklórnych udalostí bola ovplyvnená opäť obdobím a územím. Prvky ľudovej kultúry sa rozdeľujú na hmotnú a nehmotnú ľudovú kultúru (Blahúšek, 2006).

Nehmotnú ľudovú kultúru tvoria čiastky, ktoré uspokojujú duchovné potreby človeka, a to folklór, obyčaje, ľudová religiozita a sociálna kultúra. Typická je dlhodobá zotrvačnosť, postupným pridávaním a menením prvkov, a tiež vzájomným prelínaním sa.

Hmotná ľudová kultúra zahŕňa materiálne výtvary, technologické postupy a znalosti, vďaka ktorým si človek zaistuje základné životné potreby. Radí sa sem forma obživy (poľnohospodárstvo, chov zvierat, lov, výroby), spôsob a forma obydľia, ľudový odev, strava, ale tiež doprava, obchod a trh, a tiež výtvarná kultúra (Blahúšek, 2006).

8.2 Hmotná ľudová kultúra mikroregiónu Hodonínsko

Spôsob obživy sa odlišoval podľa klimatických a reliéfnych podmienok. Iný spôsob živil obyvateľov nížin, iný zasa ľudí žijúcich v horských oblastiach. Každý kraj má aj svoje špeciality, charakteristické pre danú oblasť, ktorými sa i takto zachováva určitá časť kultúrneho bohatstva.

Odpradávná sa ľudia živil najprv najmä tým, čo ponúkala príroda. Boli to rôzne korenky, byliny, rastliny, zelenina. Vďaka tomu, ako uvádzajú pramene, ľudia dožívali

so „statnou postavou, s čiernymi hustými vlasmi a bielymi zubami“, čo svedčí o ich skvelom zdravotnom stave [18].

Mäso sa konzumovalo výnimočne, prevažne sa varili polievky – strukovinové, rascové, hríbové, kapustové či žobrátke (rozvarený starý chlieb). Tiež sa pripravovali kaše (hlavne krúpové), k raňajkám a večeri sa podávalo mlieko či zakysanka.

Začiatkom 20. storočia bol jedálničiek o čosi pestrejší, pribudli najmä výrobky z múky. Na Podluží bolo obľúbeným múčnym jedlom „pukance“, čo bolo sviatočné pečivo so slivkovým lekvárom, ktoré sa na Vianoce neplnilo lekvárom, ale vyváľalo sa v maku. Častým pokrmom boli tiež slíže (z ražnej múky, s tvarohom či makom), lokše (zemiakové placky s makom), bélešky (šišky), gugla (bábovka), pery (slivkové taštičky) či gulivary (slivkové knedličky) [18].

V tejto lokalite hlavný spôsob uživenia sa spočíval v poľnom hospodárstve. Z obilnín sa pestoval jačmeň a raž, pšenica výnimočne. Z okopanín významnými boli zemiaky (zemáky, erteple), ktoré sa delili na skoré (žlté, rané, svatojánky, jakubinky) a neskoré (rúženy, škrobáky, svinské – pre dobytok). Charakteristické pre región boli rozsiahle kukuričné polia (turkyňové polia). Taktiež pestovanie kŕmnej i cukrovej repy zaujímalo významný podiel, čo neskôr prispelo k rozvoju cukrovarníctva na Breclavsku i Hodonínsku. Zo strukovín prevažoval hrach, šošovica (šoška, čučka), fazuľa, bôb a vika. V záhradkách pred domom a v humne za domom sa pestovali bylinky a zelenina. Ovociu sa v tejto lokalite darilo pomenej, ako v ostatnej časti Slovácka. Pestované boli menej náročné ovocné druhy, ako trnky, durancie (gulačky, špendle), jablone (cigánky, vinárky, kožúšky, hrkláče, kyseláče, míšánky, sladkáče), hrušky (čeaky, ječmenky, jakubjenky, kozičky, lemonky, máselnice, medovky...). Ovocie sa skladovalo prevažne sušením, výrobou lekváru či pálením [18].

Taktiež vinohradníctvo a vinárstvo bolo neodmysliteľnou súčasťou tohto kraja odpradáva. V dávnej minulosti sa používali na uskladnenie vína kožené mechy, neskôr prišli po vzore starých Rimanov drevené sudy tak, ako ich poznáme dodnes. Slúžil na kvasenie, na prepravu, a tiež ako miera. Materiálom sudov bolo hlavne dubové, agátové či gaštanové drevo, prípadne drevo moruše. Drevené sudy si získali obľúbenosť najmä pre vlastnosti, pórovitosť a tepelnú izoláciu. Sudy potrebovali dobrú a pravidelnú údržbu, lebo ako hovorí aj staré príslovie – „sud robí víno“ [19].

K hmotnému folklóru a dokladu dôb dávno minulých, patrí nepochybne spôsob odievania, ľudový kroj. Ten bol typický pre určitú oblasť, podľa štylizácie sa dalo rozoznať, o ktorú oblasť sa jedná. Prakticky sa drobnosťami líšil obec od obce. Najviac historických prameňov, ako doklad o súdobom odievaní, sa naskytovalo až od polovice 18. storočia, zachytený formou obrazov, a neskôr s príchodom fotografie (Príloha 9, Príloha 10) [20].

Ľudový kroj na Podluží vynikal svojou farebnosťou a vyváženosťou prvkov. Denný kroj upadol skôr do zániku, v dnešnej dobe ho občas možno pozorovať na nositeľkách starších 80 rokov. Oveľa väčšia pozornosť je však venovaná krojom slávnostným. Slobodní chlapi nosili červené nohavice, bohato vyšívané modrým šnurovaním. Košeľa z jemného plátna mala široké otvorené rukávy, s pruhmi výšiviek zakončené čipkou. Cez košeľu sa obliekala krátka vesta (lajbl). Na hlave mládenci nosili klobúk (guláč, húseňák) s kosírom (rezau – pretože pripomínal zahnutý nôž na rezanie viniča), vo forme vybieleného peria volavky (dlhé asi 35 cm). Ako obuv slúžili vysoké kožené čižmy s mosadznými podkovičkami, s farebnou výšivkou na holeniach a so spustenými hodvábnymi strapcami. Letný variant zahŕňal plátenné alebo ľanové nohavice (traslavice), modrú plátennú zásteru, plátennú polosviatočnú košeľu s bielym vyšívaním a menej zdobený klobúk (húseňáček). V zimných mesiacoch, pri príležitostiach ako je fašiang, sa nosieval hnedý kožuch (dubeňák) s vyšívaným tulipánom na chrbte alebo súkenný plášť (halina) [20].

Slobodné dievčatá nosievali pri najväčších slávnostiach rukávce s golierom (obojkom) a cez ne vyšívajú lajbel. Sukňa mala prevažne pastelovú farbu, a pod ňou sa nosievalo až šesť naškrobených bielych spodničiek. Spredu sa nosila vyšívaná záster (fěrtoch). Typické boli na hlavách nosené červené rožky (lepenkový kornút potiahnutý červenou látkou) so stojatou mašľou so štyrmi slučkami. Takáto mašľa sa nosievala i na krku. Kroj dotvárali vysoké čižmy [20].

Vydaté ženy nosievali rovnokroj (podlužácke šaty), ktorý mal nariasené sukne do pásu s brokátovou zásterou s dolným pruhom kvetinkovej výšivky alebo bez nej. Zdobené jupky mali vzadu guľatý či špicatý cíp. Na hlavy si ženy viazali šatky, siahajúce do čela uviazané pod krkom. Jeho materiál a vzor závisel od príležitosti či ročného obdobia [20].

Čo sa týka architektúry a usporiadania domov, základ obcí na území Slovácka, respektíve Podlužia, tvorili dva súvislé, súběžné pásy domov. Dlhšia časť domov bola obrátená smerom k ceste alebo k návsi. Pred domami sa vynímali malé predzáhradky, ohradené nízkymi plotmi. Strechy domov boli až do polovice 19. storočia doškové. Čelné steny boli rozdelené žudrami. Malebnosť domčekom dodávala i farebná maľovka, a tiež ozdobenie žudrov maľovanými kvetinovými vzormi (Príloha 11) [21].

Ľudnatosť týchto obcí bola pomerne vysoká, obce sa rozrastajú dodnes. Kvôli zvyšovaniu počtu obyvateľov vznikla vrstva bezzemkov, ktorí si svoje obydlia stavali na okrajoch obce, a nazývali sa chalúčky. Vidiecky ráz krajiny dotvárali tiež cesty, mosty, hospodárske a technické objekty či drobné sakrálne stavby. Vinársky kraj je na pohľad zrejmy aj vďaka vínnym pivniciam s lisovňami (búdy, presúzy) [22].

8.3 Nehmotná ľudová kultúra mikroregiónu Hodonínsko

Rok v tejto oblasti znamenal mnoho zvykov a hier, sprevádzané tancom a spevom, čo nepochybne patrí do nehmotnej ľudskej kultúry. Niektoré sú už, žiaľ, zabudnuté. Mnohé sa však zachovali dodnes, i keď s rôznymi odlišnosťami v priebehu vývoja doby, ale tiež s pridaním nie vždy vhodných umelých prvkov. Predvádzanie a udržanie zvykov bolo a je veľmi dôležité pre vidiecke prostredie (Kružík, 1982).

Piesne Podlužia sú charakteristické svojou ťahavosťou a prevažne mužskými spevom, tanečných piesní je pomenej. Najstaršími muzikantmi boli gajdoši, často s doprovodom huslistov. Od druhej polovice 19. storočia bývali hudecké muziky doplnené plechovými nástrojmi, a nazývali sa štrajchové muziky. Po druhej svetovej vojne sa vrátila na toto územie tradičná sláčiková hudba. Od polovice 20. storočia prerazila hudba cimbalová (Kružík, 1982).

Aj odlišnosti v nárečiach sú dokladom príslušnosti určitej oblasti. V oblasti mikroregiónu Hodonínsko bolo typické nahradzovať „ou“ zjednodušene, samohláskou „ú“ (kocour - kocúr, kout - kút) alebo v tvare sloviess množného čísla tretej osoby nahradzovať „í“ samohláskou „ú“ (zpívajú – zpívajú) (Kružík, 1982).

K ľudovým tancom, ktoré sa tancujú dodnes, patrí párový tanec vrtená a mládenecké hošije a verbunk, ktorý patrí aj do svetového kultúrneho dedičstva UNESCO. K starším obradným tancom, ktoré sa dnes už takmer netancujú, sa radia tance žabská, hejnom či

šátečková. Do reprezentačných tancov ďalej spadajú tanečne hry palicová, varešková a slámečková, ovčácká či valacina, a iné tance valčíkového alebo polkového typu [21].

Zvyk spojený s tanečnými zábavami sa nazýval vyberanie rži. Réž, teda raž, bola vyberaná od paholkov ako vstup na zábavy miesto peňazí. Ročne sa vyberala jedna merica (asi 40kg) raže. Tú potom dostávali muzikanti, hrajúci na zábavách. Dodnes sa tento zvyk udržuje v obci Dolní Bojanovice (Kružík, 1982).

Medzi nehmotné tradície sa nepopierateľne radia tiež významné dni a udalosti v roku, počas ktorých sa ľudia zabavili a oddýchli si, aspoň sčasti, od každodennej ťažkej práce. Takéto slávnosti boli vykonávané väčšinou za istým účelom, a boli spájané s dobrým jedlom, a ako vinársky kraj naznačuje, i s dobrým vínom.

