

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA

MAGISTERSKÉ KOMBINOVANÉ STUDIUM

2011 – 2013

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Jana Proboštová

Vinařská turistika jako specifická forma cestovního ruchu

Praha 2013

Vedoucí diplomové práce: Ing. Iveta Hamarnehová, Ph.D.

JAN AMOS KOMENSKY UNIVERSITY PRAGUE

MASTER COMBINED STUDIES

2011 - 2013

DIPLOMA THESIS

Jana Proboštová

Wine tourism as a specific form of tourism

Prague 2013

The Diploma Thesis Work Supervisor: Ing. Iveta Hamarnehová, Ph.D.

Prohlášení

Prohlašuji, že předložená diplomová práce je mým původním autorským dílem, které jsem vypracovala samostatně. Veškerou literaturu a další zdroje, z nichž jsem při zpracování čerpala, v práci řádně cituji a jsou uvedeny v seznamu použitých zdrojů.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v univerzitní knihovně.

V Praze dne

.....

Poděkování

Chtěla bych poděkovat paní Ing. Ivetě Hamarnehové, Ph.D. za odborné vedení bakalářské práce.

Anotace

Diplomová práce je zaměřena na problematiku vinařství a vinařské turistiky na území České republiky. V práci jsou uvedeny specifické formy cestovního ruchu a charakteristika vinařství v České republice, jejíž součástí je popis jednotlivých vinařských oblastí a podoblastí. Součástí je analýza nabídky vinařské turistiky cestovními kancelářemi a dotazníkové šetření. Na základě získaných informací je vytvořen produkt, jehož součástí je kalkulace.

Klíčové pojmy

Analýza cestovních kanceláří a agentur, degustace, dotazníková šetření, folklor a tradice, památky UNESCO, turistický produkt, vinařská turistika, vinařské podoblasti, vinařství.

Annotation

Diploma thesis is focused on wineries and wine tourism in the Czech republic. Listed here are specific forms of tourism and characteristics wine-growing in the Czech republic, which includes a description of the different wine-growing regions and subregions. Diploma thesis includes analysis of the supply of wine tourism products travel agencies and the questionnaire surveys. Based on the information is product created, which includes the calculation.

Key words

Analysis of travel agencies, questionnaire surveys, folklore and tradition, tasting, tourist product, viticulture, wine subregions, wine tourism, world heritage site.

OBSAH

| | |
|--|-----------|
| ÚVOD | 8 |
| 1 SPECIFICKÉ FORMY CESTOVNÍHO RUCHU | 9 |
| 2 VINAŘSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE | 12 |
| 2.1 Znojemská vinařská podoblast | 22 |
| 2.2 Mikulovská vinařská podoblast | 25 |
| 2.3 Velkopavlovická vinařská podoblast | 33 |
| 2.4 Slovácká vinařská podoblast | 35 |
| 3 VINAŘSKÁ TURISTIKA V ČESKÉ REPUBLICE | 39 |
| 4 TURISTICKÝ PRODUKT | 48 |
| 4.1 Dotazníkové šetření | 51 |
| 4.2 Analýza nabídky českých cestovních kancelářů | 61 |
| 4.3 Návrh produktu | 67 |
| 4.3.1 Kalkulace | 72 |
| ZÁVĚR | 76 |
| SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ | |
| SEZNAM OBRÁZKŮ, TABULEK A GRAFŮ | |
| SEZNAM PŘÍLOH | |

ÚVOD

Diplomová práce je zaměřena na problematiku vinařské turistiky v České republice. Tato specifická forma cestovního ruchu se v současné době stává atraktivnější pro stále větší množství lidí po celém světě. Přestože je tradice vinařství ve světě hlubší než v České republice, zažívá v posledních letech české vinařství velký rozvoj. Diplomová práce je rozdělena do dvou částí - teoretické a empirické. Teoretická část se zabývá stručným vymezením cestovního ruchu, jeho specifických forem, charakteristikou vinařství v České republice a jeho historií od nejstarších známek existence až po současnost. V této části diplomové práce jsou popsány také české vinařské oblasti a podoblasti, jejich historie a charakteristické přírodní podmínky. Důkladněji byly také rozepsány jednotlivé památky, vinařské akce a ostatní aktivity, jež jsou typické pro tyto oblasti a jsou využity dále v části empirické. Součástí je analýza vinařské turistiky na území České republiky. Empirická část obsahuje návrh turistického produktu, který je vytvořen na základě analýzy nabídky vinařské turistiky cestovními kanceláři a dotazníkového šetření. Hlavním důvodem při výběru tématu byl především osobní vztah k vinařství, vinařské turistice a vinařským oblastem. Dále snaha o propagaci vinařství a touha zdokonalit své vědomosti z této oblasti.

Využitými výzkumnými metodami, které práce zahrnuje, jsou popis, analýza a dotazník. V teoretické části jsou informace získány především z odborné literatury, brožur, průvodců a internetových zdrojů týkajících se této problematiky. V praktické části je provedena analýza nabídky produktů cestovními kanceláři, která se týká vinařské turistiky. Analýza je porovnána s výsledky dotazníkového šetření. Výsledkem výzkumu je vytvoření netradičního zájezdu, který je odlišný od nabídky cestovních kanceláří a zároveň splňuje požadavky klientů. Cílem diplomové práce je nejen vytvoření návrhu turistického produktu na základě výzkumných metod, ale také seznámení s vinařskou turistikou, jejím rozvojem na území České republiky, zjištění povědomí potenciálních návštěvníků o českém vinařství a jejich vztah k vinařské turistice.

TEORETICKÁ ČÁST

1 SPECIFICKÉ FORMY CESTOVNÍHO RUCHU

Kapitola se zabývá vymezením cestovního ruchu a jeho rozdělením podle druhů a forem. Důležitá je zde zmínka o specifických formách cestovního ruchu do kterých spadá také vinařská turistika.

Cestovní ruch patří v současné době k významným oblastem ekonomiky většiny vyspělých států a tvoří podstatnou součást spotřeby. Lze ho označit za složitý společenský proces, jehož význam byl již mnohokrát definován. Roku 1991 byl vymezen Světovou organizací cestovního ruchu na Mezinárodní konferenci o statistice cestovního ruchu v Ottavě. Dle této definice lze cestovní ruch chápat jako „*činnost osoby, cestující na přechodnou dobu do místa mimo její běžné životní prostředí, a to na dobu kratší, než je stanovena, přičemž hlavní účel cesty je jiný než vykonávání výdělečné činnosti v navštíveném místě.*“¹ Jedná se z pravidla o komplex služeb, které jsou orientovány na uspokojení potřeb účastníků cestovního ruchu.²

Odborná literatura rozlišuje v rámci cestovního ruchu jednotlivé druhy a formy. Druhy cestovního ruchu závisí především na jeho průběhu a způsobu realizace. Lze je členit například podle místa realizace, podle délky účasti, způsobu úhrady, vlivu na platební bilanci, podle věku účastníků aj. Na uspokojování konkrétních potřeb se zaměřují formy cestovního ruchu, které se vyznačují zvláštními požadavky na rozsah a kvalitu služeb. Mezi tyto formy patří cestovní ruch rekreační, kulturně poznávací, sportovně-turistický a lázeňsko-léčebný.³ Hlavním cílem rekreačního cestovního ruchu je odpočinek a relaxace účastníků. Nejedná se pouze o pasivní odpočinek, ale i o provozování různých zájmů a aktivit účastníků. Pro tuto formu cestovního ruchu je nezbytné vhodné rekreační prostředí. Kulturně-poznávací cestovní ruch zajišťuje výchovně vzdělávací funkci. Jeho cílem je tedy vzdělávání účastníků v oblasti dějin,

¹ PETRŮ, Z. *Základy ekonomiky cestovního ruchu*. 2. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 2007. s. 28. ISBN 978-80-85970-55-5.

² ORIEŠKA, J. *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 1999. ISBN 80-85970-27-9.

³ PETRŮ, Z. *Základy ekonomiky cestovního ruchu*. 2. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 2007. ISBN 978-80-85970-55-5.

kultury, tradic a zvyků místních obyvatel. Jedná se o návštěvy kulturních zařízení, akcí a historických památek. Sportovně-turistickým cestovním ruchem se rozumí pobyty, jež jsou zaměřeny na sportovní vyžití klienta. Tato forma cestovního ruchu zahrnuje například pěší turistiku, cykloturistiku, lyžování nebo vodní turistiku. Lázeňsko-léčebný cestovní ruch je zaměřen především na prevenci, rehabilitaci a léčbu pooperačních stavů. Díky hojnému výskytu přírodních léčivých zdrojů má v České republice lázeňsko-léčebný cestovní ruch velký význam.⁴

Kromě těchto jednotlivých forem cestovního ruchu existují také jeho specifické formy, při jejichž rozlišování je zdůrazněn určitý prvek – např. věk, motiv účasti, způsob dopravy. Jedná se o venkovskou turistiku, medicínské lázeňství, cestovní ruch mládežnický, seniorský, venkovský, městský, náboženský, lovecký, dark turism, cykloturistiku, mototuristický cestovní ruch, gastronomický cestovní ruch a další.⁵ Vinařská turistika spadá do gastronomického cestovního ruchu, který je také označován jako gastroturistika, kulinářský cestovní ruch nebo gurmánský cestovní ruch. Vznikl roku 2001 a o dva roky později byla založena organizace International Culinary Tourism Association.⁶ Pod tímto pojmem se rozumí *„forma cestovního ruchu, jejíž účastníci jsou motivováni požitkem z konzumace, kultury stolování (atmosféra, vybavení a výzdoba stravovacího zařízení), testování a seznamování se s vybranými pokrmy a nápoji. Typickými aktivitami jsou návštěvy zvláštních restaurací, rybářských lodí, pивní slavnosti, exkurze do výroben potravin.“*⁷ Gastronomická turistika, která zahrnuje folklor a tradice života na venkově a místní gastronomické speciality, je podporována Evropskou unií. Cestovní ruch, jež je spjat s gastronomií, je fenoménem současné doby po celém světě a stále více turistů touží poznat zemi prostřednictvím její tradiční gastronomie. Mezi země, kde je gastronomická turistika nejvíce rozvinuta, patří například Francie nebo Itálie. Na území České republiky má tato forma turistiky velký potenciál. Lidé kladou stále větší důraz na kvalitu připravovaných pokrmů. Cílem gastronomického cestovního ruchu v České republice je především obnovení tradiční

⁴ INDROVÁ, J. et al. *Cestovní ruch*. 1. vyd. Praha: Oeconomica, 2007. ISBN 978-80-245-1252-5.

⁵ SYSEL, J. a J. ZURYNEK. *Management cestovních kanceláří a cestovních agentur*. 1. vyd. Praha: UJAK, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

⁶ *Kulinářský turismus*. [on-line]. [2013-03-07]. Dostupné z: <http://www.turiste.org/kulinarsky-turismus/>

⁷ PÁSKOVÁ, M. ZELENKA, J. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha : Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002, ISBN 80-239-0152-4.

české gastronomie a jedná se také o vinařskou a pivní turistiku.⁸ V případě vinařské turistiky se jedná o návštěvy vinných sklepů a vinařských akcí, nabídky regionálních gastronomických specialit nebo vinařské cyklostezky. Na kulinářskou turistiku je zaměřen projekt Centrály cestovního ruchu jižní Moravy, který je nazván Ochutnejte Moravu. Prostřednictvím tohoto projektu dochází k rozvoji regionální gastronomie nebo ke zmapování místních výrobců a pěstitelů. Na webových stránkách týkajících se projektu si mohou zájemci vyhledat certifikovaná stravovací zařízení, shlédnout seznam tradičních moravských receptů, regionálních potravin a produktů.⁹

Pojem venkovský cestovní ruch zahrnuje vícedenní pobyt na venkově, který je spojen s provozováním rekreačních aktivit a poznáváním venkovského prostředí. Účelem tohoto typu turistiky není jen poznávání přírody, ale také zvyků místních obyvatel a jejich tradičních řemesel. Vývoj venkovského cestovního ruchu je spjat s rozvojem venkova, s provozováním ekologického zemědělství, výstavbou turistických tras a cyklostezek. Vyznačuje se především ohleduplností k životnímu prostředí, kulturnímu a historickému bohatství. Důležitou součástí je zajištění doprovodných programů, které dotvářejí nabízený produkt. Mezi tyto programy patří stravování, zemědělské činnosti, projížďky na koních, rybaření, lov zvěře, pěší turistika, houbaření aj.¹⁰ Venkovský cestovní ruch v České republice je podporován celou řadou organizací a orgánů.¹¹ Jednou z organizací mezi jejíž cíle patří hlavně rozvoj udržitelného cestovního ruchu je Evropské centrum pro eko-agro turistiku. Tato nezisková organizace vznikla roku 1992 a je členem ECEAT International. V současné době se zabývá zejména systémem hodnocení eko kvality ubytovacích služeb (Eceat quality label), vzdělávacími programy v oblasti šetrného cestovního ruchu nebo projektem Stezky dědictví, jejichž prostřednictvím propaguje regionální kulturní a přírodní dědictví.¹² Další organizací působící ve venkovském cestovním ruchu je Svaz venkovské turistiky, který byl založen roku 1997. Jeho cílem je obnovit tradice, pečovat o krajinný ráz a přispět k celkovému oživení venkova. Funkce, které svaz provozuje,

⁸ *Charakteristika a význam cestovního ruchu v Česku*. [on-line]. [2013-03-05]. Dostupné z: <http://www.czechtourism.cz/didakticke-podklady/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku/>

⁹ *O projektu*. [on-line]. [cit. 2013-03-05]. Dostupné z: <http://ochutnejtemoravu.cz/o-projektu/>

¹⁰ MORAVEC, I. a kol. *Venkovská turistika v Rakousku, České republice a Francii*. 1. vyd. České Budějovice: Centrum pro komunitní práci, 2007. ISBN 978-80-86902-50-0.

¹¹ *Venkovský cestovní ruch – jeho specifika a podmínky pro rozvoj*. 1.vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2007. ISBN 80-245-1159-2.

¹² *O eceat podrobně*. [on-line], [cit. 2012-09-05]. Dostupné z: <http://www.eceat.cz/>

souvisejí zejména s podporou venkovských podnikatelů, s kontrolou kvalitativních standardů ubytovacích zařízení na venkově a jejich propagací.¹³ Podporou venkovské turistiky se dále zabývá například Ministerstvo životního prostředí České republiky, Ministerstvo pro místní rozvoj nebo Česká centrála cestovního ruchu Czech Tourism. Do venkovského cestovního ruchu spadá ekoturismus, agroturismus a ekoagroturismus.¹⁴ Cílem ekoturistiky je získávání vědomostí z oblasti udržitelného rozvoje. K poznávání jsou využívány přírodní rezervace, chráněné krajinné oblasti, národní parky či kulturní památky tak, aby byl vliv na životní prostředí co nejšetrnější.¹⁵ Agroturismus je typ turistiky, který využívá venkovské podmínky k rekreaci účastníků. Součástí je účast na zemědělských pracích a provozování doplňkových aktivit. Agroturistika slouží podnikatelům jako přivýdělek k zemědělské činnosti a je podporována regiony, které tato forma turistiky kladně ovlivňuje a podporuje jejich rozvoj. Ekoagroturismus zahrnuje spojení ekoturismu a agroturismu. Jedná se o pobyty na farmách praktikujících ekologické zemědělství a produkujících bio-produkty.¹⁶

¹³ *Poslání svazu*. [on-line]. [cit. 2012-09-15]. Dostupné z: <http://www.svazvt.cz/>

¹⁴ *Venkovský cestovní ruch – jeho specifika a podmínky pro rozvoj*. 1.vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2007. ISBN 80-245-1159-2.

¹⁵ *Ekoturismus a další žádoucí druhy a formy CR*. [on-line]. [cit. 2012-09-20]. Dostupné z: http://ucr.uhk.cz/documents/Ekoturismus_a_dalsi_zadouci_druhy_a_formy_CR/text/formytext.pdf

¹⁶ SYSEL, J. a J. ZURYNEK. *Management cestovních kanceláří a cestovních agentur*. 1. vyd. Praha: UJAK, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

2 VINAŘSTVÍ V ČESKÉ REPUBLICE

Víno patří mezi nejstarší plodiny lidstva. Z počátku se jednalo pouze o tzv. révu divokou, jež se vyskytovala na rozsáhlém území od Středomoří směrem na Sever. Její plody byly součástí potravy našich předků. První zmínky o vinné révě, se datují kolem roku 6 000 před naším letopočtem v Gruzii. Zde byly nalezeny pozůstatky hliněných džbánů zdobených motivy hroznů.¹⁷ Důkazem jsou také nástěnné malby a spisy pocházející z Egypta a staré Mezopotámie kolem roku 3 500 před naším letopočtem. Vinná réva se do těchto míst dostala pravděpodobně prostřednictvím fénických a řeckých obchodníků. Roku 3 000 před naším letopočtem vlastnili faraoni vinné sklepy, kde víno skladovali a snažili se jeho výrobu neustále zdokonalovat. Experimentovali například s různými způsoby lisování vinné révy při rozdílných teplotách, čímž zkoumali obsah cukernatosti vyrobených vín. Mezi jejich postupy patřilo i filtrování přes rozličné materiály. Mezi faraony uctívající víno patřil například Džoser, Amenhotep III. nebo Tutanchamon. Egyptané již v tomto období ovládali výrobní postupy, které jsou velice blízké současným technologiím.¹⁸ Vinohradnictví a vinařství v těchto oblastech bylo výhradou vyšších vrstev. Nejstarší vinice se vyskytovaly v místech dnešního města Alexandrie, kde pěstovali místní obyvatelé dokonce 8 odrůd vinné révy. Celá řada záznamů o vyspělosti vinařství, byla objevena také v Řecku, kde byla výroba vína na vysoké úrovni. Řekové využívali především kládové lisy a víno kvasili v robustních hliněných nádobách, jež po půlročních periodách stáčeli do nádob menších. Jako způsob k ošetřování vína využívali například křídou, sádru, vápno, drcené skořepiny z mušlí nebo pryskyřici. Vyrobeným vínům udělovali názvy podle barvy a chuti. Kromě výroby vína se Řekové zabývali také hledáním způsobů pěstování vinné révy, jejím vhodným umístěním, klimatickým podmínkám a stylu sběru hroznů.¹⁹ Vědomosti o pěstování a výrobě vína byly rozšířeny do oblastí západního Středomoří. Postupně docházelo ke kolonizaci dalších oblastí, kde se zakládaly vinice a tak docházelo k jejich rozšiřování. Do Evropy byla vinná réva dopravena Římany.²⁰

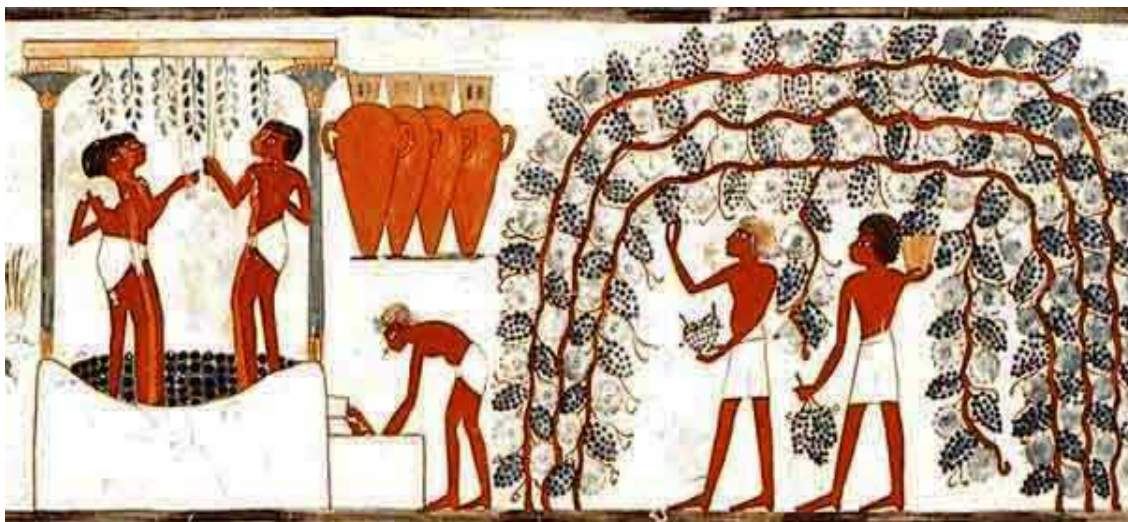
¹⁷ PRIEWE, J. *Nová škola vína* 2. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

¹⁸ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. ISBN 80-86767-00-0.

¹⁹ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.

²⁰ KRAUS, V. *Vonitorium historicum*. 1. vyd. Praha: Radix, 2009, ISBN 978-80-86031-87-3.

Obrázek 1: Nástěnné malby dokazující pěstování a zpracování vinné révy v Egyptě



Zdroj: *Bible Study Ressource*. [on-line]. [cit. 2012-11-09]. Dostupné z: <http://www.bible-archaeology.info/agriculture.htm>

Podle pověstí, se vinná réva na území České republiky pěstovala od 9. století. Iniciátorem zakládání a rozšiřování vinic byla církev. Vinice se tedy nacházely v blízkosti klášterů, přičemž hlavním důvodem byla obliba vína církví. Velký rozvoj nastal ve 14. století, kdy byly vinohrady vysazovány i v okolí větších měst. Roku 1358 zanesl císař Karel IV. do vinařství řád, vydáním královského mandátu.²¹ Toto nařízení ukládalo zakládat vinice v okolí Prahy a později bylo rozšířeno na celou zemi. Jeho součástí byla i ochrana českého vinařství, která spočívala v tom, že v případě poškození vinohradů propadne viník majetkem či smrtí. Během vlády Karla IV. došlo k největšímu rozvoji vinařství a po jeho smrti se ujal vlády jeho syn Václav IV.²² Období 15. – 16. století bylo označováno za Zlatý věk českého vinařství. Docházelo k jeho rozšiřování a postupně se stávalo významným zemědělským odvětvím. Období třicetileté války, tedy v letech 1618 – 1648, začala úroveň českého vinařství značně klesat. Zemi plenila vojska a na vinicích se přestalo pracovat. Lidé umírali nebo opouštěli území. Pohromu pro vinařství znamenal také rozvoj pivovarnictví, které se těšilo mnohem větší oblibě. Roku 1769 nastal obrat a začala se projevovat snaha o obnovení českého vinařství. Experimentovalo s novými odrůdami vinné révy a rozlohy vinic se začaly znovu rozšiřovat. První kladný výsledek českého vinařství se projevil

²¹ DOLEŽAL, P. *Lexikon českého vinařství*, 1. vyd. Nový Bydžov: Petr+Iva, 1999. ISBN 80-902748-1-1.

²² KRAUS, V. *Vonitorium historicum*, 1. vyd. Praha: Radix, 2009, ISBN 978-80-86031-87-3.

roku 1876 na výstavě rakouských vín. Česká vína zde získala devět cen. Období světových válek znamenalo pro české vinařství další ránu. Vinohradnictví téměř zmizelo z českého území. Jeho úpadek trval do 50. let a opětovný rozvoj přinesl socialismus, který stanovil jasné kroky, jimiž se vinařství ubíralo. Stát přispěl na obnovu vinohradu. Roku 1959 zaujímaly vinohrady plochu 21 746 ha. V této době docházelo k podoře vzdělanosti v oblasti vinařství a začala se objevovat odborná literatura týkající se této problematiky.²³

Podstatu vinařství a vinohradnictví v České republice tvoří legislativa a organizace působící v této oblasti. První vinařský zákon vznikl roku 1907 a od této doby prošel mnoha úpravami. V současné době je základním předpisem, který usměrňuje vinařství, zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, který v mnoha případech odkazuje na evropské normy. Tento zákon upravuje náležitosti, které se týkají vinařství a vinohradnictví na území České republiky a usměrňuje také činnost státní správy. Dále vysvětluje pojmy používané v oboru. Vznik tohoto zákona přinesl především nové vymezení pěstitelských oblastí, jimiž jsou Čechy a Morava. Podrobnější dělení vinařských oblastí na podoblasti, obce a viniční tratě určuje Ministerstvo zemědělství.²⁴ Ve srovnání s předcházejícími právními normami upravuje nový vinařský zákon náležitosti týkající se maximálního hektarového výnosu, zakazuje přislazování jiným způsobem než prostřednictvím hroznového moštu, stanovuje činnosti Vinařského fondu, dělí vína do kategorií, zakazuje využívat chemické látky, zavádí poplatky za jednotlivá ověření aj.²⁵

Vinařství a vinohradnictví v České republice je spravováno také celou řadou organizací. Jejich cílem je především vzdělávání v této oblasti, které je určeno nejen odborníkům, ale i široké veřejnosti. Významnou vinařskou institucí je Vinařský fond, který vznikl roku 2002. Jeho hlavním cílem je marketing vína, podpora prodeje produktů a zajišťování jejich ochrany při označování zeměpisného původu. Vinařský fond také zvyšuje informovanost veřejnosti v oblasti vinařství a vinohradnictví. V neposlední řadě se zabývá samotným rozvojem vinařské turistiky.²⁶ Další významnou

²³ DOLEŽAL, P. *Lexikon českého vinařství*, 1. vyd. Nový Bydžov: Petr+Iva, 1999. ISBN 80-902748-1-1.

²⁴ Zákon č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321>

²⁵ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.

²⁶ *Vinařský fond ČR*. [on-line]. [cit. 2012-10-09]. Dostupné z: www.vinarskyfond.cz

organizací je Národní vinařské centrum, které sídlí na zámku Valtice. Jedná se o obecně prospěšnou společnost, která vznikla roku 2001 s cílem rozvoje vinařství na Moravě. Mezi činnosti provozované Národním vinařským centrem patří pořádání školení a seminářů, podpora propagace vín nebo vydávání odborné literatury týkající se vinařství. V historických prostorách zámku Valtice organizuje Národní soutěže vín a degustační expozici vín, jež jsou ohodnoceny titulem Salon vín České republiky. Do této soutěže se mohou přihlásit vinaři, jejichž vína obstála v systému nominálních výstav. Klasifikace probíhá na profesionální úrovni. Do soutěže jsou zahrnuta pouze vína vyrobená z hroznů vypěstovaných v České republice a musí splnit předem stanovené podmínky. Vzorky jednotlivých vín jsou hodnoceny degustátorskou komisí. Ocenění Salonu vín získá sto nejlepších vín, která jsou označena známkou Salonu vín. Ta je chráněna Úřadem průmyslového vlastnictví České republiky. Tyto vína jsou k dispozici návštěvníkům v prostorách Národního vinařského centra a jsou určeny pro jejich vzdělávání a propagaci. Součástí je také naučná expozice týkající se vinařství a vinařské turistiky a prodej souvisejících předmětů.²⁷ Zájmy vinařů na domácím i zahraničním trhu chrání Svaz vinařů České republiky založen roku 1933 ve Velkých Bílovicích. Organizace se podílí na vzniku vinařské legislativy a vydává odborný časopis s názvem *Vinařský obzor*, který se zabývá problematikou vinařských témat. Svaz vinařů České republiky sdružuje právnické i fyzické osoby, které podnikají v oblasti vinařství.²⁸ Dalšími organizacemi působícími v oboru vinařství je například Ministerstvo zemědělství, Svaz moravských vinařů, Vinařská akademie Valtice nebo Cech českých vinařů.

