

MASARYKOVA UNIVERZITA
FILOZOFICKÁ FAKULTA

Ústav evropské etnologie

Etnologie

**Proměny vinařství v oblasti Slavkova u Brna v průběhu 20. a na
počátku 21. století**

Bakalářská práce

Martina Robešová

Vedoucí práce: doc. PhDr. Miroslav Válka, Ph.D.

2022

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma **Proměny vinařství v oblasti Slavkova u Brna v průběhu 20. a na počátku 21. století** zpracovala sama. Veškeré prameny a zdroje informací, které jsem použila k sepsání této práce, byly citovány v textu a jsou uvedeny v seznamu použitých pramenů a literatury.

V Brně 30. dubna 2022

.....
Martina Robešová

Mé poděkování patří především vedoucímu mé Bakalářské práce panu docentu Válkovi za profesionální, vstřícný a ochotný přístup a za cenné a odborné rady. Dále bych ráda poděkovala všem svým respondentům, kteří mi byli nápomocni při zpracování. V neposlední řadě moje poděkování patří rodině a přátelům.

Anotace

Bakalářská práce pojednává o proměnách vinařství v oblasti Slavkova u Brna ve 20. a na počátku 21. století. Cílem práce je srovnání, jak se proměnilo vinařství a vinohradnictví mezi uvedeným časovým úsekem. Je popsána proměna nástrojů používaných při zpracování vína a obdělávání vinohradu. Dále je nastíněna výroba samotného vína jako produktu. Práce je založena především na pramenných materiálech a výpovědi jednotlivých respondentů – vinařů. Závěr práce ukazuje zhodnocení, jak se pěstování vinné révy proměnilo do dnešní podoby, a jak se změnily i pohledy a přístupy samotných vinařů. Práce je doplněna i o osobní zkušenosti.

Klíčová slova: Vinohradnictví, Slavkov u Brna, Proměny, Vinařství, 21. století, 20. století, Vinařství, Víno

Abstract

The bachelor thesis deals with the changes in viticulture in the Slavkov u Brna area in the 20th and early 21st century. The aim of the work is to compare how viticulture and viticulture changed between the mentioned time period. The transformation of tools used in wine processing and vineyard cultivation is described. It also outlines the production of wine itself as a product. The work is based mainly on source materials and testimonies of individual respondents - winemakers. The conclusion of the work shows the evaluation of how the cultivation of vines has changed to its current form, and how the views and attitudes of the winemakers themselves have changed. The work is supplemented by personal experience.

Key words: Viticulture, Slavkov u Brna, Transformations, Viticulture, 21st century, 20th century, Viticulture, Wine

Obsah

1	Úvod	7
2	Vymezení zkoumaného vinařského regionu	9
3	Přehled odborné literatury a metody výzkumu	11
3.1	Časopis Vinařský obzor a Vinohrad	13
4	Historická část	15
4.1	Historie vinohradnictví v oblasti Slavkova u Brna	15
4.2	Vinařský zákon a Vinařská fond v České republice	17
5	Technologická část (výrobní část).....	20
5.1	Proměna vinic	20
5.2	Sběr vinné révy	26
5.3	Vinařský nůž a nůžky	28
5.4	Proměna nádob na uchovávání a sběr hroznů vinné révy.	30
5.5	Proměna sklepů	34
5.6	Mechanické zpracování vinné révy	38
6	Vinařské soutěže a košty vína	43
7	Názory veřejnosti (vyhodnocení dotazníku)	44
8	Závěr.....	45
	Seznam použité literatury	46
	Seznam obrázků.....	49
	Seznam tabulek a grafů.....	51
	Příloha A Soupis respondentů.....	52
	Příloha B Rozhovor (kladené otázky).....	54
	Příloha C Dotazník	55
	Příloha D Přepis rozhovoru – Respondent 6.....	56
	Příloha E Grafy k dotazníku	58

Příloha F	Obrazová příloha	66
-----------	------------------------	----

1 Úvod

Jižní Morava je považována za kolébku vinařství v českých zemích, které se datuje do třetího století našeho letopočtu. Jako první začali vinice v Evropě vysazovat Římané.¹

V rámci své bakalářské diplomové práce jsem se rozhodla zpracovat téma zabývající se proměnou vinařství na Vyškovsku od počátku 20. století do současnosti. Konkrétně se práce bude zaměřovat na Slavkov u Brna a jeho přilehlé okolí. Tématem se zabývám také z důvodu, že pocházím z vinařské rodiny žijící dlouhodobě v této oblasti.

V úvodu bude popsána stručně historie vinařství, využitá literatura a regionální zdroje pro zhotovení práce. Následující kapitoly se již zaměří na samotnou proměnu vinohradnictví v okolí Slavkova u Brna od počátku 20. století do 20. let 20. století. V jednotlivých kapitolách bude popsána nejdříve proměna vinic do současnosti, proměna sklepů a vývoj nástrojů a nádob pro zpracování produktů. Následující kapitoly budou věnovány změnám v technikách zpracování vinné révy a také rozdílnostem v chuti a v odrůdách vinné révy.

Cílem práce je ukázat rozdíly a porovnat vinařství ve 20. století a na počátku 21. století, a to, jak se proměnilo pěstování vinné révy, její zpracování a nástroje, ale i pohled vinařů a široké veřejnosti na vinohradnictví a konzumaci vína obecně.

Hlavním zdrojem poznatků, ze kterých vycházím, je odborná literatura, internetové zdroje a především výpovědi jednotlivých respondentů či vlastní zkušenosti s vinařstvím. Jako respondenty jsem si zvolila vinaře, se kterými jsem udělala podrobný rozhovor doplněný fotografickou dokumentací prací, kdy vinaři pečují o svoje vinohrady, a poté vrchol a svátek pro všechny vinaře – vinobraní. Část výpovědí z období 20. století je předávána jako „vyprávění“ z generace na generaci, popřípadě jako dochovaný zápis ve vinařském deníku jednotlivých vinařů.

Jako další zdroj poznání jsem si zvolila názory veřejnosti, které jsem předložila dotazník s obecnějšími dotazy ohledně vinohradnictví, abych zjistila, jaký pohled na tuto problematiku mají lidé, kteří se vinohradnictvím nezabývají. Tento dotazník pro širokou veřejnost je zaměřován spíše na 21. století a byl umístěn na sociální síť. Pohled

¹ Historie révy vinné v Čechách a na Moravě. Dostupné z: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/encyklopedie/jak-se-vyznat-v-nasich-vinech/historie-vinarstvi-na-morave-a-v-cechach/historie-revy-vinne-v-cechach-a-na-morave> (cit. 15. 2. 2022).

na tuto problematiku budu zpracovávat i formou rozhovoru se staršími obyvateli oblasti, kterým bude předložen stejný dotazník, pouze v tištěné formě z důvodu, že mnoho starších obyvatel nemá přístup na sociální síť.

Práci jsem doplnila o fotografickou dokumentaci z obou časových období. Z období 20. století je fotografická dokumentace méně obsáhlá a méně kvalitní vzhledem k tehdejší technice. V tomto případě se tedy jedná o archivní fotografie jednotlivých respondentů.

V bakalářské práci jsem využila vlastní zkušenosti, protože jsem měla možnost si práci ve vinohradu s nástroji a následné zpracování vinné révy osobně několikrát vyzkoušet. Díky této zkušenosti, mohu do práce vnést i vlastní poznatky a postřehy.

2 Vymezení zkoumaného vinařského regionu

Pro zpracování bakalářské diplomové práce jsem zvolila vinařství v oblasti Slavkova u Brna. Oblast spadá pod okres Vyškov, nacházející se v Jihomoravském kraji, který je obecně považovaný za kolébkou vinařství nejen na Moravě, ale v celých českých zemích. Za hlavní oblasti vinařství na jižní Moravě jsou považovány především okresy Hodonín a Břeclav. V rámci okresu Břeclav se nachází i Pálava, která je v dnešní době vedená jako Chráněná krajinná oblast Pálava. Důvodem jsou především výborné přírodní podmínky, díky kterým je také Pálava vyhlášena vinařská oblast na jižní Moravě.²

Okres Vyškov je rozdělen do tří administrativních jednotek, kterých sídlem jsou města: Vyškov, Bučovice a Slavkov u Brna. Administrativně je okres Vyškov členěn do 81 obcí. Pouze 5 obcí nese status města. Okres tvoří přes 55 % zemědělská půda, do níž spadají i vinice. Protože ve zdejší oblasti bylo v minulosti třetihorní moře, které obsahovalo řasy, ze kterých vznikl vápník, postupem času s vysycháním moře zde vznikla vápencová půda. Například v obci Hostěrádky-Rešov se nachází velký kopec zvaný „Stará hora“, který je tvořen pouze vápencem, a na jeho úbočích jsou vystavěny zdejší vinice. Vápenitá půda tak ovlivňuje i chuť a kvalitu vína.³ Velkou část zemědělské půdy na Vyškovsku také zabírají lesní porosty, díky kterým je ovzduší v tomto okrese velmi kvalitní, což může mít také vliv na kvalitu a možnosti pěstování vinné révy.⁴ I když v oblasti Slavkova u Brna není vinařství příliš známé, jeho význam je zde nepostradatelný. Vinice se vyskytují především v obcích Hostěrádky-Rešov, Nížkovice, Vážany u Brna, Milešovice, Lovčičky, ale také Viničné Šumice, které již ve svém názvu nesou víno. Můžeme je však nalézt i v ostatních obcích napříč celým okresem Vyškov. Vzhledem k tomu, že se oblast nachází spíše na jihu České republiky, jsou podmínky vhodnější oproti ostatním částem země. Okres Vyškov také na jižní straně sousedí s okresy Hodonín a Břeclav, kde je pěstování vinné révy a vinařství obecně na velmi vysoké úrovni. Zkoumanou oblast tedy můžeme považovat spíše za

² Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit. 18. 11. 2021.

³ iVysílání. Neuburské – Slavkovským bojištěm. Dostupné z: <https://www.ceskatelevize.cz/porady/11837614289-krajinou-vina/320291310190010/>, (cit. 15. 2. 2022).

⁴ Český statistický úřad. Charakteristika okresu. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/czso/13-6228-03-2001-1__charakteristika_okresu_a_vyvoj_sidelni_struktury, (cit. 17. 11. 2021).

okrajovou vinařskou oblast. Vyškovsko je navíc kopcovitého rázu, což má důsledek v možnosti pěstování vinné révy. Vinice se zpravidla umísťují do kopcovitých poloh z důvodu lepšího dopadání slunečních paprsků.

Zkoumané území se v průběhu 20. století do dnešní doby měnilo, například v důsledku první či druhé světové války a také v důsledku vzniku, zanikání, popřípadě spojování či rozdělování obcí. Velký dopad na proměnu terénu a vinic měla už bitva Tří císařů, která zde probíhala. Vinice, které vznikly před Bitvou u Slavkova byly zcela zničeny a musely se tedy po roce 1805 vysadit znovu. Z tohoto důvodu bude reflektována část Slavkovska u Brna a okresu Vyškov v dnešní podobě nikoliv v průběhu století.



Obrázek 1: mapa okresu Vyškov⁵

⁵ Slavkov u Brna. Okres Vyškov. Dostupné z: <https://www.slavkov.cz/narizeni-omezeni-pohybu-podivejte-se-na-mapu-katastru-obce-a-hranic-okresu-stahnete-si-formulare-pro-policejni-kontroly/okres-vyskov/>, (cit. 17. 11. 2021).

3 Přehled odborné literatury a metody výzkumu

Pro zpracování tématu byla využívána odborná literatura, internetové zdroje, ale i archivní dokumenty pocházející z jednotlivých vesnic. Bohatým zdrojem informací jsou také deníky, které si vinaři vedli vždy v určitém časovém úseku. Tyto deníky se zde dochovaly až z 18. století a reflektují, jak například počasí ovlivnilo úrodu či jaké množství určité odrůdy bylo sesbíráno a v jaké kvalitě. Tyto deníky se zpravidla předávají z generace na generaci a dnešní vinaři z nich stále čerpají mnohé informace. Díky těmto záznamům tedy mohla být bakalářská práce doplněna i o informace a zápisy z počátku 20. století.

Pro kvalitativní výzkum byly zvoleny tři generace vinařů. Konkrétně se jedná o vinaře narozené ještě v první polovině 20. století, pak vinaře narozené v druhé polovině 20. století a poté mladé vinaře narozené po roce 1969. V případě dokumentace první poloviny 20. století, jednalo se především o zápisy vinařů či jejich deníky. U respondentů, kteří se vinohradnictvím věnovali především v druhé polovině 20. století, výzkum probíhal formou rozhovorů, popřípadě informace byly získány také díky jejich zápisům. Mladí vinaři z druhé poloviny 20. století a počátku 21. století poskytli rozhovor a v mnoha případech i prohlídku vinice, sklepů či možnost vyzkoušet si techniku či sběr vinné révy přímo na konkrétní vinici. Fotodokumentace z první poloviny 20. století je značně omezená vzhledem k nedostupnosti techniky v té době. Největší možnost porovnání díky fotodokumentaci tedy vznikla mezi fotodokumentací z druhé poloviny 20. století a počátku 21. století. V rámci fotografií je možné porovnat vzhled vinic, rozdílnost nástrojů, ale také technik obdělávání vinic.

U nejmladších respondentů je nejdůležitější, zda se vinohradnictvím věnují pouze ve volném čase jako svému koníčku či mají vinohradnictví jako zaměstnání. Dalším faktorem, který výzkum ovlivnil, byl fakt, zda ve vinohradnictví pokračují v rámci rodinné tradice či si koupili svůj vlastní vinohrad bez předchozí zkušenosti.

Kvantitativní výzkum měl formu dotazníku předloženého širší veřejnosti. Díky tomuto výzkumu můžeme zjistit, jaký má pohled mladší, ale i starší generace na vinařství a jeho proměnu v průběhu let, a také jaké povědomí má veřejnost o práci vinaře a zpracování vinné révy. Díky dotazníku také můžeme zjistit, jak moc se liší názory nynější generace oproti starší generaci vinařů.