Zvyky a tradície spojené s vínom:

Vinohradníctvo má najprepracovanejšie právne i obyčajové normy zo všetkých odvetví tradičnej výroby. Svedčí o tom horenské právo, ktoré sa dá chápať hneď niekoľkými spôsobmi. Prvým významom je komplexná zbierka zákonov o viniciach. Ďalej ho možno vnímať ako horenský súd, ktorý riešil spory medzi vinármi. Iným významom bol nárok zemepána, alebo pána gruntu, na určitú časť výnosu z vinohradu. Poslednou možnosťou vysvetlenia pojmu horenské právo boli viničné rády, špecifické pre určitú obec či lokalitu. Určovali možnosti a zákazy vo vinohrade, susedské práva, stanovovali tiež mzdu za prácu vo vinohrade, sankcie, desiatok a zemnú daň (perkrecht). Na dodržovanie týchto ustanovení dohliadal horenský súd na čele s horným (perkmistrom). Horenské právo bolo zrušené Jozefom II. roku 1784 (Matuszková, 2004).

S horenským právom súvisí tiež zarážanie hory. Je starým vinárskym zvykom, konajúcim sa v období medzi druhou polovicou augusta a prvou polovicou septembra. Tento zvyk sa vykonával za účelom zvýšenia kvality a množstva vína. Po zarazení hory bol vstup do vinice umožnený len vlastníčkovi vinohradu, výnimku tvorili tehotné ženy a chorí, a tiež hotári, ktorých funkciou bolo stráženie viníc. Išlo výlučne o záležitosť mužov. Ceremoniál zarážania hory začínal prinesením ošúpaného kmeňa stromu, ktorý prinášali muži na ramenách. Na vrchole kmeňa bola umiestnená kytica tvorená deviatimi druhmi kvetov, biele a červené hrozno i víno. Tento kmeň, hora, bola potom

zarazená do predom pripravenej jamy. Horu podopierali štyri menšie kolíky (symbol štyroch evanjelistov) a 12 väčších kôlov, symbolizujúcich 12 apoštolov a 12 mesiacov v roku. Súčasťou obradu bolo aj čítanie horenského práva. Tento, dnes už viac-menej divadelný zvyk, mal dôležitú ochrannú funkciu pred škodcami a zlodejmi hrozna [23].

Kružík (1982) uvádza, že každá oblasť mala menšie odlišnosti v obrade zarážania hory. V oblasti dnešného hodonínskeho mikroregiónu proces zarážania zahajoval jeden zo starších vinárov, v dávnejšej dobe horný alebo richtár, úvodným príhovorom: „Došua doba zráňá, kdy sa rád každý po hroznu zháňá, aj súsed súsedovi do vinohradu nahléda, uvidí-li tam pěkný hrozen, hned sa k němu vkradne a do kapse ho lapne. To, kamarádi, nesmí být, přístup do vinohradu sa mosí omezit.“ Potom sa spievala pieseň:

Vinohrady, vinohrady, dobré vínko dávate, dávate.

A kdo sa ho jednu napije, dobrú vůlu z neho dostane.

Vinohrady, vinohrady, dobré vínko dáváte.

Potom podal hotár richtárovi strapec hrozna na ochutnanie, ako dôkaz blížiacich sa obračiek. Strapec ďalej koloval medzi ostanými. Richtár si kľakol nad jamu, vyhlbenú pre horu, a prelieval do nej víno cez hotárovu pišťalku, za spevu:

Réva vinná, dává vína,

bílá réva, červená.

Réva vinná, daj nám vína,

prosíme pro Boha.

Ej, vinaři, chraňte révu,

ona dá vína zas.

Po speve hotár trikrát zapískal nad jamou a na všetky štyri svetové strany, a zvyšok strapca hodil do jamy, hovoriac: „Hrozen do základu dáme, na to horu zarazíme, a tím všeckým výstrahu dáme.“ Nasledovalo zarazenie hory so slovami: „Ve jménu Urbana, patrona vinařů.“ Richtár obrad ukončuje: „Horu jsme pro výstrahu zarazili, a tím každý vstup do vinohradu omezili.“ Nakoniec richtár prečíta ešte Horenské právo (Kružík, 1982).

Postupný úpadok významnosti zarážania hory nastal najmä po zrušení horenského práva v 18. storočí. Vznik tohto úkonu nie je známy, pravdepodobne do moravskej oblasti prišiel z Rakúska. Zo svojho pôvodného účelu, ktorého pozadím bola viera, ale i právna a sociálna stránka, sa zarážanie hory dochovalo aspoň formou teatrálného folklórneho podujatia. Tradícia sa dodnes zachováva v Prušánkach, Čejkoviciach a Josefove (Bartoš, 2003).

Mladé víno sa ponúka k prvým ochutnávkam 11. novembra, na svätého Martina. K tejto spoločenskej udalosti za sprievodu hudby, neodmysliteľne patrí tiež hodovanie, hlavne formou svätomartinskej husi. Traduje sa, že ak má mladé víno úspech, budú úspešné i vína ostatné [24].

Dňa 27. decembra nasleduje svätenie vín, kedy sa pripomína sviatok evanjelistu Jána, ktorému bolo nepriateľmi podané otrávené víno. Jed však stratil účinok, keď ho následne požehnal svätec [24].

Dni otvorených pivníc ponúkajú vyžitie ako vizuálne, tak i gastronomické. Návštevníci majú možnosť pripomenúť si históriu a architektúru týchto vinohradníckych stavieb, a navyše tiež priamo degustovať dielo vinára. V minulosti slúžili otvorené pivnice na porovnávanie vín medzi vinármi, a zároveň tiež ako priateľské posedenie. V dnešnej dobe ide však aj o priblíženie týchto zvykov návštevníkom, ktorí sa inak do takto úzkeho kontaktu s vínom nedostanú [24].

Dnes, vo svete vyspelej elektroniky a komunikácie, je organizácia takýchto podujatí pomerne jednoduchá. V minulosti bolo zvolávanie na akcie typu otvorené budy skôr spontánne. Najmä v nedeľu, keď sa nepracovalo, chodievalo sa na prechádzky do dediny. Tak sa ľudia dávali spolu do reči a mohli sa popozývať na pohárik do búd, kde ochutnávali, rozprávali sa či spievali. To však bolo limitované pohlavím, do vinohradníckych búd alebo krčiem mohli chodiť len muži. Vydaté ženy sedávali pred domom na lavičke, slobodné dievčatá sa prechádzali po dedine. V šesťdesiatych rokoch sa v niektorých obciach otvárali vinárne pre mládež, a spolu s touto novinkou prišla aj tolerancia slečien v týchto zariadeniach [25].

Ďalšou, veľmi významnou udalosťou každej obce v tejto lokalite, sú nepochybne krojové hody. Konajú sa v období medzi júnom a novembrom, presný dátum sa líši a závisí na svätcovi, ktorému je zasvätený miestny kostol. Vždy ide o nedeľu, ktorá je najbližšie k sviatku daného svätca. Hody sa začínajú už v posledné pracovné dni pred

touto nedeľou. Každá obec má svoje špecifiká, či už drobné odlišnosti v priebehu hodov, alebo menšie či výraznejšie odlišnosti v krojoch. Usporadúvanie a priebeh slávnosti je záležitosťou „stárkov“ a chasy. Organizačné činnosti sa pripravujú niekoľko týždňov pred. Vždy sa volia dvaja stárkovia so svojimi stárkami. Prípravy na nedeľné vyvrcholenie krojových hodov začína stavaním mája, prípravami tanečného priestoru a iné záležitosti. Večery sa trávia pri posedení pri cimbale, za spevu mužáckych zborov, a v súčasnosti začala do večerných hodových aktivít patriť tiež diskotéka. V nedeľu, v hlavný deň hodov, hrá do pochodu po dedine dychová hudba. Nie všetky hody však nedeľou končia. Niekde pokračujú až do stredy, pričom pondelky patria mužom, v utorok bývajú hody dievčenské. Hodové veselie uzatvárajú „hodky“, konané týždeň po hodoch. S tradičným odevom, krojom, súvisia tiež mesiace január a február, v ktorých bývajú usporiadúvané krojové plesy [24].

Ostatné zvyky mikroregiónu Hodonínsko v minulosti:

Zvyky a tradície si ľudia vytvárali odpradáva. Boli viazané k rôznym nadprirodzeným i reálnym javom či bytostiam, vzťahovali sa na počasie, boli akosi veštbou do budúcnosti. Každé ročné obdobie prinášalo so sebou iné činnosti, ktoré sa po čase opakovaním stali tradíciami. Záležalo tiež od kraja, každý mal svoje špecifiká, niečím sa odlišoval, niečím zhodoval.

Zvyky a tradície v priebehu roka v oblasti mikroregióna Hodonínska opisuje kniha Lid a národ. Značná časť zvykov a tradícií sa dodnes spája s obdobím Vianoc a doby prípravy na tieto sviatky. Aj v oblasti južnej Moravy, kam spadá mikroregión Hodonínsko, bola Katarínska zábava (25.11.) predzvesťou nadchádzajúceho adventu, v ktorom sa už nekonali svadby ani zábavy. Sviatok svätého Ondreja (30.11.) obľubovali mladé nevydaté dievčatá, ktoré práve v tento deň mali vykonávať rôzne činnosti vedúce k „pričarovaniu“ ženícha (napríklad liatie olova). Pranostika o svätej Barbore (4.12.), v ktorej ťahá sane do dvora, zase poukazuje na typické zimné počasie spojené so snehom.

Viac ako liatie olova na Ondreja je dodnes známy svätý Mikuláš. Zvláštnosťou v Prúšánkách bolo, že chodievala po dedine na svätého Mikuláša žena, ktorá bola prezlečená za smrť. Svätá Lucia bola ochrankyňa pred čarodejnicami, na ktorej sviatok (13.12.), chodili pomúčené ženy zahalené do bielych plachiet a vyhánali z kútov domov

zlé sily. Proti negatívnym nadprirodzeným bytostiam sa chránilo cesnakom. Od tohto dňa bolo zakázané priať a dvanásť dní sa sledovalo počasie, čo malo predpovedať počasie na nasledujúci rok (12 dní – 12 mesiacov). Na štedrý deň sa uctievalo viacero zvykov. Večera v tento deň obsahovala polievku, pukance s medom a makom, víno, sušené ovocie. Nezabúdalo sa ani na hospodárstvo. Hydine sa sypalo zrno z dožinkového venca alebo obilie zo slamičky, na ktorej boli položené jablká pri štedrej večeri. V chlievoch jedávala chasa koláče, aby bol dobytok plodný a kvalitný. V tento deň nebolo bezpečné sedávať pri peci z dôvodu vzniku vredov. Božie narodenie bolo odpradáva veľkým sviatkom. Rutinné činnosti ako ustlanie postele, zametanie či kŕmenie dobytku bolo možné uskutočniť až po bohoslužbách. Dokonca sa dobytku zväzovali papule, aby ani žuvaním nezneuctievali tento deň. Na svätého Štefana zvykol prichádzať pastier do domov vinšovať šťastné sviatky. Vysypal na stôl rôzne druhy obilia do tvaru kríža, ktoré potom gazdiná nasypala hydine.