²⁷ *Základní informace o Salonu vín České republiky*. [on-line]. [cit. 2012.10-01]. Dostupné z: <http://www.vinarskecentrum.cz/salon-vin/zakladni-informace-salon-vin/>

²⁸ *Svaz vinařů České republiky*. [on-line]. [cit. 2012-10-01]. Dostupné z: <http://www.svcr.cz/o-svazu-vinaru-ceske-republiky>

Obrázek 2: Znamka „Salon vín České republiky“



Zdroj: *Salon vín České republiky*. [on-line]. [cit. 2012-12-15]. Dostupné z:
http://www.ovine.cz/web/structure/reportaze-11.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_408

Vinařství patří ke specifickým oborům zemědělství. „V širším pojetí zahrnuje tento pojem vinohradnictví a sklepní hospodářství. V užším pojetí se zabývá pouze zpracováním hroznů na víno a jeho ošetřováním.“²⁹ Potenciál vinařství v České republice je tvořen především historickou tradicí, klimatickými a geologickými podmínkami. V České republice se v současné době nachází 18 710 hektarů vinic a 18 300 registrovaných pěstitelů. Nejčtenějšími pěstovanými odrůdami jsou Müller Thurgau, Chardonnay, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Tramín červený, Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe a Rulandské modré.³⁰ Česká republika je rozdělena na dvě vinařské oblasti, kterými jsou Čechy a Morava. Vinařské oblasti jsou definovány zákonem č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. Oblast Čechy tvoří 4 % Českého vinařství a oblast Morava 96 %. Vinařskými oblastmi se rozumí geografické území vymezené k pěstování vinné révy. Tyto oblasti jsou dále rozděleny do podoblastí, obcí a viničních tratí, které stanovuje Ministerstvo zemědělství s ohledem na geografickou polohu, klimatické podmínky, svažitost, historii aj.³¹ Dle

²⁹ SEDLO, J. PŮČEK, M. *Velký vinařský slovník*. 1. vyd. Praha: Radix, 2007. s. 225. ISBN 978-80-86031-70-5.

³⁰ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. ISBN 80-86767-00-0.

³¹ Zákon č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321>

Evropské unie jsou evropská území rozdělena na vinařské zóny, které se rozlišují především klimatickými podmínkami a kvalitou vín jednotlivých oblastí. Vinařská oblast Čechy patří do zóny A společně s Lucemburskem, Belgií, Dánskem, Nizozemím, Irskem, Švédskem, Velkou Británií a větší částí Německa. Morava spadá svou polohou do zóny B rovněž jako Francie a Rakousko.³² Vinařská oblast Čechy je zcela odlišná od vinařské oblasti moravské. Nevyskytují se zde rozsáhlé vinice ani zdobená vinařská architektura. K vidění zde jsou obnovené středověké vinice, rozmanité vinařské akce či starobylá sklepení.

Obrázek 3: Vinařské oblasti České republiky



Zdroj: *Vinařské oblasti České republiky*. [on-line]. [cit. 2012-12-20]. Dostupné z: <http://www.stloukal.net/oVine/oVine.htm>

Vinařská oblast Čechy patří k nejseverněji položeným oblastem Evropy. Území osázená vinnou révou zde nejsou komplexní, ale sestávají z jednotlivých lokalit, jež se rozkládají podél řeky Vltavy, Labe, Berounky a Ohře.³³ Pěstovanými odrůdami jsou v této oblasti Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé a

³² KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. ISBN 80-86767-00-0.

³³ *Vinařská oblast Čechy*. [on-line]. [cit. 2012-12-20]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/2-2-vinarska-oblast-cechy-cz.html>

Svatovavřínecké. V dnešní době je registrováno ve vinařské oblasti Čechy 695 hektarů vinic. Většina okolo Mělníka, Litoměřic a Mostu. Vinařská oblast Čechy je tvořena podoblastí litoměřickou a mělnickou. Do vinařské podoblasti mělnické spadají jednotlivé části středních Čech. Celkem tuto podoblast tvoří 42 vinařských obcí, mezi nimiž je například Mělník, Karlštejn, Kutná Hora, Praha nebo Kuks.

Mělnické podoblasti dominuje město Mělník, které je centrem zemědělství a vinařství této podoblasti. Nachází se na vyvýšenině v Polabské nížině, ve Středočeském kraji, na soutoku dvou největších českých řek, Labe a Vltavy.³⁴ Počátky pěstování vinné révy se zde datují od 10. století. O její rozšíření a rozvoj vinařství se postaral Karel IV., který nechal do této oblasti dovést vinnou révu z Burgundska a Champagne. K rozšiřování vinic zde docházelo až do třicetileté války. Poté byly mělnické vinice zničeny drancováním vojsk a požáry. Vinaři odešli do emigrace a město bylo vylidněno. První vinobraní se zde uskutečnilo roku 1911 a od roku 1933 se stalo každoroční tradicí. Slavnosti se konají po celém městě a zahrnují kulturní program s bohatou ukázkou nejrůznějších středověkých řemesel.³⁵ S vinařstvím na mělnicku se mohou návštěvníci seznámit v Regionálním muzeu Mělník, které je zaměřeno na jeho dokumentaci od nejstarší historie až po současnost. Součástí muzea je gotické sklepení, kde se konají ochutnávky vín.³⁶ Turistickou atraktivitou města je zámek Mělník, pod nímž se rozprostírají rozlehlé vinné sklepy.³⁷

Vinařská obec Karlštejn navazuje na tradici vinařství z roku 1348. V tomto období se objevily první zmínky o vysazování vinné révy v této oblasti. V 17. století došlo k úpadku místního vinařství a jeho opětovný rozvoj nastal roku 1945. V dnešní době zaujímají vinohrady plochu 12 hektarů.³⁸ Na Karlštejně sídlí od roku 1919 Výzkumná stanice vinařská, která je jediná tohoto druhu v České republice. Její hlavní činností je spravování vinohradů Karlštejna, studie, šlechtění a pěstování vinné révy. Stanice poskytuje návštěvníkům také služby, které zahrnují řízené degustace, procházky

³⁴ *Základní informace o městě a okolí.* [on-line]. [cit. 2012-09-30]. Dostupné z: <http://www.melnik.cz/radnice-a-urad/mesto-melnik/zakladni-informace/zakladni-informace-o-meste-a-okoli.html>

³⁵ *Historie města a regionu.* [on-line]. [cit. 2012-12-29]. Dostupné z: <http://www.melnik.info/>

³⁶ *Vinařská expozice.* [on-line]. [cit. 2013-01-02]. Dostupné z: <http://www.muzeum-melnik.cz/stale-expozice/vinarska-expozice/>

³⁷ *Zámecké sklepy.* [on-line]. [cit. 2012-12-29]. Dostupné z: <http://www.lobkowicz-melnik.cz/zamek/navstivte-nas/interiery/zamecke-sklepy>

³⁸ *Historie obce.* [on-line]. [cit. 2013-01-22]. Dostupné z: <http://www.mestys-karlstejn.cz/informace-obci-2/historie-obce/?ftresult=vina%C5%99stv%C3%AD>

vinicemi a návštěvu vinného sklepa s odborným výkladem.³⁹ Zajímavostí je každoročně se konající slavnost Karlštejnské vinobraní. Součástí bohatého kulturního programu jsou například ukázky šermířských soubojů, středověké trhy a jarmarky, slavnostní průvody, gastronomické speciality nebo degustace vína. Cílem těchto slavností je podtrhnout tradici vinařství nejen na Karlštejně, ale i v celé vinařské oblasti Čechy.

Rozvoj vinařství na Kutnohorsku se datuje od roku 1101, kdy bylo založeno a dále rozšiřováno představiteli místních klášterů. Roku 2002 zde vznikla společnost Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o. rodiny Rudolfských, jež obnovila zničené vinařství z meziválečného období a v současné době vinohrady zaujímají 52 hektarů. Toto vinařství, jako jediné ve vinařské oblasti Čechy, využívá systém ekologického vinohradnictví. Hlavním cílem je výroba kvalitního vína a přitom zachování ohleduplnosti k životnímu prostředí. V prostorách vinných sklepů se mohou návštěvníci seznámit s výrobou vín, jejich degustací a v neposlední řadě je zde návštěvníkům k dispozici naučná vinařská cyklostezka, která je zatím jediná ve vinařské oblasti Čechy a propojuje historické jádro Kutné Hory s vinicemi v jejím okolí. Délka trasy je 6 km.⁴⁰ V Kutné Hoře se každoročně koná slavnost Stříbření a Svatováclavské slavnosti, které jsou doprovázeny bohatým historickým programem. Samozřejmostí je degustace vín a seznámení s vinařstvím Kutné Hory.

Na vinařskou tradici v Čechách navazuje také hlavní město Praha. Pražské vinice nejsou komplexní, ale rozprostírají se v jednotlivých částech města. V pražské botanické zahradě v Troji, lze navštívit vinici Svaté Kláry, která je největší vinicí Prahy. Součástí vinice s rozlohou 3,5 hektarů je vinotéka a kaple sv. Kláry nebo viniční domek postaven v barokním stylu. Turistickou atraktivitou je také Svatováclavská vinice s tisíciletou historií, která se nachází se na Pražském hradě. Tato vinice je nejstarší v České republice. Celoročně se zde pořádá celá řada vinařských akcí a slavností. Praha je také sídlem akciové společnosti s názvem České vinařské závody.⁴¹

Vinice Litoměřické podoblasti jsou situovány podél větších měst. Vyskytují se například okolo Litoměřic, Loun, Mostu nebo Roudnice nad Labem. Tato vinařská podoblast zahrnuje celkem 30 vinařských obcí. Velká část této podoblasti je tvořena

³⁹ *Výzkumná stanice vinařská Karlštejn*. [on-line]. [cit. 2013-01-22]. Dostupné z:

http://www.vurv.cz/index.php?p=vyzkumna_stanice_vinarska_karlstejn&site=vyzkum

⁴⁰ *Informace o nás*. [on-line]. [cit. 2013-01-22]. Dostupné z: <http://www.vinokutnahora.cz/o-nas/>

⁴¹ *Svatováclavská vinice*. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z:

<http://www.villarichter.cz/page/vineyard>

Českým středohořím, což je společně s vhodnými klimatickými podmínkami a polohou jižních svahů dostatečným předpokladem pro úspěšné pěstování vinné révy v této oblasti.⁴²

Roudnice nad Labem se rozkládá v Polabské nížině na břehu řeky Labe. Vinná réva se v této oblasti objevila roku 1333 a víno se zde začalo vyrábět od roku 1603, kdy bylo vystavěno zámecké sklepení Lobkowiczů. Tradice výroby se zachovala do dnes. V současné době se okolo města, podél řeky Labe, vyskytuje 75 hektarů vinic.⁴³

První zmínky o vinařství na Litoměřicku pocházejí z roku 1057, což dokládá zakládací listina Kapituly litoměřické. Roku 1459 se stává město Litoměřice významným producentem vína a také jeho dovozcem do okolních zemí.⁴⁴ V tradici zde pokračuje podnik Agrofrukt Kamýk, jež se zabývá pěstováním a následnou výrobou vína na Litoměřicku. V současné době spravuje 50 hektarů vinic v okolí Litoměřic a sídlí v dřívějším dominikánském klášteře uprostřed města. Na vinařskou tematiku je zaměřena expozice vinařství, která se nachází v gotickém hradu v Litoměřicích.⁴⁵

Největší část vinic České republiky se nachází ve vinařské oblasti Morava, kde zaujímají vinohrady plochu 17 000 hektarů. Tato oblast se rozprostírá v Jihomoravském kraji a zasahuje také svou rozlohou do kraje Zlínského. Výborným předpokladem pro pěstování a výrobu vína v této oblasti jsou vhodné přírodní a klimatické podmínky.⁴⁶ „Roční průměrná teplota je 9,42 °C, průměr ročních srážek činí 510 mm a průměrná délka slunečního svitu je 2 244 hodin, podle 78letého průměru zjištěného na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Bílovicích.“⁴⁷ Vinařskou oblast Morava tvoří 4 podoblasti - Znojenská, Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká. V těchto podoblastech vznikají především vína bílá s širokou škálou vůní a kořenitostí. Vinařství na Moravě má mnohem starší tradici než v Čechách a je také oblastí s největší koncentrací památek. Vinařská oblast Morava patří k nejatraktivnějším a nejnavštěvovanějším oblastem České republiky.

⁴² KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.

⁴³ *Roudnické zámecké přírodní víno*. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.lobkowiczke-vinarstvi-roudnice.cz/historie.htm>

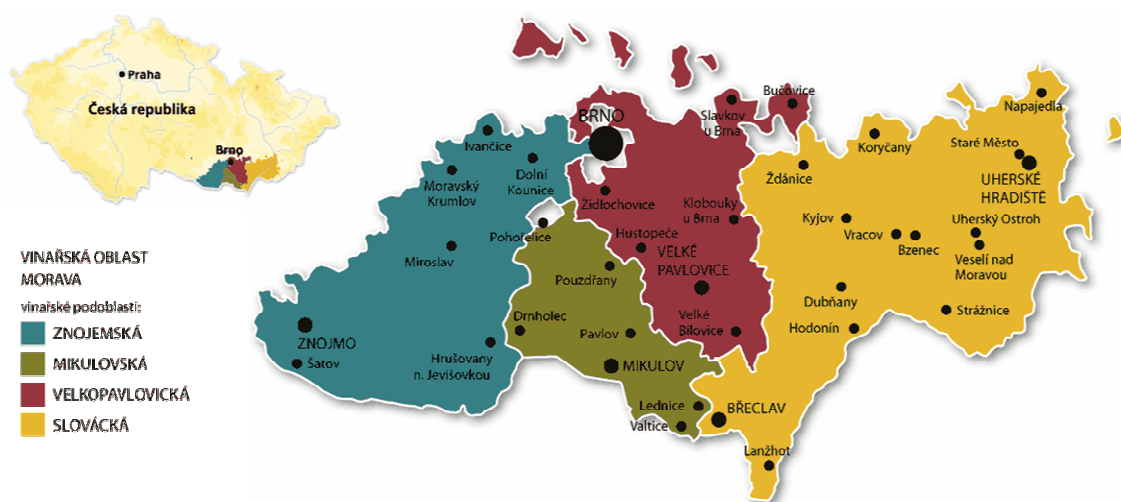
⁴⁴ DOLEŽAL, P. *Lexikon Českého vinařství*. 1. vyd. Nový Bydžov: Petr + Iva, 1999. ISBN 80-902748-1-1.

⁴⁵ *Úvod*. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.radobyl.cz/default.aspx>

⁴⁶ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.

⁴⁷ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. s. 208. ISBN 80-86767-00-0.

Obrázek 4: Vinařská oblast Morava



Zdroj: *Fakta*. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/5-3-krajem-vina-cz.html>

Návštěvníkům vinařská oblast Morava nabízí nejen památky kulturní, ale také přírodní a technické. Na tomto území se nachází dvě lokality, které jsou zapsány na Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO. Je jimi Lednicko-Valtický areál a Vila Tugendhat v Brně. Kromě těchto architektonických památek leží na území vinařské oblasti Morava také Chráněná krajinná oblast Pálava, jež byla vyhlášena biosferickou rezervací UNESCO. Česká republika má vyjma hmotných kulturních památek na Seznamu UNESCO zapsané také dědictví nehmotné povahy, do něhož spadá sokolnictví, verbuňk, masopust a jízda králů. S vinařskou oblastí Morava je spojena jízda králů a lidový tanec verbuňk. Tyto tradice mají své kořeny ve vinařské podoblasti Slovácké. Každým rokem probíhá ve všech moravských podoblastech festival Otevřených sklepů, jehož prostřednictvím se mohou turisté seznámit s touto oblastí, s jednotlivými vinaři, víny, folklorem i gastronomií.

2.1 Znojemská vinařská podoblast

Podoblast Znojemská, rozkládající se mezi Znojmem a Ivančicemi, patří k nejzápadnějším a zároveň největším podoblastem vinařské oblasti Morava. Rozprostírá se na hranici dvou geologických soustav. Na západní straně je tato podoblast tvořena Českým masivem, z jižní a východní strany sem zasahují Karpaty.

Území je protkáno řekami Dyjí, Jevišovkou a Jihlavou. Díky kamenitým půdám je severní část podoblasti významná pěstováním aromatických bílých vín s příznačnou plností a chutí, zejména Ryzlinku rýnského, Veltlínského zeleného, Chardonnay, Sauvignon nebo Müller Thurgau. Díky střídání teplých a chladných dnů, vína z této podoblasti zrají pozvolna, což způsobuje uchování většího množství aromatických látek.⁴⁸ Vinice se zde rozkládají na ploše 3 530 hektarů. Znojemská podoblast zahrnuje 91 vinařských obcí. Mezi nejvýznamnější patří například Ivančice, Jaroslavice, Moravský Krumlov, Miroslav a Znojmo.⁴⁹

Historie vinařství ve znojemské vinařské podoblasti sahá až do období Velkomoravské říše. O jeho rozvoj se zasloužil klášter premonstrátů v Louce založen roku 1190. V této době byl významným společenským a hospodářským centrem. Jeho prostory se zachovaly do dnešní doby a slouží k výrobě a skladování vína. Vinařství na Znojemsku začalo postupně rozkvétat i v jednotlivých obcích, vinice vlastnili bohatí měšťané a město Znojmo, které bylo již v této době známo výrobou a prodejem vína. Vinařství zde bylo negativně ovlivněno třicetiletou válkou ze které se ovšem znovu rychle vzpamatovalo.⁵⁰

Dominantou podoblasti je město Znojmo, které patří k nejstarším moravským městům. Vypíná se na kopci nad řekou Dyjí a je obklopeno vinohrady. Hlavním náměstím je náměstí Masarykovo, které bylo zničeno druhou světovou válkou. Pod historickým jádrem města Znojma se rozkládá bludiště sklepení, které tvoří celkem 27 kilometrů. Jeho vznik spadá do 14. století. Tento labyrint chodeb se využíval nejen k úkrytu obyvatel, ale i k uskladnění vína, piva, zeleniny a ovoce. V současné době je sklepení přístupné široké veřejnosti. Znojmo patří k významným vinařským centrům celé České republiky, turisté zde mohou navštívit celou řadu vinoték, vináren a obchodů s vínem.⁵¹ Historické centrum města je tvořeno měšťanskými domy různých stavebních stylů a roku 1971 bylo vyhlášeno městskou památkovou rezervací. Nejstarší část města se nachází v okolí znojemského zámku ve kterém sídlí Jihomoravské muzeum. Jeho stálé expozice jsou zaměřeny na archeologické objevy, historii města a dravé ptáky.

⁴⁸ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.

⁴⁹ HORT, J. *Znojemská vinařská podoblast*. [on-line]. [cit. 2013-01-27]. Dostupné z: <http://www.petitcru.cz/ceska-republika/znojemska-vinarska-podoblast>

⁵⁰ DUDÁK, V. *Putování vinařským krajem*. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. ISBN 978-80-7252-324-5.

⁵¹ DUDÁK, V. *Putování vinařským krajem*. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. ISBN 978-80-7252-324-5.

Toto muzeum patří k nejstarším na území Jihomoravského kraje.⁵² Znojmo je městem chrámů a klášterů, celkem jich je zde 16. Nejvýznamnějšími je knížecí rotunda Panny Marie a sv. Kateřiny, děkanský chrám sv. Mikuláše, chrám sv. Michaela, dominikánský kostel Nalezení sv. Kříže nebo premonstrátský klášter v Louce, který svého času patřil k nejvýznamnějším stavbám ve střední Evropě. V současné době je klášter hlavním centrem společnosti Znovín Znojmo, která zde provozuje Návštěvnické středisko s vinařským a bednářským muzeem. Součástí je nabídka vín a jejich ochutnávky, které jsou doplněné prodejem předmětů souvisejících s vinařstvím.⁵³ Své středisko ve Znojmě má i Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Turistickou atraktivitou jsou zde každoročně se konající turistické akce. Znojmo je výchozím bodem Moravské vinné stezky, která slučuje padesát vinařských obcí a je zároveň stezkou nejdelší.

V období založení kláštera v Louce vznikly nedaleko města Znojma vinařské obce Nový Šaldorf a Sedlešovice. Pod těmito sloučenými obcemi se nachází bludiště vinných sklepů, které je označováno také jako Modré sklepy. Situovány jsou na hranici Českého masívu a západních Karpat. Každým rokem od května do listopadu zde probíhá tradiční otevření vinných sklepů. Turisté tak mohou navštívit jednotlivá vinařství a ochutnat místní vína a gastronomické speciality.⁵⁴

Od města Znojma směrem na západ se rozkládá podél řeky Dyje nejmenší a také nejmladší Český národní park, který byl vyhlášen roku 1991. Je jím Národní park Podyjí. Na rakouské straně na něho navazuje Národní park Thayatal. Zajímavostí je rozmanitá flora a fauna zahrnující celou řadu chráněných druhů. Na území národního parku jsou vyhlášeny tři pásma ochrany přírody. V prvním pásmu je příroda ponechána samovolnému vývoji.⁵⁵ Je jím samotné jádro národního parku, které je tvořeno údolím řeky Dyje. Druhé pásmo představují lesy a louky v okolí tohoto údolí. Turisté se v obou těchto pásmech mohou pohybovat pouze po vyznačených stezkách. Do třetího pásma spadají přilehlé části národního parku.⁵⁶ V okolí řeky Dyje, se nachází nejstarší a nejznámější vinice nesoucí název Šobes, která je označována ze jednu z nejlepších

⁵² PODHORSKÝ, M. *Jihomoravský kraj*. 1. vyd. Praha: Freytag&berndt, 2005. 80-7316-143-5

⁵³ *Loucký klášter ve Znojmě*. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/loucky-klaster-ve-znojme>

⁵⁴ *Modré sklepy*. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://modre-sklepy.cz/>

⁵⁵ PODHORSKÝ, M. *Jihomoravský kraj*. 1. vyd. Praha: Freytag&berndt, 2005. ISBN 80-7316-143-5.

⁵⁶ PODHORSKÝ, M. *Jihomoravský kraj*. 1. vyd. Praha: Freytag&berndt, 2005. ISBN 80-7316-143-5.

evropských vinic. Vína pocházející z této vinice jsou vynikající a nenahraditelná.⁵⁷ Plochu Národního parku Podyjí pokrývají vyznačené trasy pro pěší turisty i pro cykloturisty. Turisticky atraktivní je Znojemská vinařská stezka vedoucí ze Znojma přes Národní park Podyjí a spojující 55 vinařských obcí.

Obrázek 5: Vinice Šobes



Zdroj: Šobes.[on-line]. [cit. 2013-01-31]. Dostupné z: <http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/sobes/>

Obec Šatov nacházející se 10 km jižně od Znojma, patří k nejvyhledávanějším cílům turistů. Nejenže je známá svými sklepními uličkami a pěstováním vinné révy, které zde má tradici několik tisíc let, ale především se zde nachází 300 let starý Moravský sklípek. Zde se konají degustace vín a gurmánské akce. V blízkosti sklípku se nachází naučná vinice, kde je zasázeno 19 starých odrůd vinné révy, které pěstovali naši předkové. Ke každé odrůdě je připojen informační panel s jejím popisem. Vinice zde stojí od roku 2001.⁵⁸ Raritou evropského významu je také Malovaný sklep v Šatově, který je situován do pískovcového svahu nad obcí Šatov. Sklep neslouží k výrobě ani

⁵⁷ Šobes – ikona moravského vinařství. [on-line]. [cit. 2013-01-31]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/sobes-ikona-moravskeho-vinarstvi>

⁵⁸ OBURKOVÁ, E. *Kam na jižní Moravě*. 3. vyd. Brno: Computer press, 2011. ISBN 978-80-251-3351-4.

uskladnění vína. Vyzdobený je pestrými plastickými obrazy, jejichž tvůrcem je lidový umělec Maxmillian Appeltauer. Malbou sklepů strávil 36 let.⁵⁹

Znojemská vinařská podoblast je proslavena celou řadou každoročně se konajících slavností. Nejznámější je Znojenské historické vinobraní konající se v měsíci září od roku 1966. Hlavní postavou vinobraní je Jan Lucemburský na jehož počest se zde pořádají slavnostní průvody, které jsou doprovázeny středověkými trhy, jarmarky, slavnostním ohňostrojem a degustacemi.⁶⁰ Dalšími slavnostmi pořádanými v této podoblasti jsou Hudební festival Znojmo, Hudební slavnosti, Burčákový festival. Košty vín se zde konají po celý rok stejně jako v ostatních Moravských městech.

2.2 Mikulovská vinařská podoblast

Mikulovská vinařská podoblast se nachází na jihu Moravy a představuje atraktivní krajinu tvořenou Pavlovskými vrchy tyčícími se nad údolím řeky Dyje a Novomlýnskými nádržemi. V okolí Pavlovských vrchů se rozprostírá Pálava, jež byla roku 1976 vyhlášena Chráněnou krajinnou oblastí a o deset let později Biosferickou rezervací. Od roku 2003 tvoří Biosferickou rezervaci Dolní Morava společně s Lednicko-valtickým areálem.⁶¹ CHKO Pálava představuje nejen jedinečné místo pro pěstování vinné révy. Na jejím území se vyskytuje také celá řada chráněných rostlin a živočichů. Vinná réva v této oblasti byla vysazena již ve 3. století a její rozvoj je spojen s rodem Lichtenštejnů a Dietrichštejnů, kteří byli považováni za významné obchodníky s vínem. Mikulovská vinařská podoblast má velký potenciál pro vinařskou turistiku díky hojnému výskytu vinných sklepů, vinoték, vináren, vinařských akcí a v neposlední řadě také cyklistických tras. 80 % vinic na Mikulovsku tvoří bílé odrůdy vín, nejčastěji se jedná o Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Chardonnay. Vinná réva je zde pěstována na ploše 4 459 hektarů. Vinařských obcí se zde nachází 30.⁶² Mikulovským regionem vede celkem pět moravských naučných stezek – Moravská

⁵⁹ *Malovaný sklep*. [on-line]. [cit. 2013-02-31]. Dostupné z: <http://www.malovany-sklep.cz/>

⁶⁰ *Historie vinobraní*. [on-line]. [cit. 2013-01-12]. Dostupné z: <http://www.znojemskevinobrani.cz/historie>

⁶¹ *Charakteristika oblasti*. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.palava.ochranaprirody.cz/wps/portal/cs/palava/o-sprave-chko>

⁶² *Povídání o víně*. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/vino-a-vinarska-turistika/povidani-o-vine>

vinná stezka, Mikulovská vinařská stezka, Vinařská naučná stezka Mikulov, Vinařská naučná stezka Stará hora a Vinařská naučná stezka Valtice. Degustace vín mohou tak turisté spojit se vzděláváním a pohybem v přírodě.

