

Univerzita Hradec Králové
Fakulta informatiky a managementu
Katedra rekreologie a cestovního ruchu

**Vinařský cestovní ruch ve Velkopavlovické vinařské
podoblasti**
Bakalářská práce

Autor: Karolína Marksová
Studijní obor: Management cestovního ruchu

Vedoucí práce: Ing. Mgr. Bc. Libor Lněnička, Ph.D.

Hradec Králové

duben 2024

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracovala samostatně a s použitím uvedené literatury.

V Hradci Králové dne 25.4.2024

Karolína Marksová

Poděkování:

Děkuji vedoucímu bakalářské práce Ing. Mgr. Bc. Liboru Lněničkovi, Ph.D.za metodické vedení práce, trpělivost, odborné a užitečné rady a připomínky, které mi v průběhu zpracování velmi pomohly.

Anotace

Hlavním cílem bakalářské práce je analyzovat vinařský cestovní ruch ve vybraných obcích ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Práce je rozdělena na dvě části, teoretickou a praktickou. V rámci teoretické části jsou uvedeny základní rysy vinařství a produkce vína v České republice, geografické předpoklady pro pěstování vinné révy a také rozdělení České republiky do vinařských podoblastí. Praktická část obsahuje informace o Velkopavlovické vinařské podoblasti. Její součástí je výčet sportovních a kulturních akcí spojené s vinařským cestovním ruchem daného regionu, geografické předpoklady této podoblasti a jsou také zmíněny nejčastěji pěstované odrůdy. K analýze situace z hlediska vinařského cestovního ruchu byly využity strukturované rozhovory s vinaři Velkopavlovické vinařské podoblasti.

Klíčová slova: víno, vinařský cestovní ruch, Velkopavlovická vinařská podoblast, vinařství

Annotation

Title: Wine tourism in the Velkopavlovická vinařská podoblast

The main goal of this Bachelor Thesis is to analyse wine tourism in chosen villages in the Velkopavlovická vinařská podoblast. The thesis has two main parts, theoretical and practical. Theoretical part contains the basic features of wineries and wine production in the Czech Republic, geographical prerequisites of growing vines and the division of the Czech Republic into wine-growing sub-regions. The practical part contains information about the Velkopavlovická vinařská podoblast. It includes a list of sports and cultural events associated with the wine tourism of the given region, the geographical prerequisites of this sub-region, and the most commonly cultivated grape varieties are also mentioned. To analyse the situation from the point of view of wine tourism, structured interviews with winemakers of the Velkopavlovická vinařská podoblast were used.

Key words: wine, wine tourism, Velkopavlovická vinařská podoblast, winery

Obsah

1	Úvod.....	1
2	Cíl práce.....	2
3	Metodika zpracování.....	3
4	Vinařský cestovní ruch.....	5
4.1	Specifika vinařského cestovního ruchu	5
4.1.1	Účastník vinařského cestovního ruchu.....	5
4.2	Předpoklady pro pěstování vinné révy	6
4.2.1	Fyzicko-geografické.....	6
4.2.2	Chemické	7
4.2.3	Biologické	8
4.3	Vinařství v České republice.....	9
4.3.1	Vinařské oblasti České republiky.....	9
4.3.2	Vinná réva v Moravské oblasti	12
5	Velkopavlovická vinařská podoblast.....	16
5.1	Historie vinařství v podoblasti	16
5.2	Hlavní pěstované odrůdy	18
5.3	Folklor a kultura.....	20
5.3.1	Vinobraní.....	21
5.3.2	Zarážení hory	21
5.3.3	Dožínky	22
5.3.4	Burčákové slavnosti	22
5.3.5	Otevřené sklepy	24
5.3.6	Košty a výstavy vín	25
5.3.7	Folklor.....	25
5.3.8	Patroni vína a vinařů.....	26

5.4	Sport a Vinařské stezky	26
5.4.1	Tour de Burčák.....	27
5.4.2	Moravské vinařské stezky.....	28
5.5	Filmový cestovní ruch.....	32
5.6	Strukturované rozhovory s vinaři.....	32
5.6.1	Vinařství Čotek a synové	32
5.6.2	Vinařství U Kapličky	32
5.6.3	Ivan Trčka	33
5.6.4	Vinařství Na Fialce s.r.o.....	33
5.6.5	Vinařství Vít Sedláček.....	33
5.6.6	Odpovědi na otázky	33
6	Shrnutí výsledků.....	41
7	Závěry a doporučení	44
8	Seznam použité literatury.....	45
9	Přílohy	49

Seznam obrázků

Obrázek 1 - Vinařské oblasti ČR.....	10
Obrázek 2 - Výřez mapy velkopavlovické podoblasti	16
Obrázek 3 - Plakát Burčákové slavnosti 2023	24
Obrázek 4 - Oficiální plánek Putování za burčákem 2022	28
Obrázek 5 - Schéma - Moravské vinařské stezky.....	29

Seznam tabulek

Tabulka 1 - Zatřídění vín.....	14
Tabulka 2 - Nejčastěji pěstované modré odrůdy.....	19
Tabulka 3 - Nejčastěji pěstované bílé odrůdy.....	20
Tabulka 4 - Vinařské obce v oblasti Kloboucko	30
Tabulka 5 - Vinařské obce v oblasti Hustopečsko.....	30
Tabulka 6 - Vinařské obce v oblasti Podpálaví a niva Dyje	31
Tabulka 7 - Vinařské obce v oblasti Modré hory a okolí.....	31
Tabulka 8 - Další vinařské obce.....	31

1 Úvod

Tato bakalářská práce se zaměřuje na vinařský cestovní ruch ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Vinařský cestovní ruch byl vybrán z důvodu jeho velké popularity, která se každým rokem zvyšuje.

Velkopavlovická vinařská podoblast byla zvolena zejména kvůli své poloze. Jedná se o velmi zajímavou oblast, která zahrnuje velké množství rozmanitých památek a přírodních atraktivit. Oblast zahrnuje jak Modré hory, oblast proslulou produkcí červeného vína, Velké Pavlovice, jednu z vůbec nejvýznamnějších vinařských obcí v celé České republice, Hustopeče, ve kterých se konají proslulé Burčákové slavnosti, ale i obci Vrbice, která je známá svými malebnými vinnými sklípky.

Hlavním cílem této bakalářské práce je představit a analyzovat vinařský cestovní ruch ve zmíněné oblasti. Stručně uvést jeho historii a přiblížit jeho současnou situaci. Následně uvést nejdůležitější vinařské obce a zmínit významné společenské události ve spojitosti s vinařským cestovním ruchem.

Pro zhodnocení současné situace vinařského cestovního ruchu v podoblasti byly použity strukturované rozhovory s vinaři.

Tato bakalářská práce je rozdělena do čtyř hlavních kapitol. Nejdůležitější jsou kapitoly číslo čtyři, pět a šest. Kapitola čtyři zahrnuje teoretickou část, v rámci které jsou představena specifika vinařského cestovního ruchu v České republice, rozdělení vinařských podoblastí, představení druhů vín a tak dále. Jsou zde uvedeny i podmínky pro pěstování vinné révy.

Kapitola pět se zabývá již samotnou Velkopavlovickou vinařskou podoblastí. Zahrnuje historii vinařství v podoblasti, různé vinařské akce a vinařské obce oblasti. Nedílnou součástí tvoří i podkapitola zabývající se kombinací sportu a vinařství. Jsou zde uvedeny jak Moravské vinařské stezky, tak i akce, které právě tyto dvě věci spojují. Kapitola také obsahuje samotné rozhovory s vinaři.

Kapitola šest poté obsahuje shrnutí výsledků.

2 Cíl práce

Hlavním cílem bakalářské práce je analyzovat vinařský cestovní ruch ve vybraných obcích ve Velkopavlovické vinařské podoblasti.

Pro naplnění hlavního cíle práce byly zvoleny následující dílčí cíle:

1. Identifikovat geografické předpoklady pro pěstování vinné révy.
2. Uvést nejdůležitější akce pro vinařský cestovní ruch dané podoblasti.
3. Na základě analýzy interpretovat situaci z hlediska cestovního ruchu očima vinaře.

V kapitole 3 je dále uvedena samotná metodika bakalářské práce a výzkumné otázky.

3 Metodika zpracování

Bakalářská práce je rozdělena na dvě hlavní části, teoretickou a praktickou. Teoretická část byla vypracována formou literární rešerše. Byly parafrázovány odborné publikace, internetové zdroje či jiné zdroje informací, díky kterým bylo možné uvést teoretická východiska vinařského cestovního ruchu. Jedná se především o problematiku pěstování vinné révy, druhy vín, které se zde pěstují anebo vinařské oblasti České republiky.

Praktickou část je možné rozdělit do dvou hlavních celků. V první části byl využit sekundární výzkum, jehož pomocí byla představena Velkopavlovická vinařská podoblast. Byla zmíněna zajímavá místa této podoblasti, odrůdy vinné révy, kterým se zde daří nejlépe ale i samotné akce, které jsou pro vinařský cestovní ruch velmi důležité. Jednalo se například o vinobraní, Burčákové slavnosti, zarážání hor a tak dále.

Druhá část praktické části byla zpracována formou primárního kvalitativního výzkumu, konkrétně pomocí strukturovaného rozhovoru. Bylo vybráno 5 respondentů z různých částí Velkopavlovické vinařské podoblasti. Výběr obcí, ze kterých respondenti pocházejí byl založen na více kritériích. Vzhledem k jedné otázce z rozhovoru, která se zabývala tím, jaké mělo na vinařský cestovní ruch vliv odvysílání filmů či seriálů s vinařskou tematikou, bylo cílem vybrat alespoň 2 respondenty z obcí, ve kterých se nějaký film či seriál natáčel. Z tohoto důvodu byli vybráni respondenti z obce Zaječí a Vrbice, kteří jsou představeni v kapitole 5.6. Další vybranou obcí byla obec Hustopeče. Tato obec byla vybrána z důvodu toho, že se zde koná velmi známá akce Burčákové slavnosti. Čtvrtý respondent byl vybrán z obce Starovice kvůli tomu, že se tato obec nachází v bezprostřední blízkosti již zmíněných Hustopečí. Poslední respondent pak pochází z obce Kobyly. Tato vinařská obec byla vybrána z důvodu jejího zapojení do akce Tour de Burčák. Výběr konkrétních respondentů probíhal jak přes internetové stránky, tak i po autorčiných zkušenostech z minulosti, kdy některá z vinařství osobně navštívila. Respondenti byli následně kontaktováni přes email. Následně s vybranými vinaři proběhl strukturovaný rozhovor.

Rozhovory probíhaly, jak osobně, tak i online formou. Délka trvání jednoho rozhovoru byla průměrně půl hodiny až hodinu. Samotné otázky byly různorodé a zahrnovaly jak dotazy na samotná vinařství, například podle čeho bylo vybráno jméno pro dané vinařství, tak i dotazy více obecné, například jestli byl zaznamenán růst vinařského cestovního ruchu po pandemii covid-19 či nikoliv. Získaná data byla dále analyzována a zpracována.

Dle uvedených cílů v kapitole číslo 2 byly následně stanoveny výzkumné otázky:

1) Po jakých službách je nejvyšší poptávka?

Odůvodnění: Tato výzkumná otázka byla stanovena z toho důvodu, že mezi širokou veřejností panuje domněnka, že vinaři nabízejí pouze ochutnávku vlastních vín.

2) Kdo je typickým návštěvníkem vinařství?

Odůvodnění: Tato výzkumná otázka byla zvolena kvůli domněnce, že nejčastějšími návštěvníky vinařství jsou páry.

3) Jak probíhá obvyklá návštěva vinařství?

Odůvodnění: Tato výzkumná otázka byla formulována kvůli domněnce, že typická návštěva vinařství zahrnuje posezení ve vinném sklípku s degustací, která trvá zhruba 2 hodiny.

4) Ovlivnily filmy a seriály s vinařskou tematikou počet účastníků vinařského cestovního ruchu?

Odůvodnění: Výzkumná otázka byla stanovena na základě domněnky, že odvysílání filmů či seriálů s vinařskou tematikou vedlo k velkému nárůstu návštěvnosti různých vinařství a vinařských akcí.

5) Ovlivnilo onemocnění covid-19 návštěvnost?

Odůvodnění: Tato výzkumná otázka byla formulována díky domněnce, že po skončení pandemie covid-19 návštěvnost prudce stoupla.

Některé z publikací, které byly uvedené v zadání bakalářské práce nebyly nakonec využity. Důvodem bylo to, že nebyly dostupné v knihovnách, odkud byly čerpány další zdroje, případně to, že se v nich nacházely informace, které byly dostupné i v jiné využitě literatuře

4 Vinařský cestovní ruch

4.1 Specifika vinařského cestovního ruchu

Vinařský cestovní ruch je velmi komplexní forma cestovního ruchu, a jako každá jiná má svá určitá specifika. Pásková a Zelenka (2012, str.605) definují vinařský cestovní ruch jako formu cestovního ruchu, „*jejíž účastníci jsou motivováni poznáváním způsobu pěstování vína v tradičních vinařských oblastech, ochutnávkami vín, procítěním atmosféry vinných sklípků, vináren a fonoték, nákupem archivních i nových vín.*“ Už ze samotného názvu je zřejmé, že nejdůležitější pojmy jsou víno a vinná réva. Kromě toho jsou zde ale i jiná hlediska, která musí být pro spokojenost návštěvníka splněna, jako je například dostupnost z hlediska dopravy, dostatečné ubytovací kapacity, kulturní či společenský program a tak dále. Internetová stránka Dr Prem (2023) uvádí jako první právě ubytování. Upřesňuje, že by mělo být architektonicky zajímavé a zároveň by nemělo svou podobou rušit celkový dojem okolí. Jako další zmiňuje i nutnost edukovat návštěvníky o celém procesu výroby vína. Uvádí, že by vinaři měli návštěvníka seznámit s tím, co je pro pěstování vína nejdůležitější, jak celý proces, od zasazení přes sklizeň až po otevření lahve, probíhá. Dále zmiňuje i zapojení návštěvníků do celého procesu, především v rámci sklizně, kdy aktivita přímo spojená se sběrem vína může návštěvníky ještě více nadchnout a pohltnout. Kromě zapojení dospělých jmenuje i zapojení dětí, které mohou také pomáhat v rámci sklizně, ale také při samotném ochutnávání vína, kdy vinaři nechávají děti, v mnoha případech i dospělé, aby si zkusili víno, pomocí košťáče, nalít do skleniček. Mimo jiné doplňuje, že by samotná ochutnávka vín ve vinném sklípku měla být doplněna vhodným občerstvením.