Dalším zdrojem informací byly časopisy. Časopis *Vinařský obzor* vychází již od roku 1907. Jedná se o čistě odborný časopis, který momentálně vychází jako měsíčník. Již od počátku se zaměřoval na vinařství, novinky z oblasti vinohradnictví, ale také obchod s vínem či vinařskou gastronomii. V měsíčníku jsou uvedeny i informace z oblasti zahraničního vinařství.⁶ Dalším časopisem je časopis *Vinohrad*, který vycházel především ve druhé polovině 20. století. V dnešní době již nalezneme časopisy i v elektronické formě. Pro bakalářskou práci jsem ovšem využívala tištěné časopisy od vinařů, kteří si je uchovávají.

Jedním z hlavních podkladů pro bakalářskou práci byla kniha *Praktické kapitoly o víně* od profesora Josefa Průchy. Tato práce detailně pojednává o celém procesu vinobraní ve 20. století, ale i o technických stránkách vinohradnictví. Velmi podobná kniha, ze které bylo čerpáno větší množství informací je *Vinohradnictví* od inženýra Františka Konůpky. V této knize jsou velmi detailně popsány odrůdy vinné révy a výstavba vinic. Kniha je doplněna o mnoho detailních dobových fotografií. Jedná se o knihy, které byly vydány Státním zemědělským nakladatelstvím v průběhu 20. století. Díky těmto knihám je tedy možné reflektovat přesný popis a pohled vinařů na tehdejší vinohradnictví. Jedná se spíše o agronomické knihy, které ovšem velmi dobře popisují a ukazují, jak se vinohradnictví vyvíjelo a proměňovalo.

Informace ze současnosti byly čerpány také z internetových zdrojů. Velké množství publikací je v dnešní době již vedeno online formou. Z internetových zdrojů jsem čerpala spíše obecnější informace k tématu.

Další zdroj poznatků byli spíše etnologické publikace. Jako stěžejní dílo bych ráda uvedla *Tradiční vinařství na Moravě* od Václava Frolce. Václav Frolec byl významný český etnograf, který významně přispíval především v oblasti vinohradnické tematiky. Ve zmíněné knize je rozsáhlá kapitola s názvem *Vinařská krajina a práce*, která velmi detailně popisuje vývoj vinohradnických nástrojů, ale i typy vinic a mnoho dalšího. Publikace byla též velmi přínosná při vypracování bakalářské práce. Dalším významným autorem je Magdaléna Beranová a její dílo *Zemědělství starých Slovanů*.

⁶ Svaz vinařů České republiky. *Vinařský obzor*. Dostupné z: <https://www.svcr.cz/cs/vinarsky-obzor>, cit. 17. 11. 2021.

3.1 Časopis Vinařský obzor a Vinohrad

Vinařský obzor je ústřední vinařský časopis vydávaný již od počátku 20. století, konkrétně od 24. ledna 1907, kdy vyšlo první číslo časopisu. Ve 20. století se jednalo o jediný časopis s vinařskou tematikou na území českých zemí. Hlavními tématy již od počátku bylo vinařství, vinohradnictví, techniky vinařství, ale také výsledky vinařských soutěží či zprávy z oslav či akcí zaměřených na vinohradnictví.⁷ Osobností, která stála u vzniku Vinařského obzoru, byl především vinařský „buditel“ Alois Václav Horňanský (1871–1938). Horňanský byl prvním redaktorem časopisu a také zakladatel vinařské školky ve Velkých Pavlovicích. Redaktory časopisu byli od počátku také další významné osobnosti českého vinařství, kam můžeme zařadit například Ondřeje Klvaňu. Časopis prošel během svojí existence řadou proměn. Největší transformací byla změna názvu na *Vinařství*. K tomuto přejmenování došlo v roce 1953 pod vedením nového redaktora, kterým se stal Miloslav Vávra (1910–1991). Pod tímto názvem se časopis vydával až do roku 1963, kdy byl znovu přejmenován, tentokrát nesl název *Vinohrad*.

Vinohrad byl původně pouze slovenský časopis. Po spojení obou redakcí se tedy jednalo o česko-slovenskou tiskovinu. Tento časopis byl zpravidla vydáván v pevné červené vazbě a byl rozdělen do několika oddílů. Prolínaly se zde i oba jazyky: čeština a slovenština. V rámci časopisu se objevilo také mnoho tehdejších tabulek či grafů hodnotících například úrodu, účinky herbicidů nebo využití poškození keřů podle odnoží. Zde se poprvé objevovaly barevné fotografie, které doplňovaly ty černobílé. Mezi autory časopisu *Vinohrad* můžeme zařadit například Jána Čistého, Ladislava Lošonského nebo profesora Miroslava Vávru, který působil na Vysoké škole zemědělské v Brně.⁸ Na konci každého čísla časopisu se nacházela informativní dvoustránka, kde byla uvedená charakteristika časopisu, vydavatel, kolektiv redaktorů nebo redakční rada. Dále zde byly například křížovka nebo odpovědi na otázky, které

⁷ Tamtéž, (cit 17. 11. 2021).

⁸ Míša, Drahomír: Okolnosti vzniku Vinařského obzoru a jeho vývoj do období po druhé světové válce. In: 100 let Vinařského obzoru 1907–2007. Sborník příspěvků k odborné konferenci na téma „100 let Vinařského obzoru“. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republiky, 2007, s. 9.

veřejnost mohla zasílat do redakce. Objevovat se zde mohly také informace o úmrtích nebo úspěších významných osobností z vinařského světa.⁹

Roku 1990 se však vrací původní název časopisu *Vinařský obzor*, který zůstává až do dnešního dne. V tomto roce se také odděluje slovenský *Vinohrad a Vinařský obzor* se tak stává ryze českým periodikem.¹⁰

V současnosti se jedná o měsíčník, který představuje i novinky ze světového vinařství. Výhodou měsíčníku je, že od roku 2015 jsou čísla dostupná na oficiálních stránkách Svazu vinařů v České republice.¹¹ Časopis je věnován nejen široké veřejnosti, která se o vinařství pouze zajímá, ale je odebírán také odborníky v tomto oboru, kteří si díky publikaci rozšiřují obzory a získávají informace i ze vzdálených koutů světa. Pro zdejší vinaře je odebírání měsíčníku spíše již tradicí. Starší generace místních vinařů však stále dává přednost tištěné formě časopisu.

⁹ Kolektiv autorů. *Vinohrad 1977*, Komplexní výzkumný ústav vinohradnický a vinařský, Bratislava, 1977.

¹⁰ MÍŠA, Drahomír: *Okolnosti vzniku Vinařského obzoru a jeho vývoj do období po druhé světové válce*, c. d., s. 9.

¹¹ Svaz vinařů České republiky. *Vinařský obzor*. Dostupné z: <https://www.svcr.cz/cs/vinarsky-obzor>, (cit. 17. 11. 2021).

4 Historická část

4.1 Historie vinohradnictví v oblasti Slavkova u Brna

Počátky vinařství ve světě můžeme datovat do doby neolitu či eneolitu, kdy vinná réva byla přirozenou součástí smíšených ale především dubových lesů. Velký vliv na vývoj vinařství měli především Římané a Keltové.¹² Původní římské víno ovšem nebylo příliš kvalitní a podle písemných dokladů jím panovníci často opovrhovali.¹³

Počátky vinohradnictví v oblasti Slavkova u Brna sahají až do počátku středověku, odkdy také pocházejí první zmínky o vinohradnictví na území dnešní českých zemí. Za první doloženou zmínkou o vinohradnictví na jižní Moravě můžeme považovat zmínku z období Velké Moravy.¹⁴ Konkrétně na Vyškovsku máme písemné doklady z kláštera v Drnovicích u Vyškova, kde bylo víno využíváno pro církevní obřady. Klášter tedy vlastnil svoji vinici a svůj sklep.¹⁵

V oblasti se nacházelo pouze několik menších vinogradů, ale postupem času se tato vinařská oblast začala rozrůstat do dnešní podoby. Největší rozvoj však oblast Slavkova u Brna a obecně celá jižní Morava zažila na počátku 13. století, kdy v této oblasti vzniklo velké množství vinic.¹⁶ Z historických dokladů ovšem víme, že se vinice proměňovaly v důsledku politických situací v zemi a například první či druhé světové války. Nejvíce do zdejší oblasti ovšem zasáhla bitva Tří císařů, která probíhala přímo ve zkoumané oblasti.

Vinaři, kteří v této oblasti žili delší dobu a měli vlastní pozemky, si zde vysadili vlastní menší vinohrady, převážně na kopcovitých svazích. Z počátku se jednalo spíše o pár vysazených hlav vinné révy. Mnohdy se jednalo o vinice hned za hospodářským stavením nikoliv za vesnicemi, jak je to v dnešní době. Tito zakladatelé vinic poté své vinohrady předávali nejčastěji na nejstaršího syna v rodu. Nejstarší synové se již od dětství učili péči o vinice a vyrábět víno. Díky tomuto generačnímu předávání se zajistily potřebné vědomosti v každé rodině, která vlastnila vinice, ale také to, že každá

¹² BERANOVÁ, Magdaléna: *Zemědělství starých Slovanů*. Praha, Academia, 1980. s. 84.

¹³ Tamtéž. s. 122.

¹⁴ BERANOVÁ, M.: *Zemědělství starých Slovanů*, c. d., s. 224–226.

¹⁵ Zakládající listina kláštera, 1109, Drnovice u Vyškova.

¹⁶ Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

rodina měla vlastní tradice, své postupy, jiné odrůdy a odlišné techniky, které ovlivňovaly chuť výsledného produktu – vína.¹⁷ S touto transmisí mám i osobní zkušenost. Vinice v naší rodině jsou již po několik generací a vždy je předána nejstaršímu muži v rodině. Na práci se ovšem podílejí již od počátku významně i ženy. Mnoho místních žen, si zakoupilo vlastní vinice, o které pečují.

Od 50. let 20. století se však na Slavkovsku začaly vinice vysazovat ve větším měřítku. Vinaři tehdy vysazovali vinnou révu na rozloze přibližně 1000 až 1500 metrů čtverečných. Větší rozlohu a výsadbu vinic v této době zajistil pouze státní statek Slavkov u Brna a Jednotné zemědělské družstvo (JZD) Velešovice.¹⁸ Dle Václava Frolce však ve většině okolních vinařských oblastí bylo nepsané pravidlo, že nejvíce vinic a pozemků měli právě poddaní či menší statkáři.¹⁹ Ve zkoumané oblasti to však bylo od počátku přesně naopak. Větší hospodáři měli velké vinice a často pár hlav či řádků pronajímali menším hospodářům.²⁰ Menší hospodáři se zde zaměřovali na jiné oblasti, například na pěstování brambor či cukrové řepy.

Mezi významné vinařské obce Slavkovska patřily například Hostěrádky-Rešov, Vážany nad Litavou nebo Milešovice či Nížkovice. Hostěrádky-Rešov byly již od středověku velmi významnou vinařskou vesnicí. Důvodem byla úrodná půda v okolí a také přilehlý kopec Špice, na kterém vzniklo mnoho vinogradů. Nikdo z místních obyvatel však kopci neřekne jinak než „Stará hora“. Obec Hostěrádky-Rešov dodnes je jednou z nejvýznamnějších vinařských vesnic v této oblasti. Vinaři z Hostěrádek-Rešova podle tradice dodávaly víno i do Vídně úředníkům a mnohdy i panovníkům. Doklad o mimořádnosti vinogradnictví v obci Hostěrádky-Rešov můžeme v dnešní době vidět i ve znaku obce, ve kterém je umístěn zlatý trs hroznů a zlatý vinařský nůž. Tento znak pochází z počátku 20. století, kdy znak vznikl po sloučení dvou obcí v jednu.²¹ Víno právě z jižní Moravy bylo ve Vídni velmi oblíbené.²² Dělo se tak přerušovaně od počátku 14. století do počátku 20. století, ale na počátku 20. století byla

¹⁷ Respondent 3: (narozen 1956), Milešovice), cit 18. 11. 2021.

¹⁸ Respondent 2: (narozen 1943, Slavkov u Brna), cit. 18. 8. 2021.

¹⁹ FROLEC, Václav: *Tradiční vinařství na Moravě*. c. d., s. 159.

²⁰ Soukromý deník vinaře: (narozen 1863), Hostěrádky-Rešov

²¹ Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

²² PALEČEK, Ladislav: *Okénko do historie Hostěrádek-Rešova. Hostěradské listy*, 2010, č. 2, z 22. 5. 2010, s. 10.

dodávka vína do Vídně ovlivněna 1. světovou válkou. Poté se již zájem o víno z oblasti Slavkova u Brna již neobnovil.²³

V roce 1805 v oblasti Slavkovska probíhala bitva Tří císařů. V důsledku této bitvy bylo velké množství vinohradů a sklepů nenávratně zničeno. Pouze vinohrady položené na kopcích, jako například v Hostěrádkách-Rešově, neutrpěly fatální poškození. I když část vinic byla poté znovu vysazena, kvalita půdy byla několik let po této bitvě narušena, stejně jako v případě první či druhé světové války. Úplná obnova půdy může trvat i několik desítek let, což může mít vliv na kvalitu vína a vysazených rostlin.²⁴

4.2 Vinařský zákon a Vinařská fond v České republice

Velkou změnu ve vinařství a vinohradnictví ve zkoumaném období přinesl vinařský zákon z roku 1995. V občanském zákoníku jej můžeme najít pod názvem Zákon č. 321/2004 Sb. Tento zákon však začal platit až 28. května 2004 poté, co Česká republika vstoupila do Evropské unie. Hlavním důvodem zavedení Vinařského zákona byla regulace prodeje a produkce vinařských výrobků. V rámci zákona je také vymezeno geografické území, na kterém se pěstuje vinná réva. Česká republika se tedy dělí na dvě vinařské oblasti a to: *Vinařská oblast Morava* a *Vinařská oblast Čechy*. Každá oblast je dále dělena do podoblastí. V České republice máme celkem 6 vinařských podoblastí, na Moravě se jedná o Slováckou, Mikulovskou, Velkopavlovickou a Znojemskou, v Čechách máme pouze dvě podoblasti, a to Mělnickou a Litoměřickou.²⁵

Zákon také stanovuje to, jaké odrůdy vinné révy může vinař pěstovat na území České republiky. V případě, že Ministerstvo zemědělství zjistí, že je na území České republiky pěstována nebo prodávána odrůda, která nesplňuje stanovené parametry a není schválena, může vinař dostat až několika tisícovou pokutu. Také ošetření a zpracování vinné révy je v tomto zákonu upraveno.²⁶ Přesto se však některým vinařům podaří ať záměrně či nedopatřením vypěstovat novou odrůdu vína pomocí křížení.