Roku 1526 přijalo město Mikulov novokřesťany neboli habány, kteří se zasloužili o založení a rozvoj vinařství v této oblasti. Záznamy o jejich počínání se dochovaly do dnešní doby v podobě habánských sklepů a domů. Střed města Mikulov je tvořen historickým náměstím ze 16. století. V období 17. století zde byli vystavěny renesanční domy, jež si svou podobu dochovali do současnosti. Mezi tyto budovy patří například dům U Rytířů, pocházející z roku 1591, který je proslulý svými renesančními sgrafitovými výjevy ze Starého zákona. Na žádost Františka Dietrichsteina, roku 1625, byly vystavěny na náměstí renesanční Kanovnické domy, které původně sloužily pro příchod poutníků. Uprostřed historického náměstí je umístěn barokní sloup Sousoší Nejsvětější Trojice z 18. století, který nechal vystavět kníže Walter Xaver z Dietrichsteina. Autorem konceptu byl A. J. Prener. Sloup ve tvaru trojúhelníku, vysoký několik metrů, je zdoben barokními sochami světců, oblaky, anděly a dietrichsteinskými symboly. Dominantou sloupu je zlatý kříž umístěný na jeho vrcholu. V horní části náměstí se nachází kašna, která v minulosti byla určena k zásobování obyvatel města vodou. Kašně vévodí alegorická socha umístěná přímo v jejím středu.⁶³ Nedaleko historického náměstí se nachází zámek Mikulov. Ve 12. – 13. století byl na tomto místě postaven Přemyslovci kamenný hrad, který byl především kvůli obraně a potřebě bydlení neustále zvětšován a zpevňován. Románský hrad byl přebudován Liechtensteiny na hrad gotický a v průběhu 16. století docházelo k mnoha rekonstrukcím při nichž byl přestavěn na renesanční zámek. Hlavní sál zámku byl doplněn nástěnnými malbami a portréty předků kardinála Dietrichsteina. Stavba zámku byla dokončena Dietrichsteiny v 17. století. Architektem byl Giovanni Giacomo Tencalla, který projektoval také Dietrichsteinský palác v Brně, Svatou chýši a mikulovskou Loretu. Součástí přestavby bylo také vybudování zámeckého parku s citrusovou alejí v podzámčí. Další fází vývoje mikulovského zámku byla jeho rekonstrukce z renesančního zámku na zámek barokní, jež se uskutečnila v 17. – 18. století. K zámku byly přistavěny terasy, luxusní společenské místnosti a oranžérie, která byla ovšem roku 1830 zbořena. Na přestavbě se podílela celá řada významných

⁶³ *Historické náměstí*. [on-line]. [cit. 2012-11-05]. Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/pamatky-a-prohlidkove-objekty/historicke-namesti/?contentId=78042>

sochařů, tesařů, zedníků, truhlářů, zlatníků aj. Na počátku 18. století vznikly v areálu zámku kasárny, zimní jízdárna a konírna. Roku 1719 byla velká část zámku zničena požárem.⁶⁴ Jeho obnovy se ujal kníže Walter Xaver, který pověřil architekta Christiana Alexandra Oedtla vytvořením nových plánů. Přizván byl významný sochař Ignác Lengelacher, který zhotovil sloup Sousoší Nejsvětější Trojice na náměstí, skulptury světců u vstupu k proboštskému kostelu nebo sousoší sv. Jana Nepomuckého. V 19. století byly uskutečněny poslední úpravy mikulovského zámku knížetem Františkem Josefem z Dietrichsteina. Roku 1945 byl zámek opět vypálen a jeho opravy se ujalo sdružení Spolek pro obnovu mikulovského zámku, které bylo založeno obyvateli města Mikulov. Do prostor zámku, po jeho obnovení, bylo roku 1959 umístěno Regionální muzeum Mikulov. V současné době muzeum vlastní ve svých depozitářích celou řadu předmětů z různých oborů a jedním z nich je také vinařství a vinohradnictví. Sbírkou muzea jsou zaměřeny také například na zámeckou knihovnu, historii, archeologii nebo přírodovědu. Kromě stálých expozic pořádá muzeum také výstavy krátkodobé. Stálou expozici tvoří například zámecká knihovna, která se zachovala do současné doby ve své prvotní podobě z období baroka. Knihovna byla v 17. století považována za tzv. pokladnici vzdělanosti. Nejrozsáhlejší sbírka je zaměřena na téma vinařství a vinohradnictví na Moravě od 16. století do současnosti. Výstava je rozčleněna do tří částí. První úsek je zaměřen na historii vinařství a vinohradnictví. Zahrnuje ukázky celoročních prací na vinici, jednotlivé fáze zpracování vína a jeho prodeje. Součástí je slovník jednotlivých vinařských pojmů. Druhý úsek zavede návštěvníky do zámeckého sklepa, kde si mohou prohlédnout sklepení s výstavou vinařských lisů z 18. a 19. století. Třetí část expozice tvoří dominantu muzea, která ročně přiláká stovky turistů – obří vinný sud z roku 1643. Na žádost knížete Maxmiliána Dietrichsteina zhotovil sud bednář Kryštof Špecht. Sud patří k největším v Evropě díky svému objemu, který činí 1 010 hl. Využíván byl přes 50 let k uchování vína. V prostorách muzea je tento sud umístěn od 18. století. V současné době je zámek Mikulov centrem kulturního dění ve městě. Pořádají se zde koncerty, obřady svěcení vín, hudební festivaly, aj.⁶⁵

⁶⁴ BRICHOTVÁ D. *Zámek Mikulov*. 1. vyd. Mikulov: Regionální muzeum Mikulov, 2002. ISBN 80-85088-13-4.

⁶⁵ BRICHOTVÁ D. *Zámek Mikulov*. 1. vyd. Mikulov: Regionální muzeum Mikulov, 2002. ISBN 80-85088-13-4.

Obrázek 6: Obří sud



Zdroj: *Obří sud Mikulov*. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://itras.cz/obri-sud-mikulov/galerie/8137/>

Nedaleko zámku Mikulov se nachází hrobka Dietrichsteinů, jež je kulturní památkou České republiky. V 17. století byl na tomto místě postaven kostel svaté Anny, jehož součástí byla imitace Svaté chýše, která se nachází v italském Loretu. Kostel byl roku 1784 vypálen a na jeho místě vznikla v 19. století Dietrichsteinská hrobka. Uvnitř hrobky je ukryto celkem 44 rakví, které skrývají ostatky rodu Detrichsteinů. František Josef z Dietrichsteina, jež hrobku založil, je pohřben ve Vídni a Detrichsteinská hrobka v Mikulově uschovává pouze jeho srdce. Hrobka slouží také jako rozhledna ze které si mohou návštěvníci prohlédnout město Mikulov.⁶⁶ Městu vévodí tři skalní výběžky. Na jednom z nich se nachází Kozí hrádek, který je považován za součást jádra města. Vybudován byl původně jako dělostřelecká věž, jejímž hlavním účelem byla obrana města Mikulov. V současné době slouží jako rozhledna a odpočinkové místo.⁶⁷

⁶⁶ *Dietrichsteinská hrobka v Mikulově*. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.kudyznudy.cz/Aktivity-a-akce/Aktivity/Navsteva-Dietrichsteinske-hrobky-v-Mikulove.aspx>

⁶⁷ *Kozí hrádek*. [on-line]. [cit. 2013-02-14] Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/pamatky-a-prohlidkove-objekty/kozi-hradek/>

Na území Mikulovské vinařské podoblasti se nachází Lednicko-valtický areál, jež byl zapsán roku 1996 na Seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO díky svým jedinečným architektonickým a přírodním hodnotám. Jedná se o nejrozsáhlejší území kulturní krajiny v Evropě, které bylo vytvořeno člověkem. Jeho plocha zaujímá 283,09 km². Pro svou velikost a přítomnost velkolepých zámků obklopených velkým množstvím parků, rybníků, záhonů, zahrad, lesů, řek, soch a chrámů je označován jako Zahrada Evropy.⁶⁸ Lednicko-valtický areál je tvořen stavbami pocházejícími z různých historických období, jejichž dominantou jsou především zámky Lednice a Valtice. Zámky jsou doplněné menšími romantickými stavbami, kterými je například Minaret, Apollónův chrám, Hraniční zámek, Belvedér, Rendez-vous, Rybníční zámek, Tři Grácie nebo Obelisk. Území Lednicko-valtického areálu dříve tvořily bažiny, které byly Lichtenštejny přeměněny na esteticky vyvážený krajinný celek. První zmínky o Lednici pocházejí z roku 1244, kdy propůjčil král Václav část Lednice šlechtici Siegfriedu Sirotkovy. Další část získal Jindřich z Lichtenštejna roku 1249 od krále Přemysla.⁶⁹ Od 13. století se postupně stávali majiteli Lednice Lichtenštejnové, kteří zde působili 700 let. Velké změny nastaly v 17. století za vlády císaře Rudolfa II. V tomto období přešlo vlastnictví Lednice do rukou Lichtenštejnů natrvalo a roku 1622 se stali Lichtenštejnové nejbohatším rodem na Moravě, což umožnilo provádět rozsáhlé stavební úpravy v místech dnešního Lednicko-valtického areálu. Významnou osobností v historii Lednického panství byl Karel Eusebius, který se zabýval uměním, architekturou, chovem koní a zahradnictvím. Jeho zásluhou vznikly rozlehlé barokní zahrady nejen v okolí zámku Lednice, ale i v celém Lednicko-valtickém areálu. V průběhu 17. století vzniklo rozsáhlé barokní sídlo, pod nímž byla vybudována jeskyně se vsazenými krápníky pocházejícími z Moravského krasu. V tomto období byly vystavěny také stáje s jízdárnami, jež byly projektovány významným architektem Johanem Bernardem Fischerem z Erlachu. Majitelem panství byl od konce 17. století Jan Adam Ondřej z Lichtenštejna. Za vlády tohoto panovníka došlo k velkému rozšíření panství, které v této době tvořilo 46 zámků, 24 měst, 34 městeček a 756 vesnic. Stavební úpravy zámku pokračovali až do 18. století. Zámek byl zvyšován a byly zde vybudovány nové sály. Od poloviny 18. století byla pozornost

⁶⁸ KOŠŤÁLOVÁ, M. *Lednicko Valtický areál*. [online]. [cit. 2012-11-05]. Dostupné z: <http://www.lednicko-valtický-areal.cz/vylety.php>

⁶⁹ STEHLÍK, M. *Schloss Lednice*. 1. vyd. Libice na Cidlinou: VEGA-L, 1997. ISBN 80-85627-58-2.

věnována především parku a zahradám, které byly upravovány do osvěcenského stylu. Vznikla zde také známá budova Minaretu. Dalším panovníkem byl Jan Josef I. z Lichtenštejna, který se věnoval především tomu, aby zabránil povodním, které se zde objevovaly každým rokem z rozvodněné řeky Dyje. Nechal v areálu vybudovat zámecký rybník a v parku vysázel exotické rostliny dovezené z Ameriky. V 19. století došlo k přestavbě zámku do stylu tudorské gotiky.⁷⁰ Na přání panovníka Aloise II., se stal projektantem přestavby P. H. Desvignes.⁷¹ V současné době jsou k dispozici návštěvníkům zámku Lednice čtyři prohlídkové okruhy. První trasa nabízí prohlídku reprezentačních sálů, které jsou umístěny v přízemí zámku. Druhý okruh je zaměřen na seznámení návštěvníků s knížecími apartmány nacházejícími se v prvním patře. Třetí okruh je zaměřen na dětské pokoje princezen a princů společně s prohlídkou Muzea loutek Milana Knížáka. Poslední, čtvrtá trasa, zavede návštěvníky do krápníkové jeskyně a součástí této trasy je také expozice strašidel.⁷² V blízkosti lednického zámku je umístěn zámecký skleník, jehož stavba byla zahájena roku 1843 a o dva roky později byla dokončena. Architektem byl Georg Wingelmüller. Zámecký skleník byl vybaven ústředním topením, které sloužilo v zimním období pro zazimování tropických rostlin. Předchůdcem skleníku byla oranžerie, jež byla vybudována Karlem Eusebiusem z Lichtenšteina roku 1642. V tomto období zde Italský zahradník Comino Nanini začal pěstovat granátová jablka, pomerančovníky, citroníky, fíkovníky a olivovníky. Komplexní přestavba skleníku byla zahájena roku 1996 a o šest let později zde stál skleník, jehož podoba se zachovala do současnosti.⁷³ Návštěvníci se zde mohou seznámit s celou řadou exotických rostlin. V areálu zámeckého parku v Lednici jsou provozovány celoročně také okružní plavby po řece Dyji. Nabízeny jsou plavby pravidelné, skupinové i plavby v zimních měsících, které jsou uskutečňovány v uzavřených a vyhřívaných kajutách. Součástí plaveb je odborný výklad o areálu.⁷⁴ Druhou dominantou Lednicko-valtického areálu je zámek Valtice, který sídlí ve stejnojmenném městě. V současné době patří Valtice k nejnavštěvovanějším místům

⁷⁰ HOLÁSKOVÁ, I. KULICH, J. *Zámek Lednice*. 1. vyd. Libice nad Cidlinou: Gloriet, 2012. ISBN 978-80-87216-24-8.

⁷¹ HOLÁSKOVÁ, I. KULICH, J. *Zámek Lednice*. 1. vyd. Libice nad Cidlinou: Gloriet, 2012. ISBN 978-80-87216-24-8.

⁷² *Prohlídkové okruhy*. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.zamek-lednice.com/prohlidkove-trasy/>

⁷³ KREJČÍŘIKOVÁ, K. KREJČÍŘÍK, P. *Zimní zahrada v Lednici*. 1. vyd. Břeclav: Adámek, 2011.

⁷⁴ *Plavby zámeckým parkem*. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.lplavebni.cz/plavby>

právě díky vinařství. Valtice jsou známé jako město vína nejen kvůli každoročně se konajícím slavnostem, kterými je například Noc otevřených sklepů, Valtické vinné trhy a degustační expozice Salon vín, která je nejprestižnější soutěží vín v České republice. Ve městě se nachází také vinařská škola, Národní vinařské centrum, Českomoravský svaz vinařských podniků, Vinařská akademie Valtice nebo Muzeum vinařství, zahradnictví a životního prostředí. Zajímavostí tohoto muzea jsou expozice týkající se historie vinařství, jež je doplněna historickými nástroji, které se při výrobě vína využívaly.⁷⁵ Pod městem se nachází Valtické Podzemí, které je tvořeno komplexem historických vinných sklepů z roku 1289. Délka sklepů je 760 m a vyhloubeny jsou do hloubky 6 – 12 m. Průzkumy ukazují, že zde jsou ukryty ještě další sklepy, včetně historické studny.⁷⁶ Valtické Podzemí je přístupné veřejnosti a koná se zde celoročně celá řada folklorních a vinařských akcí. Jednou z nich je i festival Noc otevřených sklepů, jehož součástí je ochutnávka vín, raut gastronomických regionálních specialit, cimbálová muzika, aj. První zmínky o valtickém zámku pocházejí z roku 1193. Lichtenštejnským sídlem se stávají roku 1560, kdy přecházejí do vlastnictví tohoto rodu již natrvalo. Především díky tomu, že nedaleká Lednice byla v tomto období jejich letním sídlem, docházelo postupně k vytvoření význačného celku. Podstatnými změnami prošel zámek v 17. století, kdy se vlády ujal Karel z Lichtenštejnu. V tomto období zde vznikala výzdoba interiérů, která znázorňovala životní etapy tohoto panovníka. Vybudovány také byly nárožní rizality, které zřetelně ovlivnily vzhled stavebního typu budovy. V dalších úpravách pokračoval Karel Eusebius, který nechal vybudovat jízdárny, vstupní bránu a vyhlídkové terasy. Za vlády knížete Antona Floriana byly veškeré úpravy inspirovány španělským barokem. Architektem byl Anton Ospel, jehož inspirace pocházela především z jeho pobytu ve Španělsku a v Portugalsku. Po smrti Antona Floriana nastoupil na trůn jeho syn Josef Johann Adam z Lichtenštejnu, který upřednostňoval projekty Antonia Beduzziho. Jeho návrhy jsou tvořeny především majestátnými výzdobami a dekoracemi. Tento architekt se postaral o sochařskou výzdobu zámku, hlavního sálu a kaple. Vnitřní prostory zámku prošly velkými úpravami v druhé polovině 19. století a ve většině případů se jednalo o úpravy

⁷⁵ *Muzeum vinařství, zahradnictví a životního prostředí*. [on-line]. [cit. 2013-01-28]. Dostupné z: <http://nzm.cz/valtice/>

⁷⁶ *Fakta Valtického Podzemí*. [on-line]. [cit. 2013-02-15]. Dostupné z: <http://www.valtickepodzemi.cz/fakta-valtickeho-podzemi--123/>

podle návrhů Antonia Beduzziho.⁷⁷ V prostorách valtického zámku je umístěna degustační expozice Salonu vín, jejímž cílem je především vzdělávání návštěvníků, propagace a podpora vinařství v České republice. Salon vín nabízí návštěvníkům celkem tři prohlídkové okruhy degustační expozice. Jednotlivé okruhy jsou označeny písmeny A, B a C, které dále zahrnují jednotlivé programy. Okruh A je zaměřen na volnou degustaci návštěvníků, kteří mohou individuálně ochutnat jednotlivá vína z nabídky Salonu vín. Jako součást volné degustace jsou k dispozici zájemcům služby sommeliera, který poskytuje informace o jednotlivých nabízených vínech a vinařstvích. Programem v tomto okruhu je možnost standardní degustace, která zahrnuje volnou degustaci v 90 minutách. Druhým programem je tzv. společná vstupenka, ve které je součástí volné degustace také vstupenka do zámku Valtice. Třetí program zahrnuje degustaci standardní, která je prodloužena z původních 90 minut na 150 minut. Okruh B je tvořen třemi programy, jejichž podstatou je předplacení kreditu. Během degustace tak návštěvník tento kredit využívá až do jeho vyčerpání. Okruh C je tvořen degustací řízenou sommelierem.⁷⁸ V blízkosti valtického zámku se nachází bylinková zahrada v jejímž areálu jsou rozprostřeny tématické záhony jednotlivých bylin s informačními tabulemi. Celkem je zde pěstováno 300 druhů bylin. Zahrada je projektem českých a rakouských společností, jejichž cílem je nedotčené životní prostředí. „*Zahrada nese certifikační plaketu Přírodní zahrada, která je udělována zahradám splňujícím kritéria trvale udržitelného zahradničení podle biologických principů a nachází se v databázi veřejně dostupných přírodních zahrad.*“⁷⁹ Bylinková zahrada zde vznikla roku 2004 a pokračuje v tradici ze 17. století. V tomto období zde byla nemocnicí založena zahrada léčivých bylin.⁸⁰

Svůj věhlas si Mikulovská vinařská podoblast získala také díky hojně navštěvovaným vinařským slavnostem. Nejznámější je Pálavské vinobraní, které se koná každý rok v měsíci září. Poprvé se tato třídní slavnost konala roku 1947. Pro místní vinaře znamená začátek sběru hroznů a výrobu burčáku. Součástí programu je

⁷⁷ JERÁBEK, T. *Valtice*. 1. vyd. Libice nad Cidlinou: Gloriet, 2003. ISBN 80-86644-33-2.

⁷⁸ *Otevírací doba degustační expozice, degustační programy*. [on-line]. [cit. 2013-02-13]. Dostupné z: <http://www.salonvin.cz/salon-vin/oteviraci-doba-programy/>

⁷⁹ *O zahradě*. [on-line]. [cit. 2013-02-15]. Dostupné z: <http://www.bylinkovazahradavaltice.cz/o-zahrade/Default.aspx>

⁸⁰ *O zahradě*. [on-line]. [cit. 2013-02-15]. Dostupné z: <http://www.bylinkovazahradavaltice.cz/o-zahrade/Default.aspx>

slavnostní průvod městem, který oslavuje Jana z Lichtensteina. V programu je zahrnuta tradiční cimbálová muzika, gastronomické speciality a degustace. Dalšími vinařskými akcemi jsou Výstava vína mikulovské vinařské podoblasti, Mikulovské vinné trhy, Mikulov Gourmet festival nebo Prázdniny s vinařem.

2.3 Velkopavlovická vinařská podoblast

Velkopavlovická vinařská podoblast se rozprostírá ve středu vinařské oblasti Morava mezi městy Brnem a Břeclaví. Tvořena je pahorkatinou až rovinou a patří k nejteplejším oblastem České republiky. Do této podoblasti spadá 75 vinařských obcí a vinice zde zaujímají plochu 4 724 hektarů.⁸¹ V severní části se na písčitých půdách pěstují bílé odrůdy vín jako například Pálava, Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské zelené, Rulandské šedé. Naopak v jižní části Velkopavlovické podoblasti jsou půdy obsahující větší množství hořčíku. Zde jsou vhodné podmínky pro modré odrůdy, kterými jsou Rulandské modré, Modrý portugal či Svatovavřínecké.⁸² Velký potenciál v této podoblasti má vinařská turistika.

První zmínky o pěstování vinné révy pocházejí z roku 1252. Na rozvoji vinařství měli velký podíl především kláštery a bohatí měšťané. Roku 1368 vzniklo významné město Moravy – Hustopeče, které bylo sídlem nejvyššího horenského soudu pro Moravu. Z tohoto období pocházejí také registra horenská, jež stanovovaly majetkové vztahy. Úpadek vinařství nastal v 17. století, kdy bylo ovlivněno třicetiletou válkou a jeho další rozvoj nastal v 18. století. Roku 1907 byl vydán ve Velkých Pavlovicích první časopis týkající se vinařské problematiky *Vinařský obzor*. Jeho vznik měl pozitivní vliv na obnovu a rozkvet vinařství poskytováním potřebných informací pro vinaře.⁸³

Brno je druhým největším městem v České republice a jedním z turisticky nejatraktivnějších míst Velkopavlovické vinařské podoblasti. Město je důležitým centrem jižní Moravy a své sídlo zde má celá řada významných institucí, například

⁸¹ OBŮRKOVÁ, E. *Krajem vína*. 1. vyd. Znojmo: Bravissimo, 2012. ISBN 978-80-87498-04-0.

⁸² DUDÁK, V. *Putování vinařským krajem*. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. ISBN 978-80-7252-324-5.

⁸³ STÁVEK, J. *Velkopavlovická vinařská podoblast*. 1. vyd. Praha: Radix, 2008. ISBN 978-80-86031-76-7.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Vinařský fond, Vinařský institut i Úřad pro ochranu hospodářské soutěže.⁸⁴ Brněnští vinaři provozují sdružení, jehož název zní Vinaři brněnské oblasti. Členy jsou nejen vinaři a vinohradníci, ale také příznivci této aktivity i z ostatních vinařských podoblastí. Sdružení pořádá pravidelné měsíční přednášky týkající se pěstování vinné révy, výroby vína a vinařské legislativy. Každoročně pak pořádá degustace a vinařské akce spočívající v porovnávání jednotlivých vzorků vín.⁸⁵ Pozoruhodností města Brna je památka zapsaná roku 2001 na Seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO – vila Tugendhat, která představuje jedinečný výtvar funkcionalistické architektury. Stavba probíhala v letech 1929 – 1930. Architektem stavby byl Ludwig Mies van der Rohe, který zároveň navrhl vybavení interiéru. Stavba je situována do svažitého terénu a je vystavěna ve třech podlažích.⁸⁶ V současné době je vila otevřena široké veřejnosti a probíhají zde její prohlídky nebo výukové a vzdělávací programy. Nabízeny jsou celkem tři okruhy ve kterých si návštěvníci mohou prohlédnout obytné prostory, suterén a zahradu.

Město Velké Pavlovice je proslaveno především pěstováním modrých odrůd vinné révy a meruněk. Vína, jež zde vznikají, jsou označovány za nejlepší ve střední Evropě. Celé území Velkých Pavlovic je pokryto starodávnými vinnými sklepy a lisovny. Ve městě sídlí Šlechtitelská stanice vinařská, založena roku 1901. Původně stanice vznikla kvůli přemnoženým škůdcům a jejím cílem bylo je vyhubit. V dnešní době se zabývá šlechtěním odrůd vinné révy. Vyšlechtěny zde byly například odrůdy Pálava, Aurelius a André. Šlechtitelská stanice vinařská hospodaří na 37 hektarech vinic s devatenácti odrůdami vinné révy.⁸⁷ Další zajímavostí města je také Kontribučenská sýpka z období 18. století, na kterou je plánována rekonstrukce. Vzniknout by zde mělo Centrum moravských tradic, kde bude umístěno informační centrum regionu, expozice vín a meruněk.⁸⁸

⁸⁴ *Informace a zajímavosti o městě Brně.* [on-line]. [cit. 2012-12-15]. Dostupné z: <http://www.brno.cz/turista-volny-cas/informace-a-zajimavosti-o-meste/>

⁸⁵ FOREJT, M. *Kdo jsou Vinaři brněnské oblasti sdružení vinařů?* [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.vinobrna.eu/article6.html>

⁸⁶ TEPLÝ, L. *České dědictví*. 1. vyd. Brno: Fotep, 2008. ISBN 978-80-86871-13-4.