Stránka Encyclopedia (2023) zmiňuje faktory, jejichž kombinace je třeba k uspokojení účastníka vinařského cestovního ruchu. Konkrétně jmenuje přítomnost vinic, vína, jako hotového produktu, tradice a zvyky dané oblasti, gastronomii a samotnou produkci a výrobu vína.

4.1.1 Účastník vinařského cestovního ruchu

Jak již bylo zmíněno, vinařský cestovní ruch je velmi různorodé povahy, to nasvědčuje tomu, že i jeho účastníci se budou mezi sebou lišit. I přes to ale existují publikace, ve kterých je účastník vinařského cestovního ruchu, tedy „vinařský turista“ určitým

způsobem definován. Například Charles a Ali-Knight (2002, str.311-319) ve své publikaci uvádí definici podle South Australian Tourism Commission (1997), podle které jsou typickými vinařskými turisty „*bezdětné páry a lidé, kteří mají nadprůměrný plat, a vzdělání*“. Dále také vyjmenovávají tři typy vinařských turistů podle Halla (1996), konkrétně takzvané „milovníky vín“, „ti, kteří se o víno zajímají“ a „zvědavé turisty“. Typický účastník vinařského cestovního ruchu je pak podle nich člověk středního věku, cca od 30 do 50 let, který má střední až vysoký příjem. Zároveň se dle nich alespoň trochu zajímá o víno, a je jejím pravidelným spotřebitelem.

4.2 Předpoklady pro pěstování vinné révy

Pro úspěšné pěstování vinné révy je nezbytně nutné splnit hned několik podmínek. Každá odrůda má specifické nároky, a není jednoduché určit podmínky, které by platily globálně a pro všechny odrůdy. Obecně lze ale základní faktory rozdělit následovně.

4.2.1 Fyzicko-geografické

Mezi ty nejdůležitější fyzicko-geografické předpoklady pro pěstování vinné révy nepochybně patří průměrná roční teplota. AgroBio (2023) charakterizuje vinnou révu jako rostlinu mírně teplého klimatu, která není příliš odolná velké změně teplot, a to jak v zimních měsících, tak i v těch letních. Upřesňuje, že by ideální průměrná roční teplota měla ve vinohradské oblasti dosahovat zhruba 9 stupňů Celsia. Zmiňuje i minimální zimní teplotu, kterou je vinná réva schopna snést. Upřesňuje, že ta závisí na konkrétní odrůdě, typu půdy, vyzrálosti dřeva, a dalších aspektech. BinWise (2023) dále jako jedny z ideálních podmínek pro pěstování vinné révy uvádí teplá dlouhá léta, jejich součástí by měl být co nejvyšší počet teplých dnů a chladných nocí, a vlhké zimy.

Mezi další fyzicko-geografické předpoklady patří i nadmořská výška. MojeLahve.cz (2023a) jako ideální nadmořskou výšku uvádí výšku do 250 metrů nad mořem. Zároveň ale upřesňují, že v případě dobrých podmínek je možné pěstovat vinnou révu i ve vyšších nadmořských výškách, konkrétně do 350 metrů nad mořem. Dále uvádí že ve výšce nad 400 metrů nad mořem je už nutné velmi pečlivě zvolit vhodné odrůdy. Obecně lze říci, že s vyšší nadmořskou výškou se snižuje průměrná roční teplota a tím se oblast stává méně příznivou pro pěstování. AgroBio (2023) jako důsledek uvádí prodloužení doby dozrávání bobulí, jejich zmenšování, a také i zkracování dozrávání.

Kromě nadmořské výšky je důležitá i zeměpisná šířka místa, kde se vinná réva pěstuje. Stevenson (1993) uvádí, že se oblasti, kde se vinná réva produkuje nachází v oblastech mezi 30 a 50 stupni zeměpisné šířky obou polokoulí.

4.2.2 Chemické

Mezi chemické a biochemické podmínky pro pěstování vinné révy patří dle internetové stránky Vinařský dům Kopeček (2024) například vlhkost. Uvádí, že je její rovnováha důležitá pro správný růst vinné révy, a že nadbytek, ale i nedostatek vody je pro vinnou révu nebezpečný. Zatímco nadbytek může dle stránky způsobit například hnilobu, její nedostatek naopak může vést k suchu a následnému stresu rostliny.

Dalšími chemickými aspekty pro pěstování vinné révy jsou zmiňovány i pesticidy a hnojiva, které při nesprávném použití mohou rostlinám spíše uškodit.

Půda a její složky jsou důležitým aspektem k úspěšnému pěstování vína. Obecně lze shrnout, že nejúrodnější půda pro vinnou révu je, dle MojeLahve.cz (2023a) neutrální půda, tedy půda, která má hodnotu pH okolo 6,5 až 7,5. Důležité jsou také jednotlivé složky půdy. Mezi ty vůbec nejdůležitější zařazuje web Vinařské potřeby (2018) humus, draslík, hořčík, vápník a fosfor. V následujících podkapitolách jsou tyto složky blíže představeny.

Humus

Humus je velmi důležitou složkou půdy, která dle webu Vinařské potřeby (2018) pozitivním vlivem působí na vlastnosti půdy jako celku. Jako jednu z nejdůležitějších vlastností zmiňuje omezení eroze. Mimo jiné uvádí i fakt, že humus představuje i rychlý zdroj živin pro pěstovanou plodinu.

Draslík

Vinařské potřeby (2018) uvádí draslík jako jednu z klíčových složek, která ovlivňuje jak fyziologické, tak i biochemické děje rostliny. Dostatek draslíku je, dle webu, důležitý z hlediska hospodaření rostliny s vodou. Dále uvádí jeho velký vliv na kvalitu a zrání hroznů, akumulaci cukrů v bobulích a také na změny kyselin, jako například kyselinu vinnou a celkové hodnoty pH v bobulích.

Hořčík

Hořčík je důležitý především z hlediska fotosyntézy a tvorby aminokyselin, což ovlivňuje celkový zdravotní stav hroznů (Vinařské potřeby, 2018).

Vápník

Vápník je dalším klíčovým prvkem pro zdraví vinné révy. Vinařské potřeby (2018) definují vápník jako „*makroprvek, který se podílí na stavbě a fyziologických funkcích révového keře.*“ Upřesňují jeho podílení se na reakcích s organickými kyselinami a také na stavbě buněčných stěn. Stránka ho označuje jako prvek, který je odpovědný za půdní zdraví, jelikož podporuje zásobení keře vodou a živinami.

Fosfor

Vinařské potřeby (2018) označují fosfor jako jeden z nejdůležitějších makroprvků pro plodnost vinné révy. Uvádí jeho pozitivní vliv na aromatickém charakteru vína, a na jeho míře ovlivnění kvašení moštu, stabilitu barviv ve víně a také na obsahu kyselin. Zmiňuje také fakt, že je fosfor důležitým zdrojem energie pro průběh fotosyntézy.

AgroBio (2023) jako další faktor zmiňuje sluneční záření, které důležitým způsobem ovlivňuje oteplování půdy a celkový stav vinné révy. Jako množství potřebného slunečního záření za rok uvádí rozmezí 1300 až 1600 hodin ročně.

4.2.3 Biologické

Kromě fyzio-geografických a chemických podmínek nelze opomenout ani ty biologické. Mezi ty vůbec nejdůležitější patří biodiverzita, přítomnost různých chorob či škůdců a půdní mikroorganismy.

Škůdci mohou rostlině jako takové velmi ublížit. Dle webové stránky Spolek EKOVÍN (2024a) se jedná především o hálčivce, vlnovníka, svilušky a larvy různého hmyzu. Ty mohou dle stránky napadat a poškozovat listy, kořeny, a i samotné bobule, což může následně vést ke snížení kvality sklizně.

Stejně jako přítomnost škůdců, má i přítomnost chorob negativní vliv na vinnou révu. Stránka Spolek EKOVÍN (2024b) dále uvádí, že choroby jako plísňe, houbové infekce a jiné, například bakteriální infekce, snižují kvalitu produkce což následně vede i ke snížení výnosů.

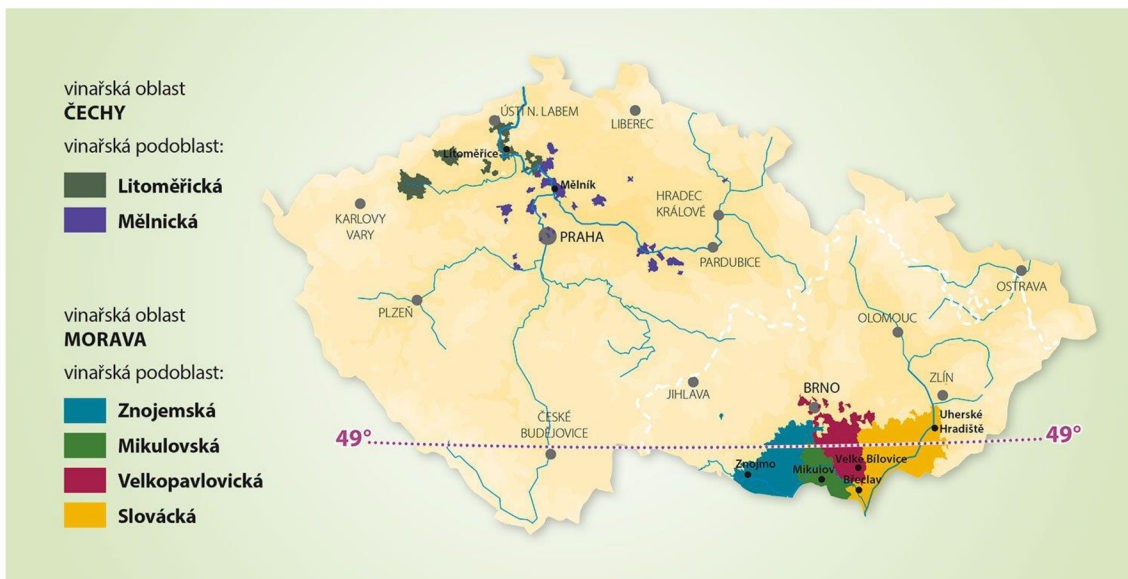
Biodiverzita je dle stránky Znalec vín (2024) také velmi důležitá. Doplnuje, že čím různorodější je ekosystém v okolí vinic, tím odolnější potom může samotná vinná réva být.

4.3 Vinařství v České republice

Vinařství má v České republice dlouhou historii. Doležal (2001, str.7) uvádí 11. století jako první dějiny moravského vinařství. Upřesňuje to, že se počátky rozvoje moravského vinařství datují zhruba do období Velkomoravské říše. Uvádí i rozdíl mezi situací v Čechách a na Moravě. Poukazuje na to, že zatímco v Čechách bylo vinařství rozšířené až během 11. a 12. století, na Moravě se první dokumenty zmiňující vinaře datují již do roku 1078, kdy byla sepsána zakládací listina kláštera Hradišťantského u Olomouce. Uvádí fakt, že v této době byly vinice v držení šlechty a církve, a nejrozvinutějšími byly v té době vinařství v Litoměřicích a okolí Prahy.

4.3.1 Vinařské oblasti České republiky

Česká republika se dle Stávka (2008, str.5) dělí na dvě hlavní vinařské oblasti, konkrétně na oblast Čechy a Morava. Upřesňuje, že se 96 % vína vyprodukuje na Moravě, zbývající 4 % tedy v Čechách. Také uvádí rozdělení dvou zmíněných oblastí do šesti podoblastí, oblast Čechy se rozděluje na podoblast mělnickou a litoměřickou. Jako podoblasti Moravy uvádí oblast mikulovskou, slováckou, velkopavlovickou a znojenskou. Všechny podoblasti jsou znázorněny na obrázku 1. Vecheta (2016, str.9) dodává, že celková rozloha Moravské oblasti je 17 450 hektarů, oproti tomu oblast Čechy, dle webu Vinařské centrum (2023) zaujímá 684 hektarů. V následujících podkapitolách jsou popsány všechny vinařské podoblasti v České republice, kromě podoblasti velkopavlovické, která je podrobněji popsána v kapitole 2.



Obrázek 1 - vinařské oblasti ČR, zdroj: Vinařské centrum (2023)

Znojemská podoblast

Vecheta (2016, str.23) označuje za Znojemskou podoblast západní část jižní Moravy, konkrétně oblast od dyjských luhů až po východní svahy Českomoravské vrchoviny. Jako nejčastěji pěstované odrůdy této oblasti označuje Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené. Četnost těchto odrůd vysvětluje horskými výběžky Vysočiny, které v jinak teplém klimatu jižní Moravy daly vzniknout kamenitým půdám, ve kterých se právě zmíněným odrůdám daří. Jako nejčastěji pěstovanou modrou odrůdu dále zmiňuje Frankovku. Mimo jiné dodává, že se v celé oblasti daří hlavně aromatickým odrůdám.

Ve znojemské podoblasti se, dle Vechety (2016, str.23), nachází 91 vinařských obcí, součástí, kterých je zhruba 3 530 hektarů vinic. Hlavním vinařským střediskem této oblasti je, jak už jméno napovídá, město Znojmo, pod kterým se, jak zmiňuje, nachází spleť dlouhých chodeb vinných sklepů.

Jedním z největších lákadel je v této podoblasti dle Vechety (2016, str.23) největší křížový sklep na světě, který se nachází v Příměticích u Znojma, dále také archiv vín v Jaroslavicích, který obsahuje ty vůbec nejstarší vzorky v celé České republice.

Mikulovská podoblast

Charakteristickým krajinným rysem mikulovské podoblasti jsou bezpochyby vápencové skály, které jsou součástí Pavlovských vrchů. Vecheta (2016, str.51) upřesňuje, že se

v této podoblasti nachází převážně vápenité jíly, písky a sprašové návěje. Mimo jiné zmiňuje i typické podnebí, které je zde teplé a suché. Toto klima, společně s popsányými půdními typy, podle něj prospívá především bílým odrudám, nejčastěji se zde pěstuje Ryzlink vlašský. Kromě zmiňovaného Ryzlinku vlašského se zde daří i odrudám, jako je Veltlínské zelené, Rulandské bílé a Chardonnay. Dále zmiňuje i nejčastěji pěstované modré odrůdy, mezi které řadí Svatovavřínecké, Frankovku a Zweigeltrebe.