²³ Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

²⁴ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 18. 11. 2021.

²⁵ Vinařské národní centrum. *Historie a současnost vinařství v ČR. Vinařský zákon a Evropská unie*. Dostupné z: <https://www.vinarskecentrum.cz/o-vine/historie-a-soucasnost>, (cit 18. 11. 2021).

²⁶ Zákony pro lidi. *Zákon č. 321/2004 Sb.* Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321>, (cit. 18. 11. 2021).

V tomto případě by poté vinař měl odrůdu nechat zapsat a zkontrolovat na Ministerstvu zemědělství. Z vlastní zkušenosti však mohu říct, že zdejší vinaři dávají přednost spíše konzervativnímu pěstování a držení se tradičních odrůd. Řada mladších vinařů si stále nechává radit od zkušenějších a dávají přednost vyzkoušeným postupům práce.

Během 20. století nebyl uplatňován žádný vinařský zákon, který by byl kontrolován a důsledně dodržován. Pěstování vinné révy vycházelo především z poznatků předcházející generace, která předávala své zkušenosti s vinohradnictvím svým následovníkům. V průběhu 60. let 20. století ve zdejší oblasti probíhal několikrát nucený výkup vinné révy od místních dodavatelů, lokálními zemědělskými družstvy. Výkup probíhal v důsledku malé a nekvalitní úrody v oblasti Slavkova u Brna.²⁷

Již před vznikem vinařského zákona však vznikl Vinařský fond. Tento fond sídlí v Brně a byl založen již roku 2002. Hlavním iniciátorem založení tehdy byl Jan Fencel, tehdejší ministr zemědělství. Fond vznikl po vzoru okolních států, jako například Rakouska nebo Německa, které mají obdobné orgány.²⁸ Vinařský fond vystupuje jako právnická osoba a skládá se z tří orgánů, které mají na starosti fungování a péči o vinaře a vinohradnictví v České republice. Mezi jeho orgány spadá *rada*, které má 11 členů a představuje nejvyšší orgán fondu, dále je zde *ředitel*, který vystupuje jako statutární orgán a musí být zvolen radou fondu. Poslední částí fondu je *dozorčí rada*, která funguje jako kontrolní orgán a je jmenována vždy na čtyři roky Poslaneckou sněmovnou. Dozorčí rada je tvořena pouze sedmi členy. Se vznikem vinařského zákona došlo ke změně ve fungování Vinařského fondu, který se v dnešní době zaměřuje především na úpravu právních záležitostí v oblasti vinohradnictví a vinařství.²⁹ V minulosti byly jeho hlavním úkolem propagace a podpora výsadby nových vinic. V dnešní době je ovšem posláním fondu jiné. Hlavním úkolem je úprava právních norem, ale také komunikační kampaň, kterou můžeme znát i z televizních obrazovek. Komunikační kampaní Vinařského fondu je slogan „Vína z Moravy, vína z Čech,“. V dnešní době je také díky fondu propagováno například zmrzlé víno či růžové víno, které v minulosti nebyly mezi širokou veřejností známé. Další novinkou zavedenou

²⁷ Respondent 2: (narozen 1943, Milešovice), cit. 18. 8. 2021.

²⁸ *Vinařský fond*. Dostupné z: <https://vinarskyfond.cz/>, (cit. 18. 11. 2021).

²⁹ Wikipedie. *Vinařský fond*. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Vina%C5%99sk%C3%BD_fond, (cit. 18. 11. 2021).

v nedávné době díky Vinařskému fondu jsou tzv. Svatomartinská vína, která se prodávají každoročně 11. listopadu.³⁰ Dle výpovědi respondenta se Svatomartinská vína ve zkoumané oblasti vyráběla již před zavedením Vinařského fondu a celorepublikovou mediální propagací. Den svatého Martina znamenal pro vinaře na Slavkovsku, že již zcela skončilo vinobraní a začíná klidnější část roku, kdy není tolik práce na vinici.³¹

³⁰ *Vinařský fond*. Dostupné z: <https://vinarskyfond.cz/>, (cit. 18. 11. 2021).

³¹ Respondent 2: (narozen 1943, Slavkov u Brna), (cit. 18. 8. 2021).

5 Technologická část (výrobní část)

5.1 Proměna vinic

Již od počátků vinařství se vinice nacházely spíše v kopcovitém terénu z důvodu výhodného dopadání slunečních paprsků pro lepší dozrávání vinné révy. V některých případech se můžeme ale setkat s umístěním vinic i v rovinatých terénech. Nejčastěji tyto rovinaté vinice můžeme vidět ve Francii a obecně v západní Evropě. Rovinaté umístění vinic však není příliš vhodné právě z důvodu horšího dozrávání vinné révy vlivem slunečních paprsků. Oblast okolí Slavkova u Brna má spíše kopcovitý ráz. Z tohoto důvodu jsou vinice vysazeny nejčastěji na kopcích a úbočích. Mezi nejznámější vrchol patří kopec Špice ležící mezi obcemi Hostěrádky-Rešov a Újezd u Brna. Tento kopec je ze všech k jihu obrácených stran osázen vinicemi, které zde dávají úrodu již několik staletí.³²

Podoba vinic se také v průběhu let příliš nezměnila. Jedná se polní tratě na svahu situovaném nejčastěji na jih. Na pozemku jsou v několika řadách zasazeny jednotlivé rostliny vinné révy, které sahají do výšky přibližně dvou metrů. Do roku 1918 bylo součástí vinic i mnoho jiných rostlin například ovocných stromů, od jejichž výsadby ovšem odborníci odrazovali.³³ Typickým znakem současných vinic v oblasti Slavkova u Brna je také umístění malých chat na vrcholku vinic. V této stavbě je umístěno nářadí pro obdělávání vinice a také je to místo určené pro odpočinek vinaře. Jedná se o velmi malé stavby o rozměru přibližně 2x2 metru. Vinaři se zde velmi rádi po odvedené práci posadí a pozorují krajinu, ale především svoji vinici. V některých případech si zde vinaři vybudovali i menší vinné sklepy, kde uchovávají víno. Mnohem častěji však mají sklepy umístěny mimo vinici. Důvodem je umístění jednotlivých vinic vedle sebe. Dalším důvodem je také to, že se vinice zde vysazovaly převážně po druhé světové válce. V této době nebyla potřebná technika, které by vinařům pomohla s výstavbou sklepů přímo na vinice umístěné ve svahu. Pro většinu z nich proto bylo mnohem snazší vybudovat si sklep přímo ve svém domě ve vesnici.³⁴

³² Soukromý deník vinaře: (narozen 1863), Hostěrádky-Rešov

³³ ONDRA, Josef: Meruňka. Vinařský obzor 3, 1909, č. 3, s. 43.

³⁴ Respondent 5: (narozen 1976). Hostěrádky-Rešov, cit 15. 9. 2021.

Vinice jsou již od počátku častým terčem ptáků, ve zdejší oblasti především špačků. Často se používaly různé varovné výstřely, strašáci nebo pomoci praporů.³⁵ Zkušenosti vinařů však nejsou v tomto ohledu příliš optimální. „Když sedím v září ve vinohradu, na kopci, vidím jen obrovské hejno ptáků, co letí na moji úrodu. Nepomůže střelba, nepomůže nic. Oni si na to po čase zvyknou a přestane jim to vadit. Vnučka mi věnovala i vlastnoručně vyrobený papírový řetěz na vánoční stromeček. Na chvíli to pomohlo, jak to šustilo, když foukalo, ale pak se zase vrátili. Když jsem začínal, tak mi sezobali skoro celou úrodu.“³⁶

Situování vinic v oblasti Slavkovska se velmi nezměnilo. Většina vinic zůstala na stejném místě a pouze změnila svého majitele. Vlastníci se zde mění z důvodu stáří původního majitele a nemožnosti vykonávat manuální práci ve vinohradu. Ve většině případů v této oblasti však vinice zůstávají v rodině a přecházejí na nejstaršího syna, který o vinice dál pečuje. V případě, že se v rodině nenarodil jako první syn, ale dcera, vinici získal jakýkoliv jiný muž z rodiny, který prokázal znalosti a dovednosti v péči o vinici.³⁷ Noví vlastníci však ctí předchozího majitele nebo zakladatele vinice, a proto ji nechávají v původním stavu, neboť majitelé k zachování původního stavu mají také své důvody. V případě vysazení nových rostlin by trvalo několik let, než by mohli sklídit úrodu, proto si raději nechají révu, kterou zasadili dřívější majitelé již před desítkami let. Další z důvodů je také kvalita vinné révy. Víno vyrobené z původních vinic je již vyzkoušené a patřičně ošetřené. Majitelé, kteří své vinice prodají novým vlastníkům, sdělí jim podrobné instrukce, jak o vinici pečovat a jaké přípravky používat pro ošetření révy. Rady a vědomosti se tak předávají z generace na generaci. Právě díky této tradici je zdejší víno jedinečné a unikátní.³⁸

Výsadba vinic v průběhu 20. století podléhala určitým zásadám a zákonům. Ve druhé polovině 20. století měl velký vliv na život vinařů především politický systém země v čele s komunistickou stranou Československa, která byla u moci. V případě, že se člověk rozhodl založit si vinici, bylo nejdříve nutné, aby svůj návrh vinice s rozlohou, umístěním a také plánem, které odrůdy chce vinař pěstovat, předložil komisi

³⁵ Různé zprávy – Ptactvo ohrožuje v době zrání hroznů. Vinařský obzor 12, 1918, č. 8, s. 108.

³⁶ Soukromý deník vinaře: narozen 1863, Hostěrádky-Rešov

³⁷ Respondent 3: (narozen 1956), Milešovice, cit 18. 11. 2021.

³⁸ Respondent 5: (narozen 1976), Hostěrádky-Rešov. cit 15. 9. 2021.

Místního národního výboru.³⁹ V případě, že MNV plán schválil, byl předložen Okresnímu národnímu výboru ve Vyškově, který vyslal svého zaměstnance k budoucímu vinaři, aby zkontroloval, zda pozemek odpovídá návrhu a splňuje potřebné podmínky. V případě, že při této kontrole bylo vše v pořádku, návrh postupoval k posouzení Krajskému národnímu výboru v Brně, který učinil finální rozhodnutí. Za vlády Komunistické strany, bylo možné povolit výsadbu nové vinice především podnikům socialistického zemědělského sektoru.⁴⁰

Mnoho vinařů, kteří měli již vinice vysazené a chtěli je pouze obnovit, protože byly již přestarlé a nepatřily do socialistického sektoru, mělo potíže při vyřizování svých žádostí a častokrát museli své plány i zrušit či odložit. Obnova vinic je nutná, pokud uplynula delší doba od jejího vysazení. Běžně vinice stačí obnovit přibližně po 30–45 letech. V oblasti Slavkova u Brna však dle výpovědí mnoha respondentů stačilo vinice obnovovat až po 50 plodných letech. Životnost vinice je závislá především na kvalitě půdy, ovzduší, ale také na kvalitě vysazených rostlin. Většina keřů vinné révy, kterou v této oblasti v dnešní době nalezneme, je tedy přibližně z poloviny 20. století.⁴¹

Příprava vinic před výsadbou v minulém století byla ovlivněna technickými možnostmi, které v té době byly. Vzhledem k tomu, že vinice jsou v této oblasti z velké části na kopci či v mírném svahu, byla příprava půdy velmi náročná. Vinaři měli pouze omezenou techniku. Bohatší obyvatelé vlastnili například traktory nebo orná zařízení, která jim pomohla v přípravě půdy. Půdu bylo nutné prokypřit do hloubky až 60 cm a odstranit všechny balvany.⁴² V případě, že kameny nebo škůdci nebyli dostatečně odstraněni, nemusely rostliny vůbec zakořenit nebo neplodily kvalitní vinnou révu. V některých případech, kdy nebyl kladen velký důraz na přípravu vinice, došlo k tomu, že réva po 10 letech přestala plodit a bylo nutné vinici obnovit. Například v kapitole Pěstování vína je uvedeno, že vinaři v oblasti Čejkovic častokrát dávali přednost kvantitě před kvalitou, obzvláště na počátku 20. století.⁴³ Z výpovědi všech respondentů ze Slavkovska je ovšem patrné, že od počátku dávali přednost spíše kvalitě.

³⁹ Dále jen MNV

⁴⁰ PRŮCHA, Josef: *Vinařství. Zahradnictví část druhá*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství. 1953. s 12-13.

⁴¹ Soukromý deník vinaře: narozen 1863, Hostěrádky-Rešov

⁴² PRŮCHA, Josef: *Vinařství. Zahradnictví část druhá*, c. d., s. 70.

⁴³ ŠTĚPÁNEK, Václav: Pěstování vína. In: Jan, Libor – Štěpánek, Václav: Čejkovice, s. 363.

Na počátku 20. století však mnoho vinařů nemělo možnost využít potahu a pluhu, a proto obdělávali půdu ručně. Na přípravě se podílela zpravidla celá rodina včetně dětí. Tyto úkony se dělaly na podzim, aby půda přes zimu vymrzla a na jaře se mohla zasadit nová vinná réva. Vinice se již od počátku sázely do obdélníkových či čtvercových útvarů. Vinice byla rozdělena na jednotlivé řady a přechody, pro lepší orientaci. V minulosti si vinaři pamatovali, co kam zasadili (v případě menších vinic), v dnešní době jsou již jednotlivé sazenice a úroda zaznamenány v počítačích a tabulkách.