⁸⁷ *Šlechtění.* [on-line]. [cit. 2013-01-15]. Dostupné z: <http://www.slechtitelka.cz/slechteni/>

⁸⁸ *Památky a prohlídkové objekty.* [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.velke-pavlovice.cz/Article.asp?nArticleID=18&nLanguageID=1>

Důležitým vinařským centrem podoblasti je město Hustopeče. Ve středu města se nachází renesanční dům U Synků v jehož historickém sklepení je umístěna stálá vinařská expozice. Poskytované informace se týkají zejména historie vinařství, prací na vinici a výroby vína. Součástí je nabídka a propagace vín místních vinařů a jejich degustace.⁸⁹ Město Hustopeče je proslaveno také každoročně se konajícími slavnostmi vín. Hustopečský masopust na Turhandlích, který se koná každý únor, nabízí návštěvníkům k vidění průvod masek, zabíjačkové speciality, ochutnávky a aukce vín. Expedice krajem vína André představuje putování hustopečskem, krajinou vzniku odrůdy vína André. Stezka dlouhá 40 km je doplněna doprovodným programem, ochutnávku vín a specialitami v otevřených sklepech.⁹⁰

Obec Čejkovice je spjata s Templáři. První zmínky o Templářském řádu pocházejí ze 13. století. Jeho členové zde nechali vybudovat tvrz s rozsáhlým sklepením k uchování vína. V dnešní době se zde uchovává až 350 000 litrů vína. Délka sklepů tvoří 650 m a patří k největším v České republice. V současné době slouží tvrz k ubytování turistů a sklepení je přístupné veřejnosti. Vinařskou tematiku v obci nabízí také hotel Zámek Čejkovice v jehož prostorách je umístěna Zámecká galerie vín. Nabídku vinotéky tvoří 150 vín.⁹¹ Každý rok v květnu se v obci konají Čejkovické vinné trhy.

2.4 Slovácká vinařská podoblast

Slovácká vinařská podoblast se nachází v jihovýchodní části Moravy při hranicích České republiky s Rakouskem a Slovenskem. Tato podoblast tvoří rozsáhlé území s rozmanitými přírodními podmínkami, které zajišťují úspěšné pěstování pestrých odrůd vinné révy. Jižní část se vyznačuje velkým teplem a suchem, protékají zde řeky Morava a Kyjovka. Území je vhodné pro pěstování Ryzlinku rýnského a Veltlínského zeleného. Modré odrůdy zastupuje Svatovavřínecké a Frankovka. Východní část je tvořena Bílými

⁸⁹ *Stálá vinařská expozice*. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.hustopece.cz/stala-vinarska-expozice-2>

⁹⁰ OBŮRKOVÁ, E. *Krajem vína*. 1. vyd. Znojmo: Bravissimo, 2012. ISBN 978-80-87498-04-0.

⁹¹ OBŮRKOVÁ, E. *Kam na jižní Moravě*. 3. vyd. Brno: Computer press, 2011. ISBN 978-80-251-3351-4.

Karpaty, jejichž těžké a vododržné půdy zajišťují plnost vín. V této oblasti se pěstuje Rulandské šedé a bílé, Veltlínské zelené, Chardonnay, Ryzlink rýnský.⁹²

Vinařská turistika v této podoblasti má silný potenciál. Místní lidové kroje, řemesla, tradice, lidové písně a tance, společně s folklorem a vinařstvím zde mají nejhlubší kořeny ze všech vinařských podoblastí. Slovácko je místem s největším výskytem vinohradnických staveb a vinných sklepů, které se zde liší oblast od oblasti. Významnou vinařskou obcí Slovácké vinařské podoblasti je město Strážnice, které je jedinečné svým typickým folklorem, vyhlášenou kvalitou vín a hojně se vyskytující vinařskou i lidovou architekturu. Střed města je tvořen náměstím Svobody, které je lemováno historickými budovami. Své místo zde má také pomník J. A. Komenského a T. G. Masaryka. Významnou památkou a zároveň dominantou města je renesanční zámek, který v minulosti představoval gotický vodní hrad. Přestavěn na zámek byl v 16. století. Interiéry nabízí k vidění vzácnou historickou knihovnu s rukopisy a prvotisky ze 16. století s 13 000 svazky knih nebo jedinečnou sbírku lidových hudebních nástrojů jejíž součástí jsou také zvukové nahrávky každého vystaveného exponátu. Zámek je obklopen parkem s dendrologickou stezkou a v jeho areálu jsou vybudovány přírodní amfiteátry, které jsou každoročně místem konání celé řady festivalů.⁹³ V současné době se v budově zámku nachází Národní ústav lidové kultury, jehož hlavní činností je výzkum a vývoj v oblasti kulturního dědictví a lidové kultury. Prostřednictvím výuky jsou výsledky výzkumu dále propagovány. Ústav také organizuje folklorní akce, vzdělávací akce, nabízí informační a poradenské služby v této oblasti.⁹⁴ Nedaleko strážnického zámku se nachází Muzeum vesnice jihovýchodní Moravy, které tvoří 65 jednotlivých vinohradnických staveb. Tyto jednotlivé objekty zobrazují styl života lidí na Slovácku, kteří se celý život zabývali pěstováním vinné révy. Skanzen je rozdělen do areálů, které představují jednotlivé regiony. Expozice je doplněna ukázkou řemesel, kterými se lidé živilí v dřívějších dobách. Okolí skanzenu vévodí vinohrady, jež seznamují návštěvníka s pěstováním a údržbou vinic od nestarších dob až po současnost. Strážnický skanzen je jediný svého druhu ve střední

⁹² OBŮRKOVÁ, E. *Krajem vína*. 1. vyd. Znojmo: Bravissimo, 2012. ISBN 978-80-87498-04-0.

⁹³ OBŮRKOVÁ, E. *Kam na jižní Moravě*. 3. vyd. Brno: Computer press, 2011. ISBN 978-80-251-3351-4.

⁹⁴ *Národní ústav lidové kultury*. [on-line]. [cit. 2013-01-15]. Dostupné z: <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=1>

Evropě.⁹⁵ Město Strážnice je také sídlem podniku Arimo, který se zabývá výrobou modrotisku a pokračuje tak ve stoleté tradici barvířské rodiny Cyrila Jocha. Modrotisk je označení pro tradiční tkaninu, jež byla využívána především k výrobě dámských krojů. Samotná výroba modrotisku představuje velice náročný proces.⁹⁶ Ve Strážnici je organizován každým rokem v červnu Mezinárodní folklorní festival Strážnice. V rámci festivalu se koná již od roku 1946 Soutěž o nejlepšího tanečníka slováckého verbuňku. Tento mužský lidový tanec patří neodmyslitelně ke Slovácku a roku 2005 byl prohlášen za Mistrovské dílo ústního a nehmátatelného dědictví lidstva UNESCO. Jeho typickým znakem je neustále se zrychlující tempo a stupňování tanečních prvků. Vznik verbuňku sahá až do 18. století, kdy byl ovšem znám pod jinými názvy. V České republice je běžný pouze na Slovácku.⁹⁷ Zde se rozeznává šest různých typů tohoto mužského tance, které se člení podle subregionů Slovácka. V každém z nich má verbuňk jinou formu, která je ustálena tradicí. Jedná se o subregiony Strážnice, Kyjova, Hustopečska, Ždánicka, Uherskobrodská a Uherskohradištska.⁹⁸ Na seznam UNESCO také patří folklorní akce Jízda králů. Hlavní postavou této slavnosti je nezletilý král, oblečen do dámských šatů se zahalenou tváří. Jako doklad mlčenlivosti je růže, jež má v ústech. Krále na bílém koni mají za úkol ochránit jeho pobočníci, kteří závěrem vrátí krále rodičům a slavnost pokračuje hody v jejich domě. Slavnost se koná každoročně v jednotlivých obcích Slovácké vinařské oblasti, například ve Vlčnově.⁹⁹

Pověstným poutním místem v těsné blízkosti Bílých Karpat, je kaple sv. Antonína Paduánského na Blatnické hoře ze 17. století. Cesta ke kapli vede uprostřed vinic, kde se rozprostírá památková rezervace vinných sklepů a tzv. búd. Samotné město Blatnice pod Svatým Antonínkem je proslaveno právě pěstováním vinné révy již od 14. století. Za pověstného vinaře, který je zde nejznámější postavou blatnické vinařské historie, je označován Jan Amos Komenský.¹⁰⁰ Místní muzeum je zaměřeno na výstavu lidových krojů a života místních obyvatel. V budově mateřské školy tak lze obdivovat expozici

⁹⁵ *Strážnický skanzen*. [on-line]. [cit. 2013-01-30]. Dostupné z: <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=1>

⁹⁶ *Arimo, spol. s.r.o.* [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.arimo-modrotisk.cz/modrotisk.htm>

⁹⁷ DUDÁK, V. *Putování vinařským krajem*. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. ISBN 978-80-7252-324-5.

⁹⁸ BLAHUŠEK, J. KRIST, J. MATUSZKOVÁ, J. PAVLIŠTÍK, K. *Slovácký verbuňk*. 1. vyd. Strážnice: Národní ústav lidové kultury, 2006. ISBN 80-86156-80-X.

⁹⁹ *Jízda Králů*. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.mesto-kunovice.cz/a/j%C3%ADzda-kr%C3%A1l%C5%AF>

¹⁰⁰ *Putování po blatnických búdách*. [on-line]. [cit. 2013-01-30]. Dostupné z: <http://www.obecblatnice.cz/index.php?nid=761&lid=cs&oid=1313877>

šicích strojů, sbírku knoflíků, výšivek i samotných krojů. Nedaleko Blatnice pod Svatým Antonínkem se nachází obec Blatnička, která je proslavena díky společnosti Tradice Slovácka, jejíž hlavní činností je především zhotovení krojů. Vyrobené kroje je možné si zde vypůjčit nebo zakoupit. Mezi služby, které organizace zajišťuje patří péče o kroje, shromažďování informací o jejich historii, vydávání informačních materiálů, organizování školení, seminářů a výstav. Součástí dílny je také jejich muzeum.¹⁰¹

Historická obec Petrov, která se nachází v údolí podél řeky Moravy, je neobyčejná stavbami vinných sklepů nazývaných Plže. Budovány byly od 15. století a na území obce se jich nachází 80. Roku 1983 byla vyhlášena památkovou rezervací lidové architektury. Vzhled vinných sklípků je tvořen omítkou modré a bílé barvy. Tento jednoduchý zevnějšek je doplněn barevnými ornamenty. Areál tvoří dvě návsi – horní a dolní. Jejich ulice jsou po obou stranách lemovány vinnými sklípkami. Díky těmto stavbám dochází v současné době k velkému rozvoji vinařské turistiky v této oblasti. V průběhu roku se zde koná celá řada vinařských akcí s degustacemi vín.¹⁰²

Obrázek 7: Plže



Zdroj: *Plže – vinné sklepy*. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.ctyripe.cz/recenze/ceska-republika/jihomoravsky-kraj/petrov/plze-vinne-sklepy/>

¹⁰¹ *Základní informace*. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: http://www.tradiceslovacka.cz/o_spolecnosti.htm

¹⁰² *Plže*. [on-line]. [cit. 2013-01-30]. Dostupné z: <http://www.obec-petrov.cz/index.php?id=10674&lid=cs&oid=2469463>

3 VINAŘSKÁ TURISTIKA V ČESKÉ REPUBLICE

Vinařská turistika je specifickou formou cestovního ruchu, která spadá do venkovského cestovního ruchu. V České republice dochází k neustálému rozvoji vinařských turistických programů. Turisty do těchto oblastí láká vinařská architektura, okouzlující krajina, folklor a tradice, každoročně se konající vinařské akce, místní gastronomické speciality nebo vinařské cyklostezky, které jsou vybudovány v místech obklopených vinicemi.

V současné době se stále zvyšuje zájem turistů o programy vinařské turistiky, které vytvářejí přímo vinaři. Jedná se zejména o zprostředkování prací na vinicích, kterých se zájemci aktivně účastní. Pro mnohé je tento způsob trávení volného času atraktivní. Mohou si zde vyzkoušet každodenní činnost vinařů, dozvědět se zajímavé informace z odborných výkladů, získat nové zážitky, zúčastnit se procházek po vinicích a vyzkoušet si degustaci vín. Kvalita vín je ovlivněna nejen výrobou a zráním ve vinných sklepech. Největší podíl na jakosti má péče o vinice, která jim musí být věnována celoročně. Vinaři pečují o půdu, zaorávají trávu, nové výhonky váží k drátům a navádějí je k pnutí, provádějí letní a zimní řezy vinné révy, chrání vinnou révu před nežádoucími škůdci, zavlažují, ulamují zálistky. Po dozrání vinné révy sklízí hrozny a připravují rostliny na zimu. Po celoročním úsilí vinařů, přichází na řadu samotná výroba vína, která je odlišná u bílých i červených vín. Výroba vína začíná od okamžiku přijetí plodů vinné révy do výroby a jeho délka se odvíjí od způsobů kvašení. Jedná se o proces jednoho týdne až tří měsíců. Výroba vína je zakončena okamžikem stáčení.¹⁰³

České vinohrady jsou bohaté na množství jednotlivých odrůd vinné révy. U všech druhů, jež jsou registrovány na území České republiky je proveden zápis do Státní odrůdové knihy, který provádí Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. Zaznamenáno je celkem 30 bílých odrůd a 26 červených odrůd vinné révy. Nejčastěji pěstovanými bílými odrůdami jsou Chardonnay, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Sauvignon a Ryzlink vlašský. Z červených odrůd se pak nejčastěji jedná o Frankovku, Svatovavřínecké a odrůdu André.¹⁰⁴ Ušlechtilá odrůda vinné révy s názvem Chardonnay má svůj původ v Burgundsku. V současné době je rozšířena po celém světě především díky tomu, že přináší vína kvalitní bez ohledu na typ půdy.

¹⁰³ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

¹⁰⁴ OBŮRKOVÁ, E. *Krajem vína*. 1. vyd. Znojmo: Bravissimo, 2012. ISBN 978-80-87498-04-0.

Plochy, které jsou osázené odrůdou Chardonnay neustále přibývá. V mnoha případech se využívá k výrobě šumivých vín. Její pěstování vyžaduje úrodnější půdy s dostatečným obsahem vápníku. Plody Chardonnay jsou barvy žlutozelené a dávají vína světle žlutá, jejichž chuť je ovlivněna charakterem půdy a klimatem ve kterém je vinná réva pěstována.¹⁰⁵ V teplých podmínkách má víno tropický nádech s tóny citrusových plodů, broskví, manga, melounu a ananasu. Tato odrůda byla zapsána do Státní odrůdové knihy roku 1987 a tvoří 4 % plochy vinic České republiky.¹⁰⁶ Ryzlink rýnský, původem z Německa, je pozdější odrůdou ze které vznikají v chladnějších oblastech jemnější vína.¹⁰⁷ Hojně využívaný je v severních oblastech, kde je považován za nejkvalitnější odrůdu. Na českém území byla tato odrůda rozšířena v 17. století řádem sv. Benedikta. Vína vyrobená z této odrůdy se vyznačují výraznou kyselinou, jejíž aromatické látky se vyvíjejí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Z tohoto důvodu dochází ke sklizni v měsících říjnu až listopadu a je vyhovující pro výrobu ledových vín. Barva hroznů i jejich vína je zelenožlutá. Aroma vína je tvořeno ovocnými tóny.¹⁰⁸ Chuť Ryzlinku rýnského se vyznačuje vyšší kyselinou a nejlépe vynikne ve vyzrálých vínech. Zapsán do Státní odrůdové knihy byl roku 1991 a tvoří 7 % ploch osázených vinnou révou.¹⁰⁹ Odrůda Müller Thurgau vznikla roku 1882 křížením Ryzlinku rýnského a Sylvánského zeleného. Šlechtitelem byl Herman Müller. Tato odrůda je v České republice nejrozšířenější. Tvoří zde přibližně 12 % osázených ploch. Vyrobená vína z této odrůdy vinné révy jsou skromnější, voňavá a jejich chuť se vyznačuje především lehkým muškátovým zabarvením a nádechem bezinkového květu. Barva bobulí je zelenožlutá. Na seznam Státní odrůdové knihy byla odrůda Müller Thurgau zapsána roku 1941. Další odrůdou hojně pěstovanou v České republice, která tvoří 11 % z komplexní plochy vinic, je Veltlínské zelené. Odrůda je starší a pochází z Rakouska, kde patří k nejpěstovanějším. Jakost vín je určena polohou jejího pěstování.¹¹⁰ Barva bobulí je zelenožlutá a jeho vína jsou lehká, peprná s mandlovou nebo muškátovou chutí. Aroma připomíná lipový květ s ovocnými tóny. Roku 1941 byla odrůda zapsána do Státní

¹⁰⁵ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

¹⁰⁶ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. s. 208. ISBN 80-86767-00-0.

¹⁰⁷ MAŘÍK, K. BÍLÍK, L. *Cesty za moravským a českým vínem*. 1. vyd. Praha: Professional Publishing, 2004. ISBN 80-86419-75-4.

¹⁰⁸ KRAUS, V. *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. 1. vyd. Praha: Radix, 1999. ISBN 80-86031-23-3.

¹⁰⁹ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. s. 208. ISBN 80-86767-00-0.

¹¹⁰ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

odrudové knihy. Sauvignon je velice kvalitní odrůda vinné révy, která je rozšířena po celém světě. V České republice tvoří 5 % celkové plochy vinic. Pochází z Bordeaux, kde je také nejvíce pěstována. Tato odrůda vznikla v důsledku opylení Chenin blanc pylem odrůdy Tramínu červeného. Její vznik byl tedy zcela samovolný. V severních oblastech patří k nejkvalitnějším odrůdám.¹¹¹ Barva je zelenožlutá s vůní i chutí připomínající ovocné, především broskvové tóny. Vína z této odrůdy jsou více aromatická. Do Státní odrůdové knihy byl Sauvignon zapsán roku 1952. Pozdější odrůdou je Ryzlink vlašský, který se pěstuje právě kvůli opožděnějšímu zrání v jižnějších teplých oblastech. Z tohoto důvodu je ideální odrůdou pro výrobu ledových vín. Počátky jeho pěstování nejsou známy. Vína vyrobená z této odrůdy obsahují vyšší kyselu a často jsou využívány také k výrobě šumivých vín. Do Státní odrůdové knihy byl zapsán roku 1941. Červená odrůda vinné révy nesoucí název Frankovka, patří mezi starší odrůdy. Pochází z Rakouska a v České republice zaujímá 7 % vinic. Rostlina vinné révy vyžaduje především sušší půdy. Vyznačuje se kořenitými, tmavými červenomodrými bobulemi, které dávají vínu barvu rubínovou s fialovými jiskrami. Aroma vína připomíná skořici, jež přecházejí do ovocných tónů. Vína jsou kvalitní a obsahují vyšší množství kyselin. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána roku 1941. Svatovavřínecké pocházející z Francie se na území České republiky začalo pěstovat v roce 1900. V současné době je nejpěstovanější modrou odrůdou. Zaujímá 9 % vinic. Odrůda má nízké nároky na polohu.¹¹² Bobule jsou barvy černomodré a začínají se zabarvovat začátkem měsíce srpna na sv. Vavřince. Aroma vína je zřetelně višňové, stejně jako jeho chuť. Křížením odrůdy Frankovka a Svatovavřínecké vznikla roku 1961 nová odrůda s názvem André. Místem vzniku jsou Velké Pavlovice a šlechtitelem byl Ing. Jaroslav Horák. Hrozny, které jsou modročerné barvy dávají vínům červený až tmavě granátový odstín. Aroma vín připomíná ovoce, nejčastěji borůvky a ostružiny.¹¹³

Degustace, nazývaná také ochutnávkou vína, je typická činnost spojená s návštěvou vinařských oblastí. Jedná se o složitý proces, jehož smyslem je vytvoření si názoru o víně prostřednictvím analýzy vzhledu, chuti a vůně. Ochutnávka vín probíhá

¹¹¹ KRAUS, V. *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. 1. vyd. Praha: Radix, 1999. ISBN 80-86031-23-3.

¹¹² MAŘÍK, K. BÍLÍK, L. *Cesty za moravským a českým vínem*. 1. vyd. Praha: Professional Publishing, 2004. ISBN 80-86419-75-4.

¹¹³ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. s. 208. ISBN 80-86767-00-0.

bez pohledu na etiketu, čímž se předchází jakékoli zaujatosti.¹¹⁴ Sklenice se nenalévá při degustacích plná z důvodu kroužení vína, kterým se aktivují jeho aromatické látky. Prvním smyslem, jímž lze víno hodnotit je zrak. Víno by nemělo být zakalené, ale průzračné. Existuje mnoho činitelů, které ovlivňují barvu vína. Jedná se například o jeho stáří – postupem času vína bílá tmavnou a červená naopak blednou. Dalším faktorem ovlivňujícím barvu vína je odrůda vinné révy, vyzrállost nebo způsob jeho zpracování.¹¹⁵ Vůně a chuť vína jsou pojmenovány jako jeho aroma, které se rozlišuje na aroma primární, sekundární a terciární. Jako primární aroma je označováno přirozené aroma hroznů a jejich moštu, které je specifické pro každou odrůdu vinné révy. Ovlivněno je ve velké míře podmínkami, ve kterých je vinná réva pěstována a v jakém stupni zralosti se nachází. Jedná se o aroma ovocné a květinové. Sekundární aroma získá víno v průběhu kvašení. Závisí na druhu kvasinek a vyzrállosti hroznů. Toto aroma tvoří chuťové dojmy připomínající chlebové tóny, sýr, houby, vařenou marmeládu aj. Terciární aroma vzniká při jeho zrání v sudech nebo v lahvi a je označováno za tzv. buket. Zde se jedná například o aroma dřevité nebo kouřové. Základními chutěmi vína jsou slaná, sladká, kyselá nebo hořká. Tímto smyslem je hodnocena intenzita, čistota a kvalita ochutnávaných vín. S degustací úzce souvisí další činnost, kterou je snoubení vína s pokrmem. Víno a jídlo se vzájemně doplňují. V současné době je věnována kombinaci vína a jídla stále větší pozornost. Důležitý je jejich soulad a rovnováha, tedy aby víno nepřebíjelo chuť jídla a naopak. Názory na snoubení pokrmů s vínem se v mnoha případech rozcházejí, ovšem existují určitá pravidla, která jsou nezpochybnitelná.¹¹⁶ Čím více je pokrm delikátnější a jemnější, tím je voleno i víno s jemnějším aromatem. Výrazné chutě pokrmů jsou doplňovány plnými víny. Slaná chuť podpoří dojem hořkosti a hořká posiluje pocit kyselosti.¹¹⁷ Sladká chuť tlumí kyselou, slanou i hořkou. Důležitý je výběr surovin, koření a typ omáček. Vína k předkrmům by měla být bílá a lehká. V případě salámů a uzenin jsou vhodná lehká červená vína, například Modrý Portugal, Frankovka nebo André. Předkrm představující

¹¹⁴ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

¹¹⁵ KRŠKA, P. *Degustace vína*. [on-line]. [cit. 2013-02-11]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/r-4-3-1-28-degustace-vina-cz.html>

¹¹⁶ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

¹¹⁷ NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, O.P.S. *Když se snoubí jídlo s vínem*. 1. vyd. Valtice: Vinařský fond, 2011.

husí játra, je nejlépe doplněn sladkými víny.¹¹⁸ V případě ryb závisí volba vína na způsobu jejich přípravy. K rybám jsou všeobecně doporučována vína svěží, suchá, bílá. Hlavním důvodem je sůl, které je při přípravě ryb zapotřebí větší množství. Třísloviny vín červených se nesnesou se solí. Ušlechtilé ryby s máslovými omáčkami žádají vína bílá silná a plná, krémové omáčky naopak vyžadují sladší. K dušeným a vařeným rybám se podává lehké suché bílé víno a k slanějším rybám spíše vína s ovocnou chutí. Drůbeží maso může být ovšem kombinováno s bílými i červenými víny, přičemž vždy záleží na druhu drůbežního masa a na omáčce. K hustějším omáčkám lépe vynikne lehce kořeněné červené víno s ovocným aroma.¹¹⁹ U pokrmů z masa platí pravidlo, že bílé víno je podáváno k bílým masům a červené víno k masům červeným. Hovězí maso nejlépe vynikne s červenými víny jako Cabernet Sauvignon nebo Rulandské modré. Telecí maso s víny bílými jako například Rulandské bílé. K nepropečeným masům je vhodné mladé červené víno s tříslovinou. Vyzrálá červená vína, například Svatovavřínecké nebo Cabernet Sauvignon, jsou nejlépe kombinována se zvěřinou. Neoddělitelnou součástí vína jsou sýry, které jsou spolu neodmyslitelně spjaty. V tomto případě je pravidlem výběr bílého vína k jemným sýrům a červená vína k sýrům výrazné chuti. K sýrům čerstvým jsou podávána nejčastěji bílá vína odrůdy Müller Thurgau, k sýrům s bílou a modrou plísní červená vína. Sladká jídla se podávají s víny stejně nebo více sladkými.¹²⁰ Asijská kuchyně, jež je sestavena kombinací jednotlivých exotických koření je nejlépe doplňována víny polosladkými a sladkými s ovocným nádechem, které nejlépe podtrhují její chuť.¹²¹

Vinařské oblasti jsou tvořeny vinohrady, vinařskými obcemi, vinařskou architekturou a ostatními stavbami, které souvisejí s vinařstvím. V České republice je to zejména vinařská oblast Morava, která je bohatá na přítomnost těchto atraktivit vytvářejících komplexní obraz vinařské krajiny. Cesty, jež jsou podnikány za vinohradnickými stavbami, představují zároveň cesty historií architektury. V případě vinohradnických staveb se jedná zejména o vinné sklepy a lisovny, které se využívají ke zpracování vinné révy a slouží zároveň k jejímu následnému uskladnění.

¹¹⁸ NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, O.P.S. *Když se snoubí jídlo s vínem*. 1. vyd. Valtice: Vinařský fond, 2011.

¹¹⁹ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

¹²⁰ NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, O.P.S. *Když se snoubí jídlo s vínem*. 1. vyd. Valtice: Vinařský fond, 2011.

¹²¹ PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.

Vinohradnické stavby, jež byly dříve budovány v rozlehlých prostorách klášterů, hradů a zámků, jsou v současné době umístěny uprostřed obcí, na okrajích vinic nebo tvoří vlastní vinařský areál.¹²² Původ vinohradnické architektury patří do 18. století. V tomto období výstavba souvisela se změnou platby vinných dávek, které byly do této doby odváděny při sklizni formou vinného rmutu přímo na vinohradě. Později se ovšem začaly dávky platit prostřednictvím čistého vína. Z tohoto důvodu byla nutností výstavba sklepů a lisoven. Výstavba těchto budov byla závislá na místních podmínkách, zejména pak na struktuře půdy. Nejstarším způsobem hloubení sklepa bylo jeho vykroužení v hlíně.¹²³ Vinný sklep vlastnili pouze ti nejmajetnější vinaři, u nichž si své zásoby ukládali ostatní vinaři.¹²⁴ Mezi nejstarší typ vinařských staveb patří stavby církevní, které se dále člení na stavby řádové, panské, městské, lidové nebo obchodní. Řádové sklepy jsou spjaty s církví a křesťanstvím. Od 5. století docházelo k jejich rozšiřování jednotlivými církevními řády. Středověké kláštery se stavěly v románském a později i gotickém stylu. Důvodem rozvoje vinařství v tomto období bylo užívání vína jako nedílné součásti církevních obřadů, zábavy, ale také představovalo zdroj příjmů. Řády, jež se podílely na vývoji vinařství byly především Benediktini, Cisterciáci, Templáři, Augustiniáni, Premonstráti a Jezuité. Další typ církevních staveb představují panská sídla, jimiž byli označovány tvrze, hrady a zámky. Víno, v období budování panských staveb, představovalo velký zdroj příjmů. Rozkvět vinařství v Čechách i na Moravě je spjat se šlechtickými rody. Ty nejvýznamnější, jež se zasloužily o rozvoj vinařství a vinohradnictví byly Šternberkové, Lobkovicové, Lichtenštejnové a Žerotínové. S počátkem výstavby měst, se rozvinul další typ vinařských staveb – městské sklepy. Mezi významná města, jež si historicky získaly výjimečné postavení ve vinařství patří město Litoměřice, Mělník, Kutná Hora, Hustopeče a Znojmo. Společně s městským vinařstvím se začalo rozvíjet i vinařství venkovské a začaly vznikat tzv. sklepy dědinské. Mezi skupiny, jež se zřetelně zapsaly do historie venkovského vinařství byly Habáni, jež přišli na Moravu před třicetiletou válkou v 16. století. Jejich hlavním záměrem byly činnosti související s přírodou. Zakládali vinice, sklepy a pokoušeli se o nové postupy v pěstování vinné révy a jejího zpracování. Habánské

¹²² DUDÁK, V. *Putování vinařským krajem*. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. ISBN 978-80-7252-324-5.