Jednou ze zajímavostí této podoblasti je, dle Vechety (2016, str.51), odrůda Pálava, která se pěstuje především na sever od Pálavy, a která byla vyšlechtěna ve Šlechtitelské stanici vinařské v Perné.

Slovácká podoblast

Slovácká podoblast se dle Vechety (2016, str.124) dělí na severní a jižní. Upřesňuje to tím, že se jižní část rozkládá v údolí řek Moravy a Kyjovky, kde je klima teplejší a zároveň sušší. Vinice, které jsou zde ve vyšších nadmořských výškách, se dle něj pyšní svěžím charakterem a výrazným aromatem. Na severu jsou pak dle něj nejčastější odrůdy, které mají charakter svěží kyselinky a výrazné chuťové látky, zde jsou nejrozšířenější rané odrůdy, jako například Muškát moravský, Rulandské šedé a Muller Thurgau.

Jako zajímavost této podoblasti Vecheta (2016, str.124) zmiňuje Šlechtitelskou stanici vinařskou v Polešovicích, kde byla vyšlechtěna odrůda Muškát moravský.

Litoměřická podoblast

Litoměřická podoblast je jednou ze dvou vinařských podoblastí v Čechách. Vína z Moravy, vína z Čech (2023) dodávají, že její rozloha činí 293 hektarů a zahrnuje části okresů Litoměřice, Most, Louny, Chomutov a Ústí nad Labem. Podloží je zde dle internetové stránky převážně čedičové a vápenité, proto se tu daří odrudám jako je Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Müller Thurgau. Mezi modré odrůdy řadí Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe.

Jako zajímavost zmiňuje web vína z Moravy, vína z Čech (2023d) to, že v minulosti mezi sebou dvě vinařské podoblasti v Čechách v mnohém soutěžily, ať už se jednalo o produkci vína, obchod obecně anebo i na trzích v Praze.

Mělnická podoblast

Oproti litoměřické podoblasti je v té mělnické, dle webu vína z Moravy, vína z Čech (2023e) nejčastěji zastoupeno vápenité podloží a štěrkopískové náplavy. Upřesňuje, že jsou právě tyto půdy vhodné pro pěstování modrých odrůd, jako například Müller Thurgau. Stránka zmiňuje i to, že je její rozloha větší než ta litoměřická, konkrétně se rozkládá na ploše zhruba 360 hektarů a zahrnuje oblast okresů jako například Praha, Mladá Boleslav, Kutná Hora, Mělník, Rokycany, Kladno a Beroun.

Stránka dále zmiňuje i to, že se v celé české oblasti nachází 72 vinařských obcí, ve kterých je celkem 164 pěstitelů.

4.3.2 Vinná réva v Moravské oblasti

Skladba odrůd vín v Moravské oblasti je velmi rozmanitá. Dle Vechety (2016, str.10) jsou odrůdy bílého vína zastoupeny ve 2/3, kdežto červená a růžová vína dohromady tvoří zbývající 1/3. Mezi nejvíce zastoupená bílá vína řadí s 15 % Muller Thurgau, dále s 13 % Veltlínské zelené, 12 % poté ostatní odrůdy, 11 % má Ryzlink rýnský, 10 % Rulandské šedé a tak dále. Na první místo mezi červenými a růžovými víny řadí s 26 % Frankovku, dále 19 % má Svatovavřínecké, 13 % Zweigeltrebe, 11 % Modrý Portugal, 10 % Rulandské modré a tak dále.

Vecheta (2016, str. 11) také zmiňuje nejběžnější dělení vín podle zbytkové cukru následovně:

- **suché víno:** nejvýše 4 g zbytkového cukru na litr
- **polosuché víno:** 4,1 – 12 g zbytkového cukru na litr
- **polosladké víno:** 12,1 – 45 g zbytkového cukru na litr
- **sladké víno:** minimální obsah 45 g zbytkového cukru na litr

Kromě zmíněného dělení podle zbytkového cukru Vecheta (2016, str.11–12) vysvětluje i třídění vín, tzv. Vinařský zákon. Upřesňuje, že se jedná o třídění tichých vín na základě vyzrálosti hroznů, která se stanovuje podle obsahu cukru v hroznové šťávě během sklizně. Doplnuje jednotku, podle které se víno třídí, tzv. moštoměr, jehož jeden stupeň odpovídá jednomu kilogramu cukru ve 100 litrech hroznového moštu. Toto třídění bylo zpracováno do tabulky níže.

ZATRŽIDĚNÍ	DOVĚTEK	CO TO ZNAMENÁ?	MOŠTOMĚR
Stolní víno		Nejnižší kategorie vín z hroznů vyprodukovaných v EU	Min. 11°NM
Zemské víno		Víno vyrobené pouze z tuzemských hroznů; může být označeno názvem oblasti, odrůdou a ročníkem	Min. 14°NM
Jakostní víno	Odrůdové	Víno z tuzemských hroznů, výroba musí proběhnout v oblasti, ve které byly hrozny sklizeny	Min. 15°NM
	Známkové	Stejně jako odrůdové, vyrobené smísením vinných hroznů, hr. moštu nebo vín podle stálé receptury	Min. 15°NM
Jakostní víno s přívlastkem	Kabinetní víno	Lehčí, suché, příjemně pitelné víno	Min. 19°NM
	Pozdní sběr	Kvalitní suché a polosuché víno	Min. 21°NM
	Výběr z hroznů	Plné extraktivní víno s vyšším obsahem alkoholu a někdy i zbytk. cukru	Min. 24°NM
	Výběr z bobulí	Plné a extraktivní, polosladké či sladké, z hroznů, které dlouho zrály na vinici	Min. 27°NM
	Ledové víno	Vzácné, velmi sladké, vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě max. - 7 °C, při lisování nesmí rozmrznout, velmi koncentrovaná šťáva	Min. 27°NM
	Slámové víno	Aromatické sladké, z dobře vyzrálých hroznů, které se nejméně 3 měsíce po sklizni dosoušejí na podložkách ze slámy či rákosu,	Min. 27°NM

		může se lisovat již po 2 měsících, když cukernatost dosáhne 32°NM	
	Výběr z cibéb	Velmi extraktivní, sladké, vzácné, extrémně dlouhá doba zrání – hrozny se změnilly na hrozinky (cibéby)	Min. 32°NM

Tabulka 1 - Zatřídění vín, zdroj: vlastní zpracování dle Vecheta (2016, str.12)

Kromě zmíněných tichých vín Vecheta (2016, str.12) zmiňuje rozdělení vín na **tichá, šumivá, perlivá a likérová**.

Šumivá vína se následně, podle Velkovinotéka (2023) dělí na několik kategorií.

Konkrétně se dle stránky jedná o:

- **Brut nature:** obsah cukru je nižší než 3 g na litr, i vína, ke kterým nebyl přidán po kvašení žádný cukr
- **Extra brut:** obsah cukru je mezi 0 až 6 g na litr
- **Brut:** obsah cukru je nižší než 12 g na litr
- **Extra dry:** obsah cukru mezi 12 a 17 g na litr
- **Sec:** obsah cukru mezi 17 a 32 g na litr
- **Demi-sec:** obsah cukru mezi 32 a 50 g na litr
- **Doux:** obsah cukru na litr je vyšší než 50 g

Likérová vína se následně, dle Velkovinotéka (2023) dělí na:

- **Likérové víno:** „Obsahuje 15 až 22 % obj. alkoholu, a celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 %. Získává se z částečně zkvašeného hroznového moštu anebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu“
- **Jakostní likérové víno:** Vyrobené z hroznů, které byly sklizeny ve stejné oblasti na vinici, která je vhodná pro jakostní víno. Musí být vyrobeno ve stejné oblasti, ve které byly hrozny sklizeny.

Jako další zmiňuje Vecheta (2016, str.12) i systém třídění vín, kterému se říká **Vína originální certifikace (VOC)**. Toto dělení vysvětluje jako vína, která byla produkována

v rámci apelačního systému. Upřesňuje, že se jedná o románský způsob označení vín, kdy nejdůležitější roli hrají charakteristické znaky oblasti, ze které víno pochází, tzv. terroir. Dodává, že kromě oblasti musí tato vína splňovat i další kvalitativní i kvantitativní kritéria. Stránka vína z Moravy, vína z Čech (2023a) uvádí další podrobnosti, například to, že se jedná o vína z typických odrůd daného regionu, anebo to, že hodnocení vín provádí sami vinaři. Dále se na stránce nachází výčet VOC Moravské oblasti, jedná se o **VOC: Znojmo, Mikulovsko, Hustopečsko, Kraví hora, Modré hory, Bzenec, Blatnice, Slovácko, Mutěnice, Vinice Velké Pavlovice, Pálava, Valtice.**

5 Velkopavlovická vinařská podoblast

Velkopavlovická vinařská podoblast je jednou ze čtyř vinařských podoblastí v rámci Moravské vinařské oblasti. Dle stránky vína z Moravy, vína z Čech (2023b) se rozkládá na ploše 4 741 hektarů, a tím se řadí na první místo z hlediska rozlohy. Podle internetových stránek Národní vinařské centrum (2023) se v této oblasti nachází 70 vinařských obcí a je zde bezmála 6 580 pěstitelů. Mezi nejvýznamnější a nejznámější vinařské obce Doležal (2001, str.108) řadí Velké Pavlovice, Kobyly, Velké Bílovice, Němčičky, Vrbice a Zaječí.

Velkopavlovická vinařská podoblast se podle webu vína z Moravy vína z Čech (2023b) dělí na severní a centrální, případně jižní. Upřesňuje, že se v centrální části pěstují především červené odrůdy na půdách, které obsahují vysoký podíl hořčíku. Jako příklady tamních vinařských obcí zmiňuje Hustopeče, Velké Pavlovice anebo Vrbici. Dodává, že v severní části se nejvíce daří především aromatickým odrůdám. Jako hlavní vinařské obce severní části pak uvádí Žabčice, Hrušovany u Brna a Viničné Šumice.



Obrázek 2 - Výřez mapy velkopavlovické podoblasti, zdroj: Vinotéka vinečko (2023)

5.1 Historie vinařství v podoblasti

Dle Stávka (2008, str.15) se ve velkopavlovické podoblasti, díky záhřevným půdám a dobrým klimatickým podmínkám, pěstovala vinná réva již v dobách Velkomoravské říše. Jako první písemnou zmínku o tamním vinařství uvádí rok 1252, ve kterém „Boček z Obřan obdaroval nový cisterciácký klášter ve Žďáru třetinou výnosů svých vinogradů v Pouzdřanech, Zaječí a v Pavlovicích.“ Jako další důležitý milník zmiňuje 13. století,

kdy bohatí měšťané z Brna, Znojma nebo Olomouce skupovali tamní vinice, jelikož měli větší cenu než domy. Uvádí i fakt, že se v této době utvářelo nejvýznamnější vinařské středisko té doby v Hustopečích, které mělo již v roce 1368 celých 20 viničních hor. Dodává, že na stejném místě byl i nejvyšší horenský soud pro Moravu, což vysvětluje jako místo, kde se řešily všechny spory týkající se vinic a vína obecně.

Jako další důležitý bod v historii označuje Stávek (2008, str.16) 16. století, kdy do této oblasti přicházeli noví osadníci z německy mluvících zemí. Označuje je jako Habány, kteří zde vytvořili velké množství zajímavých památek, například tzv. „haushabeny“ nebo sklepni komplexy ve Velkých Bílovicích či Čejkovicích.

Situaci v období 17. století dle něj negativně poznamenala jak třicetiletá válka, při které uherská vojska svými přechody ničila vinice, tak i například mor. Oproti tomu za rozkvět označuje století 18., kdy byly vinice zdrojem nemalého zisku, a proto se radní snažili o rozvoj vinohradnictví formou najímání viničních dělníků. Toto období označuje za zlaté období, hojně se pěstovaly odrůdy jako Veltlínské zelené a červené, Sylvánské zelené, Ryzlink rýnský, Frankovka a Modrý Portugal. Jako další důležité období zmiňuje napoleonské války. Tato doba podle něj negativně ovlivnila situaci především kvůli zavádění nových zemědělských plodin, výrobou levné kořalky z obilí, konzumací piva ale také výskytem tzv. révokazu, který koncem 19. století ničil téměř všechny vinice v Evropě. Řešení tohoto problému vzali dle něj drobní vinaři do vlastních rukou, a začali vytvářet vinařské spolky, ve kterých společně čelili problémům. Jako další pomoc po katastrofě kromě vinařských spolků, které bezpochyby pomohly překonat krizi, zmiňuje založení prvního odborného vinařského časopisu Vinařský obzor v roce 1907, který mimo jiné poskytoval různé rady. Další faktor, který pozitivně ovlivnil situaci v podoblasti byla dle něj existence Šlechtitelské stanice vinařské ve Velkých Pavlovicích, ve které byla později šlechtěna vína jako André nebo Pálava.

Druhá polovina 20. století, která přinesla vznik družstev a socializaci podle Stávka (2008, str.17) přispěla ke vzniku velkých vinohradnických a zpracovatelských celků, a také k velkoplošné výsadbě vinné révy, díky čemuž bylo možné vyšší zapojení mechanizace v agrotechnice a celkově usnadnilo velkovýrobu vína. Zmiňuje ale i fakt, že se ze zemědělského produktu náhle stal produkt, který podléhal centrálně plánované ekonomice, což vedlo k degradaci kvalitních vín, ta byla zastavena až roku 1995, kdy byl vyhlášen Zákon o vinohradnictví a vinařství, který určil pravidla pro pěstování hroznů a

výrobě vína. Tento zákon dle něj následně položil základ pro vznik vinařských podniků, které jsou konkurence schopné jak v Evropě, tak i ve světě. Jako cíl dnešních výrobců uvádí „výrobu vysoce jakostních vín, které si nesou svůj původ, tedy znaky tzv.terroir, znaky pěstební oblasti a rukopisu sklepmistra, který víno vyrobil.“

5.2 Hlavní pěstované odrůdy

Odrůdová skladba je ve velkopavlovické podoblasti dle Stávka (2008, str.33) rozmanitá. Rozděluje odrůdy na bílé a modré. Dle něj se v této podoblasti nejvíce daří modrým odrůdám, což jen potvrzuje fakt, že se v žádné jiné podoblasti tolik modrých odrůd nepěstuje. Jako jednu z nejdůležitějších částí velkopavlovické vinařské podoblasti, především z hlediska cestovního ruchu, jmenuje oblast Modré hory. Webová stránka Modré hory (2024c) uvádí, že tato oblast zahrnuje pět vinařských obcí. Konkrétně zmiňuje obce Vrbice, Kobylí, Bořetice, Němčičky a Velké Pavlovice. Dále je tato oblast popsána v kapitole Modré hory.