Vo februári sa zvyčajne konal fašiang, čo je vlastne ukončenie plesovej sezóny pred 40 denným pôstom do Veľkej noci. Jeho vznik pravdepodobne siaha už do dôb pohanských. Vývojom v čase sa tento obyčaj menil, rôzne úkony sa pridávali. Fašiang sa začínal fašiangovou nedeľou, pokračoval v pondelok a utorok, a končil sa popolcovou stredou. V pondelok sa chodievalo od domu k domu v maskách (medveď, kominár, žid a iné), za sprievodu hudby. Charakteristickým jedlom boli smažené šišky. Na fašiang, na prelome utorok a popolcovej stredy, sa pochovávala basa, čo bolo paródiou na skutočný pohreb so smútočným sprievodom i obradom. Po tomto ceremoniáli už nasledovalo štyridsať dní pôstu. Tento mesiac prinášal i niekoľko zvykov, ktoré sú dnes už v zabudnutí. Na svätého Blažeja, 3.2., sa nemalo upratovať, aby dotyčného nebolelo hrdlo. Na svätého Háta, 5.2., nemalo sa chodievať po kapustu do suda, do pivnice po zemiaky alebo po múku do komory, aby tieto potraviny nevzali skazu. S upratovaním súvisel ďalší deň, 9.2., na Apolenu. Ak ľudia v tento deň upratovali v domácnosti, mohla ich zachvátiť bolesť zubov. Padúcnice sa človek mohol obávať, ak na Valentína, 14.2., priadol, šil alebo plietol odevy.

Ďalšou veľkou skupinou sviatkov, azda najväčšou a najvýznamnejšou v minulosti i dnes, je Veľká noc. Začínala sa smrtnou nedeľou, kedy dievčatá chodili od domu k domu so smrťou, a recitovali rôzne vinše. Od zeleného štvrtka do bielej soboty sa nesmeli hýbať zemou, teda orať či kopať, pretože by nebola úroda. Dôvodom tohto zákazu bolo, že v tejto dobe v zemi odpočíval Ježiš. Na bielu sobotu sa slivky kropili

svätenou vodou, aby dobre rodili. Vo Veľkonočný pondelok sa uvarili maľované vajíčka, ktoré mali zjesť dvaja ľudia napoly. Ak by sa niekto z tejto dvojice stratil, ale spomenul by si, s kým vajíčko jedol, nájde cestu späť.

Ľudia v minulosti zachovávali aj zvyky bez akéhosi časového obmedzenia. Nebolo dobré ukazovať na hviezdu prstom, pretože sa mohlo ukázať práve na svoju, a tá by mohla spadnúť. Po páraní peria sa stopky odporúčali odpratať do kúta, aby sa po nich nešliapalo. Ak by na ne človek stúpil, mohla by mu uschnúť noha. Tiež sa tradovalo, že ak ryl krt pod stenou, pravdepodobne v dome niekto zomrie. (Bartoš, 2003)

V letnom období boli hlavnými udalosťami senoseč, žatva a obžinky. Senosečný obrad sa môže považovať za začiatok obdobia zberu úrody. Do prvej polovice 20. storočia ľudia obhospodarovali polia, ktoré patrili obci. Preto sa týmto poliam, kde obyvatelia spoločne hospodárili, hovorilo tiež „občina“. Obrady v dobe kosenia lúk sa začínali tým, že ženy na ňu vstúpili v dlhých ľanových košeliach s vyšíťmi červenými vzormi, ktoré symbolizovali plodnosť (pokosnyje rubachy). Ženy išli na lúku práve preto, lebo sa verilo, že ženy sú viac naviazané na matku prírodu. Prechádzali sa po lúke bosé a popri tom odriekavali texty, ktoré mali zachovať život. Potom prišli na lúku muži v nohaviciach (traslavice, gate), a za spevu piesní začali kosiť. Dodnes sa táto tradícia na Morave zachováva, usporadúvajú sa súťaže o najlepšieho sekáča. Keď sa neskôr kosilo druhý krát (takzvaná otava), bola táto kosba už len bežnou hospodárskou záležitosťou bez obradu (Bartoš, 2003)..

Žatva nastala, keď dozrelo obilie, teda najčastejšie v júli (pranostika - Svätá Margita hodila srp do žita). Často krát však počasie žatve neprialo. Preto sa i cez vtedajší rozmach kresťanstva používala ešte v 19. storočí akási mágia, a to zariekavanie, zvonenie, trúbenie trúbou alebo morskou mušľou, či strelba proti mrakom. Tieto úkony vykonával obecný pastier na blízkom kopci. Napriek tvrdej práci sa žatva považovala za veľmi významnú udalosť, ktorú mali všetci radi. Ženy kosili srpmi a muži kosami, zožaté obilie sa potom viazalo do snopov. Samozrejme nesmel chýbať spev a jedlo na posilnenie (Bartoš, 2003).

Obžinky, dožinky, dožatá – bol to v podstate koniec žatvy. Ako vďaka za úrodu sa často krát nechávali na poliach posledné zvyšky, ako poďakovanie Zemi a Slnku. Išlo väčšinou o obilie zviazané do tvaru ihlana s kyticou na vrchu (stodola, sibila) alebo

posledný snop, ktorý sa nazýval baba, a mnoho krát bol aranžovaný do tvaru ženskej postavy so ženskými šatami. Význam mal odchod z poľa, keď si ženci ozdobili svoje poľné náradie klasmi a kvetmi. Dôležitý bol dožinkový veniec, ktorý niesla najkrajšia a najvýrečnejšia dievčina na začiatku sprievodu, a takto vyzdobení sa vydali predať veniec hospodárovi. Ten si ho ponechal povesený v dome až do času sejby. Význam mal okrúhly tvar venca, ktorý symbolizoval uzavretý kolobeh v prírode. V 20. storočí tradícia začala zanikať, a to aj vďaka rozšíreniu družstiev. I keď sa agrárci pokúšali tento zvyk udržať, išlo už len o akúsi modifikáciu. Okrem dožiniek sú známe i obdobné slávnosti na konci zberu určitého druhu úrody. V chmelárskych oblastiach to bola dočesná, ukončenie zberu zemiakov dokopná, ale tiež záver zbierania ľanu a konope konopická. Samozrejme, asi najznámejšie a tiež najväčšie, bolo i je vinobranie. Pred vinobraním sa vykonávalo niekoľko zvyklostí, ako napríklad zarážanie hory (Langhammerová, 2004).

Spoločenské udalosti mikroregiónu Hodonínsko v minulosti:

Najdôležitejšími spoločenskými udalosťami v obci bývali svadba, úvodky a pohreb. Svadby však bývali iné, ako ich poznáme dnes. Z tradícií sa dochovali už len úlomky. Zabudnuté zvyky je však možné pripomenúť si vďaka literatúre. Kniha Lid a národ popisuje mnohé z tradícií, takisto aj moravskú svadbu, ktorá je dnes markantne odlišná. Svadby bývali najčastejšie v období fašiangu a nového vína (november), v dni streda a štvrtok. Hostia sa na svadbu pozývali obchôdzkou po domoch a tento akt prebiehal na tri krát. Večer pred sobášom sa slávila takzvaná svieca u nevesty, kde hrala hudba a pripravoval sa svadobný strom.

Svadobný strom bol v podstate vršok z borovice, ktorý bol ozdobený farebnými stuhami, jablkami, orechmi, koláčmi. Tento strom sa potom postavil do stredu záhrady, neskôr sa niesol do kostola na obrad, potom do hostinca do rohu na stôl, no a nakoniec ho mládenci priniesli opäť k domu nevesty, kde sa otriasal a popadané veci si brali deti. Svadobný sprievod začínal od ženicha, pokračoval vyzdvihnutím nevesty, a pokračoval do kostola. V čele sprievodu hrali muzikanti, za nimi kráčali mladé páry i deti, potom ženich s nevestou, nasledoval družba, svadobní rodičia a ostatní hostia. Na svadbe boli najdôležitejšími osobami družba a najstaršia družička, pretože mali na starosti organizáciu a priebeh.

Hostina prebieha väčšinou u nevesty, ale niekde bolo zvykom, že hostia nevestini u nevesty, a ženíchovi zase u ženícha. Po hostine najstaršia družička vyberala peniaze a dary do takzvaného povijáčka pre nevestu, a končila sa so slovami, aby sa do roka a do dňa narodila dcéra alebo syn. O polnoci prebiehalo čepčenie, v niektorých dedinách už ale pomaly prichádza do zabudnutia. Ďalšiu nedeľu sa potom u nevesty konali popravky, teda akési dozvuky svadby, na ktoré už bolo pozvaných podstatne menej hostí (Bartoš, 2003).

9 VPLYV KULTÚRY VÍNA NA ROZVOJ VIDIEKA MIKROREGIÓNU HODONÍNSKO V SÚČASNOSTI

Súčasný stav folklóru sa môže javiť ako stagnujúci a pomaly upadajúci. Avšak táto situácia nemá byť chápaná ako rozpad, ale skôr ako ďalšia vývojová etapa folklóru. Dnešok je dobou folklorizmu, teda takzvanej druhej existencie folklóru, kde ide o prezentáciu rekonštruovaných či obnovených tradícií začlenených do nových kultúrnych systémov (Frolec, 1989).

Mnoho etnografov sa snažilo či snaží vidieckej obce prezentovať a popisovať ako ucelenú a ničím nedotknutú ľudovú kultúru. Avšak je nutné sledovať a popisovať prenikanie moderna do týchto tradičných štruktúr, a to v prípade dobrého prínosu, či v prípade ich narúšania. Dôležité je tento fakt sledovať nielen v nehmotnej rovine (zvyky, tradície, kultúra), ale tiež v hmotnej kultúre - obydlia, odievanie, stravovanie. Chybou, ktorá bráni pri kvalitnej analýze vývoja vidieckeho života sú chýbajúce údaje z výskumu z obdobia socializácie vidieka. Práve toto obdobie, trvajúce dvadsať rokov, je obdobím najväčšieho rozpadu tradičných štruktúr (Jeřábek 1981).

9.1 Podujatia konané v mikroregióne Hodonínsko týkajúce sa kultúry vína

Oblasť Hodonínska nevyniká len rozlohou viníc. Lákadlom pre turistov sú nepochybne tiež vínne pivnice (sklepy), ktoré sa zachovali v mnohých prípadoch v podobe celých uličiek. Okrem idylického pohľadu ponúkajú tiež možnosť ochutnávky či prehliadky, čo ocenia nielen nadšenci vínnej turistiky.

V mikroregióne Hodonínsko sa s takýmito zaujímavosťami pýšia napríklad Prušánky s vinárskou osadou Nechory (okolo päťsto pivníc, Príloha 12). Pivničné uličky sa dajú navštíviť v Čejkoviciach Pod Novosády, Dubňanská hora pri Dubňanoch, Slavín v Ratíškoviciach, Pod Čaganovom v Dolných Bojanoviciach, tiež Starý a Nový Poddvorov si zachoval pivničné uličky. Vinohradnícke domčeky, „búdy“, sú k možnosti videnia či návštevy dochované v Mikulčiciach – Tešické búdy a Josefovské búdy v Josefove. Inou nezvyčajnosťou, templárskou pivnicou z 13. storočia, vábia turistov Čejkovice [27].

V súvislosti s pivnicami a pivničnými uličkami nepochybne súvisí čoraz žiadanejšie podujatie dňa otvorených pivníc. Turista tak má možnosť nielen prehliadky pivníc z architektonického a folklórneho hľadiska, ale taktiež si na svoje prídu vyznávači gastroturistiky.

V mikroregióne Hodonínsko sú vyhľadávané dni otvorených pivníc v Novom Poddvorove v júni, a tiež Čejkoviciach, Mikulčiciach či Ratíškoviciach (Príloha 13, Príloha 14), konajúce sa v auguste[27].

Oblasť južnej Moravy je známa tiež zarábaním hory, ktoré takisto priťahuje turistov majúci záujem o pripomenutie si zvykov danej oblasti. Tohto tradičného aktu, po ktorom do vinice môže vstupovať až do obaračiek už len majiteľ, sa možno zúčastniť v Prušánkach (Príloha 15, Príloha 16) alebo v Josefove v auguste. Možno je absolvovať tiež nadchádzajúce obaračky, poväčšine konajúce sa v septembri, a nahliadnuť tak bližšie k množstvu činností, ktoré predchádzajú samotnej ochutnávke vína [24].