¹²³ MATUSZKOVÁ, J. KOVÁŘŮ, V. *Vinohradnické stavby*. 1. vyd. Brno: ERA Group, 2004. ISBN 80-7366-001-6.

¹²⁴ KILLIÁN, J. *Trpké býti zdá se?*. 1. vyd. Mělník: Regionální muzeum Mělník, 2009. ISBN 978-80-903899-6-0.

stavby se dochovaly dodnes ve Velkých Bílovicích. Dalšími dochovanými dědinskými stavbami jsou sklepní uličky moravských vesnic.¹²⁵ V současné době se tyto stavby, jež byly dříve využívány k výrobě a uskladnění vína, přizpůsobují k provozování vinařské turistiky.

V České republice mají tradice a folklor velký význam především na jižní Moravě. „*Folklor je součástí místní kultury a životního stylu určité komunity.*“¹²⁶ Tradice představují soubor obyčejů, zvyklostí, schopností nebo myšlenek obyvatel, jež jsou předávány z generace na generaci. Tradice společně s folklorem ztvárňují na Moravě především národní barevné kroje, zvyky místních obyvatel a jejich řemesla, nářečí, tradiční tance a muziku. Lidová kultura každého národa je v rámci regionů diferencovaná. Vinařské podoblasti na našem území jsou po kulturní stránce velmi různorodé a mají dokonce již několikasetletou tradici. Především se jedná o podoblast Slováckou, která je po folklorní stránce nejzajímavější a nejbohatší v České republice i v Evropě. Slovácké slavnosti vína, jež kromě folklorního festivalu představují také národopisnou slavnost měst a obcí celého Slovácka, se zde konají každoročně v měsíci září a jsou jediné svého druhu. Prolíná se zde tradiční slovácký folklor společně s vinařstvím, gastronomickými specialitami a otevřenými historickými památkami. Inspirací pro organizaci slováckých festivalů byl Slovácký rok, který se koná od roku 1922 v Uherském Hradišti.¹²⁷ Projevem tradiční lidové kultury jsou lidové kroje, které byly odedávna tradičním oděvem na jižní Moravy a jejich typy se liší podle jednotlivých oblastí. V současné době jsou k vidění na různých folklorních festivalech, slavnostech nebo v celé řadě muzeí.¹²⁸ Proslulá po celém světě jsou i lidová řemesla pocházející z této oblasti. Jedná se například o zhotovení velikonočních kraslic, řezbářství, hrnčářství, vyšívání tradičních slováckých krojů, barvířství modrotiskem nebo výrobu cimbálu. Řemesla jsou k vidění v muzeích i na každoročních tradičních vinařských a kulturních akcích, kterými jsou tradiční hody, dožínky, košty vín, fašank.

¹²⁵ KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.

¹²⁶ JANDOUREK, J. *Slovník sociologických pojmů*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2012. s. 88. ISBN 978-80-247-3679-2.

¹²⁷ DVOULETÝ, M. et al. *Na paletě krojů*. 1. vyd. Uherské Hradiště: Děti-kultura-sport, 2010. ISBN 978-80-254-7930-8.

¹²⁸ *Lidové kroje*. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://jiznimorava.fkaleidoskop.cz/lidove-kroje>

Soutěž o nejlepšího tanečníka slováckého verbuňku, velikonoční průvody, jízdy králů a další oslavy s vinařskou tematikou.¹²⁹

Zájem turistů je soustředěn ve velké míře také na vinařské cyklostezky, kterých je na Moravě celkem 11 a jsou propojeny se stezkami naučnými, kterých je zde 8.¹³⁰ Vinařské stezky jsou propojeny s významnými vinařskými místy a jsou vybudovány s ohledem na polohu vinných sklepů, vinic a památek. Cyklistické trasy dohromady tvoří délku více než tisíc kilometrů. Tento projekt je budován již od roku 1999 Nadací Partnerství ve spolupráci s vinařskými obcemi, kterých je v současné době 280. Na trase každé stezky je umístěna informační tabule s mapou trasy.¹³¹ Hlavní stezka tzv. Moravská vinná stezka vede ze Znojma přes Mikulov, Hustopeče, Velké Pavlovice, Mutěnice, Bzenec do Uherského Hradiště a měří 290 km. Tato hlavní trasa propojuje jednotlivé regionální stezky, chráněné přírodní rezervace, architektonické památky, svou polohou zasahuje do všech moravských vinařských podoblastí a protíná 70 vinařských obcí.¹³² Dalšími stezkami jižní Moravy jsou Kyjovská vinařská stezka, Strážnická vinařská cesta, Uhersko-hradištská, Bzenecká, Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická, Brněnská, Mutěnická, vinařská stezka Podlužím. Pro tyto stezky je charakteristický zejména zvlněný terén vedoucí vinicemi, lesy, loukami. Na jednotlivých trasách mohou návštěvníci shlédnout vinařské obce, lidovou architekturu, celou řadu historických i přírodních památek. Kromě vinařských moravských stezek, jsou zde turistům k dispozici také místní a naučné vinařské stezky, jež seznamují s historií jednotlivých vinařských oblastí a s odrůdami pěstovaných vín. Naučné stezky je možné absolvovat nejen na kole, ale také pěšky a některé dokonce automobilem.¹³³ Doposud jediná vinařská stezka v Čechách tzv. Kutnohorská vinařská stezka, začíná v Kutné Hoře a vede historickým jádrem města do vinice pod kopcem Slukov.¹³⁴

¹²⁹ BAKER, H. *Slovácká vinařská podoblast*, 1. vyd. Praha: Radix, 2008. ISBN 978-80-96031-78-1.

¹³⁰ *Moravské vinařské stezky*. [on-line]. [cit. 2013-01-05]. Dostupné z:

<http://www.wineofczechrepublic.cz/5-1-vinarske-trasy-cz.html>

¹³¹ *Moravské vinařské cesty*. [on-line], [cit. 2012-09-11]. Dostupné z:

<http://www.cyklistikakrnov.com/Cyklotrasy/stezky-vinarske-moravske.html>

¹³² KRŠKA, P. *Moravská vinná stezka*. [on-line], [cit. 2012-09-11]. Dostupné z:

<http://www.wineofczechrepublic.cz/r-5-1-1-58-moravska-vinna-stezka-cz.html>

¹³³ *Vinařské trasy*. [on-line], [cit. 2012-09-13]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/5-1-vinarske-trasy-cz.html>

¹³⁴ *Kutnohorská vinařská stezka*. [on-line], [cit. 2012-09-11]. Dostupné z:

<http://www.wineofczechrepublic.cz/r-5-1-23-38-kutnohorska-vinarska-stezka-cz.html>

PRAKTICKÁ ČÁST

4. TURISTICKÝ PRODUKT

Hlavním výstupem cestovní kanceláře je produkt cestovního ruchu, kterým je zájezd nebo pobyt. Cestovní kancelář tento produkt nabízí ve svém katalogu nebo na internetu společně s hlavními komponenty, kterými jsou služby ubytovací, stravovací a dopravní, služby delegáta a průvodce cestovní kanceláře nebo služby poskytované v místě.¹³⁶ Pobyt lze definovat jako organizovanou účast skupiny osob na cestovním ruchu, kteří se skupinově či individuálně dopravili do míst, kde budou společně ubytováni. „Zájezdem se rozumí předem sestavená kombinace alespoň dvou z následujících služeb, je-li prodávána nebo nabízena k prodeji za souhrnnou cenu a je-li služba poskytována po dobu přesahující 24 hodin nebo když zahrnuje ubytování přes noc.“¹³⁷ V případě kombinace alespoň dvou služeb se zde jedná o služby ubytovací, dopravní nebo jiné, které tvoří přinejmenším 20 % ceny zájezdu.¹³⁸ Účelem tvorby zájezdu je využití volného času klientů cestovních kanceláří z důvodu rekreace, relaxace nebo poznání. Produkt cestovního ruchu je tedy vázán na přítomnost klienta. Jeho prostřednictvím dochází také k rozvoji duševních a fyzických sil účastníků. Tvorba produktu ve výjezdovém a domácím cestovním ruchu se skládá ze tří hledisek – organizačně-technického, ekonomického a právního.¹³⁹

Organizačně-technická stránka je zaměřena na sestavení trasy zájezdu, jeho programu a zajištění služeb účastníkům. Sestavení trasy zájezdu je důležitá součást

¹³⁶ ZURYNEK J., SYSEL, J. *Management cestovní kanceláře a cestovní agentury*. 1 vyd. Praha: UJAK, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

¹³⁷ Zákon č. 159/1999 Sb. o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu a o změně zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (Živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů. IN: *Sbírka zákonů České republiky*. 1999, Dostupné z:

http://cestovnuruch.praha.eu/jnp/cz/dokumenty/zakon_c_159_1999_sb_o_nekterych.html

¹³⁸ Zákon č. 159/1999 Sb. o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu a o změně zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (Živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů. IN: *Sbírka zákonů České republiky*. 1999, Dostupné z:

http://cestovnuruch.praha.eu/jnp/cz/dokumenty/zakon_c_159_1999_sb_o_nekterych.html

¹³⁹ ORIEŠKA, J. *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 1999. ISBN 80-85970-27-9.

tvorby každého zájezdu a při jejím sestavování je nezbytné vycházet z přírodních, historických a kulturních atraktivit cestovního ruchu, a z ubytovacích a stravovacích možností. Trasou zájezdu se rozumí cesta, po níž je realizován transport účastníků dopravními prostředky. Zpracovávána je pracovníky cestovní kanceláře, kteří jsou již v této oblasti zkušení. Trasa musí být zvolena s ohledem na tématické zaměření zájezdu a druh dopravního prostředku. V rámci poznávacích zájezdů se jedná zejména o autokarovou dopravu, která často bývá kombinována s dopravou leteckou. V případě autokarové dopravy je nezbytné zohlednění průměrné rychlosti 60 km/h a po dálnici 80 km/h. Důležité jsou také povinné zastávky řidičů, které jsou určeny od roku 2007 nařízením č. 561/2006 Sb. Cestovními kanceláři je také využívána doprava lodní zejména v případě zájezdů s rekreačně-poznávací tematikou. Zde trasu zájezdu stanovuje provozovatel. Dalším typem je železniční doprava, která je určena železniční sítí a pravidelnými spoji podle jízdních řádů. Při sestavování trasy zájezdu dochází ke stanovení jednotlivých míst na trase, které představují záchytné body. Jsou jimi výchozí a cílové místo, místa prohlídek nebo rozmístění zastávek. Důležité je určení jednotlivých úseků na trase, jejich délka a časové rozložení. Pracovníci, jež zájezd vytvářejí, používají celou řadu nástrojů, map, průvodců, příruček, programů a jízdních řádů dopravních prostředků. Nezbytností je charakteristika trasy a získání informací o materiálně technických předpokladech. V zahraničním cestovním ruchu to jsou informace o cílové zemi. Dalším krokem tvorby zájezdu je sestavení programu, které závisí na jeho zaměření, případně na požadavcích klienta. Nástrojem pro stanovení ceny zájezdu a pro přehled o rozsahu a struktuře služeb je tzv. služební program, který obsahuje veškeré informace týkající se zájezdu. Třetí částí tvorby zájezdu cestovního ruchu představuje zabezpečení služeb účastníků zájezdu. Jednou z nejdůležitější činností cestovní kanceláře je uzavírání kontraktů poskytovateli služeb na základě obchodní smlouvy. Nutností jsou písemné objednávky a jejich zpětné potvrzení. Kontrahované služby musí odpovídat uvedenému rozsahu a kvalitě.¹⁴⁰ Smlouvy uzavřené s ubytovacími zařízeními mají tři podoby. Ubytovací kapacita, která je smluvena, je placena bez ohledu na obsazenost nebo je k dispozici od určitého data a placena v upřesněném objemu nebo je objednána v ad hock objemu. Tyto smlouvy vždy musí obsahovat základní informace týkající se kontrahovaných služeb, například

¹⁴⁰ ORIEŠKA, J. *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 1999. ISBN 80-85970-27-9.

období, počet pokojů, rozsah stravování, speciální vybavení, platební podmínky. V případě dopravních služeb využívá cestovní kancelář čtyři druhy dopravy – leteckou, autobusovou, lodní a železniční. V letecké dopravě uzavírá cestovní kancelář s dopravci dva typy smluv - dopravci provozující pravidelnou přepravu a provozující nepravidelnou přepravu. Tyto smlouvy se liší v kontrahované kapacitě dopravního prostředku. V autobusové dopravě cestovní kancelář kontrahuje pouze jednu cestu nebo celý seriál zájezdů, přičemž smlouvu uzavírá na celou kapacitu dopravního prostředku. Lodní a železniční doprava jsou kontrahovány na určité akce.¹⁴¹

Ekonomická stránka je zaměřena na náklady, účetnictví a ceny. V případě poznávacích zájezdů v domácím cestovním ruchu stanovuje cestovní kancelář přímé a nepřímé náklady na zájezd.¹⁴² Přímé náklady jsou vytvářeny na jednoho účastníka zájezdu a to i v takové situaci, kdy se zájezdu nezúčastní. Jedná se o služby jednotlivých vstupů, stravovacích a ubytovacích služeb. Cestovní kancelář může tyto náklady reklamovat či neuhrazovat. Nepřímé náklady je nutné uhradit bez ohledu na to, kolik účastníků se zájezdu zúčastní. Cena se rozděluje mezi jednotlivé účastníky zájezdu. Jedná se o náklady za dopravu, průvodce a kursově riziko. U cen týkajících se dopravy jsou vždy zohledněny při kalkulaci všechny druhy dopravních prostředků, které jsou v ceně zahrnuty. V případě domácího cestovního ruchu se jedná především o dopravu autokarovou. Ceny zájezdu jsou určovány na základě kalkulace zájezdu, která může být předběžná nebo výsledná. Prostřednictvím předběžné kalkulace stanoví cestovní kancelář očekávané ceny zájezdu již před jeho zařazením do katalogu. Výsledná kalkulace zájezdu je zřejmá až po jeho skončení, kdy cestovní kancelář zná skutečné náklady. V konečné fázi tvorby kalkulace je důležité připočtení 10 – 13 %, které pokryjí režijní náklady. V případě dopravy autokarem cestovní kancelář zahrnuje do kalkulace náklady na parkovné, silniční poplatky, nákup pohonných hmot. Kalkulace tohoto typu dopravy závisí na počtu ujetých kilometrů a min. 5 % objížďky. V časovém

¹⁴¹ ZURYNEK J., SYSEL, J. *Management cestovní kanceláře a cestovní agentury*. 1 vyd. Praha: UJAK, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

¹⁴² PROBOŠTOVÁ, J. *Perspektivy Laponska pro cestovní ruch*. Praha, 2011. Bakalářská práce. Univerzita J. A. Komenského, Hospodářská politika a správa, Management cestovního ruchu. Vedoucí bakalářské práce: Ing. Iveta Hamarnehová, Ph.D.

intervalu od 6:00 – 18:00 je nutné počítat s čekacími dobami. Podle zákoníků práce jsou vypočteny diety pro pracovníky cestovní kanceláře. Riziko neobsazenosti tvoří 20 %.¹⁴³

4.1 Dotazníkové šetření

Tato část diplomové práce je věnována analýze dotazníkového šetření a prezentaci jeho výsledků. Cílem dotazníkového šetření bylo získat informace týkající se vztahu respondentů k vinařské turistice. Dotazník nebyl zaměřen na žádnou cílovou skupinu. U respondentů, kteří se vinařské turistice již zúčastnili, byl zjišťován důvod jejich návštěvy, spokojenost a nespokojenost s účastí. U respondentů, jež se vinařské turistice dosud z nějakého důvodu nezúčastnili, bylo účelem zjistit, co by je k návštěvě vinařské podoblasti motivovalo. V tomto případě bylo cílem dostat alespoň do povědomí možnost takového způsobu využití volného času. Součástí diplomové práce je také analýza cestovních kanceláří, která je zaměřena na nabídku poznávacích zájezdů týkajících se vinařské turistice. Následně je vytvořen na základě této analýzy cestovních kanceláří a dotazníkového šetření návrh poznávacího zájezdu.

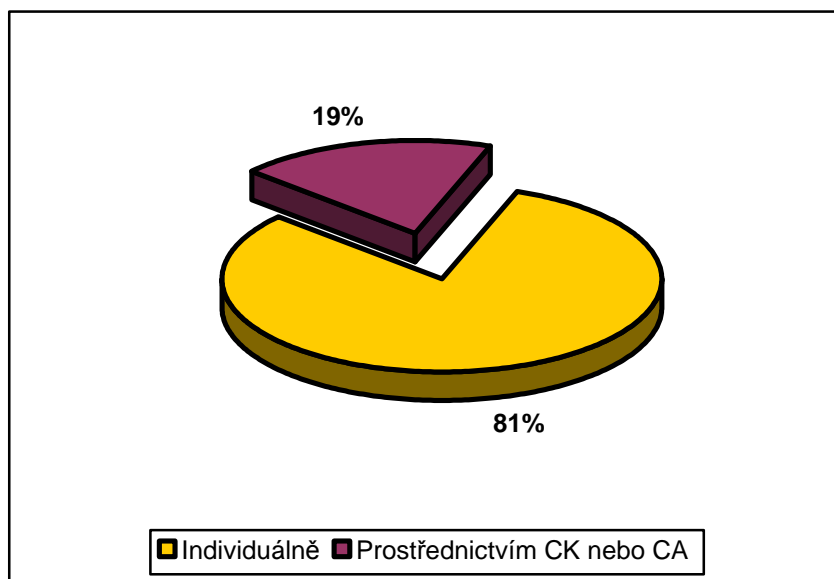
Dotazníkové šetření bylo provedené v měsíci listopadu a prosinci 2012 a lednu 2013. Veškerá získaná data jsou vyhodnocena a zpracována do přehledných grafů. Otázek bylo celkem 11, z čehož 3 otázky byly otevřené, a 9 uzavřených. Osloveno bylo 170 respondentů. Dotazník je umístěn v příloze A.

Hypotéza č. 1: Respondenti ve většině případů cestují raději individuálně než prostřednictvím cestovní kanceláře nebo cestovní agentury.

Na otázku, zda respondenti cestují raději individuálně nebo prostřednictvím cestovní kanceláře a cestovní agentury, odpovědělo 81 % dotazovaných, že raději cestují individuálně. Zbývajících 19 % by využilo nabízených služeb cestovními kanceláři a cestovními agenturami. Hypotéza se v tomto případě potvrdila.

¹⁴³ PROBOŠTOVÁ, J. *Perspektivy Laponska pro cestovní ruch*. Praha, 2011. Bakalářská práce. Univerzita J. A. Komenského, Hospodářská politika a správa, Management cestovního ruchu. Vedoucí bakalářské práce: Ing. Iveta Hamarnehová, Ph.D.

Graf 1: Způsob zajištění služeb účastníků cestovního ruchu

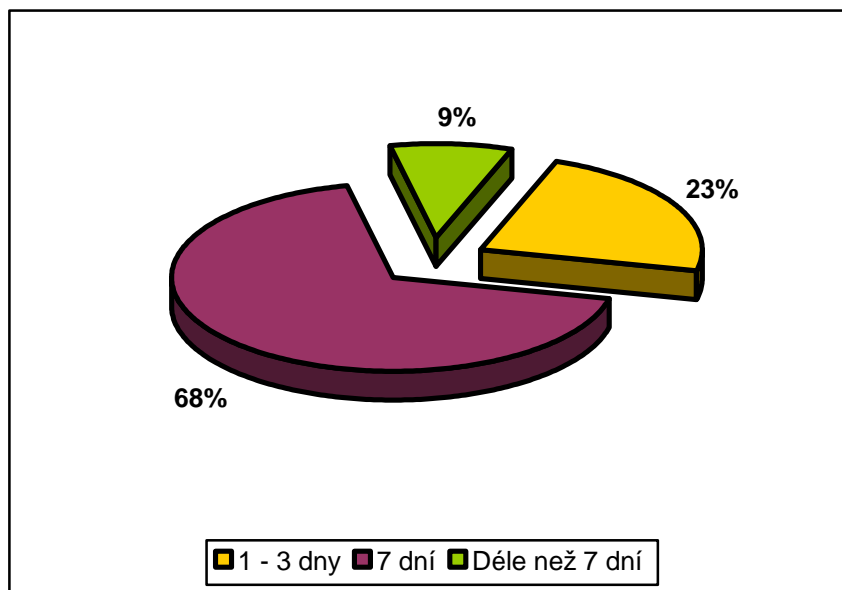


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 2: Ideální délka pobytu ve vinařské oblasti je 7 dní.

Na otázku, jaká je ideální délka pobytu ve vinařské oblasti v České republice, odpovědělo 68 % respondentů 7 dní. 23 % respondentů by ve vinařské oblasti strávilo 1 – 3 dny a 9 % dotazovaných uvedlo, že ideální délka pobytu je déle než 7 dní. Hypotéza se potvrdila.

Graf 2: Ideální délka pobytu ve vinařské oblasti

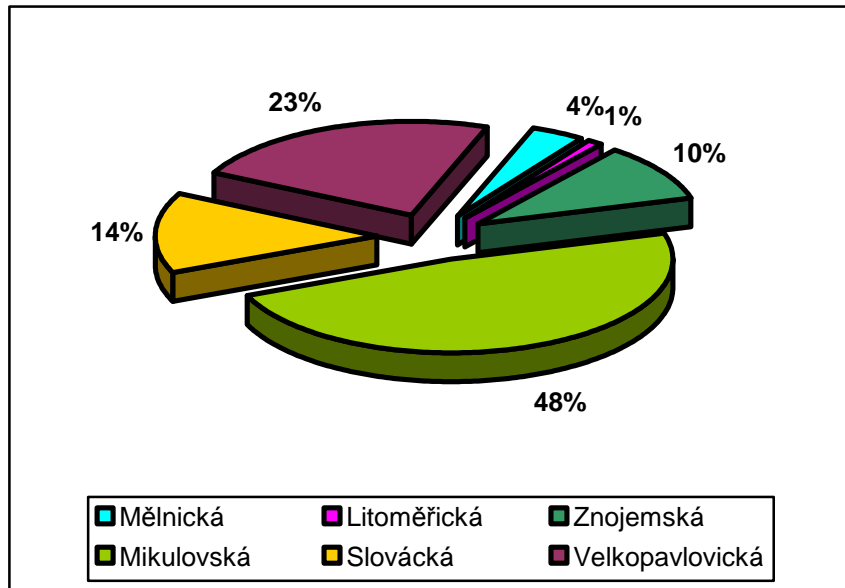


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza 3: Většina dotazovaných by nejraději navštívila Mikulovskou vinařskou podoblast.

Podle otázky č. 3, která je zaměřena na návštěvnost jednotlivých vinařských podoblastí v České republice, je nejatraktivnější vinařská podoblastí Mikulovská podoblast, kterou by preferovalo navštívit 48 % respondentů. Velkopavlovická podoblast získala 23 % a Slováckou vinařskou podoblast zvolilo 14 % dotazovaných. 10 % respondentů by nejraději navštívilo znojemskou vinařskou podoblast a 4 % dotazovaných mělnickou vinařskou podoblast. Pouze 1 % by navštívilo vinařskou podoblast litoměřickou. Zde se hypotéza potvrdila.

Graf 3: Návštěvnost vinařských podoblastí

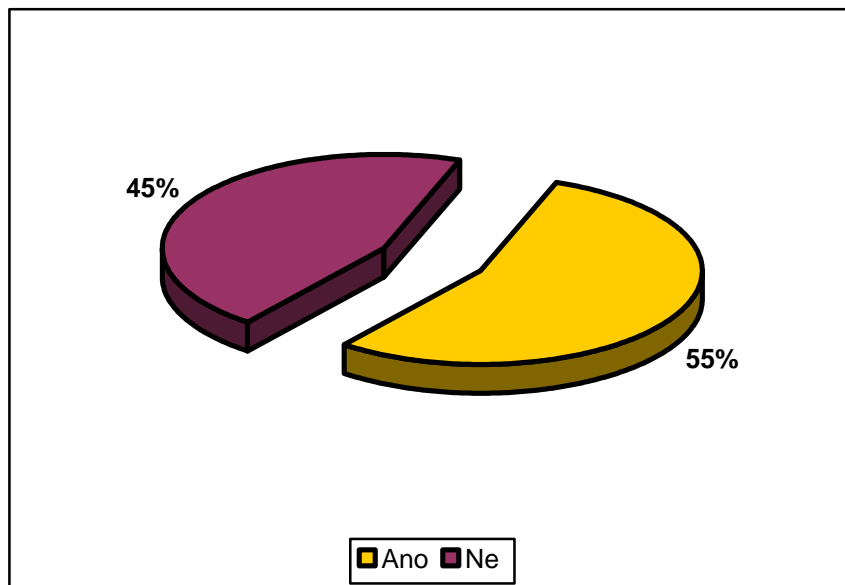


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 4: Vyšší procento dotazovaných se již vinařské turistiky zúčastnilo.

Vinařské turistiky se zúčastnilo již 55 % respondentů. Zbýlých 45 % se dosud tohoto typu turistiky nezúčastnilo. Hypotéza se potvrdila.