Výsadba probíhala na jaře či na podzim. Jakmile byla vinná réva zasazena, trvalo přibližně pět let, než bude rostlina plně vyvinuta. S vývojem vinařství je však možné tento proces urychlit. V tomto případě se tak děje pouze za využití chemických přípravků. Výsadba vinné révy má také několik způsobů.

Vinice můžeme vysadit například pomocí vedení středního či vysokého. V oblasti Slavkova u Brna se ve zkoumaném období využívalo a dodnes využívá vedení vysoké. Konkrétně se jedná o svislé kordony. V tomto případě se jednotlivé vyrostlé výhonky vinné révy uvazují svisle pomocí provázku na předem připravené dráty, které jsou upevněné mezi jednotlivé betonové sloupy. Tímto způsobem jsou výhonky rozdělené na jednotlivá patra nad sebou. V průběhu 20. století se k přivazování používali provázky či různé tkaniny. Místo podpůrných drátů byly, často využívány tenké větvičky stromů, popřípadě tenké kovové drátky, které ovšem vlivem počasí mohly po čase korodovat. Postupem času se drátky často vyměňují za „drátky omotané gumou“, která chrání kov před korozi. Místní vinaři se však stále snaží dodržovat tradici svých předchůdců, a proto využívají kovové dráty bez gumy, pouze je po opotřebování vymění.⁴⁴ K zasazeným rostlinám se poté v průběhu let přidávaly dřevěné kůly, ve 20. století kovové trubice či betonové sloupy s dráty, které podpíraly rostlinu a umožňovaly jí lepší růst.

V případě výběru plodných a kvalitních sazenic vinař dalších několik desítek let nemusel řešit novou výsadbu. V dnešní době mnoho vinařů spíše zdědí nebo koupí již vysazený vinohrad. Sázejí se nové odrůdy vinné révy. V minulém století nebyl příliš velký výběr odrůd a neprobíhalo do takové míry křížení jednotlivých odrůd jako v dnešní době.⁴⁵ Václav Frolec uvádí, že nejoblíbenější odrůdou ve 20. století byl

⁴⁴ Respondent 5: (narozen 1976). Hostěrádky-Rešov, cit 15. 9. 2021.

⁴⁵ Soukromý deník vinaře: (narozen 1863), Hostěrádky-Rešov

Ryzlink rýnský, ovšem nejstarší pěstovanou odrůdou byla Chrupka bílá.⁴⁶ V dnešní době ovšem vinaři vysazují jiné odrůdy. „*Dneska už se Chrupka skoro nepěstuje, nikomu tady nechutná. Nejčastější je zde Ryzlink, Sauvignon nebo Pálava.*“⁴⁷

Po roce 1989 pro výsadbu nové vinice nebo její obnovu není nutné žádné povolení nebo nejsou dána omezení politického rázu. Vinice, které se zakládají v dnešní době, je nutné ale obnovit po kratším časovém úseku, v oblasti Slavkova u Brna po přibližně 20 plodných letech. Dle respondentů se tak děje z důvodu méně kvalitních sazenic, které se v dnešní době používají a také proto, že současní vinaři nevěnují vinicím mnoho času, protože zpravidla mají své zaměstnání a vinohradnictví je pro ně spíše koníček a relaxace. Zpočátku 20. století, až do 50. let mnoho obyvatel se živilo rolnictvím a v tomto případě i vinařstvím. Záznamy respondentů z 1. poloviny 20. století dokládají, že se věnovali vinařství na plný úvazek a na vinici trávili každý den. Novinkou v dnešní době z pohledu vinohradnictví je také to, že mnoho obyvatel si na své zahradě zasadí několik sazenic vinné révy pouze pro vlastní konzumaci či na okrasu. V minulosti se tento trend neobjevoval. Vinná réva byla zasazena na vinici nebo v humnech statků ve větším množství. V ojedinělých případech se mohlo objevovat pár rostlin před domem vinaře, jako poznávací znak vinařské rodiny.⁴⁸

Při výsadbě vinné révy či obměně vinohradu si vinaři musí vybrat odrůdy, které budou pěstovat. Zpravidla se odrůdy dělí na dvě skupiny: odrůdy stolní a odrůdy moštové. Odrůdy stolní jsou určeny především ke konzumaci, nikoliv k mechanickému zpracování a výrobě vína. Tyto stolní odrůdy dnes nalezneme v supermarketech. Ve zkoumané oblasti a obecně v České republice najdeme velmi málo vinařů, kteří se zaměřují také na pěstování stolních odrůd. V tomto případě se nic nemění ani v roce 2021. Vinaři se zde zaměřují převážně na odrůdy moštové. Když chtějí plody samostatně konzumovat, popřípadě nabídnout svým přátelům, využívají k tomu odrůdy moštové. Pěstování těchto druhů není jednoduché. V případě, že chceme plody nabídnout k prodeji, musejí splňovat několik podmínek, od kterých se odvíjí i cena za kterou je možné produkt nabízet. Mezi hlavní podmínky patří velké hrozny s velkými bobulemi, plody nesmějí být příliš měkké ani příliš tvrdé. Dále bobule nemohou mít

⁴⁶ FROLEC, Václav: Jihomoravské vinohradnictví. Blok: Brno, 1984, s. 25

⁴⁷ Respondent 5: (narozen 1976). Hostěrádky-Rešov, cit 15. 9. 2021.

⁴⁸ Respondent 2: (narozen 1943, Slavkov u Brna), cit. 18. 8. 2021.

stejně vysokou kyselost a cukernatost jako moštové odrůdy. V tomto případě tedy tento fakt pro vinaře znamená, že musejí mnohem více a častěji kontrolovat hodnoty cukru a kyselosti v plodech. Mezi nejčastější stolní odrůdy můžeme zařadit odrůdy jako například Chrupka bílá, Chrupka červená, Chrupka muškátová nebo Muškát Otonel.⁴⁹ V dnešní době můžeme nalézt stolní odrůdy převážně v oblasti Pálavy. Dle výpovědi místního vinaře se ve zmíněné oblasti nikdy stolní odrůdy nepěstovaly. Bobule vinné révy jsou prý stejně dobré i v případě moštových odrůd, ne-li lepší.⁵⁰

Druhou možností pro vinaře byly odrůdy moštové. Jedná se o nejčastější typ odrůd pěstovaný na českém území, ale i ve světě. Tyto odrůdy jsou určeny k výrobě vína či moštů a šťáv. V tomto případě máme na hrozny poněkud odlišné požadavky než na odrůdy stolní. V tomto případě neklademe důraz na vzhled, ale především na kyselost a cukr obsažený v plodech. Dalším faktorem, ke kterému místní vinaři přihlížejí, je takzvaný „odrůdový buket“.⁵¹ Konkrétně se jedná o aromatické látky, obsažené v jednotlivých odrůdách a dodává vínu chuť a typickou vůni. Aromatické látky jsou intenzivnější, čím je bobule hroznu menší.⁵² Moštové odrůdy dále dělíme na dvě skupiny: odrůdy na bílá vína a odrůdy na červená vína. Během 2. poloviny 20. století bylo však již předem rozhodnuto, jaké odrůdy a druhy se konkrétně ve které oblasti budou pěstovat. O volbě výsadby zpravidla rozhodovaly státní orgány ve spolupráci se zemědělskými družstvy. V oblasti Slavkova u Brna tedy nejčastěji převládaly moštové odrůdy jako Frankovka, Sauvignon či Tramín. Na počátku 21. století je však již výběr a výsadba zcela na volbě vinaře a majitele vinice. Ve většině případů se však již vysazené odrůdy zachovaly a vinaři je již neměli, pouze přidali nové odrůdy.

⁴⁹ KONŮPKA, František: *Vinohradnictví, c. d.*, s. 118-130.

⁵⁰ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 18. 11. 2021.

⁵¹ Z francouzského slova bouquet (čti „buké“) – vůně vína

⁵² Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 18. 11. 2021.

5.2 Sběr vinné révy

Sběr vinné révy je svátek pro všechny vinaře a zkráceně se tomuto sběru říká vinobraní. V dřívějších dobách se vinobraní podle Václava Frolce považovalo slavnost. Před druhou světovou válkou, zpravidla poslední víkend v září se ve vesnicích konaly „slavnosti vinobraní“. Na návsi se shromáždili obyvatelé vesnice včetně vinařů a probíhala menší ochutnávka vín za přítomnosti hudby a tance.⁵³ Ve sledované oblasti však tyto oslavy neprobíhaly. Vinobraní je výsledek toho, co vinař během celého roku vypěstoval. Vinobraní probíhá koncem léta či začátkem podzimu, tedy v době, kdy vinná réva dozrává a je připravena ke zpracování nebo konzumaci. V případě, že jsou plody posbírané předčasně, víno ztrácí na kvalitě a chuti, což má vliv i na pověst vinařství či vinařů samotných. Přesnou dobu pro sběr však nejde určit. Kalendářně se však vinobraní dá obecně zařadit do období září–listopad. Vinaři se však řídí cukrem a kyselostí jednotlivých odrůd vinné révy. Tato zkouška se v minulosti prováděla tak, že se vzaly průměrné vzorky jednotlivých odrůd a vyhodnotily se. V případě, že plody obsahovaly nízké procento cukru, zkouška se za jeden až dva týdny opakovala. Ve 2. polovině 20. století se často doba vinobraní vyhlášovala na základě rozhodnutí okresního národního výboru, takže v případě nedodržení termínu, mohl vinař čekat postih. V dnešní době si již každý vinař měří cukr a kyselost v plodech sám pomocí speciálního přístroje–refraktometru, který je volně dostupný k prodeji. Dle vyhodnocení si každý vinař začne své vlastní vinobraní, které již není ničím podmíněno. Mošt, ze kterého se cukr zjišťuje, by v ideálním případě měl cukernatost mít alespoň 18%.⁵⁴

Ve chvíli, kdy plody mají dostatečný cukr a kyselost, může začít samotný sběr. Ve zkoumané oblasti se vinobraní účastnili především členové rodiny a rodinní známí, pouze zřídka se najímali lidé na výpomoc. Tato tradice zde zůstala až do dnešní doby, kdy se vinobraní účastní nejstarší členové rodiny, ale i ti nejmladší. Ve 20. století sběr probíhal často během pracovního týdne, ale v dnešní době probíhá zejména o víkendu, kdy členové rodiny nechodí do práce. Sběr začíná v sobotu kolem osmé hodiny ranní a jeho délka trvá podle množství sbírané odrůdy, ale také podle velikosti samotného

⁵³ FROLEC, Václav: *Tradiční vinařství na Moravě*. c. d., s. 164.

⁵⁴ PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně*. c. d., s. 34.

vinohradu. Mnoho vinařů se snaží, aby vinobraní proběhlo co možná nejrychleji. Dříve však sběr probíhal celý den, lidé si povídali, dostali pohoštění a vinobraní považovali za rodinnou akci.

Práce je rozdělena tak, že ženy a děti hrozny sbírají a silnější muži je odnášejí do připravených beden. Jako první se sbíraly modré odrůdy a poté odrůdy červené a bílé, které potřebují delší čas pro dozrání. Toto rozdělení zůstalo až do dnešní doby. Protože se vinná réva se sbírá dle odrůd, které jsou rozděleny ve vinohradu do jednotlivých řádků, majitel vinohradu tedy určí, která odrůda se bude sbírat. Některé příbuzné odrůdy se mohou sbírat i společně. Dříve se jednotlivé svazky plodů odřezávaly vinařskými noži. Koncem 19. století však nože byly nahrazeny vinohradnickými nůžkami. V dnešní době však již ve větších vinařství, například na Pálavě, můžeme vidět i stroje, které samy plody otrhávají bez lidské pomoci. Ve sledované oblasti však dodnes vinaři využívají vinařské nůžky, pomocí kterých plody stříhají a vkládají do kyblíků a poté do plastových beden. Pak se vozíky s plody odvázejí zpravidla do sklepů, kde probíhá další zpracování. Do 2. poloviny 20. století se často jako způsob přepravy využíval povoz s koňmi. Na vůz se do košíků či beden naskládala vinná réva a poté byla odvážená do sklepů.

Během vinobraní se sbírají hrozny stolní anebo hrozny moštové, kterou jsou určeny k dalšímu zpracování. Sběr stolních hroznů příliš nezávisí na cukernatosti a kyselosti. U těchto hroznů určených ke konzumaci vinaři nepotřebují mít určitou hodnotu cukru a kyselosti, proto jsou bobule sbírány ve chvíli, kdy jsou dobře vybarveny. Hodnota cukru se v tomto případě může pohybovat kolem 16–18 %. Tento druh se sbírá velmi opatrně, tak, aby se trs hroznů co nejméně poškodil a vypadal dobře i vizuálně. Většina zkušených vinařů pozná dozrálý hrozen podle vizuální stránky, ale také dle chuťové stránky. Ve 21. století však tuto schopnost má velmi malé množství vinařů.

V případě hroznů moštových, které jsou určeny ke zpracování a výrobě vína je nutné „hlídat“ hodnotu cukru a kyselosti. Stupeň zralosti můžeme u těchto hroznů posoudit buď podle chuti (pro zkušenější vinaře) či pomocí moštoměru. Do dnešní doby se využívá takzvaný moštoměr klosterneuburský. Pokud se vinař rozhodne nevyužít moštoměr nebo v dřívějších dobách nebyl k dispozici, poznávala se zralost dle vzhledu a chuti. Nezralá bobule vinné révy je zpravidla tvrdá, ale jakmile plod dozrává, začíná

měknout. Dalším znakem je také změna barvy. Zralé plody mají zpravidla žlutou, červenou nebo modrou slupku v závislosti na odrůdě. Posledním faktorem je chuť. Zralý plod by měl být spíše sladký. Kyselost by neměla být příliš výrazná, spíše symbolická.⁵⁵ Mladší z vinařů na počátku 21. století již využívají pouze moštoměry. Pouze pár výjimek se dokáže orientovat i podle subjektivně posouzených znaků. Během 20. století se však jako jediná možnost ve zkoumané oblasti využívala právě chuť a vzhled plodů. Moštoměry se zde vyskytovaly zcela výjimečně.