Stávek (2008, str.33) dále jmenuje nejčastěji se vyskytující modré odrůdy. Zmiňuje konkrétně následující:

Svatovavřínecké	Francouzská odrůda, aroma povidel a sušeného ovoce, dozrávají koncem září až začátkem října
Frankovka	Pravděpodobně z Německa, Rakouska nebo Chorvatska, náročná a pozdní odrůda, aroma třešní, malin a skořice, vhodné pro archivaci
Modrý Portugal	Pravděpodobně z Portugalska, dozrává raně a je vhodná pro výrobu Svatomartinských vín
Zweigeltrebe	Rakouská odrůda, ovocně kořenitá připomínající višně, dozrává do poloviny října
Rulandské modré	Z Francie, vyžaduje teplé a slunné polohy, kořenitá vína s vůní jahod nebo černých třešní, dozrává koncem září

André	Moravská odrůda z Velkých Pavlovic, vyžaduje teplé a slunné polohy, dozrává v první polovině října
Cabernet Moravia	Tuzemská odrůda, nutné velmi teplé slunné polohy, harmonická chuť, dozrává v polovině října

Tabulka 2 - Nejčastěji pěstované modré odrůdy, zdroj: vlastní zpracování dle Stávek (2008, str.35-40)

Jako nejčastěji pěstované bílé odrůdy Stávek (2008, str.33) jmenuje:

Veltlínské zelené	Rakouská odrůda, nenáročná, jemné mandlové tóny nebo kořenité a pepřnaté tóny, dozrává do poloviny října
Müller Thurgau	Švýcarská odrůda, jemná harmonická s muškátovou vůní, může být i jemně ovocná po grepu a broskvích, dozrává v půlce září
Ryzlink vlašský	Francouzská odrůda, vhodná pro výrobu šumivých vín, svěží kyselina a jemné aroma lučního kvítí, dozrává v polovině října
Neuberské	Rakouská odrůda, plná harmonická chuť, vhodné k archivaci, dozrává koncem září
Sauvignon	Francouzská odrůda, různé typy, vyzrálá až přezrálá vína jsou atraktivně ovocná po broskvích, angreštu, citrusech a černém rybízu
Rulandské šedé	Francouzská odrůda, vhodná pro pozdní sběr či výběr z hroznů, chlebnato-medové tóny
Ryzlink rýnský	Německá odrůda, aromaticky květnatá, kořenitě pepřnatá či ovocná, medově petrolejové tóny, dozrává v polovině října

Chardonnay	Francouzská odrůda, hodně aromatická, ovocné tóny, podobná Rulandskému bílému
Rulandské bílé	Francouzská odrůda, jemné aroma, chlebnatost, vůně hrušek a lískových oříšků, dozrává začátkem října
Tramín červený	Jedna z nejstarších odrůd, italská, připomíná okvětní plátky růže, skořici nebo květy pomeranče, dozrává začátkem října
Muškat moravský	Moravská odrůda, intenzivně aromatické, chuťově jemné, dozrává začátkem září
Veltlínské červené rané	Italská nebo Rakouská odrůda, určené k rychlému vypití, dozrává do konce září

Tabulka 3 - Nejčastěji pěstované bílé odrůdy, zdroj: vlastní zpracování dle Stávek (2008, str.41-50)

5.3 Folklor a kultura

Celá oblast Moravy je z kulturního a folklorního hlediska velmi zajímavá, vinařské podoblasti tedy nejsou žádnou výjimkou. Podle Stávka (2008, str.19) se Velkopavlovická vinařská podoblast nachází v oblasti Hanáckého Slovácka. Uvádí nejvýznamnější slavnosti, kterými jsou například tradiční hody, které se konají k příležitosti vysvěcení tamních kostelů. Upřesňuje, že se hody konají v průběhu celého roku, tedy od jara až do zimy, a při hodovní neděli je možné spatřit v obcích průvody v tradičních krojích. Těmto průvodům dle něj vévodí tzv. stárci a sklepník, kteří se společně starají o vinné občerstvení všech hostů. Důležitou součástí těchto hodů je i tradiční folklorní hudba, která je, jak autor uvádí, slyšet po celé obci, ať už od hlavní hodovní máje, tak i z různých vinných sklípků.

Jako další tradiční, až snad i lehce zapomenuté, vinařské slavnosti Stávek (2008 str.19-20) jmenuje dožínky a zarážení hory. Zatímco dožínky jsou známé po celé České republice, a jejich tradice se mnohde stále dodržuje, tzv. zarážení hory je předně moravskou záležitostí.

5.3.1 Vinobraní

Ve Velkopavlovické vinařské podoblasti se koná mnoho kulturních akcí, na které se sjíždí lidé z celé České republiky. Tou bezpochyby největší, nejznámější, a i nejnavštěvovanější je vinobraní. Internetová stránka Jindrovo vinařství (2023) uvádí, že se koná každý rok na podzim a již od raných dob se vždy jednalo o velkou slávu. Dle uvedené webové stránky se víno sklízí jen několik málo dní, a v minulosti si při nich vinaři najali pomocníky, ženy se pěkně nastrojily a děti nechodily do školy. Dále uvádí fakt, že při sklizni jako první do vinohradu vstupoval vždy hospodář s hospodyní, kteří společně vybrali několik výhonů s hrozny, které následně zavěsili v lisovně ke stropu, kde byly až do Vánoc. Dnes se vinobraní slaví ve velkém. Jedním z největších vinobraní ve velkopavlovické podoblasti je vinobraní ve Velkých Pavlovicích. Web Jižní Morava (2023a) upřesňuje že se jedná o slavnost, která se koná zpravidla druhý zářijový víkend. Dle webu je páteční program věnován folkové a popové hudbě, sobota je pak v režii folklóru. Zmiňuje i bohatý doprovodný program, který zahrnuje ochutnávku vín a burčáku, průvod městem, jarmark a tak dále.

5.3.2 Zarážení hory

Zarážení hory je i v dnešní době velmi populární moravskou událostí. Tento zvyk, jak uvádí web vína z Moravy, vína z Čech (2023c), je dodržován již od středověku. Dle webu se jedná o folklórní slavnosti, které se konají po celé jižní Moravě zpravidla od poloviny srpna do začátku září. Upřesňuje, že se jedná o obřad, při němž se zamezil vstup do vinohradu všem, kromě majitelů a takzvaných hotařů, kteří měli za úkol vinohrad hlídat před špačky a zloději. Dodává, že se v historii porušení zákazu přísně trestalo. Uvádí například trest za vstup do cizího vinohradu, za které hrozilo až utětí nohy, dále za utržení hroznů, které bylo trestáno utětím ruky a tak dále. Tento zákaz se ale nevztahoval, jak stránka uvádí, na těhotné ženy a nemocné, kteří si při horkém dni mohli pár hroznů utrhnout anebo o ně vinaře i poprosit. V posledních letech se oblíbenost této akce stále zvyšuje, a v některých velkých obcích, jako například v Kobylí, Němčičkách a Velkých Pavlovicích jsou dle Stávka (2008, str.19) obohaceny scénkami místních ochotníků. Webu vína z Moravy, vína z Čech (2023c) také dále upřesňuje to, bez čeho se zarážení hory neobejde. Zmiňuje vztyčenou opletenu májku zdobenou květinami a révovým věncem, kolem které stojí 12 dřevěných kůlů, které vinaři zatloukly jako symbol

celoroční práce, následují již zmíněné scénky anebo složení přísahy hotařů. Celá událost se samozřejmě nemůže obejít, jak web potvrzuje, bez tradiční cimbálové hudby, krojů a také bez zpěvu lidových písní. Web dále porovnává tuto událost s další, velmi oblíbenou akcí, a to s vinobraním. Oproti vinobraní se, dle webu, jedná o komornější akci, která je zaměřena především na vinaře jako pána vinohradu a tvůrce vína.

5.3.3 Dožínky

Dožínky jsou dle webových stránek Češka z Česka (2023) slavnostním ukončením žní. Dodává, že lidé touto oslavou ukončili svou celoroční práci na poli a to, že si zajistili zásoby na další rok. Doba, kdy se dožínky slaví není pevně určena. Dle internetových stránek se však jedná o období od 13. července až do konce srpna. Uvádí i tradice, které jsou s touto akcí spojeny, například to, že dívky pletly věnce, které se skládaly ze všech druhů obilí, které se na poli pěstovalo, lučního kvítí, ovoce a jeřabin. Pokračuje tím, že byl tento věnec následně předán nejkrásnější dívkou a nejpracovitějším mládencem hospodáři. Tímto se definitivně ukončili žně. Poté následovala hostina a tancovačka s muzikou. Jako tradiční pochutiny, které nesměly na dožínkách chybět uvádí vdolky, koláče, maso, kořalku, dožínkové pivo anebo dvojctihodné koláče. Jako další zajímavou informaci uvádí fakt, že byl věnec zavěšen ve stodole a byl i součástí svátečního štědrovečerního stolu jako projev vděčnosti za jídlo, a také proto, aby se v domě panovala hojnost a plodnost po celý rok.

Ve Velkopavlovické vinařské podoblasti se dožínky stále slaví ve velkém. Internetová stránka Jižní Morava (2023b) uvádí, že Jihomoravské dožínky mají dlouho tradici, a že se pod tímto názvem slaví již od roku 2004, kdy se konal první ročník v Hustopečích. Od té doby, jak uvedená stránka zmiňuje, se slavilo i v ostatních městech, jako například v Brně či ve Vyškově. Poslední dožínky se dle stránky konaly roku 2022. Stránka také upřesňuje, že se vždy jedná o den plný bohatého kulturního programu, ať už se jedná o folklor, mši anebo různé koncerty. V roce 2023 se však dožínky jako takové neslavily.

5.3.4 Burčákové slavnosti

Burčákové slavnosti, v některých městech takzvané burčákobraní, jsou další velmi zajímavou a populární vinařskou akcí, která se koná na podzim. Jedny z nejznámějších jsou Burčákové slavnosti v Hustopečích. Dle webu Burčákové slavnosti (2023a) se tato akce koná v Hustopečích od roku 1994 a připomíná slavnou minulost Hustopečí jako

sídla horenského soudu a největšího vinohradnického města Moravy. Je zde zmíněno, že se slavnosti konají každý rok, zpravidla první víkend v říjnu od pátečního odpoledne až do neděle. Na webových stránkách je uveden bohatý kulturní program, v rámci kterého se po celé tři dny koná jarmark, na náměstí vystupuje spousta kapel, umělců, dětských sborů a tak dále. Samozřejmostí je i přítomnost cimbálových kapel. Dále upřesňuje, že během slavností probíhá i soutěž o nejlepší burčák, který vybírají právě návštěvníci. Zmiňuje, že si návštěvníci u vstupu vyzvednou brožuru, do které budou v průběhu pátku a soboty sbírat razítka od vinařů z 16 různých mázhausů, od kterých si koupí burčák. Po tom, co získají všechna razítka, odevzdají svou brožuru s osobními údaji v infocentru a zároveň na ní vyberou nejlepší burčák dle svých preferencí. Dodává, že za každou odevzdanou brožuru si návštěvníci mohou vybrat jeden památkový předmět, jedná se například o termohrnek, tričko, zápisník a jiné předměty. Po skončení slavností se sečtou všechny hlasy a vyhlásí se vítěz Burčákových slavností. Stránka také uvádí, že se ze všech odevzdaných brožur následně vylosuje několik výherců, kteří dostanou zajímavé ceny, například volný vstup na další ročník, víno, wellness pobyt a tak dále.



Obrázek 3 - Plakát Burčákové slavnosti 2023, zdroj: Kino Hustopeče (2023)

5.3.5 Otevřené sklepy

Vinařské akce však nemusí probíhat jen jako události, které během jednoho víkendu navštíví velké množství návštěvníků. Jedná se i o komornější akce, během kterých si návštěvníci mohou v poklidu vychutnat víno i další občerstvení bez davů lidí kolem. Jako jednu z těchto více komornějších akcí Vecheta (2016, str.16) označuje otevřené sklepy, které jsou fenoménem především posledních let. Upřesňuje, že se jedná o stálou službu mezi vinaři, díky které návštěvníci vždy najdou alespoň jeden otevřený sklep. Upozorňuje, že v některých obcích či uličkách tato služba funguje každý den od jara do podzimu, jinde však pouze o víkendu. Také dodává, že se může jednat o jednorázové akce, které se konají zpravidla o víkendech, kdy jsou v celé obci, či ve vybrané ulici otevřeny všechny sklepy.

5.3.6 Košty a výstavy vín

Výstava vín má dle webové stránky Velkobílovičtí vinaři (2023) za cíl odborně posoudit vína z velkopavlovické podoblasti, pomoci s propagací místních vinařů, propojit vinaře s obchodníky a spotřebiteli a zprostředkovat výměnu zkušeností a poznatků z vinohradnicko-vinařského oboru. Uvádí, že hodnocení vín probíhá dva týdny před slavnostním vyhlášením, a že se vína hodnotí 100 bodovým systémem v několika kategoriích anonymně v zakrytých lahvích, které je možné identifikovat pouze podle evidenčního čísla. Dodává, že součástí slavnostního vyhlášení je i hudební doprovod a občerstvení.

Košty a degustace jsou další oblíbenou akcí na Moravě. Web MojeLahve.cz (2023b) zmiňuje například košt ve vinařství U Kapličky v Zaječí, během kterého je možné ochutnat vína z produkce daného vinařství během příjemného posezení s cimbálovou kapelou a výborným jídlem od lokálních výrobců.