Pre väčšinu záujemcov o vinársku turistiku, najmä enoturistov, je najobľúbenejším podujatím ochutnávka vín. Zaujímavá je ako pre návštevníkov, tak i pre domácich, ktorí môžu ochutnať a porovnať svoje produkty s inými.

Oblasť južnej Moravy ponúka okrem pasívneho pozorovania prehliadky vinárskych tradícií, tiež možnosť aktívneho vyžitia vo forme vinárskych ciest, ktoré tvoria sieť cyklotrás. Názvy týchto trás sú pomenované podľa deviatich podoblastí južnej Moravy, ktoré sa uznávali v minulosti. Na Hodonínsku (a v Podluží) vedú cesty tri, a sú to Vinárska cesta Mutenická, Vinárska cesta Podlužia a osová Moravská vínná cesta [28].

Osová, Moravská vínná cesta, prechádza všetkými vinárskymi podoblastami Moravy, a na jej trase leží až 70 obcí. Okrem iných sú to tiež obce Ratíškovice, Dubňany, Starý Poddvorov či Čejkovice. Na tejto trase je k videniu množstvo chránených prírodných lokalít, ale tiež ukážka histórie a architektúry tejto oblasti [28].

Najdlhšou cestou je Vinárska cesta Podlužie (dĺžka 115 km), ktorá prechádza temer všetkými obcami Hodonínska a Podlužia. Táto cesta vedie najjužnejšie. Pri prechádzaní prevažne rovinným terénom, možno pozorovať prírodu lužných lesov či

obdivovať úhl'adné vinice. Trasa: Hrušky – Moravská Nová Ves – Prušánky – Nový Poddvorov – Čejkovice – Starý Poddvorov – Dolní Bojanovice [28].

V hodonínskóm mikroregióne je možné navštíviť tradičné i novšie organizované podujatia. Každá obec je niečím výnimočná, dozaista aj preto sú tieto akcie rozložené väčšinou tak, aby sa časovo nekryli, a návštevníci tak prispievali ako k rozvoju cestovného ruchu jednotlivých obcí, tak k rozvoju cestovného ruchu celého mikroregiónu.

Čejkovice: máj – Vínné trhy, august – Hody, september – Zarážanie hory

Mikulčice: jún – Festival otvorených pivníc, júl – Cyrilometodská púť, august- Hody

Dolné Bojanovice: marec – Jarný hudobný festival, jún – Božie telo, september – Svätováclavské hody

Nový Poddvorov: jún – Deň otvorených pivníc

Starý Poddvorov: jún – Detské krojové hody, august – Hody (Príloha 17, Príloha 18), september – Dyňový víkend

Prušánky: január – Krojový a mužácky ples, august – Hody

Josefov: marec – Smrtnica (tradícia spojená s vynášaním „Smrti“ – oblečená a ozdobená metla, s ktorou chodia dievčatá po dedine za spevu od domu k domu, v druhú pôstnu nedeľu pred Veľkou nocou), júl – Hody s ručným stavaním máje, september - Zarážanie hory

Hodonín: august – Svätovavrinecké slávnosti, september – Sviatok vína

Rohatec: máj – Detský folklórny festival, august- Hody

Dubňany: apríl - Stretnutie mužských zborov, august – Pod slováckym vinohradom (prehliadka dychovej hudby), október- Hody

Ratíškovice: máj- Spievanie pod Náklem, júl – Medzinárodný festival dychovej hudby [24]

9.2 Vplyv kultúry vína cestovný ruch mikroregiónu Hodonínsko

Zvyky a tradície, ktoré si obyvatelia jednotlivých obcí dodnes uctievajú prostredníctvom usporadúvania kultúrnych podujatí s tradičnou tematikou, boli predstavené už v predchádzajúcich kapitolách.

Práve organizovanie takýchto podujatí a ich podsúvanie do povedomia domácich občanov i návštevníkov z bližšieho aj širšieho okolia, má významný vplyv na rozvoj cestovného ruchu v obci, a tým i na rozvoj obce ako takej.

Cestovný ruch ako odvetvie ekonomiky má neustále rozvíjajúci sa charakter. Tržbami a pracovnými príležitosťami sa vo svete radí na tretie miesto, po petrochemickom a automobilovom priemysle. Cestovný ruch je významný tým, že pozitívne vplýva na rozvoj priemyselne slabších oblastí. Pri rozvoji cestovného ruchu je však potrebné vždy dbať na zachovanie kvalitného životného prostredia prostredníctvom princípov udržiteľného rozvoja [29].

Lokalita mikroregiónu Hodonínsko ovplyvna možnosťami pre rast cestovného ruchu, ako sú špecifická príroda (lužné lesy, stepi), idylické dedinky s vinicami a folklórom spojeným s týmto krajom. Takéto aspekty prajú najmä turistickým a vinárskym cestám či cyklotrasám, ktoré zaznamenali a stále zaznamenávajú veľký progres.

Najdôležitejším základným cieľom cestovného ruchu je uspokojenie potrieb človeka (turistu), ktorý žiada najmä relax, rekreáciu, zábavu či spoznávanie nových miest. Pre podporu rozvoja cestovného ruchu slúžia rôzne programy, z ktorých je možné čerpať dotácie na rozvoj, investičné programy, ochranu kultúrnych pamiatok či napomáhaniu v cestovaní (Čertík, 2000).

Cestovný ruch ako taký je tvorený ponukou a dopytom. Ponuka je cieľ, ktorý môže byť primárny (príroda, kultúra) a sekundárny (infraštruktúra). Dopytom sú účastníci cestovného ruchu, návštevníci. Návštevník cestuje na miesto odlišné od miesta svojho bydliska, na dobu kratšiu šesť mesiacov v danej zemi (v zahraničí je to dobrá kratšia ako jeden rok) (Čertík, 2000).

Podľa Malej (2002) návštevníkom môže byť výletník alebo turista. Doba pobytu výletníka v danom mieste nepresahuje jeden deň, u turistu je pobyt s minimálne jedným prenocovaním.

V cestovnom ruchu prebieha tiež tok tovaru a služieb, a teda tok financií. Svojím pôsobením prispieva cestovný ruch do rôznych významným oblastí, ako sú poskytovanie zamestnania, rozvoj, hrubý domáci produkt, investície a iné.

Pre rozvíjanie cestovného ruchu nastáva potreba budovania infraštruktúry, a teda ubytovacie a stravovacie zariadenia, turistické informačné centrá, sprievodcovské služby, sociálne zariadenia a podobne.

Možnosťami rozvoja cestovného ruchu sú prírodné pomery a kultúrno-historické pomery. Krajina hodonínskeho mikroregiónu má potenciál, ktorý však mierne znižuje poľnohospodársky charakter (Malá, 2002).

Dokument, ktorý pomáha pri rozvoji určitého územia, je strategický dokument. V ňom sa nachádza analýza územia a definícia cieľov, ktoré má záujem dané územie dosiahnuť (formou SWOT analýzy). Súčasťou je taktiež odhad nákladov s uvedenými zdrojmi financií. Poslednou časťou je monitoring, ktorý sleduje a vyhodnocuje priebeh realizácie. Strategický plán je možné vypracovať na úrovni medzinárodnej, štátnej, krajskej i obecnej [30].

10 VÝSLEDKY

V tejto diplomovej práci bola použitá metóda pološtandardizovaného rozhovoru. Disman (2011) rozdeľuje rozhovory podľa formálnosti na štandardizovaný a neštandardizovaný. Pološtandardizovaný rozhovor sa dá považovať za prechodník medzi týmito dvoma hlavnými typmi rozhovorov.

Charakter štandardizovaného rozhovoru je typický predom danými pevnými otázkami, naopak neštandardizovaný má pevne vymedzenú len samotnú tému rozhovoru. Pološtandardizovaný rozhovor spája výhody týchto hlavných typov rozhovorov, pretože k pevne daným otázkam umožňuje tiež doplňujúce otázky, ktoré môžu respondentovi pomôcť správne chápať danú problematiku (Disman, 2011).

10.1 Pološtandardizovaný rozhovor

Jedným z cieľov tejto diplomovej práce bol prieskum aktuálneho stavu mikroregiónu Hodonínsko z hľadiska vplyvu vinárstva a folklóru na rozvoj územia.

Po vypracovaní otázok na danú problematiku som sa pokúšala skontaktovať so starostami obcí hodonínskeho mikroregiónu. Avšak nestretla som sa s prílišnou odozvou, keďže z jedenástich obcí mi bol ochotný zodpovedať otázky len miestostarosta obce Ratíškovice, PhDr. Radim Šťastný, kde som bola i osobne, a potom referentka úradu obce Čejkovice, Marie Gavendová, ktorá mi zodpovedala otázky prostredníctvom e-mailu.

Priebeh rozhovoru v Ratíškoviciach:

Otázka 1: Začnem zoširoka. Ako vidíte vinárstvo a vinohradníctvo vo vašej obci?

Odpoveď: Ako iste viete, vinohradníctvo v obci má dlhú históriu a mnoho úspechov i v súčasnej dobe. Rozloha viníc v katastri obce je asi 63 hektárov, evidenciu vinohradníkov síce nevedieme, ale je tu zhruba sto sklepov, takže vinohradníkov bude asi 130. V obci sú predajcovia vín, máme ich tu viacero, uvediem príklady: Vinařství Toman Libor, Vinařství Toman Jiří, Vinařství Šebesta, Vinařství Bábíček, Vacenovský...

Otázka 2: Aká je najčastejšie pestovaná odroda v týchto viniciach?

Odpoveď: Prevažujú odrody Müller Thurgau a Veltlínské Zelené.

Otázka 3: Podľa vašich slov i rôznych prameňov súdim, že vinárstvo a vinohradníctvo je fenomén v obci, je tomu tak?

Odpoveď: Iste, je to významná súčasť spoločenského života v obci.

Otázka 4: S vínom sa spája mnoho akcií a viem, že vaša obec je na tom dosť dobre, ktoré akcie však hodnotíte ako najobľúbenejšie?

Odpoveď: Najobľúbenejšie, podľa odoziev a počtu návštevníkov, budú Košť a Otvorené sklepy.

Otázka 5: Ako hodnotíte záujem o tradičné akcie celkovo? Záujem vzrastá, či upadá?

Odpoveď: Záujem je veľký, a nepochybne rastie, čo nás samozrejme teší.

Otázka 6: Usporadúvate tradičné akcie, ktoré v iných obciach nie, čiže pre vašu obec typické, alebo v iných obciach nedodržované a zabudnuté?

Odpoveď: Nie, také akcie v obci neusporadúvame.

Otázka 7: Ste spokojný s účasťou obyvateľov na miestnych tradičných akciách?

Odpoveď: Áno, občania sa radi podieľajú ako na organizácii, tak i na samotnej účasti.

Otázka 8: Okrem pomoci obyvateľov, kto primárne tieto podujatia väčšinou organizuje? Samotná obec, nejaký spolok?

Odpoveď: Najčastejšie sa na organizácii týchto akcií podieľa Základní organizace Českého zahrádkářského svazu.

Otázka 9: Ste spokojný s účasťou turistov?

Odpoveď: Áno, akcie navštevujú nielen blízki cezpolní, ale tiež návštevníci z ďaleka.

Doplňujúca otázka: Z ďaleka? Čím si myslíte, že je spôsobený prílev takýchto turistov?