5.3 Vinařský nůž a nůžky

Jako původní nástroj, pomocí kterého se oddělovaly bobule hroznů od keře, se využíval vinařský nůž. Můžeme jej znát také pod názvem *kosíř*. První doklady o vinařském noži nacházíme u Keltů, kteří jej využívali také pro opracování dalších rostlin popřípadě stromů.⁵⁶ Původně však ještě Římané využívali pro obdělávání vinic motyky, rýče a lopaty, až v pozdější době začali využívat vinařský nůž. Tento nástroj však využívali pouze na rostliny rostoucí níže u země, tedy lépe přístupné.⁵⁷ Kosíř se využíval ve zkoumané oblasti do 90. let 19. století. Od té doby vinaři postupně přecházeli na vinařské nůžky.

Na počátku 20. století se na Slavkovsku již nevyužíval jiný nástroj než vinařské nůžky. Vinařský nůž měl kovovou čepel, na počátku se mohlo jednat o kamennou ostrou čepel s nejčastěji dřevěným držákem. Čepel nože byla zpravidla zahnutá do půlměsíce. Pouze výjimečně se vyskytovaly rovné vinařské nože. V některých případech se využíval i na zahrádkách k odříznutí určitých plodů či rostlin.⁵⁸ Václav Frolec vydělil dva typy vinařského nože. První skupina jsou nože se securis⁵⁹ v horní polovině hřbetu čepele. Druhá skupina je nůž se securis ve spodní části čepele nože. Vinařské nože se dle archivních pramenů na českém území vyskytovaly již v 17. století. Můžeme se setkat i se staršími doklady těchto nástrojů. V tomto případě se ovšem jedná

⁵⁵ KONŮPKA, František: *Vinohradnictví. Sklizeň hroznů*. Praha. Státní zemědělské nakladatelství. 1953. s. 275–279

⁵⁶ BERANOVÁ, Magdaléna: *Zemědělství starých Slovanů*. Praha 1980. s. 84.

⁵⁷ Tamtéž, s. 122.

⁵⁸ Soukromý deník vinaře: narozen 1863, Hostěrádky-Rešov

⁵⁹ Securis - výběžek nože

o nože bez securis tedy bez výběžků. O tomto typu nemáme ze zkoumané oblasti žádné dochované informace.⁶⁰

Postupem času ovšem vinaři přišly na to, že vinařské nůžky jim velmi usnadní práci a také ji urychlí. Vinařské nůžky jsou vyrobeny z kovu, nejčastěji ze železa. Díky pružinám je získání hroznu vinné révy mnohem rychlejší a jednodušší. V případě využívání nožů se vinaři také často zranili. U nůžek se již riziko zranění eliminuje na minimum.⁶¹ Vinařské nůžky se používají i v zahradnictví při ošetřování rostlin. Mají tedy multifunkční využití v několika odvětvích.

V případě moderních a rozlehlých vinic se již používá i moderní technologie. Například v oblasti Pálavy se využívají sklízecí stroje. Tento stroj je vysoký přibližně 3 metry a projíždí nad jednotlivými řádky. Během toho samostatně sklízí jednotlivé trsy bobulí a opatrně je ukládá do zásobníku uvnitř stroje. Díky těmto strojům může být jeden řádek sklizen během pár minut. Riziko v případě sběru pomocí mechanických strojů, je možnost většího poškození bobulí. Bobule do zásobníku padají na sebe a poté je nutné zásobník vysypat na vozík. I při tomto převozu hrozí poškození vinné révy. Ve zkoumané oblasti se tyto stroje nevyužívají. Terén, ve kterém jsou zde vinice vysazeny, by neumožňoval přístup techniky. Dalším důvodem je také to, že vinice jsou spíše menších rozměrů, proto by se zde vinařům koupě stroje na sběr vinné révy nevyplatila finančně. Poslední důvod souvisí také s velikostí vinic. Aby stroj na sběr mohl projet mezi jednotlivými řádky, je nutný větší rozestup jednotlivých rostlin. Zdejší vinohrady mají mezi jednotlivými řádky rozestup přibližně jeden až dva metry. Pro stroj by bylo zapotřebí tři až čtyři metry.⁶² „*Moderní stroje akorát ničí úrodu a kazí pohledy na vinice. Stroje bych do vinohradu nepouštěl a už jen převážení auty mi přijde hloupé a kazí to tradici.*“⁶³ Bez pomoci moderní techniky by ovšem práce trvala podstatně delší dobu.

Mezi další nástroje, které vinaři využívají, můžeme zařadit například rýče či motyky díky kterým se obnovuje půda v okolí rostlin. Několikrát ročně se zde také využívají pumpy na postřik. Po roce 1890 byla na jižní Moravě objevena Mšice

⁶⁰ FROLEC, Václav: *Tradiční vinařství na Moravě, c. d.*, s. 42–54.

⁶¹ Soukromý deník vinaře: narozen 1863, Hostěrádky-Rešov

⁶² Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

⁶³ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 28. 11. 2021

americká neboli révokaz, díky které byla zničena velká část vinic a jejich úrody na několik let. Na tohoto škůdce se již v dnešní době využívají právě chemické postřiky. V dřívějších letech se zde proti škůdcům jako postřik využívala pouze kapalina smíchaná z vápeného mléka a modré skalice. Na počátku 21. století však vinaři zde používají především chemické postřiky, popřípadě se snaží o bio cestu bez chemikálie. Tato cesta ovšem není vždy spolehlivá. V průběhu 20. století se tedy využívaly na postřik vinohradů plastové nádoby naplněné tekutinou s dlouhou hadičkou a pákou. Díky páce, kterou obsluhoval vinař, se kapalina dostávala ven hadičkou. V dnešní době se zde využívá již elektrická pumpa. V modernějších a rozsáhlejších vinařstvích se může využít moderní technologie a přímo určené stroje na postřik vinic proti škůdcům.⁶⁴

5.4 Proměna nádob na uchovávání a sběr hroznů vinné révy.

Základním pravidlem pro všechny nádoby na výrobu vína vždy byla čistota. V případě, že některá z nádob byla nekvalitně vyčištěna nebo v ní zůstaly zbytky z předchozích let, může tím být ohrožena kvalita nových produktů a tím i zničena celá úroda. V minulosti se používaly především sudy dřevěné, které byly snadno dostupné a nebyly příliš drahé. Jednalo se o kvalitní dřevo, například dub, který je pevný a trvanlivý.⁶⁵ Dřevěné sudy jsou vyztuženy obručemi, které drží sud pohromadě a znemožňují rozpínavost dřeva. Počet obručí závisí na velikosti sudu.

V případě, že některé sudy a dřevěné nádoby nejsou delší dobu využívány, je i přes to nutné jim věnovat péči. Nádoby nesmí zatuchnout nebo se v nich nesmí vytvořit plíseň. Vinař si této skutečnosti nemusí všimnout a může tak zničit celou úrodu. V případě, že se víno ze sudu vytočí, je nutné jej několikrát řádně vypláchnout čistou vodou. Sud by se neměl vyplachovat teplou vodou, ale studenou. Proces je nutné několikrát opakovat a poté se ze sudu nechá odtéct voda. V minulosti se sudy po odkapání zasílily, aby se docílilo naprosté čistoty. V dnešní době již vinaři mohou do vody přidat speciální chemikálie pro vyčištění sudů a nádob.

⁶⁴ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 28. 11. 2021

⁶⁵ V dnešní době již nalezneme nádoby plastové či skleněné.

Dříve se velmi často stávalo, že vinaři dřevěné nádoby a sudy ihned po použití nevyčistili. V tomto případě, tedy sudy a nádoby, během pár dnů či hodin zatuchly a poté během několika týdnů se uvnitř vytvořila plíseň. Pro zjištění těchto závad bylo několik metod, které se používají dodnes. Znehodnocená nádoba je cítit a případně je plíseň také viditelná pouhým okem. Další metodou, pomocí které poznáme zatuchlost v nádobě, je vložit zapálený sirný plátek do nádoby. V případě, že plamen zhasne, nachází se v nádobě zatuchlost a je nutné tuto situaci řešit. Nádoba se řádně vypláchne, ale v tomto případě se již velmi často používá i horká voda, která částečně desinfikuje. Dále se nádoba nechá řádně vyschnout. V případě, že problém přetrvává, může být celý sud vybílen a následně vysířen. V dnešní době se již mohou použít dezinfekce bez chloru, či jiné čisticí prostředky určené přímo k dezinfekci a ošetření nádob a sudů. Pokud se však v sudu znovu objeví plíseň, je odstranění obtížnější. Jedno dno sudu je nutné vyjmout. Poté se sud řádně vyčistí kartáčem nasucho, a jakmile je sud zbaven největší plísně, je sud několikrát vyčištěn ještě studenou vodou. Poté se sud čistí teplou vodou s přídavkem jedlé sody.

Dřevěný sud je složen z několika částí. Konkrétně se jedná o dvě dna a takzvanou oblinu, což je hlavní část sudu.⁶⁶ Pro výrobu sudů se nejčastěji používá dubové dřevo. Je to jedno z nejlevnějších ale také nejdostupnějších dřev na českém území, proto se využívalo především. Dubové dřevo bylo vždy voleno také díky své trvanlivosti, která je až několik desítek let. Za již méně vhodné dřevo je považováno kaštanové dřevo. Tento materiál se zpravidla využíval u menších sudů, protože není tak kvalitní a trvanlivý. Čím je sud větší, tím je nutné mít kvalitnější dřevo.⁶⁷ Na počátku 20. století však vinaři volili především dřevo, které bylo dostupné a levné. Pouze bohatší vinaři volili dražší materiály na výrobu sudů.⁶⁸

Nové sudy potřebují také svoji péči. Nový sud i v případě kvalitního dřeva obsahuje mnoho tříslovin, které mohou ovlivnit chuť vína. V tomto případě je tedy nutné sudy „navinit“. Ve 20. století se využívalo navínění především pomocí uložení do sudu například hroznové výlisky, kvasnice nebo podřadné víno. V dnešní době nebo například ve velkých vinařstvích se již využívají chemické přípravky. Do sudu se nalije

⁶⁶ PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně*, c. d., s. 25–26.

⁶⁷ FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vín*, c. d., s. 800.

⁶⁸ Respondent 2: (narozen 1943, Slavkov u Brna), cit. 18. 8. 2021.

voda, do které se přidá koncentrována kyselina sírová. Tento roztok se v sudu ponechá týden a poté je ze sudu odstraněn. Následně je sud propláchnutý 2 % roztokem hydroxidu sodného a poté je vypláchnut teplou a horkou vodou. Ve zkoumané oblasti se však až do dnešního dne využívá především navínění pomocí kvasnic.

Sudy, které jsou zpravidla uchovávány ve sklepech, kde je vysoká vlhkost, se musí také dále ošetřovat. Aby nepodléhaly korozi a plísním, konzervují se. Konzervace probíhá pomocí lněných olejů nebo fluorokřemičitanů. Je nutné, aby konzervující látka rychle schla a byla bez barvy a zápachu, aby nebyla ohrožena kvalita vína uvnitř. Ve zkoumané oblasti se nejčastěji využívá lněný olej, díky své jednoduché dostupnosti a nízké ceně.

Dřevěné sudy jsou ve sklepech ukládány na takzvané *kantnýře*. Jedná se o podstavce, na které se položí sud s vínem, aby neležel přímo na zemi a neztratil rovnováhu. Kantnýře mohou být zhotoveny ze dřeva, betonu, z kamene nebo ze železa. Výhodou v tomto případě je, že jde o velmi trvanlivé materiály, které odolávají korozi a rozpadu. V modernějších sklepech, kde není tolik ve vzduchu obsažena vlhkost, se používají dřevěné či kovové, a to především z estetického důvodu. Ve zkoumané oblasti však vinaři nejčastěji používají i ve 21. století kamenné či betonové kantnýře a dbají tak na tradici původních majitelů.⁶⁹

Počátek železobetonových cisteren k uskladnění vína na českém území je datován přibližně do konce 20. století, kdy se tyto cisterny začaly hojně využívat převážně ve velkých vinařstvích. Důvod jejich využívání je prostý: do těchto cisteren se vejde mnohem větší množství vína. Tyto cisterny mají mnoho výhod, ale také i nevýhod. Pro menší vinaře, kteří žijí na Slavkovsku u Brna je zcela zbytečné využívat tyto objemné cisterny, protože zpravidla nevyprodukují takové množství vína, aby byly cisterny zaplněny nebo využity. Výhodou těchto cisteren je jejich trvanlivost. Oproti dřevěným sudům je jejich životnost mnohonásobně vyšší. Další výhodou je také jejich jednodušší údržba a péče. Za nedostatek můžete považovat obtížnou manipulaci a velmi omezené přemísťování.⁷⁰

⁶⁹ FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vína, c. d.*, s. 798–802.

⁷⁰ Tamtéž, s. 802–804.

Za novinku můžeme považovat kovové nádoby na uskladnění vína. Tyto nádoby se využívají od počátku 21. století, a to stále pouze v omezeném množství. Za nejběžnější kovové nádoby jsou považovány tanky. Tyto tanky mohou být „ležaté“ a mají objem do 10 000 litrů. Další možností jsou tanky „stojaté“, které mají objem až do 20 000 litrů. V současné době (2022) však najdeme i tanky s mnohem menším či větším objemem, díky čemuž si i menší vinaři mohou koupit tyto kovové tanky. K výrobě tanků se nejčastěji využívá ocel s vhodným nátěrem na povrchu tanku. Materiál je volen tak, aby se kovy neuvolňovaly do vína a neovlivňovaly tak jeho chuť.

Výhody tanků je především jejich jednoduchá údržba a možnosti čištění. V kovových nádobách se mnohem hůře usazují bakterie a různé vůně. Další předností je snadná regulace teploty. Teplota v tankách se reguluje pomocí dvojitého pláště, ve kterém může kolovat chladicí tekutina či naopak je nastavena teplota, která umožňuje ohřev.⁷¹

V průběhu 2. poloviny 20. století zažily rozmach také plastové nádoby na víno. Jedná se o velké tanky, které mají objem až 500 000 l. Jejich výhodou oproti ostatním druhům nádob je, že jsou lehčí, a tedy i snazší na manipulaci. Značnou nevýhodou je fakt, že v těchto nádobách může velmi snadno zůstat zápach z předchozího vína. Dle výpovědí od respondentů však jsou v oblasti Slavkova u Brna plastové nádoby druhé nejvyužívanější ihned po dřevěných sudech. V tomto případě se jedná pouze o menší plastové tanky či nádoby do 50 l. Vinaři zde zpravidla větší objem nepotřebují.⁷²

⁷¹Tamtéž, s. 804–808.