5.3.7 Folklor

Velkopavlovická vinařská podoblast je z hlediska jazyka dle Stávka (2008, str.20) nejednotným celkem a vyskytují se tu dvě skupiny nářečí, konkrétně středomoravská, tedy hanácká a také východomoravská, tedy moravskoslovenská. Uvádí i typický párový tanec, kterým je takzvaná Skočná. Jako další tanec zmiňuje obřadní hodový tanec Zavádka.

Stávek (2008, str.21) upozorňuje na charakteristické vinařské a vinohradnické stavby. Zmiňuje takzvané budy, menší přístřešky, které jsou roztroušené po vinicích, i další drobné a větší sklepní stavby, které se vyskytují buď přímo v obcích, nebo tvoří souvislé sklepní zástavby s architekturou průčelí jednotlivých sklepů.

Jako příklady uvádí komplex sklepů na Stráži ve Vrbici a Kraví Horu v Bořeticích.

Dalším velmi důležitým symbolem folkloru velkopavlovické vinařské podoblasti jsou bezesporu sklípky samotné, které tvoří velmi oblíbené sklepní uličky. Jako jedny z nejvýznamnějších z celé podoblasti jmenuje webová stránka Sklepní uličky Jižní Moravy (2013) již zmíněný komplex v Bořeticích. Upřesňuje, že se zdejší ulička dělí na dvě části, konkrétně na horní a dolní. Velkou část uličky tvoří, jak autor uvádí, lisovny z 18. století. Podle autora je zajímavostí to, že některé lisovny vznikaly nad původními sklepy až v 60. letech minulého století. Dále také uvádí, že se v prostoru uličky nachází i kaplička svatého

Urbana s pomníkem zemřelých vinařů. Jako další významnou obec se sklepními uličkami jmenuje Kobylí, Rakvice anebo Velké Bílovice. Velmi rozsáhlý je podle něj především sklepní areál ve Velkých Bílovicích, který čítá více než 650 sklepů.

5.3.8 Patroni vína a vinařů

Z hlediska tradic a folklóru nelze opomenout ani vinařské patrony. Dle Vechety (2016, str.8) byli patroni vinařů vždy světcí. Jako ty, kteří jsou uctíváni na Moravě zmiňuje svatého Urbana, Vavřínce, Bartoloměje, Jana Křtitele a Jana Evangelistu. Ke každému dodává:

- **Svatý Urban** – vyobrazován s hroznem, soudkem vína anebo keřem vinné révy. Dle legendy se ve vinici ukryl před pronásledovateli a tím si zachránil život.
- **Svatý Vavřínc** – uvádí se, že je uctíván zřejmě z toho důvodu, že na jeho svátek, který připadá na 10. srpna, začínají zrát hrozny.
- **Svatý Bartoloměj** – vyobrazován s nožem, který vypadá jako nůž vinařský. Za patrona byl zvolen, jelikož na jeho svátek, 24.srpna, začínalo ve většině míst vinobraní.
- **Svatý Jan Křtitel** – uvádí se, že se stal patronem kvůli tomu, že je jeho jméno v evangeliu svatého Lukáše uváděno ve spojitosti s vínem.
- **Svatý Jan Evangelista** – patronem se stal kvůli tomu, že vypil pohár otráveného vína, ale jed na něj nijak neúčinkoval. Zároveň se na jeho svátek, 29.prosince, světlí víno.

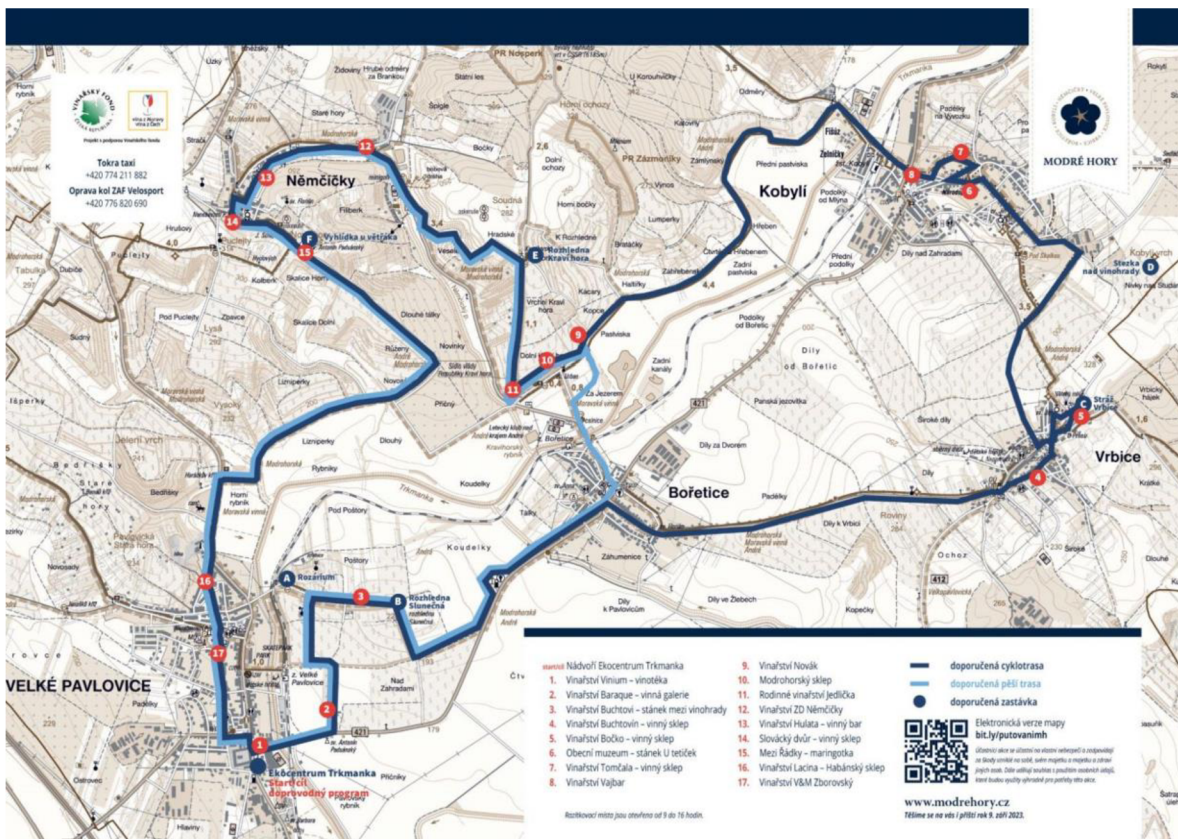
Co se vinařských patronů v Čechách týče, Vecheta (2016, str.8) jmenuje svatého Václava, který je v Čechách velmi oblíbený. Dále dodává, že svatý Václav byl údajně jediný, který vinnou révu sám pěstoval, sklízal a zároveň i lisoval.

5.4 Sport a Vinařské stezky

Na celé Moravě je vinařský cestovní ruch úzce spojen s různými sportovními aktivitami. Ta úplně nejpoblárnější je beze sporu cykloturistika. Je zde velké množství cyklotras a konají se zde i různé akce, které spojují právě pohyb a víno. Jedna z nejznámějších, a zároveň i nejpoblárnějších akcí, je bez pochyby Tour de Burčák.

5.4.1 Tour de Burčák

Tour de Burčák anebo Putování za burčákem je název akce, která spojuje, jak už název napovídá, burčák a cykloturistiku či pěší turistiku. Ve velkopavlovické vinařské podoblasti je oficiálním názvem Putování za burčákem po Modrých horách. Jak webová stránka Modré hory (2023a) informuje, Putování za burčákem je akce, v rámci které se v jeden den účastníci vydají, ať už pěšky, anebo na kole, na trasu po 5 vinařských obcích, ve kterých na několika místech ochutnají zdejší burčák. Konkrétně zmiňují Velké Pavlovice, kde je zároveň oficiální start i cíl, Němčičky, Bořetice, Kobylí a obec Vrbice. Dle stránky si účastníci nejprve zakoupí a vyzvednou takzvaný startovací balíček. Ten, jak stránka uvádí, obsahuje mimo jiné skleničku, nosičku na krk, mapu, do které sbírá razítka, kupony na občerstvení v hodnotě 100 korun a také 0,5 dcl burčáku za razítko na každém stanovišti. V roce 2022 stál tento balíček dle internetové stránky jižní morava (2023) v předprodeji 350 Kč, na místě poté 400 korun. Poté se dle stránky Modré hory (2023) účastníci vydají na cestu. Během ní sbírají za každou vypitou skleničku na zastávce uvedené v oficiální mapě razítko, v roce 2022 bylo dle stránky a mapy na obrázku č.5 míst 17. Dále upřesňuje, že je na každé zastávce možnost i dalšího občerstvení, včetně jídla a pití jako například uzené maso, škvarková pomazánka, různé limonády, pivo a tak dále. Všechna místa, kde mohou účastníci za ochutnání burčáku získat razítka, jsou dle stránky oficiálně otevřena od 9 do 17 hodin. Úspěšní účastníci, kteří získají většinu razítek, získají pamětní list, a jejich mapa s razítky se automaticky zařadí do slosování o hodnotné ceny.



Obrázek 4 - Oficiální plánek Putování za burčákem 2022, zdroj: Modré hory (2023b)

5.4.2 Moravské vinařské stezky

Celá oblast Moravy je z mnoha důvodů velice populární destinací pro cykloturistiku a cyklistiku jako takovou. Jedním z těchto důvodů je fakt, že se jedná o oblast převážně rovinatou, proto si jízdu na tamních cyklostezkách a cyklistických trasách užijí jak rodiny s dětmi, tak i sportovní nadšenci či starší lidé. Moravské vinařské stezky, jak už název sám napovídá, spojuje tuto fyzickou aktivitu s vínem a prostředím vinic. Dle Vechety (2016, str.4-5) se na celé Moravě nachází pátěrní stezka, takzvaná Moravská vinná cesta, na kterou se napojuje celkem 11 tras, které mají dohromady více než 1200 km, tuto vzdálenost přirovnává k cestě z Prahy do Paříže. Jako nejdelší jmenuje již zmíněnou pátěrní Moravskou vinnou cestu, která spojuje Znojmo s Uherským Hradištěm, zároveň prochází všemi moravskými vinařskými podoblastmi a měří 245 km. Mezi další stezky zahrnuje například Znojemskou, Mikulovskou, Brněnskou, Velkopavlovickou, Mutěnickou, Bzeneckou, Kyjovskou, Uherskohradišťskou a Strážnickou vinařskou stezku, dále také Skalickou vinnou cestu a Vinařskou stezku Podluží.



Obrázek 5 - Schéma - Moravské vinařské stezky, zdroj: Celyoturismu.cz (2023)

5.4.2.1 Velkopavlovická vinařská stezka

Na území velkopavlovické vinařské podoblasti se nachází více moravských vinařských stezek. Vecheta (2016, str.81) jmenuje Moravskou vinnou stezku, která má v této oblasti délku 54 km a vede z Popic až do Čejkovic. Na této trase se dle něj nachází 70 vinařských obcí a 10 místních vinařských okruhů. Kromě hlavní, tedy páteřní, vinné stezky se zde, jak již název napovídá, nachází Velkopavlovická vinařská stezka. Kromě těchto stezek mají návštěvníci možnost využít i atraktivní okruh Modré hory. Rozděluje trasu do 4 hlavních oblastí, u kterých zmiňuje nejvýznamnější místa a zajímavé atraktivity. Jedná se o Kloboucko, Hustopečsko, Podpálaví a nivu Dyje, Modré hory a okolí.

Kloboucko

Vecheta (2016, str.87) charakterizuje tuto oblast jako přechodnou mezi Slováckem a Hanou. Jako zajímavá místa a akce na trase zmiňuje například následující:

Brumovice	Kostel sv. Antonína Paduánského
Morkůvky	Krojované Vavřínecké hody
Boleradice	Areál vinných sklepů Tihelňa
Diváky	Památník bratří Mrštíků
Štibořice	Léčivý pramen Štengar
Krumvíř	Folklórní festival Hanáckého Slovácka

Tabulka 4 - Vinařské obce v oblasti Kloboucko, zdroj: vlastní zpracování dle Vecheta (2016, str.87-89)

Hustopečsko

Dle Vechety (2016, str.89) se jedná o severní úseky Velkopavlovické stezky, které jsou vhodné pro ty, kteří mají rádi táhlá stoupání a daleké výhledy do krajiny. Jedním z hlavních lákadel této oblasti, co se přírodních atraktivit týče, jsou dle něj mandloňové sady v okolí Hustopečí, dále také vodní nádrž Nové Mlýny a Pavlovské vrchy. Jako další zajímavé obce a atraktivity v nich jmenuje následující:

Hustopeče	Vinné lázně, mandloně, stálá vinařská expozice, rozhledna, Burčákové slavnosti
Starovice	Kostel sv. Martina
Uherčice	Kostel sv. Jana Křtitele
Velké Němčice	Noc sklepů, kostel sv. Václava a Víta
Nosislav	Kostel sv. Jakuba s hradbami
Křepice	Vinařská stezka Křepice

Tabulka 5 - Vinařské obce v oblasti Hustopečsko, zdroj: vlastní zpracování dle Vecheta (2016, str.89-92)

Podpálaví a niva Dyje

Tato část stezky je podle Vechety (2016, str.92) známá především díky Novomlýnské nádrži, obci Zaječí, a kromě vinic také meruňkovými sady. Jako další velmi známou atraktivitu, kterou zmiňuje patří Lednicko-valtický areál. Upřesňuje, že se stezka vyhýbá centru obce Lednice a vede přímo k umělé zřícenině Janohradu. Dále jmenuje:

Šakvice	Kostel sv. Barbory
Zaječí	Vinařství U Kapličky, kostel sv. Jana Křtitele, Zaječský vycházkový okruh
Přítluky	Nádrž Nové Mlýny

Rakvice	Starobylá patrová lisárna
Podivín	Kostel sv. Petra a Pavla

Tabulka 6 - Vinařské obce v oblasti Podpálaví a niva Dyje, zdroj: vlastní zpracování dle Vecheta (2016, str.92-94)

Modré hory a okolí

Dle Vechety (2016, str.94) jsou Modré hory nejvýchodnější částí Velkopavlovické stezky, která vede z obce Podivín do vůbec největší vinařské obce v České republice, tedy do Velkých Bílovic. Tato oblast je známá i díky pořádání akce „Putování za burčákem“ viz kapitola **2.4.1**. Jako obce a jejich atraktivitu, které si návštěvníci nemohou nechat ujít zařazuje:

Velké Bílovice	Sklepní areál Belegřady, akce Za vinařem do Velkých Bílovic (konec dubna-konec září)
Vrbice	Vinařské sklepy tesané ve skále, na které celá vesnice stojí
Kobylí	Spirálová rozhledna (Navylet.cz, 2023)
Čejkovice	Templářské sklepy a tvrz, Domek T. G. Masaryka

Tabulka 7 - Vinařské obce v oblasti Modré hory a okolí, zdroj: vlastní zpracování dle Vecheta (2016, str.94-95)

Další vinařské obce

Kromě výše zmíněných vinařských obcí uvádí Vecheta (2016, str.98-104) i další, které se nenachází ani v jedné z předchozích oblastí. Konkrétně jmenuje následující:

Velké Pavlovice	„Opilé“ sklepy, rozhledna Slunečná
Bořetice	Kraví hora, rozhledna Kraví hora
Němčičky	Hulatův sklep, obecní vinařská stezka
Horní Bojanovice	Kostel sv. Vavřince, hrádek
Starovičky	Kostel sv. Kateřiny, rozhledna U Obrázku
Kurdějov	Opevněný kostel sv. Jana Křtitele

Tabulka 8 - Další vinařské obce, zdroj: vlastní zpracování dle Vecheta (2016, str.98-104)

5.5 Filmový cestovní ruch

Velkopavlovická vinařská podoblast a celá Morava obecně je velmi oblíbenou lokalitou pro natáčení různých filmů a seriálů, jak už tuzemských, tak i zahraničních. Mezi tyto filmy a seriály patří převážně ty s vinařskou tematikou. Mezi ty nejznámější filmy patří trilogie filmů *Bobule*, *Svatba na bitevním poli*, dále také seriály jako například *Vinaři* anebo i „nevinařský“ seriál *Četnické humoresky*. Internetová stránka *Czech Tourism* (2023) uvádí seznam konkrétních míst, kde se filmy natáčely. Zmiňuje například vinařské sklepy v obci Vrbice, dále také Vinařství U Kapličky, železniční přejezd v obci Šakvice, Boží muka a kapličku Na Hradištku ve Velkých Bílovicích.

5.6 Strukturované rozhovory s vinaři

Pro analýzu situace vinařského cestovního ruchu v obcích Velkopavlovické vinařské podoblasti byly zvoleny metody strukturovaného rozhovoru. Každý strukturovaný rozhovor obsahoval 15 otázek, na které respondenti odpovídali. Ve všech případech se jednalo o otevřené otázky týkající se jak samotného vinařství, tak i situace vinařského cestovního ruchu.

Respondenti byli vybráni především na základě jejich lokality, a také účasti na různých vinařských akcích. Kromě lokality bylo snahou vybrat respondenty, kteří se od sebe nějakým výrazným způsobem liší. Například porovnat odpovědi vinaře z malého rodinného vinařství s velkým vinařstvím, které je známé po celé České republice. Bylo vybráno 5 respondentů, kteří jsou v dalších podkapitolách stručně představeni.

5.6.1 Vinařství Čotek a synové

Vinařství Čotek a synové se nachází ve vinařské obci Kobylí. Kromě prodeje vlastních vín, nabízí vinařství i různé formy degustace a ubytování. Jak pan Vladimír Čotek říká, jedná se o malé rodinné vinařství, které pokračuje v rodinné tradici. Za celé vinařství odpovídal na dotazy právě zmíněný pan Vladimír Čotek. V odpovědích mu byla udělena zkratka ČO.

5.6.2 Vinařství U Kapličky

Jako další bylo vybráno Vinařství U Kapličky. Jedná se o velmi známé velké vinařství, které se nachází v obci Zaječí. Toto vinařství má velký význam právě pro vinařský

cestovní ruch. Kromě různých degustací, wellness pobytů a tak dále se zde konají i svatby a další různé oslavy či firemní školení. Vinařství je také známé díky různým filmům či seriálům, jelikož se jich zde několik natáčelo. Za Vinařství U Kapličky odpovídala na dotazy paní Ing. Bohumila Vdolečková, která je obchodní ředitelkou. V odpovědích je vinařství označeno zkratkou UK.

5.6.3 Ivan Trčka

Pan Ivan Trčka má své malé rodinné vinařství v obci Starovice. Ve svém vinném sklípku pořádá degustace s občerstvením. Svým návštěvníkům je také schopen zprostředkovat ubytování v blízkém apartmánu. Kromě toho se také věnuje prodeji lahvového vína. Díky výhodné poloze Starovic, které se nacházejí zhruba 4 kilometry od města Hustopeče nemá o návštěvníky nouzi. Pan Trčka má v odpovědích zkratku IT.

5.6.4 Vinařství Na Fialce s.r.o.

Vinařství Na Fialce se nachází v obci Hustopeče. Jedná se o rodinné vinařství, které právě v Hustopečích patří k těm vůbec nejnavštěvovanějším a nejznámějším. Pravidelně se účastní různých vinařských akcí. Toto vinařství nabízí různé formy degustací, ubytování a také pořádají vlastní akce spojené s vínem. Na dotazy zodpovídalo více členů rodiny Fialových, kteří toto vinařství vlastní. V odpovědích je toto vinařství označeno zkratkou FI.

5.6.5 Vinařství Vít Sedláček

Vinařství Vít Sedláček patří mezi rodinná vinařství a nachází se ve vinařské obci Vrbice. Sám Vít Sedláček říká, že se do práce jak ve vinném sklípku, tak i na samotném vinohradě zapojuje celá rodina. Vinařství nabízí jak ubytování, tak i řízené degustace ve více formách. Také říká, že se jejich vinařství řídí heslem: „Méně znamená někdy více.“ V odpovědích je vinařství označeno zkratkou VS.

5.6.6 Odpovědi na otázky

V následujících podkapitolách jsou zpracovány odpovědi všech respondentů na jednotlivé otázky strukturovaného rozhovoru.

1. Jak jste vybral název pro Vaše vinařství?

Respondent ČO uvedl, že jméno jejich vinařství vychází z toho, že se jedná o malé nekomerční vinařství, které má dlouholetou tradici. Dodává, že se na chodu vinařství podílí celá rodina. Nakonec dodává: „A synové – to je signál, že vinařství má další pokračovatele.“

Respondent UK odpověděl, že název vinařství je podle viniční tratě U Kapličky.

Respondent IT řekl, že název jeho sklípku, který se jmenuje U Trčků, vychází z příjmení jeho otce.

Respondent FI pak uvedl, že je název vinařství odvozen z příjmení vlastníků. Upřesnil, že se z Fialů, tedy stalo Vinařství na Fialce.

Respondent VS řekl, že se jméno jeho vinařství, jak už samotné napovídá, odvodilo od jeho jména.

2. Jak dlouho se věnujete pěstování a výrobě vína?

Respondent ČO uvedl, že do vinice jezdil už s rodiči od útlého dětství. Zmínil, že jeho první samostatné víno vyrobil v roce 1986. V roce 2005 pak už měl i svou první vlastní vinici.

Respondent UK uvedl, že bylo Vinařství U Kapličky založeno v roce 2005.

IT odpověděl, že jejich vinařství založil jeho otec v roce 1947.

Respondent FI řekl, že jejich vinařství jako takové bylo založeno až v roce 2020. Upřesnil ale to, že vinný sklep, který mají, je starý zhruba 500 let. Dále také zmínil, že první víno zde vytvořili už v roce 2012. Následovalo otevření prostorů sklepa veřejnosti a od té doby tu rádi každého přivítají.

VT následně uvedl, že se oficiálně a na plný úvazek vinařství věnuje od roku 2003. Doplnil, že ale už od dětství pomáhal otci jak při vinobraní, tak i ve sklípku.

3. Jaké služby nabízíte?

Respondent ČO odpověděl, že nabízí řízené degustace v prostorách dvě stě let starého sklípku, prodej lahvového vína a ubytování.

Respondent UK uvedl, že jejich vinařství nabízí velké množství služeb. Zmínil degustace, ubytování, wellness a rybolovy. Dále upřesnil, že se v prostorách vinařství konají různé firemní večírky, školení anebo i různé oslavy a svatby.

Respondent IT řekl, že návštěvníkům nabízí degustaci v 200 let starém sklípku, ke které mohou po domluvě přichystat teplé i studené občerstvení. Doplnil, že mohou i zprostředkovat ubytování v nedalekém penzionu či apartmánu. Dále řekl, že také nabízí možnost pořádání různých narozeninových oslav či večírků ve sklípku.

Respondent FI uvedl, že u nich ve vinařství nabízí jak degustaci vín s občerstvením, tak i ubytování v apartmánu, který je v těsné blízkosti sklípku. Kromě toho upřesnil, že se zabývají i prodejem vlastního lahvového vína a moštů na vlastním e-shopu.

Respondent VS řekl, že mezi služby, které nabízí patří různé typy degustací ve zhruba 500 let starém sklepě. Kromě toho uvedl, že také nabízí ubytování, které je přímo nad sklepem a prodej vína.

4. Po kterých službách je nejvyšší poptávka?

Respondent ČO řekl, že nejvyšší poptávku mají právě po řízených degustacích v prostorách 200 let starého sklípku.

Respondent UK uvedl, že je největší poptávka po ubytování, rybolovu, svatbách, cykloturistice, degustaci a také ze strany firem.

Respondent IT uvedl, že je největší zájem po degustacích s posezením a občerstvením ve sklípku.

Respondent FI odpověděl, že je nejvyšší poptávka po návštěvě jejich vinného sklípku spojeného s degustací a občerstvením. Dále uvedl, že je velký zájem i o ubytování.

Respondent VS uvedl, že jejich vinařství návštěvníci nejčastěji navštěvují kvůli degustacím ve sklípku.

5. Pozorovali jste nějakou výraznější změnu, co počtů návštěvníků týče, po odvysílání filmů či seriálů s vinařskou tematikou?

Respondent ČO odpověděl, že žádnou velkou změnu nezaznamenal.

Respondent UK uvedl, že nárůst zaznamenali. Upřesnil, že největší boom u nich nastal hlavně po odvysílání filmu Bobule.

Respondent IT řekl, že u nich byl zájem o vinařskou turistiku vždy, a že žádnou výraznější změnu nezaznamenal.

Respondent FI odpověděl, že si není vědom toho, že by k nějakému výraznému nárůstu návštěvníků došlo.

Respondent VS uvedl, že si myslí, že nějaký menší nárůst nastal, domnívá se, že se ale nejednalo o nic dramatického.

6. Je zájem turistů o vinařský cestovní ruch vyšší, nižší nebo stejný jako před pandemií?

Respondent ČO na tuto otázku odpověděl, že po ukončení pandemie došlo k prudkému zvýšení zájmu o vinařské akce. Doplnil však, že situace se nyní srovnala na průměrné hladině.

Respondent UK uvedl, že zájem o cestování celkově stoupl. Doplnil, že lidé více cestují nejen do zahraničí, ale také k nim.

Respondent IT řekl, že těsně po pandemii byl zájem o vinařskou turistiku mírně vyšší než před ní. Upřesnil, že je nyní situace srovnatelná s tou před pandemií.

Respondent FI odpověděl, že ihned po skončení pandemie došlo k nárůstu návštěvníků. Dále uvedl, že je počet návštěvníků stále lehce nadprůměrný. Doplnil však, že je možné, že počty budou pomalu klesat.

Respondent VS si myslí, že k nárůstu návštěvníků došlo. Upřesnil, že nejvyšší návštěvnost byla, když pandemie skončila a byla možnost znovu se scházet a cestovat.

7. V jakém období k Vám přijíždí nejvíce turistů?

Respondent ČO uvedl, že k nim nejvíce turistů přijíždí od jara do podzimu, hlavně v rámci cykloturistiky.

Respondent UK uvedl, že k nim návštěvníci jezdí v průběhu celého roku. Dále upřesnil, že jejich nejslabší měsíce jsou v období od ledna do března.

Respondent IT odpověděl, že do jejich sklípku nejčastěji přijíždí návštěvníci v průběhu letních měsíců, tedy prázdnin, a také na podzim. Upřesnil i to, že velkou návštěvnost mají na podzim, když se konají různé akce. Jako příklad uvedl Burčákové slavnosti, které se konají v Hustopečích. Dále dodal, že se v minulosti v Hustopečích konaly cyklistické závody. I tyto víkendy uvedl jako ty, kdy u něj byla velká návštěvnost.

Respondent FI řekl, že k nim do vinařství jezdí turisté nejčastěji v létě a na podzim. Dále upřesnil, že jedno z nejnavštěvovanějších období jsou Burčákové slavnosti, které se v Hustopečích každý podzim konají.

Respondent VS uvedl, že návštěvníci do jejich vinařství jezdí skoro celý rok. Doplnil, že je jasné, že se nejvíce návštěvníků objeví, když se koná nějaká akce anebo o letních prázdninách. Jako jednu z nejnavštěvovanějších akcí uvedl například Zarážání hory.

8. Za jakým účelem Vás nejčastěji turisté navštěvují?

Respondent ČO uvedl, že je turisté navštěvují za účelem ubytování s možností ochutnávky vín.

Respondent UK odpověděl, že je turisté navštěvují zejména za účelem dovolené, cykloturistiky anebo rybolovu. Dodal, že samozřejmě také kvůli vínu, případně svatbám či různým školením.

Respondent IT řekl, že je účelem návštěvy samozřejmě ochutnání jejich vín, občerstvení a také popovídání si o víně.

Respondent FI uvedl, že to velmi souvisí s otázkou na poptávku služeb. Doplnil, že se určitě jedná o posezení ve sklípku s degustací a občerstvením, poté právě při Burčákových slavnostech a v létě i kvůli ubytování, kdy mohou návštěvníci navštívit i spoustu jiných zajímavých míst a vinařů v okolí.

Respondent VS odpověděl, že účel, za kterým k nim turisté přijíždějí je právě degustace jejich vín.

9. Jak dlouho u Vás návštěvníci průměrně zůstávají?

Respondent ČO na otázku odpověděl, že se u nich návštěvníci nejčastěji zdrží jeden týden anebo na prodloužený víkend.

Respondent UK uvedl, že u nich návštěvníci průměrně zůstávají tři dny.