Odpoveď: Zásluhu na tom majú určite obyvatelia, keďže častokrát pozývajú svoje rodiny, príbuzných a známych.

Doplňujúca otázka: Myslíte, že množstvo turistov z väčších diaľok, je zvýšené i vďaka internetu?

Odpoveď: Rozhodne áno. Kedysi bol trochu problém, o akciách vedeli len domáci a okolité obce, vďaka plagátom či miestnym rozhlasom. Dnes však internet ponúka

rôzne možnosti, či už samotné stránky obce, sociálne siete a podobne.

Otázka 10: Ak porovnáte minulosť a súčasnosť, je o akcie záujem vyšší, nižší, rovnaký?

Odpoveď: Vyšší, určite tiež práve kvôli návštevníkom zo širšieho okolia.

Doplňujúca otázka: Len kvôli „cudzím“ návštevníkom?

Odpoveď: Nielen kvôli nim, ale mám pocit, že i obyvatelia, s prekvapením veľa mladých, si stále viac uvedomujú potrebu zachovania folklórneho dedičstva.

Otázka 11: To je iste povzbudzujúce. Uvažujete v obci nad novými akciami, či nad obnovou zabudnutých akcií, ak nejaké boli?

Odpoveď: Určite poteší, keď organizátori vidia záujem o podujatia. O zabudnutých neviem, ale uvažujeme nad Pochodom za burčákom.

Otázka 12: Burčák je veľmi obľúbený, to má iste perspektívu. A uvažujete v obci nad zrušením niektorých konkrétnych akcií, napr. kvôli nízkej návštevnosti, vysokým nákladom...?

Odpoveď: Neuvažujeme, taká akcia u nás myslím ani nie je, každá sa opláti a návštevnosť je vždy dobrá.

Otázka 13: Vnímate pozitívny vplyv akcií na vzťahy obyvateľov?

Odpoveď: Nepochybne. Obyvatelia sa pri týchto akciách viac družia, niektorí pomáhajú s organizačnými vecami.. Ako som už spomínal, na akcie prídu priatelia a priatelia priateľov, vznikajú tak možnosti nových vzťahov.

Otázka 14: Okrem podujatí spojených s vínom, ktorá forma vinárskej turistiky je v obci najobľúbenejšia?

Odpoveď: Tak ako v celom mikroregióne, je to cykloturistika po vinárskych cestách, ktorá je dosť obľúbená.

Otázka 15: Pociťujete vplyv prílevu turistov na miestnej ekonomike?

Odpoveď: Samozrejme.

Doplňujúca otázka: Ale dominantou asi nebude cestovný ruch?

Odpoveď: To nie, je to určite významná súčasť obce, ale je vysoká diverzifikácia, samotní obyvatelia pracujú v priemysle, poľnohospodárstve aj službách, dominantný podnik tu nemáme. I keď ono sa to všetko prelína a v podstate všetko súvisí so všetkým

Doplňujúca otázka: Môžete to viac priblížiť?

Odpoveď: Tak napríklad, koná sa nejaká akcia, návštevníci sa musia i občerstviť, okrem hosťujúcich stánkov navštevujú i miestne pohostinstvá, niektorí zabľúdia i do viníc... Potom sa unavia, musia niekde prespať. Ráno si zájdu niečo kúpiť do obchodu... Domov chcú doviest' nejaký ten suvení... Proste nepriamo takéto akcie pôsobia na rôzne ekonomické sféry.

Otázka 16: Čo sa týka samotného mikroregiónu Hodonínsko, pociťujete pozitíva z členstva?

Odpoveď: Áno, členstvo má mnoho výhod. Vďaka tomu sme projektovali a financovali vinárske cesty, taktiež spolupracujeme na akciách vyššieho rozsahu.

Otázka 17: Z Vašich odpovedí je zrejmé, že momentálny stav týkajúci sa obecného folklóru je veľmi utešený. Ako však vidíte budúcnosť?

Odpoveď: Budúcnosť je vždy nejasná, všetko sa uvidí časom. Perspektívu máme vo všeobecnosti dobrú, a myslím že aj mikroregión ako taký. Avšak nesmieme zabúdať na dôležitosť zapájania mladých ľudí, ktorí odkaz tradície budú posúvať svojim potomkom.

Rozhovor v Čejkoviciach (prostredníctvom e-mailu):

Otázka 1: Ako vidíte vinárstvo a vinohradníctvo vo vašej obci? (rozloha, vinice, vinári, pestované odrody...)

Odpoveď: Plocha osadených viníc v katastri Čejkovice je 527,6767 ha, pestovateľov eviduje ÚKZÚZ Oblekovice a v obci Čejkovice je ich 690. Najčastejšia odroda dľa ÚKZÚZ Oblekovice je Tramín červený, Müller Thurgau (bílé odrůdy), Zweigeltrebe, Frankovka (červené odrůdy). V obci sú výrobcovia i predajcovia vína, je tu i mnoho malovinárov, ktorí majú výrobu vína ako koníčka a vyrábajú víno pre svoju potrebu.

Otázka 2: Podľa knižných i internetových zdrojov je vinárstvo a vinohradníctvo fenoménom v obci, vnímate to tak?

Odpoveď: Určite je to fenomén. Takmer každá domácnosť v obci obrába aspoň malý vinohrad. Čejkovice sú tret'ou najväčšou vinárskou obcou v Českej republike. Avšak výrobou vína sa zaoberá už omnoho menej osôb.

Otázka 3: S vínom sa spája mnoho akcií a viem, že vaša obec je na tom dosť dobre, ktoré akcie však hodnotíte ako najobľúbenejšie?

Odpoveď: Tradičnou akciou sú Vinné trhy (máj), záhradkársky zväz usporadúva miestnu výstavu vín (marec), ďalšou obľúbenou akciou je i ochutnávka svätomartinských vín (november)

Otázka 4: Ako hodnotíte záujem o tradičné akcie celkovo? Záujem vzrastá, či upadá?

Odpoveď: Povedala by som, že stále vzrastá.

Otázka 5: Usporadúvate tradičné akcie, ktoré v iných obciach nie, čiže pre vašu obec typické, alebo v iných obciach nedodržiavané a zabudnuté?

Odpoveď: Takú akciu v obci, myslím, nemáme.

Otázka 6: Ste spokojný s účasťou obyvateľov na miestnych tradičných akciách?

Odpoveď: Spokojnosť. Akcie sú miestnymi dobre navštevované.

Otázka 7: Kto primárne tieto podujatia väčšinou organizuje? Samotná obec, nejaký spolok?

Odpoveď: Tieto akcie organizuje obec samotná, často i Združenie vinárov Čtvrtečníci či Český svaz záhradkářů.

Otázka 8: Ste spokojný s účasťou turistov?

Odpoveď: Áno, veľmi, záujem turistov je pomerne vysoký.

Otázka 9: Ak porovnáte minulosť a súčasnosť, je o akcie záujem vyšší, nižší, rovnaký?

Odpoveď: Záujem hodnotím ako stabilný až vyšší.

Otázka 10: Uvažujete v obci nad novými akciami, či nad obnovou zabudnutých akcií, ak nejaké boli?

Odpoveď: Zatiaľ neuvažujeme o ďalších vinárskych akciách.

Otázka 11: Uvažujete v obci nad zrušením niektorých konkrétnych akcií, napr. kvôli nízkej návštevnosti, vysokým nákladom...?

Odpoveď: Nie. Usporadúvané akcie sú dobre navštevované, takže sa budú i naďalej usporadúvať.

Otázka 12: Vnímate pozitívny vplyv akcií na vzťahy obyvateľov?

Odpoveď: Áno, je vždy pozitívne, keď sa občania stretávajú na rôznych akciách. Lepšie sa spoznávajú a vznikajú nové priateľstvá.

Otázka 13: Okrem podujatí spojených s vínom, ktorá forma vinárskej turistiky je v obci najobľúbenejšia?

Odpoveď: Vinárske firmy ponúkajú degustácie vína s posedením a následne ubytovaním.

Otázka 14: Pociťujete vplyv prilevu turistov na miestnej ekonomike?

Odpoveď: Áno, turisti tvoria väčšinu návštevníkov usporadúvaných akcií.

Otázka 15: Ktoré ekonomické odvetvie v obci je najvýraznejšie?

Odpoveď: Cestovný ruch je významný, ale hlavné je určite poľnohospodárstvo.

Otázka 16: Čo sa týka samotného mikroregiónu Hodonínsko, pociťujete pozitíva z členstva?

Odpoveď: Áno. V rámci mikroregiónu spolupracujeme na žiadostiach o dotácie, máme spoločné projekty. Napríklad značenie cyklotrás, oprava studní v obci, a podobne.

11 DISKUSIA

Na základe rozhovoru s miestostarostom Ratíškovic a referentkou úradu Čejkovic, a tiež vďaka zozbieraným poznatkom o hodonínskom mikroregióne, bola vypracovaná SWOT analýza rozoberajúca silné a slabé stránky, a tiež príležitosti a hrozby danej témy, z ktorých je možné následne vytvoriť stratégie.

11.1 SWOT analýza

Tabuľka 4: SWOT analýza mikroregiónu Hodonínsko v súvislosti s folklórom, vinárstvom a cestovným ruchom

Silné stránky	Slabé stránky
<ul style="list-style-type: none">- vinárska oblasť- vinárske cesty- úcta k tradíciám- dostatok podujatí spojených s folklórom a folklórom vína- záujem občanov o tradície a vinohradníctvo- dobrá dostupnosť a susedstvo so Slovenskom a Rakúskom- zachovalá príroda lužných lesov	<ul style="list-style-type: none">- menej známy mikroregión- nižšia propagácia mikroregiónu- sezónnosť- prevaha krátkodobých pobytov- nižšia rozmanitosť terénu
Príležitosti	Hrozby
<ul style="list-style-type: none">- podpora povedomia o dôležitosti zachovávať tradície- podpora zapájania najmä mladých ľudí a detí- stúpajúci význam tradícií v globalizovanej spoločnosti- potenciál cezhraničnej spolupráce so Slovenskom a Rakúskom	<ul style="list-style-type: none">- nezáujem ďalších generácií o udržiavanie tradícií- nezáujem ďalších generácií o vinohradníctvo a vinárstvo- nízka návštevnosť kvôli slabej propagácii mikroregiónu a jeho akcií- zatienenie iným mikroregiónom

Za silné stránky nepochybne považujem status vinárskeho kraja, s kvalitným vínom i podujatiami, spojenými s folklórom vína. S vínom sú spojené i vinárske cesty, ktoré priťahujú návštevníkov z blízkeho i širšieho okolia. Vinárske cesty umožňujú spoznať okolitú prírodu, ktorej čaro spočíva hlavne v zachovaných lužných lesoch. Ako výhoda je vnímaná i dobrá dostupnosť, a tiež susedstvo s Rakúskom a Slovenskom, čo umožňuje príviv zahraničných turistov, a celkové zlepšenie povedomia o mikroregióne Hodonínsko. V neposlednom rade je to i záujem obyvateľov mikroregiónu o tradície a folklór, spočívajúci najmä v ochote pri organizácii i v návštevnosti.

Medzi slabé stránky radím menšiu povedomosť o mikroregióne Hodonínsko, slabšiu propagáciu a marketing, čo mikroregiónu iste neprospieva. Asi ako všade, je i v tomto mikroregióne problémom sezónnosť, ktorá umožňuje uskutočňovať väčšinu turisticky zaujímavých aktivít od polovice jari do polovice jesene, zima v návštevnosti zaostáva. Taktiež dĺžka pobytu návštevníkov sa sústreďuje prevažne na jeden deň zotrvania na danom mieste. Slabšou stránkou by sa mohla javiť aj menšia rozmanitosť a členitosť terénu, ktorá môže navodiť pocit jednotvárnosti.