⁷² FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vína*, c. d. s. 808–810.

5.5 Proměna sklepů

První písemné doklady o existenci sklepů na českém území najdeme již ve 13. století, kdy sklepy a vinice byly především majetkem církve.⁷³ Ve zdejší oblasti se nejčastěji jednalo o větší církevní celky.

Správné uložení je jedním z nejdůležitějších faktorů při výrobě kvalitního vína. Již ve středověku vinaři přicházeli na fakt, že sklep je nejlepší místo pro uchovávání vína, ale ještě na počátku 20. století mnoho vinařů nemělo dostatek znalostí financí či prostory, aby zajistili výstavbu vlastních sklepů. Již zpracovaná vinná réva byla tedy v těchto případech ukládána do stodol nebo přímo v obydlí, kde bylo i konzumováno. Toto nevhodné uchovávání ovlivnilo kvalitu vína samotného. V případě, že vinař měl sklep na brambory či zeleninu, bylo víno uchováváno zde, ale v menším množství. Toto ukládání nebylo také správné, protože víno může velmi snadno pohltnout výpary z ostatních plodin a stává se méně kvalitním. Chuť vína tedy může být ovlivněna například pachem z brambor a hlíny, se kterými bylo víno uchováváno.⁷⁴ Na Vyškovsku však tato praxe byla ještě ve 20. století běžná, protože se zde nacházeli spíše menší vinaři, kteří si výstavbu sklepa nemohli dovolit. Ve vesnicích bylo pouze pár menších sklepů, které vlastnili zámožnější rodiny či zemědělci. Tito obyvatelé často poskytovali svým přátelům uchování vína ve vlastním sklepě.⁷⁵ Vinné sklepy na Slavkovsku, které byly postaveny před první či druhou světovou válkou, byly často zničeny, popřípadě v průběhu války nebyly určeny k uchovávání vín, ale spíše jako úkryt před válkou: „V průběhu druhé světové jsme ve sklepě neměli žádné víno. Na to nebylo ani pomyšlení. Moje manželka, rodiče a tři děti se v našem sklepě ukrývali před válkou. Když se neukrývali, tak jej plnili zásobami pro případ nouze.“⁷⁶

Nejvíce se studiem vinařských staveb zabýval především Václav Frolec. Ve svém díle dělil sklepy na: 1) s lisovny 2) bez lisoven 3) lisovny, které nejsou přímou

⁷³ VÁLKA, Miroslav: *Homo faber: tradiční zemědělství a lidová výroba v českých zemích z pohledu etnologie*. Brno: Masarykova Univerzita, 2014, s. 58.

⁷⁴ PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně. Sklepy na víno, jejich stavba, rozdělení a zařízení*. Bzenec, 1947, s. 14.

⁷⁵ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit. 26. 8. 2021.

⁷⁶ Soukromý deník vinaře: (narozen 1863), Hostěrádky-Rešov.

součástí sklepa, ale nacházejí se ve vzdálenějších částech stavení.⁷⁷ Autor se konkrétně nezaměřuje na oblast Slavkovska, ale spíše na obecnou rovinu vinařství. Ve zkoumané oblasti se nejčastěji vyskytovaly sklepy s lisovnými. Další možnost dělení je podle materiálu, ze kterého byly vybudovány. Tímto dělením se zabývá ve svém díle Josef Průcha. Podle něj rozlišujeme tedy sklepy na: 1) hloubené v zemi nebo ve skále, 2) zděné, 3) kombinované. V oblasti Slavkova u Brna převládaly od počátku především sklepy hloubené v zemi. Jedná se o tradiční řešení, při kterém sklep nezabírá příliš prostoru ve vinohradu, popřípadě u domu či v usedlosti. Hloubené sklepy měly spíše menší rozměry vzhledem k náročnosti výstavby pod zemí. Práce se zpravidla prováděly v zimě, kdy byla půda zmrzlá. Jakmile se prostor vyhloubil, byl ihned zapřen trámy, které ho chránily proti sesuvu nebo propadu půdy. Vyhloubené sklepní jámy později mohly být vyzděny kameny či cihlami a zaklenuta. Klenba vrstvou hlíny sklep izolovala před výkyvy teplot. Před vchodem do sklepa byla místnost, která se používala jako úschovna náradí a nádob pro sběr a ošetření vinné révy a také jako lisovna. Často se vedle lisovny postavila ještě menší místnost, která sloužila k posezení a ochutnávkám vypěstovaného vína. Tyto sklepy se zpravidla dochovaly i do dnešní doby, proto mnoho vinařů ve zdejší oblasti se již s výstavbou sklepa nemusí zabývat. Hloubené sklepy byly zpravidla vybudovány velmi kvalitně. Můžeme mezi nimi najít i na sklepy, které jsou umístěny přímo na vinici. V tomto případě se jedná pouze o hloubené sklepy do země.⁷⁸ V dnešní době se sklepy příliš ve sledované oblasti nerenovují stejně jako lisovny nebo místnosti určené k posezení. Vinaři se snaží uchovat autenticitu původních sklepních zařízení.

V případě sklepu je nutné „hlídat“ určité parametry jako například teplotu, vlhkost, možnost odvětrávání či osvětlení. Za ideální vlhkost ve sklepě je považována 85%. V případě, že je vlhkost ve sklepě vyšší, způsobuje to velký problém u skleněných nádob a různých nástrojů, které díky vyšší vlhkosti mohou korodovat. V dnešní době se již může využívat odvlhčovací zařízení nebo v opačném případě zvlhčovače vzduchu. V případě, že se páry usazují na stěnách sklepa, mohou se zde tvořit plísně či narušovat stabilita stěn. Z těchto důvodů mnoho zdejších vinařů v minulosti na stěny sklepů lepilo

⁷⁷ FROLEC, Václav: *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*, c. d., s. 189–190.

⁷⁸ PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně. Sklepy na víno, jejich stavba, rozdělení a zařízení*, c. d., s. 18.

mince, aby se vlhkost usazovala na mincích a nepoškozovala tolik stěnu, ale v dnešní době jsou tyto mince odstraňovány nebo uchovávány jako dekorace. S vlhkostí souvisí také osvětlení vinných sklepů, které by mělo být jasné.

Typ ovzduší ve sklepě	Relativní vlhkost v %
Velmi příznivé	83 až 88
Vlhké	89 až 94
Velmi vlhké	95 až 100
Suché	77 až 82
Velmi suché	70 až 76

Tabulka 1: Ovzduší a vlhkost ve sklepě⁷⁹

Ještě na konci 20. století mnoho sklepů nebylo vybaveno elektřinou, proto se využívala zejména svíčka. Elektřina sloužila pouze v ojedinělých případech. V případě využití elektřiny, muselo být vedení velmi dobře odizolováno, jinak hrozil zkrat nebo i požár. V dnešní době se využívá pouze elektřina, která splňuje technické parametry.

V případě teploty je vhodné, aby byla stálá a příliš se neměnila. Její hodnota závisí také na druhu uloženého vína ve sklepě. V případě, že se jedná o ležácký sklep na červené víno, ideální teplota by měla být vyšší než v případě ležáckého sklepa určeného na bílé víno. Za ideální a také průměrnou teplotu ve sklepech je považováno 10°C. V případě hloubených sklepů se teplota udržovala díky tomu, že na vyzděný sklep se položila jílovitá půda, která měla sklep ochránit proti průniku vody a větru a tedy i proti změnám teplot. Níže uvedená tabulka popisuje přesné rozmezí a toleranci teplot dle typu sklepů. Toto teplotní rozmezí se využívalo již od počátku 20. století na českém území a je využíváno až do počátku 21. století.⁸⁰

⁷⁹ FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vína*. Praha, 1980, s. 796.

⁸⁰ Tamtéž, s. 795.

Typy sklepů a jejich využití	Teplotní výkyvy ročního kolísání v °C		
	Výborné	Vyhovující	dostatečné
Skladovací sklep na konzumní víno	10 až 12	9 až 13	8 až 14
Ležácký sklep na červené víno	13 až 14	12 až 14	10 až 15
Ležácký sklep na bílé víno	10,5 až 11,5	10 až 12	9 až 13
Výkupní sklep na konzumní vína	9 až 13	7 až 15	5 až 17

Tabulka 2: Povolené výkyvy teploty pro různé typy sklepů⁸¹

Další otázkou, kterou bylo nutno vyřešit při výstavbě, bylo odvětrávání vinného sklepa. Tato otázka se řešila především u hloubených sklepů, kde nebylo možné vytvořit okno.⁸² Mnoho hloubených sklepů v minulosti nemělo žádné odvětrávání, v důsledku čehož docházelo ke kontaminaci vzduchu oxidem uhličitým, který vzniká při kvašení vína, kdy se z cukru přidávaného do vína stává alkohol. Tento plyn je bezbarvý a bez zápachu, tudíž velmi nenápadný. V případě, že je v uzavřeném prostoru větší množství oxidu uhličitého, osoba, která se zde nachází, může upadnout do bezvědomí a bez včasné pomoci i zemřít.⁸³ Dle vinařů však delší pobyt ve sklepech má jednu zaručenou prevenci. Mnoho vinařů si při svém pobytu ve sklípku zapálí svíčku. Plamen svíčky v případě velkého množství oxidu uhličitého v místnosti zhasne. V tomto případě je to tedy pro vinaře jasné znamení, aby opustil vinný sklep. Místní vinaři tuto pomůcku využívají dodnes.

Sklepy na Slavkovsku byly již v minulosti spíše menších rozměrů. Nejedná se o nikterak moderní sklepy, ale spíše tradiční. Vzhledem k rozměrům je ve sklepech umístěno několik sudů vína a několik archivních lahví. Pouze zřídka se zde vyskytují velké stojany na lahve s vínem. V jiných oblastech například pod Pálavou lze najít na počátku 21. století již velké průmyslové haly, které slouží jako vinné sklepy. V těchto případech mohou být až třípodlažní. Jedno podlaží je nad zemí a zbývající dvě jsou vybudovány pod zemí. V těchto sklepech již pouze zřídka nalezneme klasické dřevěné

⁸¹ FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vína*, c. d., s. 795.

⁸² PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně*. c. d., s. 22.

⁸³ Znalec vín: *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví: Oxid uhličitý*. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/oxid-uhlicity/>, (cit. 31. 12. 2021).

sudy.⁸⁴ Dle vyjádření starších vinařů, v těchto dřevěných sudech víno lépe „dozrává“ a má poté lepší chuť než v případě kovových či plastových cisteren a tanků.⁸⁵

5.6 Mechanické zpracování vinné révy

Jakmile jsou hrozny přepraveny ke sklepům, začíná mechanická a částečně i chemická část výroby vína. Bobule vinné révy jsou vyskládány z dopravních prostředků, kterými byly přepraveny z vinohradu. Dříve se využívali koňské povozy či menší vozíky, v dnešní době se však můžeme setkat i s přepravou autem. Nejčastěji zde vinaři využívaly právě koňské povozy, které byly velmi výhodné vzhledem ke kopcovitému terénu. Tento způsob přepravy již v roce 2021 neuvidíme. Vinaři povozy vyměnili za auto s vozíkem, do kterého si uloží plastové bedny či kádě naplněné hrozny.

Ve sklepě či lisovně se nejdříve bobule vloží do drtiče na hrozny. Vkládají se zpravidla po menších částech, aby se stroj neucpal. Jsou také děleny dle odrůdy popřípadě podle toho, jaké víno se právě bude vyrábět. V případě, že je určité odrůdy méně, často se přidává i další podobná odrůda, aby bylo dostatečné množství moštu a vína. V procesu drcení se vkládají do drtiče celé trsy hroznů. Měly by být odstraněny pouze listy, ostatní části z hroznů mohou zůstat. Tyto trsy se následně rozmačkávají pomocí otáčivých válců a rozmačkaný produkt propadá do přistavené nádoby. Rozmačkaná směs se mezi vinaři nazývá „rmut“. Drtiče či odzrňovače se příliš nezměnily. Jedinou změnou, kterou zde pozorujeme, může být kvalitnější materiál, ze kterého jsou drtiče vyrobeny.

Další fází výroby vína je lisování. Při procesu lisování se odděluje tekutá šťáva od tuhé části. Lisováním se z vinné révy získává mošt, který se dále zpracovává a následně z něj kvašením vzniká výsledný produkt–víno.⁸⁶ Lisování probíhá zpravidla do několika hodin či dnů po drcení hroznů. V průběhu 20. století lisování probíhalo ihned po drcení plodů. Postupem času se však prodleva mezi drcením a lisováním prodlužuje. Je to především z důvodu, že v dnešní době se vinařství již každý věnuje spíše jako koníčku a vinaři často nemají čas sbírat vinnou révu, drtit ji a lisovat v jeden den

⁸⁴ FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vína*. c. d., s. 796.

⁸⁵ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit. 26. 8. 2021.

⁸⁶ PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně*. c. d., s. 40.

vzhledem k dalším povinnostem.⁸⁷ Výjimkou jsou modré hrozny, které se listují až po třech až šesti dnech od drcení. I tento interval se postupně prodlužuje.