Respondent IT řekl, že je to různé a záleží na tom, jaké období zrovna je. Upřesnil, že na podzim se u nich, případně ve zprostředkovaném ubytování, návštěvníci zdrží zhruba jeden víkend, nebo prodloužený víkend. Dále uvedl, že v létě je to i déle. Upřesnil i to, že přímo k nim do sklípku se lidé vrací během svého celého pobytu i několikrát.

Respondent FI odpověděl, že v ubytování v létě je to zhruba jeden týden. Doplnil, že na podzim k nim návštěvníci přijíždí spíše na víkend.

Respondent VS uvedl, že u nich návštěvníci zůstávají nejčastěji kolem 3 dnů, tedy hlavně víkendy. Upřesnil, že v létě to je i o něco déle, protože je z jejich vinařství dobrá dostupnost i do dalších vinařských obcí, ať už na kole, tak i autem anebo pěšky.

10. Kdo je Vaším typickým návštěvníkem? (pohlaví, rodiny, skupiny či jednotlivci...)

Respondent ČO uvedl, že je navštěvují nejčastěji skupiny od 4 do 12 lidí. Dále upřesnil, že k nim často jezdí i páry.

Respondent UK odpověděl, že k nim jezdí úplně všichni, bez rozdílu pohlaví a věku.

Respondent IT uvedl, že je to různé. Dodal, že se velmi často jedná buď o páry anebo i celé rodiny s dětmi, které během degustace mohou také zábavnou formou zapojit.

Respondent FI řekl, že do jejich vinařství jezdí úplně všichni, jak už velké rodiny, skupiny přátel, tak i jen páry.

Respondent VS řekl, že k nim jezdí rodiny, páry i skupiny přátel. Upřesnil, že k nim nejezdí jen určité skupiny lidí.

11. Mohli byste, prosím popsat typickou návštěvu Vašeho vinařství – průběh atd.

Respondent ČO popsal typickou návštěvu svého vinařství následovně: „Podle toho, jakou degustaci si návštěvníci objednájí se odvíjí večer. Převážně po příchodu a seznámení, proběhne řízená degustace v prostorách sklípku, potom je večeře a následuje posezení při vínku za zpěvu při kytáře, nebo jen tak u reprodukované hudby. Často se akce zvrtné k nějakým tanečkům, a přesto že mívají degustaci zaplacenou do jedenácti hodin, rozcházíme se v ranních hodinách.“

Respondent UK uvedl, že je u nich ve vinařství průběh návštěvy velmi rozmanitý, a že záleží na tom, za jakým účelem k nim návštěvníci přijedou.

Respondent IT odpověděl na otázku následovně: „Když se jedná o degustaci, návštěvníci přijdou, krátce se seznámíme a podle preferencí buď chvíli posedíme anebo rovnou začneme s degustací. Poté si ve sklípku sedneme, dobře se najíme a popovídáme si o všem možném co se vína týče. Jsme také schopní domluvit živou cimbálovou hudbu anebo i harmonikáře.“

Respondent FI odpověděl: „Když mluvíme o degustaci, tak návštěvníci přijdou, prohodíme pár slov a pak už se vrhneme na degustaci. Samozřejmě máme připravené i nějaké to občerstvení. Jak u nás dlouho návštěvníci zůstanou, to pak záleží na nich.“

Respondent VS uvedl: „Když se bavíme o návštěvě jako o degustaci, tak záleží na tom, jakou jsi návštěvníci vyberou. Doba, kterou u nás lidé stráví je od 1,5 hodiny až klidně po 6. Připravujeme různé občerstvení ve formě obložených misek a samozřejmě nealkoholických nápojů.“

12. Jaké prostředky využíváte ke své propagaci? (internetové stránky, letáčky, sociální sítě...)

Respondent ČO uvedl, že mají své vlastní webové stránky, které používají k propagaci.

Respondent UK řekl, že jejich vinařství k propagaci využívá jak internetové stránky a sociální sítě, tak i různé informační letáčky. Upřesnil, že pro propagaci některých akcí v regionu používají i rozhlasová média.

Respondent IT uvedl, že mají internetové stránky, ale propagace z jejich strany moc neprobíhá. Doplnil, že se k nim návštěvníci dostávají převážně díky doporučení ať už od těch, co už u nich ve vinařství někdy byli anebo i ze známosti z jejich domluveného ubytování.

Respondent FI uvedl, že co se vinařství týče, využívají účet na Facebooku, pak také vlastní internetové stránky. K propagaci ubytování pak využívají účet na stránce Booking.cz

Respondent VS odpověděl, že jejich vinařství propagují na vlastních internetových stránkách. Doplnil, že jsou také uvedeni na stránkách obce Vrbice spolu s ostatními vinaři, a že mají zároveň svůj Facebook.

13. Pořádáte, nebo se účastníte, nějakých speciálních akcí v průběhu roku?

Respondent ČO odpověděl, že se během celé roku účastní spoustu akcí, a to buď jako spolupřadatelé nebo jen jako účastníci. Doplnil, že pokud akci nepořádají, snaží se ve volném čase navštěvovat veškeré vinařské akce v okolí, ale i v zahraničí.

Respondent UK uvedl, že se u nich koná spousta různých akcí po celý rok. Doplnil, že jsou všechny uvedeny na oficiálních internetových stránkách.

Respondent IT řekl, že se moc akcí neúčastní. Doplnil, že se zaměřují především na degustace u nich ve sklípku a prodeji lahvového vína po celé České republice.

Respondent FI jmenoval jako největší akci, které se pravidelně účastní již několikrát zmíněné Burčákové slavnosti. Doplnil, že pořádají také například Mandlobrání anebo Slavnosti mandloní a vína.

Respondent VS uvedl, že se účastní mnoho akcí v průběhu roku. Doplnil, že se pravidelně zapojují do otevřených sklepů, výstav vín anebo zarážání hory. Řekl také, že jednou z nejzajímavějších akcí je Z kopca do kopca, která se koná ve Vrbici. Upřesnil, že návštěvníci dostanou skleničku a chodí po otevřených sklepech ochutnávat vína.

14. Jak byste hodnotili současnou situaci vinařského cestovního ruchu -> celková propagace, počet návštěvníků v průběhu roku, zájem o vinařský cestovní ruch...

Respondent ČO současnou situaci zhodnotil tak, že cestovní ruch spojený s vinařskou tematikou má neustále stoupající tendenci.

Respondent UK uvedl, že se zájem o vinařský cestovní ruch v současné době drží na stejné úrovni, je konstantní a žádný exponenciální nárůst nepozorují.

Respondent IT odpověděl, že zájem o vinařský cestovní ruch po pandemii lehce stoupl. Doplnil, že je otázka, jestli bude v budoucnu stoupat anebo ne.

Respondent FI odpověděl, že zájem o vinařský cestovní ruch je stále veliký. Doplnil, že mají lidé zájem o trávení času ve sklípku a o ochutnávání různých vín. Upřesnil, že u nich v Hustopečích jsou nejvíce propagovanou událostí právě Burčákové slavnosti, ale že mají pravidelně otevřené sklepy od jara až skoro do zimy.

Respondent VS uvedl, že je vinařský cestovní ruch pořád velmi oblíbený, jezdí za ním mnoho lidí z celé České republiky, nejvíce v létě a na podzim.

15. Máte své vlastní vinice v okolí, anebo se zaměřujete na zpracovávání hroznů?

Respondent ČO na tuto otázku odpověděl, že víno vyrábí pouze z vlastních vinic, s označením Moravské zemské víno s chráněným označením původu.

Respondent UK uvedl, že mají své vlastní vinice, které se nacházejí na různých místech Velkopavlovické podoblasti. Doplnil, že se jedná například o jihozápadní, jihovýchodní a jižní svahy viničních tratí U Kapličky, Novomlýnský svah a tak dále.

Respondent IT řekl, že jejich víno vyrábí pouze z vlastních vinic, které se nachází v okolí Starovic.

Respondent FI uvedl, že mají své vlastní vinice v okolí.

Respondent VS odpověděl, že zpracovávají jak víno ze svých vlastních vinic, tak i odebírají od dodavatelů. Doplnil, že své vlastní vinice mají v okolí Vrbice. Upřesnil i to, že víno, které zpracovávají od dodavatelů pochází z Vrbic, Brumovic a Velkých Pavlovic.

6 Shrnutí výsledků

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo analyzovat vinařský cestovní ruch ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. Na základě provedených rozhovorů bylo zodpovězeno na stanovené výzkumné otázky následovně.

Výzkumná otázka číslo 1: Po jakých službách je nejvyšší poptávka?

Na tuto výzkumnou otázku byly zaměřeny otázky číslo 3 a 4 strukturovaného rozhovoru. Všechny 5 vybraných vinařství nabízí degustace vlastních vín v různých formách. Vždy se ale jedná o událost s posezením ve sklípku a s možností připravení občerstvení. Kromě degustace také všechna vinařství nabízí i ubytování. Jedná se buď o vlastní ubytovací zařízení, nebo v případě vinařství pana Trčka o zprostředkování ubytování v nedalekém apartmánu. Dále se oproti ostatním velmi vymezuje Vinařství U Kapličky. To svým návštěvníkům nabízí spoustu dalších služeb, jako například pořádání svateb a firemních večírků, wellness anebo i rybolov.

Nejvyšší poptávka je dle provedeného výzkumu u všech vinařství po degustaci. Na druhém místě je pak ubytování. Vinařství U Kapličky se kvůli své rozmanité nabídce služeb znovu vymezuje. Kromě již zmíněné degustace a ubytování je zde velká poptávka po cykloturistice, rybolovu a návštěvníci zde také chtějí pořádat různá firemní školení anebo svatby.

Výzkumná otázka číslo 2: Kdo je typickým návštěvníkem vinařství?

Tato výzkumná otázka byla zodpovězena při otázce číslo 10. Ta se zabývala tím, kdo je typickým návštěvníkem daného vinařství. Zde se všichni respondenti shodli na tom, že k nim jezdí velmi rozmanitá škála hostů. Byly jmenovány jak rodiny s dětmi, tak i páry a větší skupiny přátel.

Výzkumná otázka číslo 3: Jak probíhá typická návštěva vinařství?

Tato výzkumná otázka byla zodpovězena při otázkách číslo 9 a 11 rozhovoru. Otázka číslo 9 se zaměřovala na to, jak dlouho návštěvníci ve vinařství, či ubytování zůstávají. V tomto případě byly odpovědi velmi podobné. Vinařství U Kapličky uvedlo, že se u nich návštěvníci nejčastěji zdrží 3 dny. To samé zodpověděli i ostatní respondenti s tím

rozdílem, že jmenovali víkend či prodloužený víkend. V letních měsících to je pak podle Vinařství Čotek a Vinařství Na Fialce o něco déle, zhruba týden.

11. otázka byla zaměřena na typickou návštěvu vinařství. Zatímco u Vinařství U Kapličky je to velmi rozmanité, právě z hlediska široké nabídky služeb, u ostatních respondentů návštěvy probíhají téměř identicky. Nejprve návštěva začne seznámením a degustací vína. Poté následuje občerstvení a v některých případech, jako například u Vinařství Čotek a vinařství pana Trčka je možné domluvit i živou hudbu, ať už se jedná o zpěv s kytarou anebo o cimbálovou kapelu.

Výzkumná otázka číslo 4: Ovlivnily filmy a seriály s vinařskou tematikou počet účastníků vinařského cestovního ruchu?

Na tuto výzkumnou otázku byla zaměřena otázka číslo 5 rozhovoru. Toto byla otázka, kde se odpovědi mezi respondenty velmi lišily. Zatímco Vinařství Čotek, Trčka a Na Fialce shodně odpověděli, že žádný velký nárůst návštěvníků po odvysílání filmů či seriálů nezaznamenaly, Vinařství U Kapličky a Vít Sedláček měli opačný názor. Vinařství U Kapličky uvedlo, že zaznamenaly velký nárůst, konkrétně největší po odvysílání filmu Bobule. Vít Sedláček pak odpověděl, že zaznamenal mírný nárůst, ale že se nejednalo o nic dramatického. Odlišnosti v odpovědi na tuto otázku mohly být způsobeny tím, že se přímo ve Vinařství U Kapličky a v okolí vesnice Vrbice, kde sídlí Vinařství Vít Sedláček, film Bobule natáčel.

Výzkumná otázka číslo 5: Ovlivnilo onemocnění covid-19 návštěvnost?

Odpovědi na tuto výzkumnou otázku se zabývá otázka číslo 6 rozhovoru. Všichni respondenti se shodli na tom, že ihned po skončení restrikcí spojených s pandemií Covid-19 došlo k nárůstu počtu návštěvníků vinařského cestovního ruchu. Vinařství Čotek a Trčka se pak domnívají, že je nynější situace srovnatelná se situací před pandemií. Vinařství Na Fialce pak udává, že je počet návštěvníků stále lehce nadprůměrný.

Během zpracovávání výzkumu došlo k několika problémům. Jedním z těch hlavních byl problém v komunikaci s některými předem vybranými vinaři. V mnoha případech na email s žádostí o rozhovor ani neodpověděli, případně se omluvili s tím, že se s vinařským cestovním ruchem neseťkávají, jelikož se zaměřují pouze na výrobu a prodej vín do různých gastro zařízení.

7 Závěry a doporučení

Hlavním cílem bakalářské práce bylo analyzovat vinařský cestovní ruch ve Velkopavlovické vinařské podoblasti. K naplnění tohoto cíle byly stanoveny dílčí cíle, kterými bylo definovat základní rysy vinařského turismu v České republice, představit geografické předpoklady pro pěstování vinné révy a analyzovat situaci vinařského cestovního ruchu očima vinaře.

Ke zodpovězení výzkumných otázek a k naplnění cíle byl během praktické části využit primární kvalitativní výzkum formou strukturovaného rozhovoru s vinaři.

V rámci teoretické části byl představen vinařský cestovní ruch, byla definována jeho specifika a účastník vinařského cestovního ruchu. Dále byly zmíněny předpoklady pro pěstování vinné révy. Byly představeny i jednotlivé vinařské oblasti České republiky, které byly v podkapitolách více popsány.