Graf 4: Účast na vinařské turistice

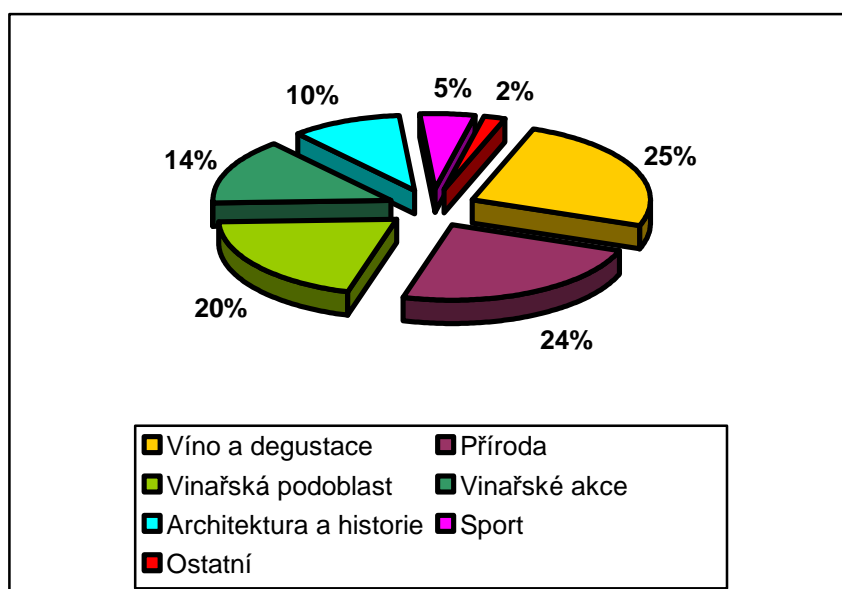


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 5: Nejčastějším důvodem účasti na vinařské turistice byla řízená degustace

Nejčastějším důvodem návštěvy vinařských oblastí bylo víno a řízená degustace, kterou uvedlo 25 % respondentů. Dalším důvodem bylo poznání vinařské krajiny, především vinic a místní přírody, které tvořilo 24 % odpovědí. Poznání vinařské podoblasti bylo cílem 20 % respondentů. Účast na vinařských akcích, poznání folkloru a tradic bylo důvodem návštěvy u 14 % dotazovaných. Architektura, památky a historie tvořily 10 % odpovědí. Sport, především cykloturistika, tvořil 5 % odpovědí. Ostatní odpovědi, kterými bylo například atmosféra vinařských míst, zúčastnit se prací na vinici a odpočinek tvoří zbylých 2 %. Hypotéza se potvrdila.

Graf 5: Důvod účasti na vinařské turistice



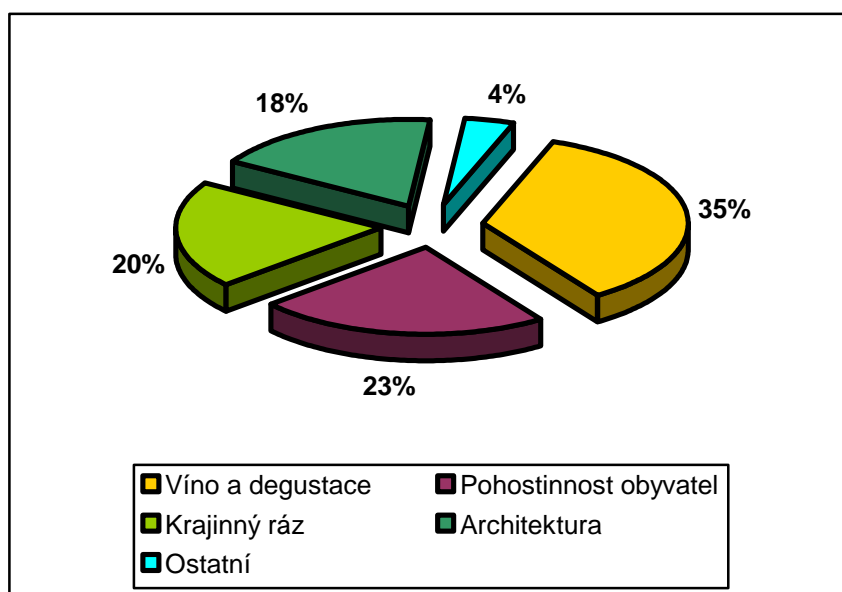
Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 6: Třemi položkami, které respondenty nejvíce zaujaly byla degustace, vinné sklepy a vinařská krajina.

Otázka číslo šest byla zaměřena na spokojenost respondentů s vinařskou turistikou. Nejvíce odpovědí, které tvořily 35 % směřovaly k vínu a řízené degustaci. Dalších 23 % dotazovaných byli nejvíce spokojeni s pohostinností, srdečností a povahou místních obyvatel. 20 % respondentů nejvíce zaujala místní příroda, vinice a

krajinný ráz, zatímco 18 % stavby vinných sklepů a architektura. Zbývající 4 % respondentů uváděli nejčastěji gastronomické speciality, práce na vinicích nebo cyklostezky. Hypotéza se v tomto případě částečně nepotvrdila. Respondenti kromě řízené degustace uvedli v největší míře spokojenost s vinařskou krajinou a pohostinností místních obyvatel.

Graf 6: Spokojenost s účastí na vinařské turistice



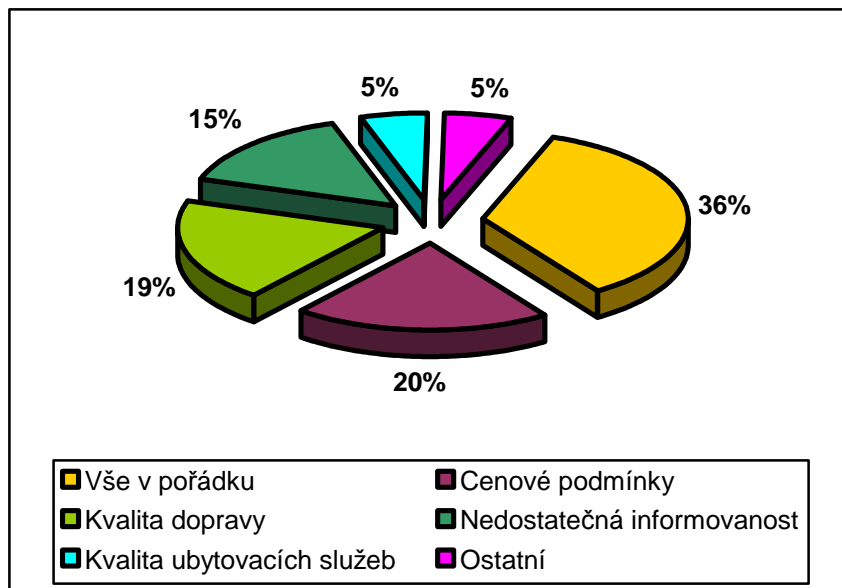
Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 7: Respondenti byli nespokojeni ve většině případů s cenovými podmínkami, velkým množstvím turistů a s rozsahem nebo kvalitou některých druhů poskytovaných služeb.

Na otázku č. 7 odpověděla většina respondentů, kterou tvořilo 33 %, že byli se vším spokojeni. 19 % dotázaných uvedlo nespokojenost s cenovými podmínkami, 18 % dotázaných nebylo spokojeno s kvalitou dopravních cest, s čímž souvisí v tomto případě také nedostatek parkovacích míst a nedostatečné dopravní značení. Nedostatečná informovanost byla důvodem nespokojenosti u 14 % dotazovaných. 6 % uvedlo kvalitu ubytovacích zařízení a 5 % kvalitu vína. Zbýlých 5 % uvedli jako důvod nespokojenosti mnoho lidí a špatné počasí, což se v tomto případě nedá ovlivnit. Hypotéza se opět

částečně nepotvrdila. Kromě cenových podmínek, nebyli respondenti spokojeni s kvalitou dopravy. V převážné míře neměli žádný důvod k nespokojenosti.

Graf 7: Nespokojenost s účastí na vinařské turistice

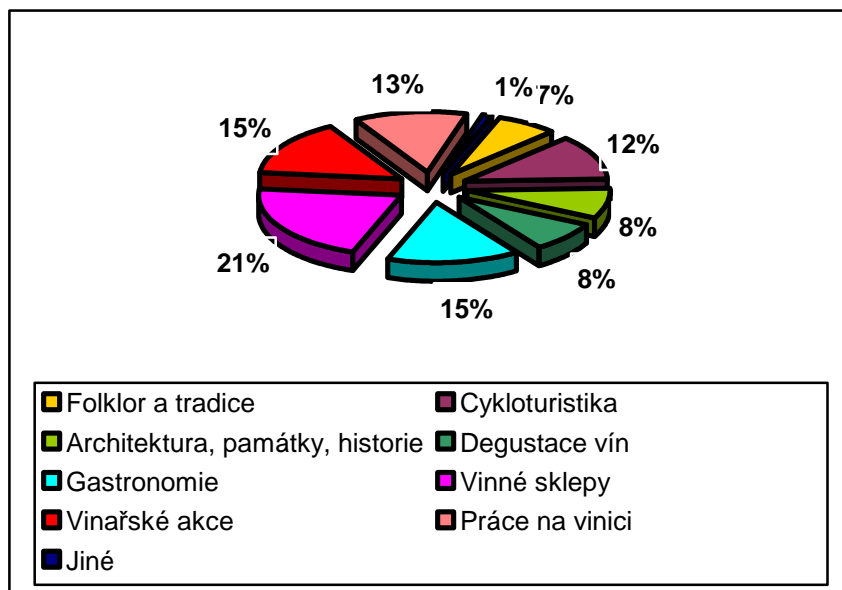


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 8: Respondenti, kteří se dosud vinařské turistiky nezúčastnili by k návštěvě nejvíce motivovala řízená degustace.

Na otázku č. 8 uvedlo 21 % dotazovaných, že by je k účasti vinařské turistiky přiměla návštěva vinných sklepů. Pro 15 % dotazovaných je největší atraktivitou gastronomie - snoubení pokrmů s vínem. 15 % respondentů by se nejraději zúčastnilo vinařských akcí a 13 % by mělo zájem o práce na vinici. 12 % dotazovaných nejvíce zaujala cykloturistika. 8 % respondentů uvedlo jako motivaci k návštěvě architekturu, památky a historii. Stejně množství respondentů, tedy 8 % uvedlo jako příčinu řízenou degustaci vín. 7 % dotazovaných, jež se vinařské turistiky nezúčastnili by přiměly k jejich návštěvě folklor a tradice. Respondenti, kteří nevybrali z nabídky ani jednu možnost tvoří 1 %. Hypotéza se nepotvrdila.

Graf 8: Motivace k účasti na vinařské turistice

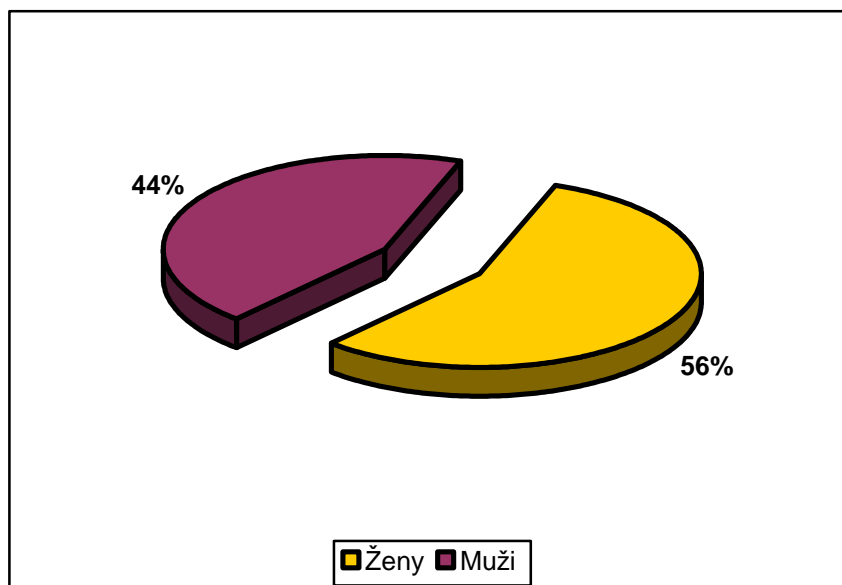


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza č. 9: Vzorek respondentů tvořily ve větší míře ženy.

56 % dotazovaných tvořily ženy. Muži tvořili zbylých 44 %. Hypotéza se v tomto případě potvrdila.

Graf 9: Pohlaví

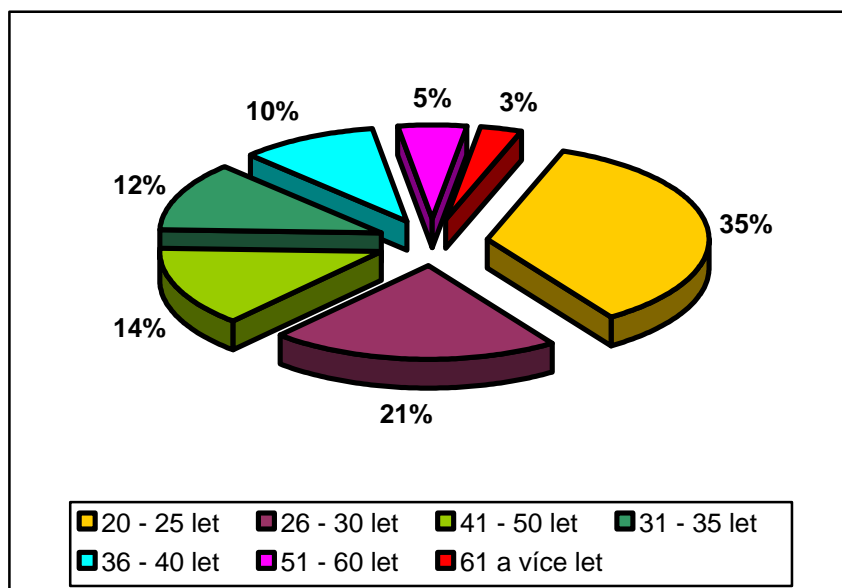


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza 10: Větší část je tvořena respondenty ve věku 20 – 25 let.

Výsledky otázky číslo 10., která se dotazovala na věk, byly rozmanité. Dotazníkového šetření se zúčastnily všechny věkové skupiny od 20 do více než 61 let. Věkovou strukturu tvořilo z velké části 35 % respondentů, kteří byli ve věku 20 – 25 let. 21 % respondentů bylo ve věku 26 – 30 let a 14 % respondentů 41 – 50 let. 12 % dotazovaných bylo ve věku 31 – 35 let. Vzorek respondentů tvořící 10 % byl ve věku 36 – 40 let. 5 % dotazovaných bylo ve věku 51 – 60 let a 3 % tvořilo věkovou hranici 61 a více let. Hypotéza se potvrdila.

Graf 10: Věková struktura

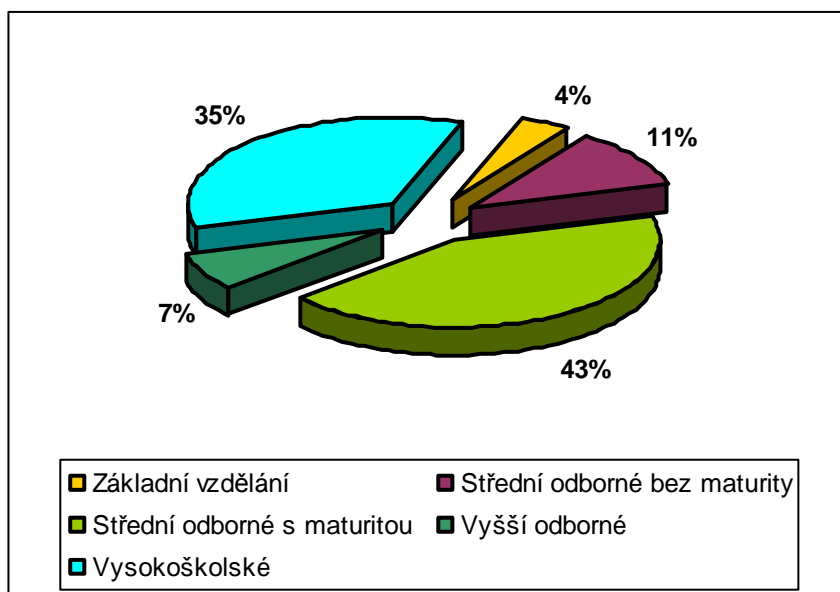


Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Hypotéza 11: Nejčastěji odpovídali respondenti se středním odborným vzděláním s maturitou.

Nejvíce oslovených respondentů, kteří tvoří 43 %, má jako nejvyšší dosažené vzdělání střední odborné s maturitou. 35 % dotazovaných je vysokoškolsky vzdělaných, u 11 % je nevyšším vzděláním střední odborné bez maturity a 7 % oslovených má vzdělání vyšší odborné. 4 % tvořili respondenti se vzděláním základním. Hypotéza se potvrdila.

Graf 11: Nejvyšší dosažené vzdělání



Zdroj: autorka práce (vlastní dotazníkové šetření)

Z výsledků provedeného dotazníkového šetření je zřejmé, že velká část široké veřejnosti se již s pojmem vinařská turistika setkala. Většina respondentů, kterou tvoří 81 %, využívá raději možnosti cestovat individuálně. V rámci České republiky, tedy domácího cestovního ruchu, je pro mnoho lidí pohodlnější a zajímavější si vyhledat a naplánovat cestu samostatně. Ovšem prostřednictvím cestovní kanceláře může klient využít nabídky poznávacích produktů, které jsou již sestaveny, což je pro mnohé pohodlnější. Ideální délka pobytu ve vinařské oblasti je podle dotazovaných 7 dní, což je dostatečná doba na poznání velké části těchto oblastí. Tuto možnost zvolilo 68 % dotazovaných. Nejatraktivnějšími vinařskými podoblastmi podle respondentů je podoblast Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká. Tyto tři oblasti se nacházejí na území vinařské oblasti Morava a patří k nejteplejším a nejatraktivnějším turistickým místům v České republice. 55 % dotazovaných se již zúčastnilo vinařské turistiky a s návštěvou těchto oblastí byla většina z nich spokojena. V případě 36 % dotazovaných, což je v tomto případě většina, nebyla uvedena žádná nespokojenost ani negativní zkušenost. Hlavními důvody návštěvy bylo především víno a degustace, poznání místní krajiny, vinic, přírody a seznámení s vinařskou podoblastí. Spokojena byla většina dotazovaných s řízenou degustací a s nabízenými víny, z poznání krajiny tvořené vinicemi a z pohostinnosti místních obyvatel. V případě nespokojenosti se jednalo o

cenové podmínky. Respondenti často uváděli vysoké ceny vstupů a stravovacích služeb. Motivací pro 45 % dotazovaných, kteří se doposud vinařské turistiky nezúčastnili bylo především poznání vinných sklepů, gastronomie a účast na vinařských akcích. Většinu dotazovaných tvořily ženy a respondenti ve věkové kategorii 20 – 25 let. Nejčastějším dosaženým vzděláním bylo střední odborné s maturitou.

Podle výsledků dotazníkového šetření bude navrhnout poznávací zájezd, jehož délka bude stanovena na 7 dní. Trasa zájezdu bude protínat tři vinařské podoblasti, které byly voleny nejčastěji. Tedy vinařská podoblast Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká. Vzhledem ke spokojenosti respondentů, kteří již oblast navštívili a zájem dotazovaných, kteří se vinařské turistiky nezúčastnili nebude zájezd zaměřen pouze na jedno téma. Prolínat se zde bude seznámení s vinařstvím, degustace, návštěva kulturních památek a folklorních akcí. Součástí bude také sportovní program.

4.2 Analýza českých cestovních kanceláří a cestovních agentur

Tato kapitola diplomové práce je věnována analýze nabídky vybraných cestovních kanceláří a agentur. Jejím cílem je zjistit v jakém rozsahu se cestovní kanceláře zabývají poznávacími produkty zaměřené na vinařskou turistiku. Po vyhodnocení analýzy společně s dotazníkovým šetřením bude na základě těchto výsledků sestaven poznávací zájezd, který bude vytvořen podle požadavků klientů a zároveň odlišný od nabídky cestovních kanceláří. Analýza je zaměřena na cestovní kanceláře a agentury, které se specializují na poznávací produkty v domácím cestovním ruchu. Celkem bylo analyzováno 6 cestovních kanceláří a jedna cestovní agentura.

Cestovní kanceláře mají v oblasti cestovního ruchu velmi důležitou úlohu, která spočívá v kontrahování jednotlivých služeb cestovního ruchu od dodavatelů a tvoření jejich balíčků, které se prodávají za jednotnou cenu. Jedná se o nákup ubytovacích, dopravních a dalších služeb cestovního ruchu, které vzájemně kombinuje, nabízí a prodává. Součástí je také sledování jejich realizace a poskytování informačních a propagačních služeb. Výsledkem činnosti cestovní kanceláře je produkt cestovního

ruchu, který je nabízen v katalogu s hlavními komponenty, kterými jsou ubytování a stravování společně se službami nabízenými na místě.¹⁴⁴

Mikulovská cestovní kancelář Amber travel s.r.o., založena roku 2007, se zabývá tvorbou a prodejem poznávacích produktů, které se týkají nejen vinařské turistiky, ale i celé Moravy. Jejímí hlavními cíli je tvorba atraktivních zážitků pro domácí i zahraniční klienty a vyhledávání nových obchodních partnerů. Významným projektem cestovní kanceláře je tzv. Jantarová stezka, která je výsledkem kooperace moravských a slovenských obchodních partnerů, jimiž jsou například Centrála cestovního ruchu východní Moravy a Sdružení Region Slovácko. Cílem projektu je propagace a rozvoj cestovního ruchu v regionu, tvorba produktů a jejich zviditelnění aj. Cestovní kancelář nabízí několik poznávacích turistických programů, které jsou vždy zaměřeny na určité téma. Jedná se ovšem o tzv. inspirativní programy, které jsou sestaveny podle přání zákazníka, včetně veškerých poskytovaných služeb.¹⁴⁵ Z tohoto důvodu cestovní kancelář na svých webových stránkách neuvádí ani ceny zájezdů, které závisí na požadavcích klientů. Programy vytvořené cestovní kanceláří představují tedy spíše jen jejich návrhy. Jednotlivými okruhy poznávacích zájezdů vytvořené cestovní kanceláří Amber travel, jsou památky a rezervace UNESCO, hrady a zámky, cykloturistika, vinařské slavnosti a festivaly, folklor a tradice nebo programy pro milovníky vína.¹⁴⁶ Programy orientované na poznávání památek a rezervací UNESCO, seznamuje návštěvníky s těmito významnými místy na území Moravy. Jsou jimi arcibiskupský zámek a zahrady v Kroměříži, vila Tugendhat v Brně, Lednicko-valtický areál, sloup Nejsvětější Trojice v Olomouci, ale také Biosferická rezervace Bílé Karpaty, Dolní Morava a Pálava. Poznávací zájezdy na toto téma jsou doplněny návštěvou jejich okolí. Další okruh nabídky této cestovní kanceláře se specializuje na hrady a zámky. Tyto programy mají obdobný charakter jako programy za památkami a rezervacemi UNESCO. Zde se také objevuje v nabídce Lednicko-valtický areál, Olomouc, Kroměříž a Brno, dále jsou to pak nejčastěji Buchlov, Mikulov, Hukvaldy a Helfštýn. Programů týkajících se vinařské turistiky nabízí tato cestovní kancelář celou řadu. Jedná se zejména o programy víkendové. Pro cykloturisty nabízí putování po

¹⁴⁴ SYSEL, J. ZURYNEK, J. *Management cestovní kanceláře a cestovní agentury*. 1. vyd. Praha: UJAK, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

¹⁴⁵ *Inspirativní programy*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.amber-trail.cz/cz/sindex2.php?kateg=24&akc=kateg2>

¹⁴⁶ *Témata a tipy*. [on-line]. [cit. 2013-02-02]. Dostupné z: <http://www.amber-trail.cz/cz/sindex4.php>

zajímavých vinařských místech. Tyto programy jsou organizovány v okolí Mikulova a Hustopečí po vyznačených vinařských cyklostezkách. Klienty seznamují s přírodou, vinicemi a místními památkami. Poznávací zájezdy vztahující se k vinařským slavnostem jsou na webových stránkách již zastaralé. Tyto návrhy poznávacích zájezdů nejsou aktualizované. Dalším programem, který tato cestovní kancelář nabízí je zájezdy pro gurmány a milovníky vína, který se skládá z návštěvy jednotlivých vinných sklepů, ochutnávek a degustací.