Ako príležitosti vidím podporu informovanosti obyvateľov o dôležitosti udržiavania tradícií, ktoré môžu byť zachované len vďaka ich činnosti. To sa tiež týka vinohradníctva a vinárstva. Predovšetkým je potrebné tieto fakty vkladať do povedomia novej generácie, a teda mladých ľudí a detí. Príležitosťou je stúpajúci význam tradícií v globalizovanej spoločnosti. Mikroregión Hodonínsko má tiež príležitosť zlepšiť svoju propagáciu, aby sa o ňom a jeho aktivitách dozvedelo čo najviac potenciálnych turistov, aj zo širšieho okolia či zahraničia. K tomu môže prispieť i výhodná poloha v susedstve so Slovenskom a Rakúskom, kde je možnosť spolupráce s týmito krajinami.

Hrozbu vnímam predovšetkým v nezaujme mladej generácie o dodržiavanie zvykov a folklóru, či nechotu pokračovať vo vinárskej tradícii. Taktiež hrozí menšia návštevnosť kvôli slabej propagácii mikroregiónu. Celkovo cestovný ruch nie je dominantou hodonínského mikroregiónu, ide skôr o oblasť priemyselno-poľnohospodársku. Nie je vylúčené tiež zatienenie inými mikroregiónmi, ktoré majú propagáciu prepracovanejšiu, a tým lákavejšiu pre záujemcov o turizmus.

Regionálny rozvoj má za úlohu vytvárať podmienky pre kvalitný život obyvateľov a odstraňovať nerovnosti medzi jednotlivými (mikro)regiónmi (Hrabánková, 2011).

ZÁVER

Táto diplomová práca sa zaoberala vplyvom kultúry vína a ľudovej kultúry na rozvoj juhomoravského vidieka, konkrétne na vplyv rozvoja obcí hodonínskeho mikroregiónu, čo bolo i hlavným cieľom.

Vplyv vinárskej a ľudovej kultúry bol zisťovaný na základe čiastkových analýz územia. Analýzy rozoberali celkové pochopenie vývoja vidieckych oblastí vo všeobecnosti. Ďalej sa charakterizovalo územie mikroregiónu Hodonínsko od histórie, cez archeológiu a prírodné podmienky.

Pozvoľne analyzovanie prešlo k podstate diplomovej práce, teda k vinohradníctvu a vinárstvu, kultúre, zaoberajúcej sa touto tematikou, a k ľudovej kultúre. Tieto fakty boli zisťované prostredníctvom knižných i internetových zdrojov, údaje poskytol i ÚKZÚZ (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský). Zozbierané a utriedené informácie boli spracované taktiež vo forme tabuliek a grafu, ako názornosť slúžili obrázky i vlastné fotografie v prílohách. K záverečnému vyhodnoteniu dopomohli pološtandardizované rozhovory, s miestostarostom obce Ratíškovice a referentkou úradu obce Čejkovice.

Všetky nadobudnuté poznatky poslúžili k vytvoreniu SWOT analýzy, ktorá ďalej umožňuje vytvoriť stratégie a víziu do budúcnosti. Práve stratégia a vízia slúžia ako návrh odporúčania.

Vízia

Mikroregión má prívetivý predpoklad na udržanie súčasného trendu v oblasti vinohradníctva i folklóru. To znamená, že vinohradníctvo a vinárstvo bude naďalej obľúbenou činnosťou miestnych obyvateľov, a ich aktivita a produkty budú stále priťahovať turistov a návštevníkov z blízkeho, ale i z ďalekého okolia, a tiež návštevy zo zahraničia, prevažne z blízkeho Slovenska a Rakúska.

Vďaka záujmu a spoluúčasti miestnych obyvateľov bude prosperovať i stránka folklóru ako takého, vzrastať bude záujem mladých. Propagácia mikroregiónu stúpne na vyššiu úroveň, dostane sa do povedomia viacerých občanov Českej republiky i zahraničia, a tým sa zvýši úroveň cestovného ruchu. V každom prípade obyvateľstvo

mikroregiónu Hodonínsko si bude uvedomovať a dbať na významnú prírodu lužných lesov, a tiež na charakter vidieckeho regiónu, a preto je potrebné udržať určitú udržiteľnú hranicu prílevu turistov.

Návrh stratégie

Mikroregión Hodonínsko má dobré zázemie a podmienky pre vinohradníctvo, vinárstvo i s nimi spojenú kultúru, i ľudové zvyky a tradície celkovo sú na nadpriemernej úrovni. To je nepochybne veľmi silná stránka. Avšak hrozí, že budúca generácia nebude javiť dostatočný záujem o aspekty vinohradníctva a folklóru. Preto je potrebné deti a mladých ľudí zaktivizovať a nezanedbať dôležitosť udržiavania tradícií.

Cieľom je už spomínané zapájanie detí a mladých ľudí do tradičných podujatí. Na splnenie by mohlo slúžiť zapojenie povedomia o tradíciách do učebného programu, formou prednášok s názornými audiovizuálnymi ukážkami. Prednášky by boli hravou formou prezentované v materských školách, včlenené do výuky hudobnej výchovy na základných školách a pre stredné školy by boli usporadúvané výchovné koncerty.

Rizikom by mohla byť prípadná neochota zo strany vzdelávacích inštitúcií. Odstránenie rizika, spočívajúce v neochote vzdelávacích inštitúcií umožniť zamýšľané prednášky, by bolo možné odstrániť snahou objasniť hroziacu situáciu úpadku záujmu mladej generácie, a tým úpadku a postupnému zániknutiu folklóru a vinohradníctva v danom mikroregióne.

Možnosť, ako posilniť primárny cieľ, sa okrem prednášok javí tiež zvýšením záujmu detí a mladých ľudí v organizácii a zúčastnení sa na folklórnych podujatiach, napríklad nacvičenie sprievodného programu.

Dôležitá je spolupráca medzi obcou a vzdelávacím zariadením, ktoré si ako vyššie orgány musia uvedomiť potrebu zachovať, a neustále zvyšovať, záujem o zvyky a tradície u nasledujúcich generácií.

Mikroregión Hodonínsko, na báze získaných dostupných prameňov informácií i subjektívnych zistení, sa dá zhodnotiť ako prosperujúci mikroregión s dobrým potenciálom do budúcnosti, ktorý má však po menších zmenách i tendenciu vzrastu. Vinohradníctvo a vinárstvo, ako fenomén mikroregiónu, malo i má pozitívny vplyv na rozvoj územia. Tradície spojené s vínom i celkový folklór, okrem privádzania turistov

a návštevníkov, tiež zvyšuje cestovný ruch v mikroregióne, a tým i umožňuje viac pracovných príležitostí. A to je vítané, keďže oblasť patrí k lokalitám s najvyššou nezamestnanosťou v Českej republike, čo je pravdepodobne zapríčinené postindustriálnou ekonomikou, teda prechodom z výroby na služby. Folklor ako taký a vinárska kultúra pomáhajú tiež udržiavať tradičný vidiecky ráz krajiny. Nepochybne kladne pôsobia i na medziľudské vzťahy, čo je v dnešnej hektickej dobe viac než žiaduce.

12 Použité zdroje

Knižné zdroje

BAKER, Helena. Slovácko wine sub-region: guide. 1st ed. Praha: Radix, 2008, 197 s. ISBN 978-80-86031-79-8.

BARTOŠ, František, Alena PRUDKÁ a Karel PAVLIŠTÍK. Lid a národ. Ve Zlíně: Krajská knihovna Františka Bartoše, 2003, 337 s. ISBN 80-239-2118-5.

BARTOŠ, Josef, Jindřich SCHULZ a Miloš TRAPL. Regionální dějiny: pojetí, poslání, metodika. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2004, 119 s. ISBN 80-244-0865-1.

BLAHUŠEK, Jan. Identifikace a dokumentace jevů tradiční lidové kultury v České republice. Vyd. 1. Strážnice: Národní ústav lidové kultury, 2006, 75 s. ISBN 80-86156-77-x.

BUJAN, J., ARTAJONA, J., 2001: Víno a gastronómia. Litografia Bratislava, ISBN 84-997-0062-0

BUREŠ, Petr. *Elektronická mapa Slovácka*. Brno, 2013. Masarykova univerzita.

CONSIDINE, J a Elizabeth FRANKISH. A complete guide to quality in small-scale wine making. 1st pub. Oxford: Elsevier, 2014, xii, 214 s. ISBN 978-0-12-408081-2.

ČERTÍK, Miroslav. Cestovní ruch: vývoj organizace a řízení. Vyd. 1. Praha: Off, 2000, 352 s. ISBN 80-238-6275-8.

DISMAN, Miroslav. *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 4., nezměn. vyd. Praha: Karolinum, 2011. ISBN 978-80-246-1966-8.

DOLEŽAL, Petr. Lexikon moravského vinařství: historie a současnost pěstování vinné révy na Moravě. Nový Bydžov: Petr + Iva, 2001, 245 s. ISBN 80-902748-2-x.

FIC, Vlastimil. Víno: analýza, technologie, gastronomie. 1. vydání. Český Těšín: 2 THETA, 2015, 299 stran. ISBN 978-80-86380-77-3.

FROLEC, Václav. Jihomoravské vinohradnictví: tradice a současnost. 2., přeprac. vyd. Brno: Blok, 1984, 219 s., 8 s. barev. fot., 95 s. fot.

FROLEC, Václav. Socializace vesnice a proměny lidové kultury: přehled výsledků výzkumu. 1. vyd. Uherské Hradiště: Slovácké muzeum, 1989, 243 s

HRABÁNKOVÁ, Magdalena. Faktory regionálního rozvoje a jejich vliv na sociálně-ekonomický potenciál regionu: vědecká monografie. Vyd. 1. Brno: Akademické nakladatelství CERM, 2011, 111 s. ISBN 978-80-7204-752-9.

HUDEČKOVÁ, Helena, Michal LOŠŤÁK a Adéla ŠEVČÍKOVÁ. Regionalistika, regionální rozvoj a rozvoj venkova. Vyd. 1. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta, 2006, 189 s. ISBN 80-213-1413-3.

JANČÁŘ, Josef. Proměny Slovácka: (lidová kultura - od feudálního poddanství k postmodernímu společenství). Strážnice: Národní ústav lidové kultury, 2011, 142 s. ISBN 978-80-87261-48-4.

JANOTOVÁ, Markéta. Venkovský cestovní ruch: příležitost pro nové podnikání. Vyd. 1. Klatovy: Úhlava, 2011, 140 s. ISBN 978-80-903851-7-7.

JAŠA, Bohumil a Karel ČERVENKA. Vinohradnictvo: celoštátní učebnice pro vysoké školy poľnohospodárske, fakulta agronomická a prevádzkovo-ekonomická. 1. vyd. Bratislava: Slovenské vydavateľstvo pôdohospodárskej literatúry, 1966, 238 s.

JEŘÁBEK, Richard. Proměny jihomoravské vesnice: (národopisné studie z Brumovic). 1. vyd. Brno: Univerzita J.E. Purkyně, 1981, 189 s., il. příl.

KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. Nová encyklopedie českého a moravského vína. Praha: Praga Mystica, c2005-c2008, 2 sv. (306, 311 s.). ISBN 80-86767-00-0.

KRAUS, Vilém. Vinitorium historicum. Vyd. 1. Praha: Radix, 2009, 238 s. ISBN 978-80-86031-87-3.