Každý lis je sestaven z části kam se vkládají rozmačkané hrozny, kterým se také říká rmut. Z technického hlediska lisy můžeme rozdělit do několika skupin: 1) lisy mechanické 2) hydraulické 3) pneumatické. S lisy pneumatickými se můžeme setkat ve větších a vyspělejších vinařstvích.⁸⁸ Ve zkoumané oblasti se již od počátků vinohradnictví využívaly spíše menší lisy. V dnešní době se na tomto faktu nic nemění a vinaři zde stále využívají spíše menších lisů a obecně technologií vzhledem k vypěstovanému množství hroznů. Nejčastěji se zde můžeme setkat s mechanickými lisy, konkrétně šroubovitými. Tyto lisy mají šroubovou matici, která je upevněna v rámu – „jařmu“. Obsah je lisován díky nasazenému tlakovému zařízení na šroubu. Šroubové lisy se využívaly především na počátku 20. století.⁸⁹ S postupem času byly vytvářeny nové a modernější lisy na víno. Druhým typem, který je využíván především v dnešní době na Slavkovsku u Brna, je lis hydraulický. Tento lis je podstatně výkonnější než vřetenový lis. Hydraulická hlavice má na sobě umístěné pístové čerpadlo s nádrží na kapalinu, která tlačí na písty. Nejčastěji se jako tlačná kapalina využívá potravinářský olej či glycerín. Další částí tohoto typu lisů jsou rošty, díky kterým se prokládají jednotlivé vrstvy rmutu, aby mošt vytvořený z hroznů mohl lépe odtékat a neusazoval se v lisu. Vedle lisu či pod něj je zpravidla umístována nádoba, do které odtéká mošt. Velikost nádoby či kádě záleží na množství lisované vinné révy.⁹⁰ Lisy na víno vznikají podstatně později než sklepy. První doklad o využití lisu na máme z roku 1631.⁹¹

Jakmile jsou hrozny vylisované, přichází fáze kvašení. Jsou dva možné způsoby kvašení: v uzavřených nádobách nebo v otevřených nádobách. Zpočátku se rmut uchovával v dřevěných nádobách či kádích. V současnosti se však využívají plastové či kovové nádoby. Místní vinaři přešli z dřevěných nádob na plastové, které využívají

⁸⁷ Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

⁸⁸ SEDLÁČEK, Milan: *Lisy. Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví: Znalec vín*. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/lisy/>, (cit. 16. 2. 2022).

⁸⁹ DOHNAL, Tomáš, In: KRAUS, Václav: *Pěstování révy a užitkování hroznů. Druhé upravené vydání. Zařízení lisovny a sklepa*. Státní zemědělské nakladatelství. Praha. 1972. s. 171–172.

⁹⁰ Tamtéž, s. 171-173.

⁹¹ FROLEC, V. – PETRÁK, J.: *Vinařské lisy na Moravě. Český lid* 54, 1967, s. 31–49.

dodnes. V případě kvašení v otevřené nádobě můžeme vidět na povrchu vrstvu slupek z plodů (matolin). Tento sloupkovitý povrch je nutné po několika hodinách rozmíchat, aby se ze slupek mohl dále uvolňovat alkohol.⁹² V některých dnešních vinařstích můžeme vidět i nádoby, které se sami po určité době promíchají. Ve zkoumané oblasti však tyto technologie nikdo nevyužívá. Tyto modernější technologie jsou zcela zbytečné vzhledem k množství vína, které se zde vyrábí. Postupy se vinaři naučili od svých předchůdců a neplánují tyto postupy měnit či nějak razantně modernizovat.⁹³ Když se rozhodneme kvasit víno v uzavřené nádobě, musíme si obstarat takzvané jalové dno. Když má nádoba jalové dno, nemusíme se starat o promíchávání. Matolinový povrch se díky jalovému dnu drží neustále v kvasící tekutině. Dříve se využívalo především kvašení v otevřené nádobě, protože vinaři měli více času na kontrolu a péči o kvašenou tekutinu. Dnes mladší vinaři využívají pouze kvašení v uzavřené nádobě, protože je to pro ně podstatně jednodušší než promíchávání a kontrola.⁹⁴

Poslední fází po dokvašení vinné révy je takzvané „školení vína“. Pod tímto pojmem si můžeme představit proces od dokvašení vína po jeho stáčení do lahví. V průběhu této doby probíhá několik pravidelných či periodických úkonů přímo ve sklepech.

Mezi jednu z prací patří přetáčení vína. V rámci tohoto procesu se odděluje kalná tekutina a usazeniny vytvořené na dně nádoby od čistého vína. Můžeme také víno vzdušnit. Ovšem u bílých vín je nutné dávat si pozor, aby vzdušení nebylo příliš mnoho. Může díky tomu být narušena kvalita vína a také jeho barva.⁹⁵ Dříve se víno školilo až tři roky. Z toho důvodu se přetáčení provádělo až třikrát či čtyřikrát do roka. Na počátku 21. století již v některých případech může „školení“ probíhat pouze jeden rok a v tomto případě se snižuje i počet přetáčení. Starší generace vinařů však stále dává přednost delší době školení a častějšímu přetáčení. Dle výpovědí je poté víno kvalitnější a také lahodnější.⁹⁶ Mladší generace vinařů ve zkoumané oblasti se však již častému přetáčení vyhýbá. Jedná se o časově náročnou činnost, ale také v odborné literatuře převládá

⁹² PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně*. c. d., s. 49.

⁹³ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 28. 11. 2021

⁹⁴ PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně*. c. d., s. 49.

⁹⁵ DOHNAL, Tomáš, In: KRAUS, Václav: *Pěstování révy a využití hroznů*. c. d., s. 71–72.

⁹⁶ Respondent 5: (narozen 1976. Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

názor, že se častým přetáčením narušuje kvalita a svěžest vína. V tomto pohledu se tedy mladší vinaři na Slavkovsku rozcházejí se starší generací.⁹⁷

V průběhu stáčení vína máme k dispozici několik způsobů provedení. Prvním, hlavním rozdílem je, zda je při stáčení přístupný vzduch či nikoliv. Obecně se například bílé víno nedoporučuje přetáčet za přístupu vzduchu.⁹⁸ Ve zdejší oblasti se však dříve prováděla takzvaná zkouška. Při této zkoušce se malé množství vína nalilo do sklenice a uložilo do teplejší místnosti. V případě, že víno po několika hodinách získalo hnědou barvu, vinaři víno přetáčeli bez přístupu vzduchu. Pokud však víno udrželo barvu, mohli přistoupit k přetáčení s přístupem vzduchu.⁹⁹ Ve větších a modernějších vinařstvích se již provádí pouze přetáčení bez přístupu vzduchu, ale tento jev se příliš netýká zkoumané oblasti. Jedním ze způsobů je přetáčení vína hadičkou neboli průtokem. V průběhu 20. století se zde jednalo o jeden z nejvyužívanějších způsobů, zejména proto, že je vhodný pro menší vinaře. V tomto procesu se přetáčí víno z výše položené nádoby do nádoby uložené níže pomocí úzké hadičky. Při tomto procesu je nutné nejdříve hadičku vložit do úst a vysát vzduch, aby víno z výše položené nádoby mohlo odtékat. Jakmile je přetáčení dokončeno, hadička se opatrně vyjme a důkladně propláchně vodou, aby se mohla dále využívat. Tento způsob místní vinaři bez ohledu na věk využívají až do dnešní doby. Tohoto způsobu plnění nádob se zde často využívá i při plnění lahví vína.¹⁰⁰ Druhou možností přetáčení vína je pomocí pípy, vany, konve či kbelíku. Tento způsob se zde nevyužíval v minulosti ani dnes. Jedná se o složitější postup než pomocí hadičky. Zde se také využívá vyvýšená nádoba s vínem, pod kterou je umístěna čistá vana, do které pomocí naražené pípy přetéká čisté víno.¹⁰¹ Dle výpovědi je tento způsob příliš komplikovaný a je potřeba více prostoru než u předešlého způsobu.¹⁰²

⁹⁷ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 28. 11. 2021

⁹⁸ DOHNAL, Tomáš, In: KRAUS, Václav: *Pěstování révy a využití hroznů. c. d., s. 73*

⁹⁹ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 18. 11. 2021.

¹⁰⁰ Respondent 1: (narozen 1986, Vážany nad Litavou), cit 13. 9. 2021.

¹⁰¹ DOHNAL, Tomáš, In: KRAUS, Václav: *Pěstování révy a využití hroznů, c. d., s. 74*

¹⁰² Respondent 5: (narozen 1976. Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

Jakmile je víno již vykvašené a přetáčené, může se již podávat ke konzumaci. Starší vinařská generace uvádí, že je lepší nechat víno ještě alespoň rok „uležet“ v sudu, pro jeho lepší chuť.¹⁰³

¹⁰³ Respondent 3: (narozen 1956, Milešovice), cit 18. 11. 2021.

6 Vinařské soutěže a košty vína

Pro každou vinařskou oblast jsou typické vinařské soutěže a s tím související ochutnávky vína. Od druhé poloviny 20. století se také ve sledovaných vesnicích začaly rozvíjet pravidelné vinařské soutěže. Nejčastěji se jednalo o výstavy ve vesnicích Hrušky, Milešovice, Slavkov u Brna a Hostěrádky-Rešov. Ve většině obcí se tato tradice udržela i do současnosti. Do výstav zpravidla vinaři přihlásí své odrůdy vín, které se jim daný rok velmi vydařily. Odborná komise poté hodnotí kvalitu, chuť i barvu vína. Nejlepší vinaři a jejich odrůdy jsou následně patřičně oceněny. Na počátku si však svoji komisi tvořili vinaři sami a navzájem si hodnotili svá vína. Místní vinaři jsou přátelský kolektiv, který si navzájem pomáhá, díky tomu se na počátku mohly výstavy hodnotit již zmíněným způsobem. Výstavy vín se v dnešních dnech opakují každý rok zpravidla od jara do podzimu.¹⁰⁴

Ve vesnicích zkoumané oblasti probíhají také ochutnávky vína, které jsou určeny především pro širokou veřejnost. Vinaři zde představují svá nová, ale i starší vína a umožňují veřejnosti ochutnávku svých vín. Vinaři zde také rádi veřejnosti sdělí informace o výrobě a složení vína. Tato tradice je podstatně mladší. Ochutnávky pro veřejnost se zde začaly praktikovat až na počátku 21. století. Zpravidla ochutnávky probíhají ve stejných vesnicích jako výstavy vín, častokrát i ve stejný čas. Vinaři díky této události mohou přilákat nové zákazníky či obdivovatele jejich práce a navázat nová přátelství. Vstup na tuto událost je častokrát zpoplatněna. Cena však není závratná. Jedná se spíše o symbolickou sumu na podporu místních vinařů a jejich práce.¹⁰⁵ Z vlastní zkušenosti mohu říci, že pro samotné vinaře nejsou tyto události častokrát příliš příjemné, protože jsou často ve stresu, jak bude jejich víno hodnoceno. Jeden z respondentů uvedl: „Tyto soutěže jsou pro mě stres, ale taký hnací motor pro zlepšení do dalších roků. Naše rodina se však košťů účastní po několik generací, tak to nechceme přerušit a snažím se s bratrem pořád přidávat vzorky na místní ochutnávky a soutěže.“¹⁰⁶

¹⁰⁴ Soukromý deník vinaře: (narozen 1863, Hostěrádky-Rešov)

¹⁰⁵ Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

¹⁰⁶ Respondent 5: (narozen 1976, Hostěrádky-Rešov), cit 15. 9. 2021.

7 Názory veřejnosti (vyhodnocení dotazníku)

Součástí výzkumu tvořil také dotazník, který jsem předložila široké veřejnosti. Dotazník byl vložen na sociální síť Facebook, blízkému okolí a také starším obyvatelům Slavkovska. Celkem dotazník vyplnilo 50 respondentů. Nejčastěji dotazník vyplnili lidé žijícími v okrese Vyškov, do kterého spadá i zkoumaná oblast. Další početnou skupinou tvořili obyvatelé žijící v okrese Brno-venkov, který přímo sousedí s okresem Vyškov. Překvapivým zjištěním byl fakt, že dotazník vyplnil téměř stejný počet žen a mužů. Co se týká věku, více než polovina respondentů spadala do věkové kategorie 18–30 let. Další početnou skupinou byli respondenti mezi 50 a 80 rokem života, Tito respondenti, především muži se, vinohradnictví věnují v současnosti.

Následující otázky se věnovaly konzumaci alkoholu. Více než polovina zúčastněných uvedla, že dávají přednost konzumaci vína před ostatním alkoholem. Tito respondenti také uvedli, že dávají přednost vínu od konkrétních vinařů před prodejem například v obchodních řetězcích. Většina respondentů napsala, že by si práci na vinici velmi ráda vyzkoušela, popřípadě, že vinici již vlastní. Z tohoto zjištění vyplývá také fakt, že více než polovina dotazovaných neví, jak přesně probíhá proces výroby vína a kolik práce je na vinici.

Další část otázek směřovala na pohled veřejnosti na proměnu vinohradnictví mezi 20. a 21. stoletím. Značná část uvedla, že vlastně neví, jak se vinařství proměnilo, pokud vůbec nějak. Pouze pár respondentů, kteří se o vinohradnictví zajímalo, uvedlo konkrétní příklady či své názory. Co se týče pohledu na vinaře v dnešní době, nejčastější odpověď byla, že mají velmi složitou situaci, co se týká uplatnění na trhu. Další část dotázaných uvedla, že dnešní vinaři berou vinohradnictví spíše jako koníček než jako plnohodnotné zaměstnání.

Ze získaných odpovědí lze dedukovat, jaké má veřejnost povědomí o víně a vinohradnictví. Výsledkem je tedy fakt, že mnoho lidí neví, jak přesně práce na vinici probíhá, ale chtěli by si ji vyzkoušet. Co se týče konzumace vína, respondenti dávají přednost ověřeným vinařům a vínu obecně. V případě odrůd mezi nejoblíbenější patří Pálava či Chardoney, což jsou také jedny z nejznámějších.