Praktická část se pak zabývala už samotnou Velkopavlovickou vinařskou podoblastí a byla pro celou bakalářskou práci stěžejní. V rámci ní byla představena stručná historie vinařství podoblasti, hlavní pěstované odrůdy a folklor a kultura. Součástí kapitoly o folkloru a kultuře byly zmíněny i nejznámější akce, které se v této oblasti konají, jako například vinobraní, zarážání hory, košty, Burčákové slavnosti, dožínky a tak dále. V neposlední řadě byly zmíněny i patroni vinařů. Další důležitou částí byla kapitola o sportu a vinařských stezkách. V jednotlivých podkapitolách byla uvedena sportovní akce Tour de Burčák a koncept Moravských vinařských stezek. Byl zmíněn i filmový cestovní ruch. Následoval už samotný primární výzkum ve formě strukturovaného rozhovoru.

Doporučením pro další výzkumy by mohlo být provedení jak kvalitativního výzkumu s více vinaři z celé Velkopavlovické podoblasti, tak i provedení kvantitativního výzkumu pomocí dotazníků s účastníky vinařského cestovního ruchu. Realizace výzkumu by mohla proběhnout na některé z vinařských akcí, například při zmíněných Burčákových slavnostech v Hustopečích.

8 Seznam použité literatury

AgroBio Opava. *Pěstování révy vinné*. [online]. [cit. 25.1.2023]. Dostupné z: <https://agrobio.cz/poradna/clanek/36>

Bin wise A blue cart company. *Wine country weather: 6 facts on the best climate for growing wine*. [online]. [cit. 25.1.2023]. Dostupné z: <https://home.binwise.com/blog/growing-wine-grapes-climate>

Burčákové slavnosti. *Mapka náměstí a mázhausy*. [foto]. [online]. [cit. 28.2.2023b]. Dostupné z: <https://www.burcakoveslavnosti.cz/l/mapka-namesti-a-mazhausy/>

Burčákové slavnosti. *O čem to celé je*. [online]. [cit. 28.2.2023a]. Dostupné z: <https://www.burcakoveslavnosti.cz/o-cem-to-je/>

Celyoturismu.cz. *Moravské vinařské cyklostezky: propojení vína a turistiky*. [foto]. [online]. [cit. 8.3.2023]. Dostupné z: <https://celyoturismu.cz/moravske-vinarske-cyklostezky-propojeni-vina-a-turistiky/>

CHARTERS, S. a J. ALI-KNIGHT. *Tourism Management*. Roč. 23, č. 3, s. 311–319 *Who is the wine tourist?* ISSN 02615177

Czech Tourism. *Filmová místa*. [online]. [cit. 6.3.2023]. Dostupné z: <https://www.zemefilmu.cz/cz/filmova-mista/?movie=1497344>

Češka z Česka. *Dožínky*. [online]. [cit. 27.1.2023]. Dostupné z: <https://www.ceskazceska.cz/dozinky/>

DOLEŽAL, Petr. *Lexikon Moravského vinařství díl I. : Historie a současnost pěstování vinné révy na Moravě*. Nový Bydžov : Specializované knižní vydavatelství vinařské literatury Petr+Iva, 2001. 245 stran. 80-902748-2-X

Dr. Prem. *A Complete Guide to Wine Tourism by Dr Prem- Definition, Key features, Planning Tips, Destinations and more*. [online]. [cit. 7.5.2023]. Dostupné z: <https://drprem.com/travel/wine-tourism-guide/#Essential>

Encyclopedia. *Wine tourism*. [online]. [cit. 15.5.2023]. Dostupné z: <https://encyclopedia.pub/entry/21769>

Jindrovo vinařství. *Zajímavosti o vinobraní*. [online]. [cit. 28.2.2023]. Dostupné z: <https://www.jindrovovinarstvi.cz/post/zaj%C3%ADmavosti-o-vinobran%C3%AD>

Jižní Morava. *Jihomoravské dožínky 2022*. [online]. [cit. 3.12.2023b]. Dostupné z: <https://www.jizni-morava.cz/cz/kalendar-akci/o76056-jihomoravske-doizinky-2022>

Jižní Morava. *Velkopavlovické vinobraní*. [online]. [cit. 28.2.2023a]. Dostupné z: <https://www.jizni-morava.cz/cz/kalendar-akci/o72683-velkopavlovicke-vinobrani>

Kino Hustopeče. *Burčákové slavnosti*. [online]. [cit. 3.12.2023]. Dostupné z: <https://www.kinohustopece.cz/klient-2472/kino-389/stranka-13784/film-319047>

Modré hory. *Putování za burčákem po Modrých horách 2023*. [online]. [cit. 28.2.2023a]. Dostupné z: <https://www.modrehory.cz/krajem-vina-2023-putovani-za-burcakem-po-modrych-horach>

Modré hory. *Putování za burčákem po Modrých horách 2023*. [foto]. [online]. [cit. 28.2.2023b]. Dostupné z: <https://www.modrehory.cz/krajem-vina-2023-putovani-za-burcakem-po-modrych-horach>

Modré hory. *Pro vinaře/média*. [online]. [cit. 24.2.2024c]. Dostupné z: <https://www.modrehory.cz/informace-pro-vinare-vinohradniky-ostatni-turisticke-subjekty-mikroregionu-a-media>

MojeLahve.cz. *Košť vín s posezením u cimbalu ve Vinařství U Kapličky*. [online]. [cit. 28.2.2023b]. Dostupné z: <https://mojelahve.cz/vinarske-akce/kost-vin-s-posezenim-u-cimbalu-ve-vinarstvi-u-kaplicky-degustace-a-ochutnavky-zajeci-5086>

MojeLahve.cz. *Základy pěstování vinné révy pro začátečníky*. [online]. [cit. 27.1.2023a]. Dostupné z: <https://mojelahve.cz/clanek/zaklady-pestovani-revy-vinne-pro-zacatecniky-1395>

Národní vinařské centrum. *Vinařské regiony v ČR*. [online]. [cit. 27.1.2023]. Dostupné z: <https://www.vinarskecentrum.cz/o-vine/vinarske-regiony-v-cr>

Navylet.cz. *Unikátní spirálová rozhledna*. [online]. [cit. 8.3.2023]. Dostupné z: <https://www.navylet.cz/cs/cil/unikatni-spiralova-rozhledna>

Sklepní uličky Jižní Moravy. *Velkopavlovická vinařská podoblast*. [online]. [cit. 20.3.2024a]. Dostupné z: <https://www.sklepni-ulicky.cz/file/26?file=26&lang=1>

Spolek EKOVIN. *Škůdci révy vinné*. online]. [cit. 20.3.2024]. Dostupné z: <https://www.ekovin.cz/choroby-a-skudci/choroby-revy-vinne/skudci-revy-vinne/>

Spolek EKOVIN. *Choroby, které je možné pozorovat na našich vinicích*. [online]. [cit. 20.3.2024b]. Dostupné z: <https://www.ekovin.cz/choroby-a-skudci/choroby-revy-vinne/>

STÁVEK, Jan. *Velkopavlovická vinařská podoblast: Průvodce*. Praha: Nakladatelství Radix, 2008. 192 stran. 97-80-86031-76-7

STEVENSON, Tom. *Světová encyklopedie vín: unikátní průvodce vín celého světa*. Praha : Balios, 1999. 502 stran. 80-242-0222-0

VECHETA, Vladimír. *Moravské vinařské stezky: Průvodce nejen pro cyklisty*. Brno: CPress, 2016. 230 stran. 978-80-264-1157-4

Velkobílovičtí vinaři. *Oblastní výstava vín 2023*. [online]. [cit. 28.2.2023]. Dostupné z: <https://www.velkobilovictivinari.cz/akce/vystava-vin>

Velkovinotéka.cz. *Rozdělení vín v ČR*. [online]. [cit. 28.1.2023]. Dostupné z: <https://www.velkovinoteka.cz/rozdeleni-vin-v-cr-m40/>

vína z Moravy, vína z Čech. *Co znamená označení VOC?*. [cit. 27.1.2023a]. Dostupné z: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/o-vine/pruvodce-vinem/deleni-vina/vina-originalni-certifikace-voc/co-znamena-oznaceni-voc>

vína z Moravy, vína z Čech. *Litoměřická podoblast*. [cit. 8.4.2023d]. Dostupné z: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/o-vine/pruvodce-vinem/deleni-vina/deleni-podle-regionu/vinarska-oblast-cechy/litomericka-podoblast>

vína z Moravy, vína z Čech. *Mělnická podoblast*. [cit. 8.4.2023e]. Dostupné z: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/o-vine/pruvodce-vinem/deleni-vina/deleni-podle-regionu/vinarska-oblast-cechy/melnicka-vinarska-podoblast>

vína z Moravy, vína z Čech. *Velkopavlovická podoblast*. [cit. 27.1.2023b]. Dostupné z: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/o-vine/pruvodce-vinem/deleni-vina/deleni-podle-regionu/vinarska-oblast-morava/velkopavlovicka-podoblast>

vína z Moravy, vína z Čech. *Zarážení hory aneb do vinice ani krok!*. [cit. 28.2.2023c]. Dostupné z:

<https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/aktuality/4934212-zarazeni-hory-aneb-do-vinice-ani-krok>

Vinařské potřeby. *Důležitost půdního rozboru před výsadbou vinice*. [online]. [cit. 27.1.2023]. Dostupné z: <https://www.vinarskepotreby.cz/clanky/detail/dulezitest-pudniho-rozboru-pred-vysadbou-vinice-bs-vinarske-potreby.htm>

Vinařský dům Kopeček. *Zázrak jara - slzení a rašení révy vinné*. [online]. [cit. 30.3.2024]. Dostupné z: <https://www.vinarskydum.cz/radce/jaro/127-zazrak-jara-slzeni-a-raseni-revy-vinne>

ZELENKA, Josef a PÁSKOVÁ Martina. Výkladový slovník cestovního ruchu. Kompletně přeprac. a dopl. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. 768 stran. 978-80-7201-880-2.

Znalec vín. *Biodiverzita ve vinici*. [online]. [cit. 30.3.2024]. Dostupné z: <https://www.znalecvin.cz/clanky/biodiverzita-ve-vinici/>

9 Přílohy

Příloha č.1 Otázky, které byly použity v rámci strukturovaného rozhovoru

Otázky:

- 1) Jak jste vybral/vybrala název Vašeho vinařství? Odráží se v něm nějaký příběh či vzkaz?
- 2) Jak dlouho se věnujete pěstování a výrobě vína?
- 3) Jaké služby nabízíte?
- 4) Po kterých službách je největší poptávka?
- 5) Pozorovali jste nějakou výraznější změnu, co se počtu návštěvníků týče, po odvysílání filmů či seriálů s vinařskou tematikou?
- 6) Je zájem turistů o vinařský cestovní ruch vyšší, nižší nebo stejný jako před pandemií?
- 7) V jakém období k Vám přijíždí nejvíce turistů?
- 8) Za jakým účelem Vás nejčastěji turisté navštěvují?
- 9) Jak dlouho u Vás návštěvníci průměrně zůstávají?
- 10) Kdo je Vaším typickým návštěvníkem? (pohlaví, rodiny, skupiny či jednotlivci...)
- 11) Mohli byste, prosím, popsat typickou návštěvu Vašeho vinařství – průběh atd.
- 12) Jaké prostředky využíváte ke své propagaci? (internetové stránky, letáčky, sociální sítě...)
- 13) Pořádáte, nebo se účastníte, nějakých speciálních akcí v průběhu roku?
- 14) Jak byste hodnotili současnou situaci vinařského cestovního ruchu -> celková propagace, počet návštěvníků v průběhu roku, zájem o vinařský cestovní ruch...
- 15) Máte své vlastní vinice v okolí, anebo se zaměřujete na zpracovávání hroznů?

Zadání bakalářské práce

Autor: Karolína Marksová
Studium: I2000627
Studijní program: B0413P050030 Management cestovního ruchu
Studijní obor: Management cestovního ruchu - anglický jazyk

Název bakalářské práce: **Vinařská turistika ve Velkopavlovické vinařské podoblasti**

Název bakalářské práce Wine tourism in Velkopavlovická Wine Sub-region
AJ:

Cíl, metody, literatura, předpoklady:

Cílem bakalářské práce je analyzovat vinařský cestovní ruch ve vybraných obcích Velkopavlovické vinařské podoblasti.

Osnova:

1. Úvod
2. Teoretická část
 - 2.1. Definice cestovního ruchu
 - 2.2. Definice vinařského cestovního ruchu
 - 2.3. Geografické podmínky pro pěstování vinné révy
 - 2.4. Předpoklady pro vinařskou turistiku
 - 2.5. Vinařské oblasti v České republice
3. Praktická část
 - 3.1. Velkopavlovická vinařská podoblast
 - 3.1.1. Vhodnost pro pěstování vinné révy v dané oblasti z geografického hlediska
 - 3.1.2. Tradice a kulturní akce spojené s vinařstvím a vinařskou turistikou dané oblasti
 - 3.1.3. Sportovní aktivity spojené s vinařskou turistikou dané oblasti
 - 3.1.4. Filmový cestovní ruch dané oblasti
 - 3.2. Analýza vinařského cestovního ruchu dané oblasti pomocí rozhovorů s vinaři
4. Vyhodnocení a interpretace výsledků provedených rozhovorů
5. Závěr

1. HAUFT, Jindřich. Nový brevíř o víně. Praha: SVĚPOMOC, vydavatelský, nakladatelský a obchodní podnik ÚRD, 1988, 336 s.

2. JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. Marketing v cestovním ruchu: jak uspět v domácí i světové konkurenci. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-4209-0.

3. KOTÍKOVÁ, Halina. Nové trendy v nabídce cestovního ruchu. 1. vyd. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4603-6.

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

5. PÁSKOVÁ, Martina a Josef Zelenka, 2002. Výkladový slovník cestovního ruchu. 2. přeprac. vyd. Praha: Linde Praha. ISBN 978-80-7201-880-2.

6. VYSTOUPIL, Jiří a Martin ŠAUER. Geografie cestovního ruchu České republiky. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2011, 315 s. ISBN 978-80-7380-340-7.

Zadávací pracoviště: Katedra rekreologie a cestovního ruchu,
Fakulta informatiky a managementu

Vedoucí práce: Ing. Mgr. Bc. Libor Lněnička, Ph.D.

Oponent: doc. Ing. Martina Pásková, Ph.D.

Datum zadání závěrečné práce: 15.10.2022