KRUŽÍK, Jan a Stanislav REICHMAN. Lidové zvyky a slavnosti na Podluží. Břeclav: Okresní kulturní středisko, 1982, 100 s.

LAHO, Ladislav, Erich MINÁRIK a Anton NAVARA. Vinárstvo, chémia, mikrobiológia a analytika vína. 1. vyd. Bratislava: Príroda, 1970, 426 s.

LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. Lidové zvyky: výroční obyčeje z Čech a Moravy. Vyd. 1. Praha: Lidové noviny, 2004, 339 s. ISBN 80-7106-525-0.

LIBOR, Jan. Čejkovice 1248-1998. Vyd. 1. Čejkovice: Obecní úřad, 1998, 463 s., 16 s. barevných obrazových příloh. ISBN 80-238-2766-9.

LINHART, Pavel, Miloš SUK a Vratislav VÁLEK. Vinařský atlas území České

republiky: Weinatlas des Gebietes der Tschechischen Republik. 1. vyd. Praha: Dolin, 2007, 226 s. ISBN 978-80-7028-311-0.

MACMULLEN, Thomas. Hand - book of wines, practical, theoretical, and historical: with a description of foreign spirits and liqueurs. New York: D. Appleton, 1852, 12, 327 s.

MALÁ, Vlasta. Základy cestovního ruchu. Vyd. 1. Praha: Oeconomica, 2002, 98 s. ISBN 80-245-0439-1.

MATUSZKOVÁ, Jitka. *Kroje na Podluží a Hodonínsku: Místní akční skupina Dolní Morava*. Břeclav: Pro Místní akční skupinu Dolní Morava, z.s., vydal Malovaný kraj, občanské sdružení, 2015. ISBN 978-80-87954-03-4.

MATUSZKOVÁ, Jitka a Věra KOVÁŘŮ. Vinohradnické stavby na Moravě: Viticultural buildings of Moravia. Brno: ERA Group, 2004, 299 s. ISBN 80-7366-001-6.

NEKUDA, Vladimír. Středověká vesnice na Moravě. Vyd. 1. V Brně: Muzejní a vlastivědná společnost, 2007, 223 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 978-80-7275-071-9.

OBŮRKOVÁ, Eva. Kam za vínem. 1. vyd. Brno: CPress, 2013, 160 s. ISBN 978-80-264-0098-1.

PALATKOVÁ, Monika a Jitka ZICHOVÁ. Ekonomika turismu: turismus České republiky: vymezení a fungování trhu turismu, přístupy k hodnocení významu a vlivu turismu, charakteristika turismu České republiky. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 205 s. ISBN 978-80-247-3748-5.

POLÁČEK, Jiří. Mezinárodní gastronomie. Karviná, 2012. Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta.

RIGASOVÁ, Milada, Petr MACHÁČEK a Vít GRULICH. Krajinou luhů a stepí Břeclavska. Břeclav: Moraviapress, 2002, 221 s. ISBN 80-86181-53-7.

ŠIMŠA, Martin a Petra HRBÁČOVÁ. Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy: průvodce muzejní expozicí. 1. vyd. Strážnice: Národní ústav lidové kultury, 2006, 283 s. ISBN 80-86156-88-5.

ŠTARHA, Ivan. Historie vinařství na Moravě: pohled do archivních pramenů. Brno: Pro Orionreal, Moravskou banku vín vydala Agentura Bravissimo Znojmo, 2004, 22 s.

ISBN 80-239-6542-5.

TOMÁŠEK, Milan. Atlas půd České republiky. 1. vyd. Praha: Český geologický ústav, 1995, 36 s., 42 s. obr. příl. ISBN 80-7075-198-3.

WILDEMUTH, Barbara M. a Yan ZHANG. Unstructured Interviews. WILDEMUTH, Barbara M. *Applications of social research methods to questions in information and library science*. Westport, CT: Libraries Unlimited, 2009, 222 - 231. ISBN 9781591585039.

Internetové zdroje

- [1] RISTVEJ, Jozef: *Vedecké metody* [online]. 2010 [cit. 2016-3-15]. Dostupné z: <http://trilobit.fai.utb.cz/vedecke-metody/>
- [2] SWOT analýza. In: *Managementmania.com* [online]. [cit. 2016-03-16]. Dostupné z: <https://managementmania.com/sk/swot-analyza>
- [3] Různorodost moravské krajiny. In: *Dalsimoravak.wordpress.com* [online]. 2013 [cit. 2016-03-07]. Dostupné z: <https://dalsimoravak.wordpress.com/2013/09/27/ruznorodost-moravske-krajiny/>
- [4] Historie Jihomoravských lignitových dolů Hodonín. In: *Zdarbuh.cz* [online]. [cit. 2016-03-07]. Dostupné z: <http://www.zdarbuh.cz/reviry/jld/historie-jihomoravskych-lignitovych-dolu-hodonin/>
- [5] HEŘMANOVÁ, Veronika. Turismus kulturní (cultural tourism). In: *Artlexikon* [online]. 2015 [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: http://artslexikon.cz/index.php/Turismus_kulturn%C3%AD
- [6] KŘŮPALA, Cyril, Iveta HONZÁKOVÁ a Dana ŠTEFÁKOVÁ. *PŘÍPRAVA INFORMAČNÍCH A PROPAGAČNÍCH MATERIÁLŮ V CESTOVNÍM RUCHU* [online]. Praha, 2007 [cit. 2016-01-19]. Dostupné z: http://www.mmr.cz/getmedia/e33ac985-0f80-421d-a724-a7dcd820e644/GetFile3_2
- [7] FLAMÍK, Juraj. *Jižní Morava – příběh vinařského regionu* [online]. 2012 [cit. 2016-01-19]. Dostupné z: http://www.partnerstvi-ops.cz/weblight_local/www-render/upload/4/files/Otvorene_sklepy/06_mala_studie_otvorene_sklepy_web.pdf
- [8] ŠAFÁŘOVÁ, Barbora a Ivo ŠKRABAL. Mikroregiony a místní akční skupiny. In: *Mvcr* [online]. 2008 [cit. 2016-01-11]. Dostupné

- z: <http://www.mvcr.cz/clanek/mikroregiony-a-mistni-akcni-skupiny.aspx>
- [9] Tradice a zvyklosti: Jižní Slovácko, území mezi městy Hodonínem a Břeclaví, patří mezi velmi zajímavé, starobylé národopisné regiony. In: *Hodoninsko.eu* [online]. [cit. 2016-01-21]. Dostupné z: <http://hodoninsko.eu/turisticke-info/tradice-zvyklosti>
- [10] Mikroregion Hodonínsko - dobrovolný svazek obcí. In: *Slovacko.cz* [online]. [cit. 2016-01-21]. Dostupné z: <http://www.slovacko.cz/sluzba/8506/>
- [11] Putování za vínem. In: *Podluzi.cz* [online]. [cit. 2016-01-19]. Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/turistika/cs/turisticky-pruvodce/pruvodce-pro-turisty-pripravuje-se/putovani-za-vinem>
- [12] Fauna a flóra. In: *Hodoninsko.eu* [online]. 2010 [cit. 2016-01-19]. Dostupné z: <http://www.hodoninsko.eu/cs/turisticke-info/fauna-flora>
- [13] Výroba vína. In: *Wineofczechrepublic* [online]. [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vyroba-vina.html>
- [14] Školenie vína. In: *Vina.szm* [online]. [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.vina.szm.com/skolenie.htm>
- [15] SEDLÁČEK, Milan. *Víno a ekonomika* [online]. In: [cit. 2016-01-20]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/vino-ekonomika/>
- [16] BUBLÍKOVÁ, Lenka. *SITUAČNÍ A VÝHLEDOVÁ ZPRÁVA RÉVA VINNÁ A VÍNO* [online]. Praha I: Ministerstvo zemědělství, 2015 [cit. 2016-01-20]. ISBN 978-80-7434-253-0. Dostupné z: http://www.apic-ak.cz/data_ak/15/k/Vino/VinoSVZ1510.pdf
- [17] DATABÁZE VINAŘSTVÍ A VINOTÉK. *Vinarstvi-online.cz* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.vinarstvi-online.cz>
- [18] Kuchařka: Lidová strava - kuchařka. In: *Mas-dolnimorava.cz* [online]. 2012 [cit. 2016-01-21]. Dostupné z: <http://www.mas-dolnimorava.cz/dedictvi/kucharka/lidova-strava>
- [19] ROTREKL, Luděk. Vinohradnictví na Jižní Moravě a krajová specifika pěstění dle oblastí. In: *Rotrekl.cz* [online]. 2015 [cit. 2016-01-21]. Dostupné z: <http://www.rotrekl.cz/jmovine2.html#VinoOblPodl>
- [20] Krajina a kraj. In: *Folkloratradice.cz* [online]. [cit. 2016-01-21]. Dostupné z: <http://www.folkloratradice.cz/cs/lidovy-kroj-podluzi/krajina-a-kroj>
- [21] ŽŮREK, Zbyněk. Regiony: Podluží. In: *Folklorweb.cz* [online]. 2011 [cit. 2016-

- 01-30]. Dostupné z: <http://www.folklorweb.cz/regiony/podluzi.php>
- [22] Architektura: Lidové stavitelství z regionů Moravy. In: *Mas-dolnimorava.cz* [online]. 2012 [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.mas-dolnimorava.cz/dedictvi/lidova-architektura/lidove-stavitelstvi>
- [23] Zarážení hory, tajuplný vinařský zvyk. In: *Ilovejiznimorava* [online]. 2015 [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.ilovejiznimorava.cz/zarazeni-hory-tajuplny-vinarsky-zvyk/>
- [24] Folklor. In: *Hodoninsko* [online]. 2010 [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.hodoninsko.eu/cs/turisticke-info/folklor>
- [25] Veselá je dědina aneb zvyky a tradice Podluží. In: *Crustum.cz* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.crustum.cz/vyvrtka-5/1315-podluzi-zvyky-tradice>
- [26] Vinařské zajímavosti. In: *Podluzi* [online]. [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/turistika/cs/turisticky-pruvodce/krajina-vinarskych-tradic/vinarske-zajimavosti>
- [27] Vinařské akce. In: *Podluzi* [online]. [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/turistika/cs/turisticky-pruvodce/krajina-vinarskych-tradic/vinarske-akce>
- [28] Moravské vinařské stezky. In: *Podluzi* [online]. [cit. 2016-01-11]. Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/turistika/cs/turisticky-pruvodce/krajina-vinarskych-tradic/moravske-vinarske-stezky>
- [29] Cestovní ruch. In: *Telecom.gov.sk* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://www.telecom.gov.sk/index/?ids=81190>
- [30] GREMLICA, Tomáš. Strategické plánování. In: *Obcan.ecn.cz* [online]. [cit. 2016-01-30]. Dostupné z: <http://obcan.ecn.cz/index.shtml?w=u&x=1921880>
- [31] *Hodoninsko.eu* [online]. Břeclav, 2010 [cit. 2016-03-23]. Dostupné z: <http://hodoninsko.eu/>
- [32] Přírodní krásy Podluží. In: *Podluzi.cz* [online]. [cit. 2016-03-23]. Dostupné z: <http://www.podluzi.cz/fotogalerie/ruzne-z-podluzi/787-2009-09-24-prirodni-krasy-podluzi>
- [33] IVÁNEK, Lukáš a Michaela MUNZAROVÁ. Horní a Dolní Bojanovice? Politicky i rozlohou zcela odlišné Zdroj: http://breclavsky.denik.cz/zpravy_region/horni-a-dolni-bojanovice-politicky-i-rozlohou-zcela-odlisne-20131207.html. In: *Breclavsky.denik.cz* [online]. 2013 [cit.