Cestovní kancelář Arces působí na trhu cestovního ruchu již od roku 1991 a zabývá se především organizováním jednodenních a poznávacích zájezdů. Celoročně zajišťuje zájezdy do vinných sklepů, které jsou určeny pro 12 osob a více. Cestovní kancelář zajišťuje dopravní služby do vinných sklepů, ubytovací a stravovací služby, zprostředkovává prohlídky vinic a vytváří pro zájemce doprovodné programy. Spolupracuje s více než třiceti vinaři a vinařstvími.¹⁴⁷ V současné době nabízí zprostředkování posezení ve vinných sklepech v jednotlivých vinařských obcích. Jsou jimi Hnanice, Moravská Nová Ves, Nový Šaldorf, Valtice, Čejkovice, Sedlešovice, Lednice, Mikulov, Velké Bílovice aj. Součástí návštěvy vinných sklepů je řízená degustace a stravovací služby s možností odborného výkladu o vinařství a víně.¹⁴⁸

Cestovní agentura Danitour sídlí ve Velkých Bílovicích od roku 2012. Její hlavní činností je nabídka poznávacích i pobytových zájezdů známých českých, slovenských i německých cestovních kancelářích. Jejími partnery jsou například Alexandria, Čedok, Exim tours, Firo-tour, Fischer, Neckermann nebo Vítkovice tours.¹⁴⁹ Mezi další činnosti cestovní agentury Danitour patří zprostředkovávání průvodcovských služeb v německém jazyce. Kromě této nabídky se zabývá také zabezpečováním vinařských programů, které se uskutečňují ve městě Velké Bílovice a jeho okolí. Zajišťuje zde řízené degustace vín, stravovací a ubytovací služby

¹⁴⁷ *Vinné sklípky*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://sklipky.arces.cz/index.php>

¹⁴⁸ *Vinné sklípky*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z:

http://www.arces.cz/obsah_a_cenik.php?kategorie_obsah=vinne-sklipky-sklepy

¹⁴⁹ *Partnerské CK*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.danitour.cz/stranky/partnerske-ck>

cimbálovou muziku. Zprostředkovává návštěvu Lednicko-valtického areálu, Mikulova, Pálavy a Břeclavi.¹⁵⁰

Cestovní kancelář REDOK TRAVEL vznikla roku 1996. Nachází se ve městě Brně a svou pobočku má také ve Svitavách a v Praze. Cestovní kancelář se zaměřuje především na poznávací a pobytové zájezdy v rámci Evropy a vybraných destinací exotických zemí.¹⁵¹ Ve své nabídce zahrnuje také poznávací zájezdy týkající se České republiky, které se ovšem věnuje jen okrajově. Poznávací zájezd zaměřený na Jižní Moravu, který ve svém programu zahrnuje také prvky vinařské turistiky, nabízí pouze jeden. Pětidenní program zavede klienty na místa Národního parku Podyjí a jeho okolí, do města Znojma, Lednicko-valtického areálu. Součástí je také návštěva prostor malovaného sklepa v Šatově, která je doplněna degustací vín.¹⁵²

Cestovní kancelář VSACAN TOUR s trvalým sídlem ve Vsetíně, působí na trhu cestovního ruchu již 23 let. Produkty vytvořené touto cestovní kanceláří jsou zaměřené na celý svět a jedná se především o zájezdy poznávací. Část nabídky produktů zaujímá také Česká republika. Ze čtrnácti nabízených zájezdů po České republice je pouze jeden z nich orientovaný na vinařskou turistiku. Dvoudenní poznávací zájezd zahrnuje návštěvu Lednicko-valtického areálu, vinného sklepa s řízenou degustací, prohlídku vinařské obce Čejkovice a Templářských sklepů, vinné sklepy nazývané Plže v Petrovicích a město Strážnice.¹⁵³

Cestovní kancelář Slan tour byla založena roku 1990 ve Slaném. Od samého počátku se specializuje na poznávací zájezdy do celého světa a ve větším objemu nabízí také Českou republiku. Ve svém katalogu nabízí více než 80 zájezdů. Zaměřuje se především na produkty týkající se lázeňství, dovolené u moře i na horách. Zajímavostí jsou sportovní zájezdy na které se cestovní kancelář zaměřuje a v evropském měřítku tak patří mezi největšího specialistu tohoto typu. Zabezpečuje vstupenky nebo vytváří produkty na významné sportovní akce, mistrovství světa, olympijské hry aj.¹⁵⁴ Produkt týkající se vinařské turistiky nabízí cestovní kancelář pouze jeden. Jedná se o dvou denní

¹⁵⁰ *Vinné sklepy a vinařské programy*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.danitour.cz/stranky/vinarske-programy>

¹⁵¹ *Když zájezdy, tak poznávací zájezdy s REDOK TRAVEL*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/>

¹⁵² *Jižní Morava a Národní park Podyjí*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z:

<http://www.redok.cz/hvezdicove-zajezdy/ceska-republika/jizni-morava-a-narodni-park-podyji/>

¹⁵³ *Za vínem na Moravu*. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.vsacantour.cz/kategorie/za-vinem-na-moravu.aspx>

¹⁵⁴ *O nás*. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://slantour.cz/o-nas.php>

poznávací zájezd zaměřený na poznání zámků a vinných sklepů jižní Moravy. Program je tvořen návštěvou zámku Vranova nad Dyjí, vinného sklepa s degustací, podzemních sklepů ve Slavonicích a Telči.¹⁵⁵

Pražská cestovní kancelář Geops, založena roku 1997, se zabývá prodejem zájezdů do všech světových destinací. Orientuje se na zájezdy na přání a poznávací zájezdy v rámci Evropy, především Slovensko, Francii, Itálii a Maďarsko. V nabídce je zahrnuta také Afrika a Blízký Východ. Programy jednotlivých zájezdů jsou zaměřeny na kulturní a přírodní památky, umění, relaxaci, lázeňství, vinařství ale i pobyty na horách či u moře.¹⁵⁶ Vinařská turistika je nabízena cestovní kanceláří Geops ve dvou poznávacích zájezdech. První zájezd je sedmidenní a týká se poznání Národního parku Podyjí a jeho okolí, zámků Podyjí a Bítova, malovaného sklepa v Šatově a města Znojma. Druhý poznávací zájezd je na téma pravé moravské zabíjačky. Dvoudenní zájezd je vytvořen nejen na poznání místních gastronomických specialit. Součástí je také návštěva termálních lázní.

Programy vinařské turistiky se v nabídce cestovních kanceláří objevují jen zřídka. Na toto téma se přímo specializuje pouze cestovní kancelář Amber travel a cestovní kancelář Arces. Ostatní cestovní kanceláře působící v domácím cestovním ruchu se tomuto tématu věnují okrajově. Ve své nabídce sice produkty vinařské turistiky nabízejí, ovšem pouze jeden nebo dva produkty. Větší cestovní kanceláře, které ve své nabídce zahrnují i produkty zaměřené na Českou republiku, vinařskou turistiku nenabízejí. Jako například cestovní kancelář Čedok. Poznávací zájezdy vinařské turistiky jsou ve většině případů víkendové a jejich program je sestaven vždy na určité téma - například putování po památkách UNESCO, návštěva vinných sklepů nebo jízda na kole po vyznačených cyklostezkách. Zřídka nabízejí zájezdy jejichž součástí je návštěva vinařských akcí. Nenabízejí zájezdy kde by se prolínaly jednotlivé směry vinařské turistiky. Žádná cestovní kancelář nezprostředkovává například práce na vinici s odborným výkladem, které jsou v současné době velice oblíbenou aktivitou ve vinařské turistice.

Na základě analýzy cestovních kanceláří bude vytvořen produkt, který bude zaměřen na více aktivit určených účastníkům cestovního ruchu. Do programu budou

¹⁵⁵ *Zámky a sklepy jižní Moravy*. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://slantour.cz/zajezdy/zobrazit/jizni-morava-zamky-a-sklepy>

¹⁵⁶ *O nás*. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://www.geops.cz/informace/>

zahrnuty nejen kulturní památky, sportovně zaměřené aktivity, řízené degustace nebo návštěvu vinných sklepů. Klienti se v rámci zájezdu budou moci zúčastnit také zajímavých folklorních a vinařských akcí nebo prací na vinici.

Tabulka 1: Analýza cestovních kancelářích a agentur

| CK, CA | Památky UNESCO | Sport | Vinařské akce | Folklor a Tradice | Víno | Příroda a vinice |
|--------------|-------------------|-------|------------------|-------------------------|------|------------------------|
| Amber travel | X | X | X | X | X | X |
| Arces | | | | | X | X |
| Danitour | X | | | | X | |
| Redok travel | X | | | | X | X |
| Vsacan tour | X | | | | X | |
| Slantour | X | | | | X | |
| Geops | X | | | | X | X |

Zdroj: autorka práce

4.3 Návrh turistického produktu

Turistický produkt je vytvořen na základě dotazníkového šetření a analýzy cestovních kanceláří a cestovních agentur. Určen je pro menší skupinu účastníků vzhledem k většímu množství provozovaných aktivit. Zájezd není zaměřen na žádnou cílovou skupinu. Zúčastnit se mohou fyzicky zdatní zájemci o vinařskou turistiku ve věku 20 – 61 let. Vzhledem k náročnosti programu zájezd není určen pro děti a seniory. Podmínkou pro účast na zájezdu je odpovídající fyzická kondice. Program zájezdu je sestaven tak, aby umožnil klientům nejen seznámení s vinařskými podoblastmi, poznání místní kultury a života místních obyvatel, ale jeho součástí jsou aktivity typické pro tuto oblast.

Termín zájezdu je stanoven na 22. června 2013 – 28. června 2013. Nástupním místem je Hradec Králové, odkud bude zajištěna doprava autokarem do Mikulova. Po celou dobu zájezdu budou klienti ubytováni v ubytovacích zařízeních s vinařskou tematikou. Jedná se o hotel Zámeček Mikulov, Vinařsko turistický areál Přítluky, penzion Sauvignon a penzion Zámecké sklepy. Většina ubytovacích zařízení jsou certifikovány pro vinařskou turistiku. Zajištěny jsou také stravovací služby, které jsou ve většině případů poskytovány ubytovacími zařízeními. Cena zájezdu zahrnuje dopravu autokarem, ubytovací a stravovací služby, ceny vstupů, poplatky za zapůjčení jízdních kol.

Tabulka 2: Itinerář zájezdu

| Den | Km | Prúb. Km | Místo | Kom. | Doba | | Pozn. (ČD) |
|-----|--------------------|--------------------------|----------------|-------------------------------|--------|---------|---------------|
| | | | | | Odjezd | Příjezd | |
| 1. | 207 | 207 | Hradec Králové | 37, D1, E50, E65, E461 | 9.00 | 9.00 | - |
| | | | Mikulov | | | 11.39 | 26 |
| 2. | 12 8 23 | 219 227 250 | Mikulov | 40 422 422, 421 | 9.00 | | 12 |
| | | | Lednice | | 13.00 | 9.18 | 15 |
| | | | Valtice | | 22.00 | 13.09 | 24 |
| | | | Přítluky | | | 22.25 | - |
| 3. | 13 13 | 263 276 | Přítluky | 421,425 425, 421 | 9.00 | | 12 |
| | | | Hustopeče | | 18.00 | 9.15 | 35 |
| | | | Přítluky | | | 18.15 | - |
| 5. | 47 4 21 5 | 314 318 339 344 | Přítluky | 425, 55 55 55, 54 54 | 9.00 | | 12 |
| | | | Petrov | | 12.00 | 9.45 | 9 |
| | | | Strážnice | | 16.00 | 12.05 | 16 |
| | | | Blatnička | | 18.00 | 16.23 | 7 |
| | | | Blatnice | | | 18.06 | - |
| 6. | 16 | 360 | Blatnice | 54, 55 | 10.00 | | 16 |
| | | | Strážnice | | | 10.18 | 31 |
| 7. | 26 219 | 386 605 | Strážnice | 426, 427 35 | 14.00 | | 32 |
| | | | Tupesy | | 15.15 | 14.32 | 3 |
| | | | Hradec Králové | | | 18.15 | |

Zdroj: autorka práce

První den zájezdu začíná 22. června 2013, kdy se klienti dostaví individuálně do místa nástupu - Hradce Králové. Zde je zajištěn na celý program zájezdu autokar. Odjezd je stanoven na 9.00 hodin. Příjezd do Mikulova je předpokládán na 11.39 hodin. Následuje ubytování v hotelu Zámeček Mikulov. Hotel je situován na okraji města a kromě ubytovacích služeb poskytuje také služby stravovací a jeho součástí je také Moravský vinný sklep pro 80 osob. Pro skupiny jsou zde připraveny prohlídky sklepa, řízené degustace vín, služby sommeliera, obsluha v moravských krojích a cimbálová muzika.¹⁵⁷ V prostorách sklepa jsou nabízeny pro skupiny regionální speciality. Klienti jsou ubytováni v prostorách nad vinným sklepem v budově D. Pokoje jsou vybaveny vlastním sociálním zařízením, televizí s možností připojení k internetu.¹⁵⁸ Ubytovací zařízení je certifikovaným zařízením vinařské turistiky. Po obědě následuje prohlídka města Mikulov. Klienti se mohou těšit na návštěvu Kozího hrádku, historického náměstí města, Dietrichsteinské hrobky a zámek Mikulov v jehož prostorách navštíví muzeum zaměřené na expozici vinařství. Po prohlídce města následuje návrat do hotelu Zámeček Mikulov, kde je připravena večeře v Moravském sklípku. Večeře se skládá z tradičních moravských specialit, jejichž součástí je cimbálová muzika, degustace a výklad o víně.

Druhý den po snídani následuje v 9.00 hodin odjezd z Mikulova na zámek Lednice, který je součástí Lednicko-valtického areálu. Klienti zde mají na programu prohlídku lednického zámku a jeho zahrady, zámeckého skleníku, dále navštíví Minaret, Janův hrad a zúčastní se plavby zámeckým areálem. Po prohlídce zámeckého areálu je připraven oběd v restauraci Zámecký hotel Lednice, jež je součástí areálu zámku Lednice. Po obědě se klienti přemístí z Lednice do Valtic, kde navštíví bylinkovou zahradu, zámeckou zahradu a zámek Valtice. Součástí prohlídky zámku je okruh s degustační expozicí Salonu vín České republiky. Po ukončení prohlídky začíná ve večerních hodinách festival s názvem Noc otevřených sklepů Valtice, konající se ve valtických podzemních prostorách. Festival se koná od 18.00 hodin. V ceně mají klienti zahrnutou degustaci, připravený program po celou noc a raut. Doba ukončení není stanovena. Zde záleží na domluvě všech účastníků. Předpokládaný odjezd je 22.00 hodin do Vinařsko turistického areálu Přítluky. Areál se nachází na historickém

¹⁵⁷ *Nabídka pro skupiny*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://zamecekmikulov.cz/d138-speciality-pro-skupiny.html>

¹⁵⁸ *Budova D – ubytování nad vinným sklípkem*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné na: <http://www.zamecekmikulov.cz/d147-budova-c---ubytovani-nad-vinnym-sklipkem.html>

náměstí v Přebuzích a je utvořen komplexem jednotlivých budov, které se skládají z vinného sklepa, ubytovacích budov, vinného šenku, vinotéky, úschovny kol, parkoviště a odpočinkové zóny pro cykloturisty a pěší turisty. Součástí jsou prostory pro výrobu a úschovu vína.¹⁵⁹ Vinařský areál připravuje pro své klienty turistické programy, které jsou zaměřené na vinařskou tematiku. Jednotlivými turistickými programy jsou například víkendové kurzy degustace, sběr vína přímo na vinici, letní práce na vinici, nebo putování za mladými víny.¹⁶⁰ Pokoje ubytovací části areálu jsou vybaveny vlastním sociálním zařízením. Vinařsko turistický areál Přebuz je certifikovaným zařízením vinařské turistiky.

Obrázek 9: Vinařsko turistický areál Přebuz



Zdroj: *Vinařsko turistický areál Přebuz*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.vino-turistika.cz/priluky/>

Třetí den zájezdu je zaměřen na celodenní sportovní vyžití účastníků. Po snídani se zájezd přesune do nedalekého města Hustopeče, kde si klienti vypůjčí cyklistické vybavení a vydají se na cyklostezku Krajem André. Trasa stezky je dlouhá 40 km a je umístěna uprostřed vinařské krajiny mezi vinařskými sklepy, které nabízejí turistům

¹⁵⁹ *VTA Přebuz*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.vino-turistika.cz/>

¹⁶⁰ *Vinařská turistika*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.vino-turistika.cz/turistika/index.php?typ=1>

k občerstvení regionální speciality. Pojmenování stezky je odvozeno od názvu červené odrůdy vinné révy, která v tomto kraji vznikla.¹⁶¹ Trasa cyklostezky začíná ve městě Hustopeče, směřuje do Staroviček, Velkých Pavlovic, Bořetic, Vrbice do vinařské obce Kobylí. Zde je v restauraci U Vacků zajištěn oběd. Výlet pokračuje dál do Němčiček, Horního Bojanova a Kurdějova zpět do Hustopečí. Na této trase se klienti seznámí s vinařským krajem, s památkami a vinařskými obcemi. Návrat do Přítluk je předpokládán v 18.15 hodin vzhledem k délce trasy a jednotlivým zastávkám. Po příjezdu je ve Vinařsko turistickém areálu Přítluky připraveno tradiční moravské grilování s ochutnávkou vín.

Čtvrtý den zájezdu je zaměřen na seznámení klientů s pracemi na vinici a ostatními souvisejícími činnostmi. Součástí účasti na letních pracích na vinici bude také přednáška a výklad k jednotlivým činnostem. Po obědě následuje exkurze do výroby vína, lahvovny a vinných sklepů, kde se zúčastní přednášky o těchto jednotlivých fázích výroby vína. Večer je připravena přednáška na téma snoubení pokrmů a vína.

Pátý den ráno po snídani následuje odjezd z Přítluk do vinařské obce Petrov, kde si klienti prohlédnou rezervaci lidové architektury. Petrov je známý především díky vinným sklepům, které se nazývají Plže. Následuje odjezd do města Strážnice. Zde klienti navštíví Skanzen Strážnice. V areálu je zajištěn oběd ve stejnojmenné restauraci Skanzen, která je situována do selského venkovského stylu typického pro vinařskou slováckou podoblast.¹⁶² Poté následuje prohlídka muzea ve Strážnici a exkurze v modrotiskové dílně. Program zájezdu pokračuje ve vinařské obci Blatnička, kde se klienti zúčastní exkurze v dílně na kroje. Ubytování budou v Blatnici pod Svatým Antonínkem v penzionu Sauvignon. Pokoje penzionu jsou vybaveny vlastním sociálním zařízením a televizorem.¹⁶³ Po ubytování následuje prohlídka vinařské obce Blatnice pod Svatým Antonínkem s návštěvou muzea krojů. Následuje návrat do penzionu Sauvignon a večeře.

Šestý den se po snídani zájezd přemístí do města Strážnice, kde se od dnešního dne koná Mezinárodní folklorní festival Strážnice. Festival se koná každoročně poslední červnový víkend. Účastníci zájezdu tak mohou poznat z jiné stránky folkloru a tradice

¹⁶¹ *Cykloslužby*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.hustopecko.net/cze/turistika/cyklosluzby.htm#934>

¹⁶² *O restauraci*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.restauraceskanzen.cz/o-restauraci/>

¹⁶³ *Penzion*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.penzionsauvignon.cz/penzion.html>

místních obyvatel. Prvky slováckých tradic a folkloru, jež doposud navštívili v muzeích mohou vidět nyní na festivalu na živo. Této slavnosti je věnován celý den zájezdu. V průběhu slavnosti se seznámí s lidovými písněmi, tanci a kroji. Během festivalu je zde pořádána celá řada pořadů. Slovácké tance si mohou dokonce zde sami vyzkoušet.¹⁶⁴ Oběd se uskuteční v Restauraci pod Věží. Klienti jsou ubytováni ve Strážnici v Hotelu Strážnice. Klienti jsou ubytováni v nově zrekonstruovaných dvoulůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením, televizorem a s možností připojení k internetu. Součástí hotelu je restaurace s letní terasou a vinárnou.¹⁶⁵

Poslední den zájezdu navštíví klienti po snídani opět Mezinárodní folklorní festival ve Strážnici, kde se dnešní den koná Soutěž o nejlepšího tanečníka slováckého Verbuňku. Dokonce se sami účastníci mohou podílet na hodnocení tanečníků. Po skončení tohoto programu následuje oběd v Restauraci pod Věží ve Strážnici a odjezd do obce Tupesy, kde navštíví klienti Muzeum tupeské keramiky. Odtud pokračuje zájezd zpět do Hradce Králové. Předpokládaný návrat je v 18.15 hodin.

4.3.1 Kalkulace turistického produktu

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 km | = 20 Kč (včetně 5 % objížďky) |
| Celkový počet osob | = 12 |
| Mzda (průvodce a řidič) | = 850 Kč / den |
| Parkovné | = 1.500 Kč |
| Riziko neobsazení | = 20 % |
| Marže CK | = 20 % |
| Čekací doba | = 60 Kč (1/4 hod.) |

¹⁶⁴ *Mezinárodní folklorní festiva-Strážnice*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=4>

¹⁶⁵ *O hotelu*. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.hotelstraznice.cz/hotel.html>

DOPRAVA

Celkem počatých km: $605 \times 20 = 12.100$ Kč

Čekací doby: $215 \times 60 = 12.900$ Kč

Parkovné: 1.500 Kč

- CELKOVÉ NÁKLADY NA DOPRAVU = 26.500 Kč

PRŮVODCE A ŘIDIČ

Mzda: $800 \times 7 = 5.600$ Kč

Diety: 1. den - 9:00 – 24:00 = 15 hodin = 100 Kč

2. den - 0:00 – 24:00 = 24 hodin = 157 Kč

3. den - 0:00 – 24:00 = 24 hodin = 157 Kč

4. den - 0:00 – 24:00 = 24 hodin = 157 Kč

5. den - 0:00 – 24:00 = 24 hodin = 157 Kč

6. den - 0:00 – 24:00 = 24 hodin = 157 Kč

7. den - 0:00 – 18:15 = 18 hodin, 15 minut = 157 Kč

$1.042 + 5.600 = 6.642 \times 2 = 13.284$ Kč

- CELKOVÉ NÁKLADY NA PRŮVODCE A ŘIDIČE = 13.284 Kč

UBYTOVÁNÍ

$12 : 2 = 6 + 1$ (průvodce+řidič) = 7 pokojů

1. den – Hotel zámeček Mikulov: $1.100 \times 7 = 7.700$ Kč

2. den, 3. den a 4. den – Vinařsko turistický areál Přebuz: $1.100 \times 7 \times 3 = 23.100$ Kč

5. den – Penzion Sauvignon: $800 \times 7 = 5.600$ Kč

6. den – Hotel Strážnice: $1.190 \times 7 = 8.330$ Kč

- CELKOVÉ NÁKLADY NA UBYTOVÁNÍ = 44.730 Kč

STRAVOVÁNÍ

1. den – Hotel Zámeček Mikulov - oběd: $120 \times 12 = 1.440$ Kč
- večeře + degustace: $150 \times 12 = 1.800$ Kč
 2. den – Hotel Zámeček Mikulov - snídaně: v ceně ubytování
– Zámecký hotel Lednice - oběd: $150 \times 12 = 1.800$ Kč
- večeře: v ceně vstupného na Noc otevřených sklepů
 3. den – Přítluky - snídaně: $70 \times 12 = 840$ Kč
– Kobylí - oběd: $120 \times 12 = 1.440$ Kč
– Přítluky - večeře + ochutnávka vín = $160 \times 12 = 1.920$ Kč
 4. den – Přítluky - snídaně: $70 \times 12 = 840$ Kč
– Přítluky - oběd: $120 \times 12 = 1.440$ Kč
– Přítluky - večeře + snoubení pokrmů s vínem: $200 \times 12 = 2.400$ Kč
 5. den – Přítluky - snídaně: $70 \times 12 = 840$ Kč
– Restaurace Skanzen - oběd: $140 \times 12 = 1.680$ Kč
– Penzion Sauvignon - večeře: $100 \times 12 = 1.200$ Kč
 6. den – Penzion Sauvignon - snídaně: $80 \times 12 = 960$ Kč
– Restaurace pod Věží - oběd: $150 \times 12 = 1.800$ Kč
– Hotel Strážnice - večeře: $120 \times 12 = 1.440$ Kč
 7. den – Hotel Strážnice - snídaně: $80 \times 12 = 960$ Kč
– Restaurace pod Věží - oběd: $150 \times 12 = 1.800$ Kč
- CELKOVÉ NÁKLADY NA STRAVOVÁNÍ = 24.600 Kč

VSTUPY

- Zámek Mikulov = 150 Kč
Ditrichsteinská hrobka = 50 Kč
Kozí hrádek = 20 Kč
Zámek Lednice = 150 Kč
Zámecký skleník = 60 Kč
Mínaret = 40 Kč
Janův hrad = 150 Kč

Plavba areálem = 100 Kč
Bylinková zahrada = 40 Kč
Zámek Valtice + degustační expozice Salon vín = 200 Kč
Noc otevřených sklepů = 400 Kč
Zapůjčení jízdních kol = 350 Kč
Práce na vinici s odborným výkladem 1.000 Kč
Muzeum Strážnice = 30 Kč
Exkurze v modrotiskové dílně = 100 Kč
Exkurze v dílně na výrobu krojů = 50 Kč
Muzeum krojů = 30 Kč
Mezinárodní folklorní festival Strážnice = 240 Kč
Muzeum keramiky Tupesy = 50 Kč

- CELKOVÉ NÁKLADY NA VSTUPY = 3.210 Kč

CELKOVÉ NÁKLADY NA ZÁJEZD

$26.500 + 13.284 + 44.730 + 24.600 + 3.210 = 112.324$ Kč

RIZIKO NEOBSAZENÍ

$12 > 2$

MARŽE

$112.324 + 20 \% = 134.788,8 : 10 = 13.478,88 = \underline{13.489}$ Kč

REALIZACE ZÁJEZDU

$13.489 \times 12 = 161.868 - 112.324 = 49.544$ Kč

$13.489 \times 11 = 148.379 - 112.324 = 36.055$ Kč

$13.489 \times 10 = 134.890 - 112.324 = 22.566$ Kč

$13.489 \times 9 = 121.401 - 112.324 = 9.077$ Kč

$13.489 \times 8 = 107.912 - 112.324 = - 4.412$ Kč

MINIMÁLNÍ POČET ÚČASTNÍKŮ JE 9.

ZÁVĚR

Cílem diplomové práce bylo přiblížení vinařství v České republice, jednotlivých vinařských oblastí a podoblastí. Podrobněji zde byla popsána jejich historie a přírodní podmínky, které charakterizují jednotlivé vinařské podoblasti. Dále byly podrobněji rozepsány jednotlivé památky, vinařské akce a ostatní aktivity, které jsou typické pro tyto oblasti a které jsou využity dále v části empirické v návrhu produktu. Součástí teoretické této části bylo také seznámení s vinařskou turistikou o kterou je v České republice stále větší zájem. I když je vinařská turistika stále ještě pro celou řadu lidí neznámým pojmem, většina z nich se s ní již setkali. Jedná se o zajímavou a netradiční formu turistiky v České republice, která se v současné době stává stále větším trendem. Součástí diplomové práce v části empirické, bylo provedeno dotazníkové šetření, jehož úkolem bylo zjistit, zda se již této formy turistiky respondenti zúčastnili. V tomto případě byl zjišťován cíl návštěvy zúčastněných a jejich spokojenost nebo nespokojenost s účastí. U respondentů, kteří se vinařské turistiky nezúčastnili, bylo zjišťováno, co by je k návštěvě motivovalo. Dále byla provedena analýza nabídky vinařské turistiky u šesti cestovních kanceláří a jedné cestovní agentury. Na základě výsledků dotazníkového šetření a analýzy cestovních kanceláří byl vytvořen turistický produkt. Většina dotazovaných se již vinařské turistiky zúčastnila. Ovšem ti, kteří neměli doposud z jakéhokoli důvodu vinařskou oblast navštívit uvedli, že by se rádi této formy turistiky zúčastnili. Dle výsledků dotazníkového šetření, kdy většina dotazovaných uvedla, že ideální délka pobytu ve vinařské oblasti je 7 dní, byl program poznávacího zájezdu naplánován na 7 dní. Trasa zájezdu byla sestavena tak, aby se účastníci zájezdu seznámili se třemi vinařskými podoblastmi, které se v dotazníkovém šetření objevovaly jako nejatraktivnější. Jedná se vinařskou podoblasti Mikulovskou, Velkopavlovickou a Slováckou. Z hlediska důvodu návštěvy vinařské oblasti byly výsledky téměř vyrovnané. Respondenti uváděli nejčastěji víno a řízenou degustaci, přírodu a vinařskou krajinu, poznání vinařských podoblastí, účast na vinařských akcích, památky a sportovní vyžití. Dotazovaní, kteří se doposud vinařské turistiky nezúčastnili, uvedli jako jejich motivaci k návštěvě vinařské sklepy, akce, gastronomické speciality typické pro tyto oblasti, účast prací na vinici, architekturu, cykloturistiku a degustace. V tomto případě byly odpovědi procentuálně téměř

vyrovnané. Program zájezdu je tedy zaměřen nejen na jednotlivé tématické okruhy vinařské turistiky, jako například degustace, cykloturistika, folklor a tradice nebo návštěva kulturních památek. V programu poznávacího zájezdu se všechny tyto aktivity prolínají. Tím je zároveň zájezd odlišný od produktů cestovní kanceláře, které své produkty zaměřují vždy na určité téma, např. zájezd pro milovníky vína, jižní Moravou na kole, po památkách UNESCO. Z provedené analýzy cestovních kanceláří a agentur vyplývá, že vinařské turistice je věnována z jejich hlediska menší pozornost. Cestovní kanceláře, které se zaměřují výhradně na vinařskou turistiku jsou dvě, přičemž pouze jedna z nich nabízí programy s větším rozsahem. Cestovní kancelář Amber travel nabízí programy zaměřené vždy na jedno téma. Jsou jimi zájezdy zaměřené pouze na památky UNESCO, sport, vinařské akce, folklor a tradice nebo přírodu. Cestovní kancelář Arces, která je také zaměřena na vinařskou turistiku nabízí zprostředkování návštěvy vinných sklepů, degustací vína a prohlídky vinic. Ostatní cestovní kanceláře se věnují vinařské turistice pouze okrajově a nabízejí ve své rozsáhlé nabídce zájezdů pouze jeden nebo dva zájezdy na toto téma. Většinou se v těchto případech jedná o poznávání památek UNESCO nebo vinných sklepů. Žádná cestovní kancelář nenabízí program, kde by se prolínaly všechny aktivity typické pro vinařské podoblasti a turisté se tak mohli seznámit v jednom zájezdu se vším, co vinařství v České republice obnáší. Cestovní kanceláře nenabízejí ani například možnost zúčastnit se prací na vinicích. Pro lepší přehlednost nabídky služeb, která vyplývá z analýzy cestovních kanceláří a agentur byla provedena tabulka s výsledky. Vytvořený turistický produkt byl stanoven na termín 22.června 2013 - 28. června 2013. Hlavním důvodem při volbě termínu bylo především zohlednění konajících se vinařských akcí a možnost účastnit se prací na vinicích, které jsou prováděny právě to v tomto ročním období. Ubytovací zařízení byly vybrány s ohledem na vinařskou tematiku. Většina z nich je certifikovaným zařízením pro vinařskou turistiku a jejich součástí jsou vinné sklepy s profesionálními pracovníky. Během zájezdu klienti také navštíví dvě významné vinařské akce – Noc otevřených sklepů Valtice a Mezinárodní folklorní festival ve Strážnici. Cena zájezdu zahrnuje služby dopravní, ubytovací, stravovací, ceny vstupů včetně vstupenek na vinařské akce a zapůjčení jízdních kol. Celková cena na zájezd na jednoho účastníka je 13.489 Kč.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Seznam použitých českých zdrojů

- BAKER, H. *Slovácká vinařská podoblast*, 1. vyd. Praha: Radix, 2008. ISBN 978-80-96031-78-1.
- BLAHŮŠEK, J. KRIST, J. MATUSZKOVÁ, J. PAVLIŠTÍK, K. *Slovácký verbuňk*. 1. vyd. Strážnice: Národní ústav lidové kultury, 2006. ISBN 80-86156-80-X.
- BRICHOTVÁ D. *Zámek Mikulov*. 1. vyd. Mikulov: Regionální muzeum Mikulov, 2002. ISBN 80-85088-13-4.
- DOLEŽAL, P. *Lexikon českého vinařství*, 1. vyd. Nový Bydžov: Petr+Iva, 1999. ISBN 80-902748-1-1.
- DUDÁK, V. *Putování vinařským krajem*. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. ISBN 978-80-7252-324-5.
- DVOULETÝ, M. et al. *Na paletě krojů*. 1. vyd. Uherské Hradiště: Děti-kultura-sport, 2010. ISBN 978-80-254-7930-8.
- HOLÁSKOVÁ, I. KULICH, J. *Zámek Lednice*. 1. vyd. Libice nad Cidlinou: Gloriet, 2012. ISBN 978-80-87216-24-8.
- INDROVÁ, J. et al. *Cestovní ruch*. 1. vyd. Praha: Oecomica, 2007. ISBN 978-80-245-1252-5.
- JANDOUREK, J. *Slovník sociologických pojmů*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2012. s. 88. ISBN 978-80-247-3679-2.
- JEŘÁBEK, T. *Valtice*. 1. vyd. Libice nad Cidlinou: Gloriet, 2003. ISBN 80-86644-33-2.
- KILLIÁN, J. *Trpké býtí zdá se?*. 1. vyd. Mělník: Regionální muzeum Mělník, 2009. ISBN 978-80-903899-6-0.
- KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (1. díl)*. Praha: Praga Mystica, 2005. ISBN 80-86767-00-0.
- KRAUS, V. *Encyklopedie českého a moravského vína (2. díl)*. 2. vyd. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 978-80-86767-09-3.
- KRAUS, V. *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. 1. vyd. Praha: Radix, 1999. ISBN 80-86031-23-3.

- KRAUS, V. *Vonitorium historicum*. 1. vyd. Praha: Radix, 2009, ISBN 978-80-86031-87-3.
- KREJČÍŘIKOVÁ, K. KREJČÍŘÍK, P. *Zimní zahrada v Lednici*. 1. vyd. Břeclav: Adámek, 2011.
- NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM, O.P.S. *Když se snoubí jídlo s vínem*. 1. vyd. Valtice: Vinařský fond, 2011.
- MATUSZKOVÁ, J. KOVÁŘŮ, V. *Vinohradnické stavby*. 1. vyd. Brno: ERA Group, 2004. ISBN 80-7366-001-6.
- MAŘÍK, K. BÍLÍK, L. *Cesty za moravským a českým vínem*. 1. vyd. Praha: Professional Publishing, 2004. ISBN 80-86419-75-4.
- MORAVEC, I. a kol. *Venkovská turistika v Rakousku, České republice a Francii*. 1. vyd. České Budějovice: Centrum pro komunitní práci, 2007. ISBN 978-80-86902-50-0.
- OBŮRKOVÁ, E. *Kam na jižní Moravě*. 3. vyd. Brno: Computer press, 2011. ISBN 978-80-251-3351-4.
- OBŮRKOVÁ, E. *Krajem vína*. 1. vyd. Znojmo: Bravissimo, 2012. ISBN 978-80-87498-04-0.
- ORIEŠKA, J. *Technika služeb cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 1999. ISBN 80-85970-27-9.
- PÁSKOVÁ, M. ZELENKA, J. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha : Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002, ISBN 80-239-0152-4.
- PETRŮ, Z. *Základy ekonomiky cestovního ruchu*. 2. vyd. Praha: IDEA SERVIS, 2007. ISBN 978-80-85970-55-5.
- PODHORSKÝ, M. *Jihomoravský kraj*. 1. vyd. Praha: Freytag&berndt, 2005. 80-7316-143-5.
- PRIEWE, J. *Nová škola vína 2*. 1. vyd. Praha: Knižní klub, 2003. ISBN 80-242-1047-9.
- PROBOŠTOVÁ, J. *Perspektivy Laponska pro cestovní ruch*. Praha, 2011. Bakalářská práce. Univerzita J. A. Komenského, Hospodářská politika a správa, Management cestovního ruchu. Vedoucí bakalářské práce: Ing. Iveta Hamarnehová, Ph.D.
- SEDLO, J. PŮČEK, M. *Velký vinařský slovník*. 1. vyd. Praha: Radix, 2007. s. 225. ISBN 978-80-86031-70-5.

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

SYSEL, J. a J. ZURYNEK. *Management cestovních kanceláří a cestovních agentur*. 1. vyd. Praha: UJAK, 2009. ISBN 978-80-86723-78-5.

TEPLÝ, L. *České dědictví*. 1. vyd. Brno: Fotep, 2008. ISBN 978-80-86871-13-4.

Venkovský cestovní ruch – jeho specifika a podmínky pro rozvoj. 1.vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR, 2007. ISBN 80-245-1159-2.

Seznam použitých zahraničních zdrojů

STEHLÍK, M. *Schloss Lednice*. 1. vyd. Libice na Cidlinou: VEGA-L,1997. ISBN 80-85627-58-2.

Seznam použitých internetových zdrojů

Arimo, spol. s.r.o. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.arimo-modrotisk.cz/modrotisk.htm>

Bible Study Ressource. [on-line]. [cit. 2012-11-09]. Dostupné z: <http://www.bible-archaeology.info/agriculture.htm>

Budova D – ubytování nad vinným sklípkem. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné na: <http://www.zameckmikulov.cz/d147-budova-c---ubytovani-nad-vinnym-sklipkem.html>

Certifikace služeb vinařské turistiky. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/5-6-certifikace-sluzeb-vinarske-turistiky-cz.html>

Cykloslužby. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.hustopecko.net/cze/turistika/cyklosluzby.htm#934>

Dietrichsteinská hrobka v Mikulově. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.kudyznudy.cz/Aktivity-a-akce/Aktivity/Navsteva-Dietrichsteinske-hrobky-v-Mikulove.aspx>

Ekoturismus a další žádoucí druhy a formy CR. [on-line]. [cit. 2012-09-20]. Dostupné z: http://ucr.uhk.cz/documents/Ekoturismus_a_dalsi_zadouci_druhy_a_formy_CR/text/for mytext.pdf

Fakta. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/5-3-krajem-vina-cz.html>

Fakta Valtického Podzemí. [on-line]. [cit. 2013-02-15]. Dostupné z: <http://www.valtickepodzemi.cz/fakta-valtickeho-podzemi--123/>

FOREJT, M. *Kdo jsou Vinaři brněnské oblasti sdružení vinařů?* [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.vinobrna.eu/article6.html>

Historie města a regionu. [on-line]. [cit. 2012-12-29]. Dostupné z: <http://www.melnik.info/>

Historie obce. [on-line]. [cit. 2013-01-22]. Dostupné z: <http://www.mestys-karlstejn.cz/informace-o-obci-2/historie-obce/?ftresult=vina%C5%99stv%C3%AD>

Historie vinobraní. [on-line]. [cit. 2013-01-12]. Dostupné z: <http://www.znojemskevinobrani.cz/historie>

Historické náměstí. [on-line]. [cit. 2012-11-05]. Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/pamatky-a-prohlidkove-objekty/historicke-namesti/?contentId=78042>

HORT, J. *Znojemská vinařská podoblast.* [on-line]. [cit. 2013-01-27]. Dostupné z: <http://www.petitcru.cz/ceska-republika/znojemska-vinarska-podoblast>

Charakteristika a význam cestovního ruchu v Česku. [on-line]. [2013-03-05]. Dostupné z: <http://www.czechtourism.cz/didakticke-podklady/1-charakteristika-a-vyznam-cestovniho-ruchu-v-cesku/>

Charakteristika oblasti. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.palava.ochranaprirody.cz/wps/portal/cs/palava/o-sprave-chko>

Informace a zajímavosti o městě Brně. [on-line]. [cit. 2012-12-15]. Dostupné z: <http://www.brno.cz/turista-volny-cas/informace-a-zajimavosti-o-meste/>

Informace o nás. [on-line]. [cit. 2013-01-22]. Dostupné z: <http://www.vinokutnahora.cz/o-nas/>

Inspirativní programy. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.amber-trail.cz/cz/sindex2.php?kateg=24&akc=kateg2>

Jízda Králů. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://www.mesto-kunovice.cz/a/j%C3%ADzda-kr%C3%A1l%C5%AF>

Jižní Morava a Národní park Podyjí. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/hvezdicove-zajezdy/ceska-republika/jizni-morava-a-narodni-park-podyji/>

Když zájezdy, tak poznávací zájezdy s REDOK TRAVEL. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.redok.cz/>

Kozí hrádek. [on-line]. [cit. 2013-02-14] Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/pamatky-a-prohlidkove-objekty/kozi-hradek/>

KOŠŤÁLOVÁ, M. *Lednicko Valtický areál.* [online]. [cit. 2012-11-05]. Dostupné z: <http://www.lednicko-valticky-areal.cz/vylety.php>

KRŠKA, P. *Degustace vína.* [on-line]. [cit. 2013-02-11]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/r-4-3-1-28-degustace-vina-cz.html>

KRŠKA, P. *Moravská vinná stezka.* [on-line], [cit. 2012-09-11]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/r-5-1-1-58-moravska-vinna-stezka-cz.html>

Kulinářský turismus. [on-line]. [2013-03-07]. Dostupné z: <http://www.turiste.org/kulinarsky-turismus/>

Kutnohorská vinařská stezka. [on-line], [cit. 2012-09-11]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/r-5-1-23-38-kutnohorska-vinarska-stezka-cz.html>

Lidové kroje. [on-line]. [cit. 2013-01-20]. Dostupné z: <http://jiznimorava.fkaleidoskop.cz/lidove-kroje>

Loucký klášter ve Znojmě. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/loucky-klaster-ve-znojme>

Malovaný sklep. [on-line]. [cit. 2013-02-31]. Dostupné z: <http://www.malovany-sklep.cz/>

Mezinárodní folklorní festiva-Strážnice. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=4>

Modré sklepy. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://modre-sklepy.cz/>

Moravské vinařské cesty. [on-line], [cit. 2012-09-11]. Dostupné z: <http://www.cyklistikakrnov.com/Cyklotrasy/stezky-vinarske-moravske.html>

Moravské vinařské stezky. [on-line]. [cit. 2013-01-05]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/5-1-vinarske-trasy-cz.html>

Moravské vinařské stezky. [on-line]. [cit. 2012-12-15]. Dostupné z: <http://www.cyklotoulky.cz/clanky/clanky-display/cyklostezky/ceska-republika/moravske-vinarske-stezky/00175/>

Muzeum vinařství, zahradnictví a životního prostředí. [on-line]. [cit. 2013-01-28]. Dostupné z: <http://nzm.cz/valtice/>

Nabídka pro skupiny. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://zamecekmikulov.cz/d138-speciality-pro-skupiny.html>

Národní ústav lidové kultury. [on-line]. [cit. 2013-01-15]. Dostupné z: <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=1>

O eceat podrobně. [on-line], [cit. 2012-09-05]. Dostupné z: <http://www.eceat.cz/>

O hotelu. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.hotelstraznice.cz/hotel.html>

O nás. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://www.geops.cz/informace/>

O nás. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://slantour.cz/o-nas.php>

O projektu. [on-line]. [cit. 2013-03-05]. Dostupné z: <http://ochutnejtemoravu.cz/o-projektu/>

O restauraci. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.restauraceskanzen.cz/o-restauraci/>

O zahradě. [on-line]. [cit. 2013-02-15]. Dostupné z: <http://www.bylinkovazahradavaltice.cz/o-zahrade/Default.aspx>

Obří sud Mikulov. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://itras.cz/obri-sud-mikulov/galerie/8137/>

Otevírací doba degustační expozice, degustační programy. [on-line]. [cit. 2013-02-13]. Dostupné z: <http://www.salonvin.cz/salon-vin/oteviraci-doba-programy/>

Památky a prohlídkové objekty. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.velke-pavlovice.cz/Article.asp?nArticleID=18&nLanguageID=1>

Partnerské CK. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.danitour.cz/stranky/partnerske-ck>

Penzion. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.penzionsauvignon.cz/penzion.html>

Plavby zámeckým parkem. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.1plavebni.cz/plavby>

Plže. [on-line]. [cit. 2013-01-30]. Dostupné z: <http://www.obecpetrov.cz/index.php?nid=10674&lid=cs&oid=2469463>

Plže – vinné sklepy. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.ctyripe.cz/recenze/ceska-republika/jihomoravsky-kraj/petrov/plze-vinne-sklepy/>

Poslání svazu. [on-line]. [cit. 2012-09-15]. Dostupné z: <http://www.svazvt.cz/>

Povídání o víně. [on-line]. [cit. 2013-01-25]. Dostupné z: <http://www.mikulov.cz/turistika/vino-a-vinarska-turistika/povidani-o-vine>

Prohlídkové okruhy. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://www.zamek-lednice.com/prohlidkove-trasy/>

Putování po blatnických búdách. [on-line]. [cit. 2013-01-30]. Dostupné z: <http://www.obecblatnice.cz/index.php?nid=761&lid=cs&oid=1313877>

Roudnické zámecké přírodní víno. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.lobkowiczke-vinarstvi-roudnice.cz/historie.htm>

Salon vín České republiky. [on-line]. [cit. 2012-12-15]. Dostupné z: http://www.ovine.cz/web/structure/reportaze-11.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_408

Stálá vinařská expozice. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.hustopece.cz/stala-vinarska-expozice-2>

Strážnický skanzen. [on-line]. [cit. 2013-01-30]. Dostupné z: <http://www.nulk.cz/Informace.aspx?sid=1>

Svaz vinařů České republiky. [on-line]. [cit. 2012-10-01]. Dostupné z: <http://www.svcr.cz/o-svazu-vinaru-ceske-republiky>

Svatováclavská vinice. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.villarichter.cz/page/vineyard>

Šlechtění. [on-line]. [cit. 2013-01-15]. Dostupné z: <http://www.slechtitelka.cz/slechteni/>

Šobes. [on-line]. [cit. 2013-01-31]. Dostupné z: <http://www.vinopark.cz/slovník/slovo/sobes/>

Šobes – ikona moravského vinařství. [on-line]. [cit. 2013-01-31]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/sobes-ikona-moravskeho-vinarstvi>

Témata a tipy. [on-line]. [cit. 2013-02-02]. Dostupné z: <http://www.amber-trail.cz/cz/sindex4.php>

Úvod. [on-line]. [cit. 2013-01-23]. Dostupné z: <http://www.radobyl.cz/default.aspx>

Vinařská oblast Čechy. [on-line]. [cit. 2012-12-20]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/2-2-vinarska-oblast-cechy-cz.html>

Vinařská expozice. [on-line]. [cit. 2013-01-02]. Dostupné z: <http://www.muzeum-melnik.cz/stale-expozice/vinarska-expozice/>

Vinařská turistika. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.vino-turistika.cz/turistika/index.php?typ=1>

Vinařské oblasti České republiky. [on-line]. [cit. 2012-12-20]. Dostupné z: <http://www.stloukal.net/oVine/oVine.htm>

Vinařské trasy. [on-line], [cit. 2012-09-13]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/5-1-vinarske-trasy-cz.html>

Vinařský fond ČR. [on-line]. [cit. 2012-10-09]. Dostupné z: www.vinarskyfond.cz

Vinné sklepy a vinařské programy. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.danitour.cz/stranky/vinarske-programy>

Vinné sklípky. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: http://www.arces.cz/obsah_a_cenik.php?kategorie_obsah=vinne-sklipky-sklepy

VTA Přítluky. [on-line]. [cit. 2013-02-10]. Dostupné z: <http://www.vino-turistika.cz/>

Výzkumná stanice vinařská Karlštejn. [on-line]. [cit. 2013-01-22]. Dostupné z: http://www.vurv.cz/index.php?p=vyzkumna_stanice_vinarska_karlstejn&site=vyzkum

Za vínem na Moravu. [on-line]. [cit. 2013-02-03]. Dostupné z: <http://www.vsacantour.cz/kategorie/za-vinem-na-moravu.aspx>

Základní informace. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: http://www.tradiceslovacka.cz/o_spolecnosti.htm

Základní informace o městě a okolí. [on-line]. [cit. 2012-09-30]. Dostupné z: <http://www.melnik.cz/radnice-a-urad/mesto-melnik/zakladni-informace/zakladni-informace-o-meste-a-okoli.html>

Základní informace o Salonu vín České republiky. [on-line]. [cit. 2012.10-01]. Dostupné z: <http://www.vinarskecentrum.cz/salon-vin/zakladni-informace-salon-vin/>

Zámecké sklepy. [on-line]. [cit. 2012-12-29]. Dostupné z: <http://www.lobkowicz-melnik.cz/zamek/navstivte-nas/interiery/zamecke-sklepy>

Zámky a sklepy jižní Moravy. [on-line]. [cit. 2013-02-04]. Dostupné z: <http://slantour.cz/zajezdy/zobrazit/jizni-morava-zamky-a-sklepy>

Seznam ostatních zdrojů

Zákon č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky.* 2004, Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321>

Zákon č. 159/1999 Sb. o některých podmínkách podnikání v oblasti cestovního ruchu a o změně zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (Živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů. IN: *Sbírka zákonů České republiky.* 1999, Dostupné z: http://cestovnuruch.praha.eu/jnp/cz/dokumenty/zakon_c_159_1999_sb_o_nekterych.htm

SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ a TABULEK

Seznam obrázků

| | |
|--|----|
| Obrázek 1: Nástěnné malby dokazující pěstování vinné révy v Egyptě | 13 |
| Obrázek 2: Znamka „Salon vín České republiky | 17 |
| Obrázek 3: Vinařské oblasti České republiky..... | 18 |
| Obrázek 4: Vinařská oblast Morava | 22 |
| Obrázek 5: Vinice Šobes | 25 |
| Obrázek 6: Obří sud | 29 |
| Obrázek 7: Plže | 39 |
| Obrázek 8: Moravské vinařské stezky | 48 |
| Obrázek 9: Vinařsko turistický areál Přebuz..... | 71 |

Seznam grafů

| | |
|--|----|
| Graf 1: Způsob zajištění služeb účastníků cestovního ruchu | 53 |
| Graf 2: Ideální délka pobytu ve vinařské oblasti | 54 |
| Graf 3: Návštěvnost vinařských podoblastí..... | 55 |
| Graf 4: Účast na vinařské turistice | 55 |
| Graf 5: Důvod účasti na vinařské turistice..... | 56 |
| Graf 6: Spokojenost s účastí na vinařské turistice | 57 |
| Graf 7: Nespokojenost s účastí na vinařské turistice | 58 |
| Graf 8: Motivace k účasti na vinařské turistice..... | 59 |
| Graf 9: Pohlaví | 59 |
| Graf 10: Věková struktura | 60 |
| Graf 11: Nejvyšší dosažené vzdělání | 61 |

Seznam tabulek

| | |
|---|----|
| Tabulka 1: Analýza českých cestovních kanceláří a agentur | 67 |
| Tabulka 2: Itinerář zájezdu | 69 |

Seznam příloh:

| | |
|--|------------|
| Příloha A – Dotazník | I |
| Příloha B – Město Mikulov | III |
| Příloha C – Zámek Lednice | III |
| Příloha D – Zámek Valtice | IV |
| Příloha E – Vinné sklepy Přítluky..... | IV |
| Příloha F – Vinařská stezka Velké Bílovice..... | V |
| Příloha G – Mezinárodní folklorní festival Strážnice..... | V |

Příloha A – Dotazník

1. Jakým způsobem nejraději cestujete?

- a) individuálně
- b) prostřednictvím cestovní kanceláře nebo cestovní agentury

2. Jaká je pro Vás ideální délka pobytu ve vinařské oblasti?

- a) 1 – 3 dny
- b) 7 dní
- c) déle než 7 dní

3. Pokud byste se rozhodl/a navštívit vinařskou podoblast v České republice, která by to byla?

- a) mělnická
- b) litoměřická
- c) znojemská
- d) mikulovská
- e) slovácká
- f) velkopavlovická

4. Zúčastnil/a jste se někdy vinařské turistiky?

- a) ano
- b) ne

5. Pokud ano, co bylo hlavním cílem Vaší návštěvy?

.....

6. Co Vás nejvíce zaujalo? Uveďte alespoň 3 položky.

.....

7. S čím jste nebyli spokojeni? Uveďte alespoň 3 položky

.....

8. Pokud jste se dosud nezúčastnil/a vinařské turistiky, co by Vás přimělo se zúčastnit?

- a) tradice a folklor
- b) cykloturistika
- c) architektura, památky, historie
- d) řízená degustace
- e) gastronomie – snoubení pokrmů a vína
- f) návštěva vinařského sklípku
- g) vinařské akce
- h) zúčastnit se prací na vinici
- i) jiné

9. Jaké je Vaše pohlaví?

- a) muž
- b) žena

10. Jaký je Váš věk?

- a) 20 – 25
- b) 26 – 30
- c) 31 – 35
- d) 36 – 40
- e) 41 – 50
- f) 51 – 60
- g) 61 a více

11. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- a) základní
- b) střední odborné bez maturity
- c) střední odborné s maturitou
- d) vyšší odborné
- e) vysokoškolské

Příloha B – Město Mikulov



Zdroj: *Mikulov*. [on-line]. [cit. 2013-02-13]. Dostupné z:
http://www.tyden.cz/rubriky/relax/cestovani/putovani-po-cesku/mikulov-zrizeniny-hradu-a-vyhlasene-vinarske-stezky_125074.html

Příloha C – Zámek Lednice



Zdroj: *Zajímavá místa v okolí*. [on-line]. [cit. 2013-02-13]. Dostupné z:
<http://www.sedleckydvur.cz/cz/okoli/>

Příloha D – Zámek Valtice



Zdroj: *Zámek Valtice*. [on-line]. [cit. 2013-02-13]. Dostupné z : <http://www.valtice-penzion.cz/d53-lednicko-valticky-areal.html>

Příloha E – Vinné sklepy Přítluky



Zdroj: *Areál VTA Přítluky*. [on-line]. [cit. 2013-02-13]. Dostupné z : <http://vinarstvipritluky.cz/wp-content/uploads/Pritluky-sklep-1.jpg>

Příloha F – Vinařská stezka Velké Bílovice



Zdroj: *Naučně poznávací vinařská stezka Velké Bílovice*. [on-line]. [cit. 2013-02-14]. Dostupné z: <http://itras.cz/penzion-u-hroznu/galerie/8869/>

Příloha G – Mezinárodní folklorní festival Strážnice



Zdroj: *Mezinárodní folklorní festival Strážnice*. [on-line]. [cit. 2013-02]. Dostupné z: <http://itras.cz/bile-karpaty/galerie/14303/>

BIBLIOGRAFICKÉ ÚDAJE

Jméno autora: Jana Proboštová

Obor: Management cestovního ruchu

Forma studia: Kombinovaná

Název práce: Vinařská turistika jako specifická forma cestovního ruchu

Rok: 2013

Počet stran textu bez příloh: 71

Celkový počet stran příloh: 5

Počet titulů českých použitých zdrojů: 33

Počet titulů zahraničních použitých zdrojů: 1

Počet internetových zdrojů: 86

Počet ostatních zdrojů: 2

Vedoucí práce: Ing. Iveta Hamarnehové, Ph.D.