- 2016-03-23]. Dostupné z: http://breclavsky.denik.cz/zpravy_region/horni-a-dolni-bojanovice-politicky-i-rozlohou-zcela-odlisne-20131207.html
- [34] Architektura: Lidové stavitelství z regionů Moravy. In: *Mas-dolnimorava.cz* [online]. 2012 [cit. 2016-03-23]. Dostupné z: <http://www.mas-dolnimorava.cz/dedictvi/lidova-architektura/lidove-stavitelstvi>
- [35] *Mapy.cz* [online]. [cit. 2016-03-2]. Dostupné z: <https://mapy.cz/zakladni?x=17.0792773&y=48.8450729&z=12>

13 Zoznam príloh

Príloha 1: Mapa osídlenia Moravy

Príloha 2: Mapa moravských vinárskych ciest s legendou

Príloha 3: Prehľad obcí patriacich do mikroregiónu Hodonínsko

Príloha 4: Poloha obcí hodonínskeho mikroregiónu vzhľadom na hranicu so Slovenskou republikou

Príloha 5: Etnografické subregióny a okrsky na Slovákku

Príloha 6: Prírodné podmienky, okolie Starého Poddvorova

Príloha 7: Slovácka vinárska podoblasť

Príloha 8: Vinohradníctvo, vinice Starého Poddvorova

Príloha 9: Prušánske kroje

Príloha 10: Rozdiely v krojoch susediacich obcí - Horné Bojanovice a Dolné Bojanovice

Príloha 11: Architektúra – sklep Prušánky/Nechory

Príloha 12: Sklepná ulička Prušánky/Nechory

Príloha 13: Deň otvorených búd Ratíškovice

Príloha 14: Deň otvorených búd Ratíškovice

Príloha 15: Zarážanie hory Prušánky/Nechory

Príloha 16: Zarážanie hory Prušánky/Nechory

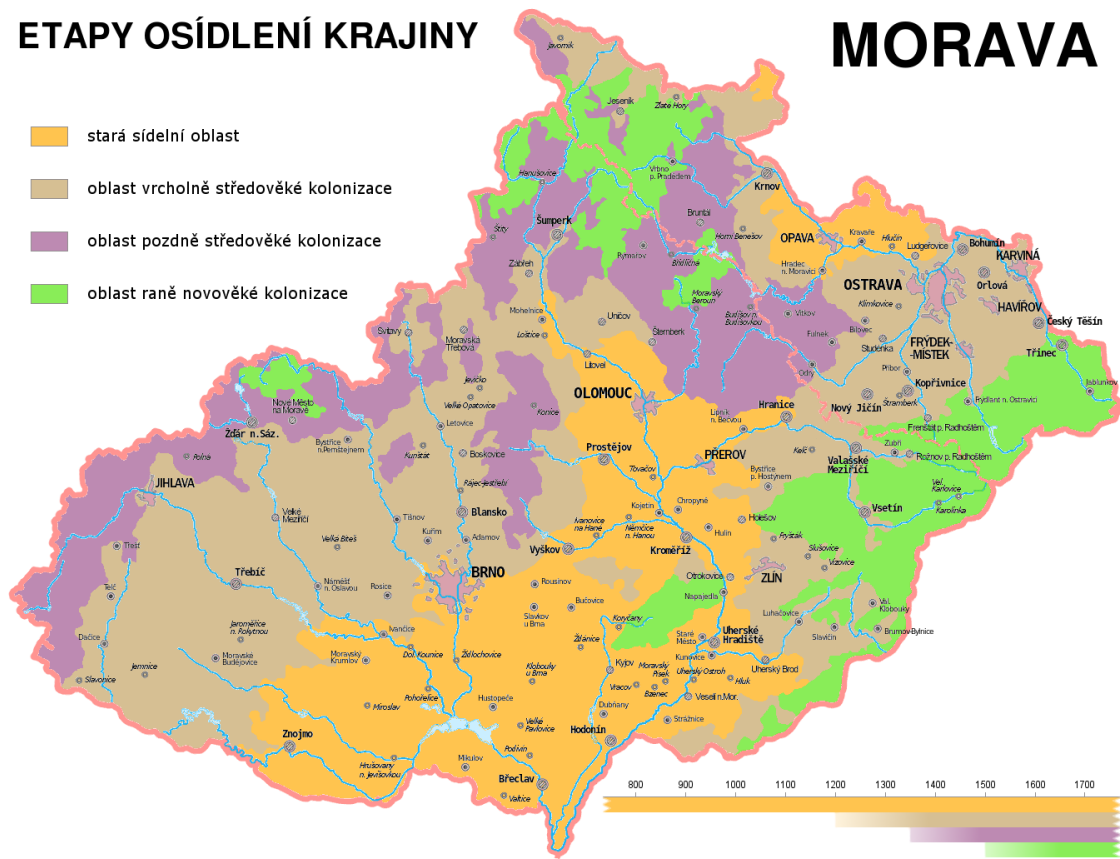
Príloha 17: Hody Starý Poddvorov

Príloha 18: Hody Starý Poddvorov

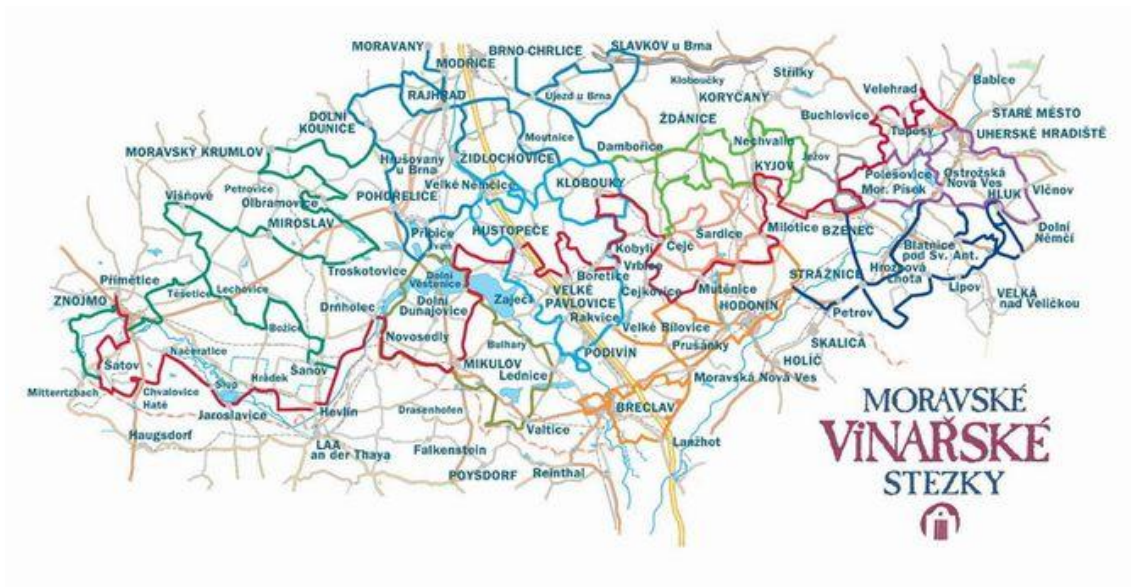
Prílohy

ETAPY OSÍDLENÍ KRAJINY

MORAVA



Príloha 1: Mapa osídlenia Moravy [1]



Príloha 2: Mapa moravských vinařských ciest s legendou [3]



Príloha 3: Prehľad obcí patriacich do mikroregiónu Hodonínsko [31]



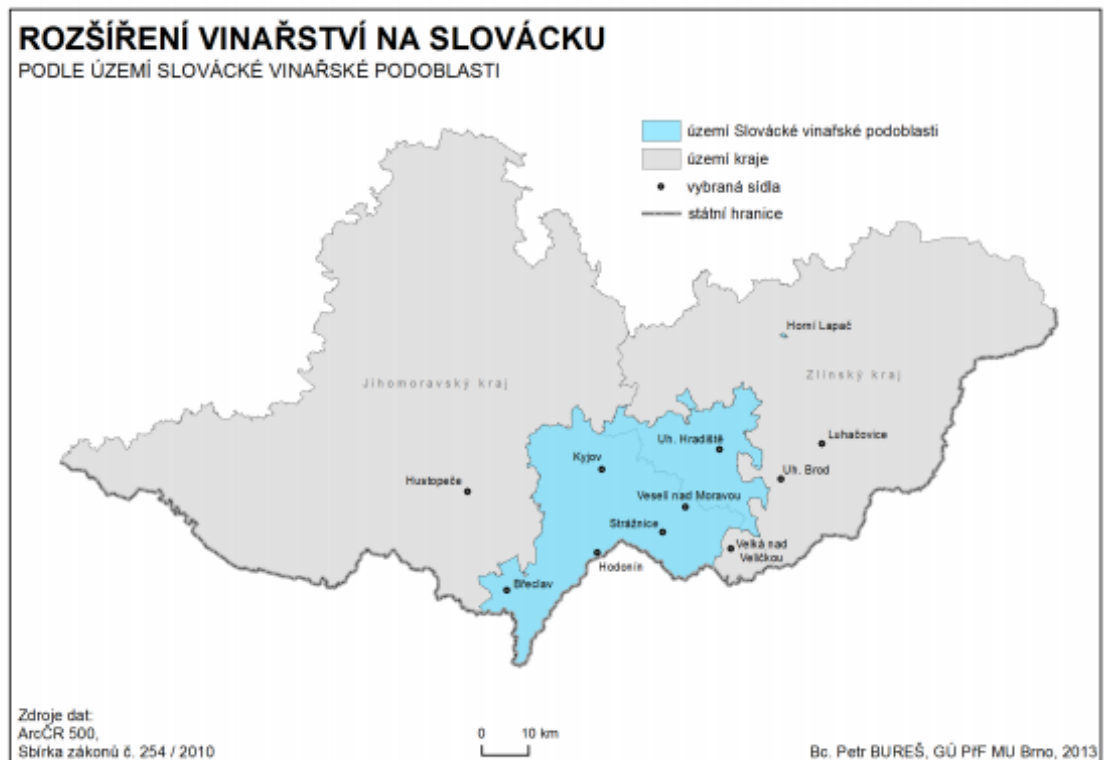
Príloha 4: Poloha obcí hodonínskeho mikroregiónu vzhľadom na hranicu so Slovenskou republikou [35]



Príloha 5: Etnografické subregióny a okrsky na Slovácku (Bureš, 2013)



Príloha 6: Prírodné podmienky, okolie Starého Poddvorova [32]



Príloha 7: Slovácka vinárska podoblasť (Bureš, 2013)



Príloha 8: Vinohradníctvo, vinice Starého Poddvorova [32]



Slavnostní kroj z Prusánek. Foto: Vladimír Židlický

Príloha 9: Prušánecké kroje (Matuszková, 2015)



Príloha 10: Rozdiely v krojoch susediacich obcí - Horné Bojanovice a Dolné Bojanovice [33]



Príloha 11: Architektúra – sklep Prušánky/Nechory [34]



Príloha 12: Sklepná ulička Prušánky/Nechory (Katarína Kotulková)



Príloha 13: Deň otvorených búd Ratíškovice (Katarína Kotulková)



Príloha 14: Deň otvorených búd Ratíškovice (Katarína Kotulková)



Príloha 15: Zarážanie hory Prušánky/Nechory (Katarína Kotulková)



Príloha 16: Zarážanie hory Prušánky/Nechory (Katarína Kotulková)



Príloha 17: Hody Starý Poddvorov (Katarína Kotulková)



Príloha 18: Hody Starý Poddvorov (Katarína Kotulková)