8 Závěr

Hlavním cílem práce bylo poukázat na rozdíly ve zpracování, technice, ale i odrůdách a pohledu na vinařství mezi 20. stoletím a počátkem 21. stoletím v oblasti Slavkova u Brna. Výsledky získané pomocí kvalitativního výzkumu a formou dotazníku potvrdily, že starší generace vinařů se ve zkoumané oblasti stále přiklání především k formám a technikám využívaných v průběhu 20. století. Překvapivým zjištěním byl fakt, že i nastupující generace vinařů, popřípadě vinaři působící na konci 20. století se dále řídí staršími pracovními způsoby a využívají nástroje, které sloužily předchozím generacím vinařů. V okolních oblastech, jako je třeba Pálava, se technologie i způsoby vyvíjejí s postupem času díky modernizaci i v menších vinařstvích. V tomto je zkoumaná oblast zcela konzervativní. Vinaři si zde zachovávají tradici a využívají starší technologie a způsoby. Důvodem udržování starších postupů je zpravidla to, že se v této oblasti vinice předávají z generace na generaci v rámci rodiny. Starší vinaři, tedy předávají zkušenosti a informace mladším a díky tomu se zde zachovávají starší postupy. Ve větších vinařstvích nebo v jiných oblastech není předávání v rámci rodiny tak časté, jako v oblasti Slavkova u Brna

Můžeme zde také zaznamenat jev, kdy vinaři příliš neprahnou po rozšíření své vlastní vinice. Většina zdejších vinařů se spokojí spíše s méně rozlehlou vinicí. Důvodem je, že zdejší vinaři kladou velký důraz na úroveň a kvalitu vína. Ve větších vinařstvích se může dávat přednost kvantitě před kvalitou.

Díky kvantitativnímu výzkumu formou dotazníku pro širokou veřejnost bylo také zjištěno, že zdejší populace dává přednost právě kvalitnější vinné révě od ověřených vinařů než například z obchodů. Zdejší vinaři tedy mají již svoji vlastní klientelu, která se udržuje po několik let a může také přecházet z generace na generaci. Kvalita vína je tedy ve zdejší oblasti hlavním lákadlem pro zákazníky již od počátku vinařství.

Můžeme také vidět, že i techniky, které se využívaly na počátku 20. století, jsou stále funkční a vinaři s nimi mohou dosáhnout kvalitního vína i o více než sto let později. Pohledy vinařů se liší v každé vesnici i vinařské oblasti. Ve vinařské oblasti Pálava se snaží vinařství co nejvíce modernizovat a vinařská oblast Slavkova u Brna se naopak snaží co nejvíce dodržet místní vinařské tradice.

Seznam použité literatury

Internetové zdroje:

- Český statistický úřad. Charakteristika okresu. Dostupné z: https://www.czso.cz/csu/czso/13-6228-03-2001-1__charakteristika_okresu_a_vyvoj_sidelni_struktury (cit. 17. 11. 2021).
- Historie révy vinné v Čechách a na Moravě. Dostupné z: <https://www.vinazmoravyvinazcech.cz/cs/encyklopedie/jak-se-vyznat-v-nasich-vinech/historie-vinarstvi-na-morave-a-v-cechach/historie-revy-vinne-v-cechach-a-na-morave> (cit. 15. 2. 2022).
- iVysílání. Neuburské – Slavkovským bojištěm. Dostupné z: <https://www.ceskatelevize.cz/porady/11837614289-krajinou-vina/320291310190010/> (cit. 15. 2. 2022).
- SEDLÁČEK, Milan. Lisy. *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví: Znalec vín*. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/lisy/> (cit. 16. 2. 2022).
- Slavkov u Brna. Okres Vyškov. Dostupné z: <https://www.slavkov.cz/narizeni-omezeni-pohybu-podivejte-se-na-mapu-katastru-obce-a-hranic-okresu-stahnete-si-formulare-pro-policejni-kontroly/okres-vyskov/> (cit. 17. 11. 2021).
- Svaz vinařů České republiky. Vinařský obzor. Dostupné z: <https://www.svcr.cz/cs/vinarsky-obzor> (cit. 17. 11. 2021).
- Zákony pro lidi. *Zákon č. 321/2004 Sb.* Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-321> (cit. 18. 11. 2021).
- Znalec vín: *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví: Oxid uhličitý*. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/oxid-uhlicity/> (cit. 31. 12. 2021).
- Vinařské národní centrum. *Historie a současnost vinařství v ČR. Vinařský zákon a Evropská unie*. Dostupné z: <https://www.vinarskecentrum.cz/o-vine/historie-a-soucasnost> (cit. 18. 11. 2021).
- *Vinařský fond*. Dostupné z: <https://vinarskyfond.cz/> (cit. 18. 11. 2021).
- Wikipedie. *Vinařský fond*. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Vina%C5%99sk%C3%BD_fond (cit. 18. 11. 2021).

Tištěné zdroje:

- BERANOVÁ, Magdaléna: *Zemědělství starých Slovanů*. Praha: Academia, 1980.
- DOHNAL, Tomáš, In: KRAUS, Václav: *Pěstování révy a využití hroznů. Druhé upravené vydání. Zařízení lisovny a sklepa*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1972.
- FARKAŠ, Ján: *Technologie a biochemie vína*. Praha: SNTL — Státní nakladatelství technické literatury, 1980.
- FROLEC, Václav: *Jihomoravské vinohradnictví*. Brno: Blok, 1984.
- FROLEC, Václav: *Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku*. Brno. 1974.
- FROLEC, Václav: *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno: Blok, 1974.
- KONŮPKA, František: *Vinohradnictví: Sklizeň hroznů*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1953.
- MÍŠA, Drahomír: *Okolnosti vzniku Vinařského obzoru a jeho vývoj do období po druhé světové válce*. In: 100 let Vinařského obzoru 1907–2007. Sborník příspěvků k odborné konferenci na téma „100 let Vinařského obzoru“. Velké Bílovice: Svaz vinařů České republiky, 2007.
- ONDRA, Josef: *Meruňka*. Vinařský obzor 3, 1909, č. 3.
- PALEČEK, Ladislav: *Okénko do historie Hostěrádek-Rešova*. Hostěradské listy, 2010, č. 2, z 22. 5. 2010.
- PRŮCHA, Josef: *Praktické kapitoly o víně: Sklepy na víno, jejich stavba, rozdělení a zařízení*. Bzenec: Propagační komise města Bzence, 1947.
- PRŮCHA, Josef: *Vinařství. Zahradnictví část druhá*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1953.
- Různé zprávy – *Ptactvo ohrožuje v době zrání hroznů*. Vinařský obzor 12, 1918, č. 8.
- ŠTĚPÁNEK, Václav: *Pěstování vína*. In: Jan, Libor – Štěpánek, Václav: Čejkovice: Obecní úřad, 1988.

- VÁLKA, Miroslav: *Homo Faber: Homo faber : tradiční zemědělství a lidová výroba v českých zemích z pohledu etnologie*. Brno: Masarykova Univerzita, 2014, s. 58.
- FROLEC, V. – PETRÁK, Jan.: *Vinařské lisy na Moravě*. Český lid 54, 1967.
- Zakládající listina kláštera, 1109, Drnovice u Vyškova.

Seznam obrázků

Obrázek 1: mapa okresu Vyškov	10
Obrázek 2: Vinice v zimě. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2022.....	66
Obrázek 3: Řádek vinice v zimě. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2022.	66
Obrázek 4: Interiér sklepa. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2021.	67
Obrázek 5: Interiér sklepa. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2021.	67
Obrázek 6: Zděný sklep. Vážany nad Litavou. Foto M. Robešová, 2021.	68
Obrázek 7: Patron vinařů sv. Urban. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2022.	68
Obrázek 8: Nádoby na víno. Vážany nad Litavou. Foto M. Robešová, 2021.	69
Obrázek 9: Nádoby na víno. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2021.	69
Obrázek 10: Stavba sklepa. Nížkovice. Foto M. Robešová, 2021.....	70
Obrázek 11: Stavba zděného sklepa. Nížkovice. Foto M. Robešová, 2021.	70
Obrázek 12: Výstavba sklepa. Nížkovice. Foto M. Robešová, 2022.	71
Obrázek 13: Lis na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.	71
Obrázek 14: Plastové sudy na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.	72
Obrázek 15: Kovové nádoby na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021. ...	72
Obrázek 16: Vchod do sklepa. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.	73
Obrázek 17: Dřevěné sudy na víno s ozdobným ornamentem. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.	73
Obrázek 18: Hadičky na natažení vína. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021..	74
Obrázek 19: Nádob na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.	74
Obrázek 20: Ozdoba na zdi domu ve vinařské oblasti. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.....	75
Obrázek 21: Lis na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.	75
Obrázek 22: Vinobraní. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1988.....	76
Obrázek 23: Vinařská chata. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1964.	76
Obrázek 24: Vinař. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1963.....	77
Obrázek 25: Ochutnávka vína během vinobraní. Milešovice. Foto Rodinný archiv. 1955.	77
Obrázek 26: Natažení vína. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1995.....	78
Obrázek 27: Natažení vína. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1995.....	78

Obrázek 28: Vinobraní. Milešovice. Foto Rodinný archiv, 1963.....	79
Obrázek 29: Vinobraní. Milešovice. Foto Rodinný archiv, 1963.....	79
Obrázek 30: Výstava vín. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1975.....	80

Seznam tabulek a grafů

Tabulka 1: Ovzduší a vlhkost ve sklepech	36
Tabulka 2: Povolené výkyvy teploty pro různé typy sklepů	37
Graf 1: Místo bydliště	58
Graf 2: Žena/muž	58
Graf 3: Věk respondentů	59
Graf 4: Nejvyšší dosažené vzdělání respondentů	59
Graf 5: Zaměstnání	60
Graf 6: Dáváte přednost pivu, vínu nebo tvrdému alkoholu?	60
Graf 7: Konzumujete víno?	61
Graf 8: Chtěl/a byste si někdy vyzkoušet práci na vinohradu?	61
Graf 9: Víte, jak probíhá celý proces tvorby vína?	62
Graf 10: Dáváte přednost vínu od konkrétních vinařů nebo z obchodů či vinoték	62
Graf 11: Znáte nějakého vinaře?	63
Graf 12: Jak vidíte vinaře v dnešní době? (21. století)	63
Graf 13: Považujete pouze Jižní Moravu za velmoc vinařství v ČR?	64
Graf 14: Jaké odrůdění vína dáváte přednost?	64
Graf 15: Jak se podle Vás proměnilo vinařství mezi 20. a 21. stoletím?	65

Příloha A Soupis respondentů

Respondent 1

Respondent číslo 1 je muž ve věku 35 let. Narodil se ve Vážanech nad Litavou, kde žije dodnes se svojí rodinou. Již několik generací se jeho rodina věnuje vinohradnictví. Respondent tedy zdědil vinohrad po svém otci.

Respondent 2

Jedná se o muže narozeného roku 1943 v Ostravě. Ve svých 20 letech ovšem odešel za studiem do Brna, a nakonec se usadil ve Slavkově u Brna. Zdejší okolí si natolik zamiloval, že si v blízkosti Slavkova u Brna (konkrétně Nížkovice) zakoupil menší vinici. Informace o vinařství zjišťoval z odborné literatury a od dalších okolních vinařů. V dnešní době již respondentovi s vinohradnictvím pomáhá syn.

Respondent 3

Muž narozený v roce 1956. Celý život prožil se svojí rodinou v Milešovicích, kde jeho otec i dědeček vlastnili několik vinic. Respondent v této tradici pokračuje a vede k ní i svoji dceru, která mu se svojí vlastní rodinou v dnešních dnech pomáhá.

Respondent 4

Respondent číslo 4. se narodil v obci Hostěrádky-Rešov, kde žije sám v hospodářském stavení do dnešního dne. V době výzkumu je respondentovi 93 let a stále se jedná o velmi vitálního muže. V průběhu svého života vlastnil 5 vinic v oblasti Slavkova u Brna. V dnešní době se již se svými vnuky stará pouze o jednu vinici. Zbylé 4 prodal, vzhledem k časové a fyzické náročnosti.

Respondent 5, Respondent 6

Jedná se o bratry. Starší bratr narozen roku 1972, mladší bratr narozen 1976, žijící celý svůj život v obci Hostěrádky-Rešov. Jejich rodina již od nepaměti vlastnila zdejší vinice a patřila dříve ke zdejším velkým hospodářům. V dnešní době spolu pečují o poslední vinici, kterou si zanechali. Do práce na vinici každoročně zapojují obě své rodiny

včetně nejmladších členů. Zkušenosti převzali od svého otce a pradědečka, kteří je k vinohradnictví od dětství vedli. V dnešní době oba zaučují své syny a předávají jim své vlastní zkušenosti, aby tradice pokračovala.

Příloha B **Rozhovor (kladené otázky)**

Dobrý den, jmenuji se Martina Robešová a studuji obor Etnologie na Masarykově Univerzitě v Brně. Ráda bych Vás poprosila o vyplnění krátkého dotazníku pro moji Bakalářskou práci na téma Proměny vinařství v rámci 20. a 21. století na Vyškovsku. Vyplnění Vám zabere pouze pár minut a velmi mi pomůže při vypracování Bakalářské práce. Za vyplnění velmi děkuji.

1. Považujete vinařství ve 21. století za lepší než ve 20. století?
2. Zlepšila se podle Vás kvalita vína a vinné révy?
3. Vznikly nové druhy vinné révy a vína obecně?
4. Jak velký vlastníte vinohrad? Rozšiřujete jej či naopak?
5. Jak se změnil vinohrad od Vašeho prvního setkání?
6. Kolik lidí pracuje na vinohradě v průběhu roku a kolik v období vinobraní?
7. Vinobraní se účastní pouze Vaše rodina nebo si pracovníky i najímáte?
8. Jak se změnil průběh zpracování vína za dobu vašeho vinaření?
9. Proč se vinohradnictví věnujete?
10. Upřednostňujete moderní technologie nebo zůstáváte u ověřených starších technik?
Proč nové, proč staré?
11. Účastníte se koštů vína či soutěží?

Příloha C **Dotazník**

Dobrý den, jmenuji se Martina Robešová a studuji obor Etnologie na Masarykově Univerzitě v Brně. Ráda bych Vás poprosila o vyplnění krátkého dotazníku pro moji Bakalářskou práci na téma Proměny vinařství v rámci 20. a 21. století na Vyškovsku. Vyplnění Vám zabere pouze pár minut a velmi mi pomůže při vypracování Bakalářské práce. Za vyplnění velmi děkuji.

1. Místo bydliště
2. Žena/muž?
3. Věk – 0-18, 18-30, 30-50, 50-80, 80-100
4. Nejvyšší dosažené vzdělání? – základní vzdělání, středoškolské vzdělání bez maturity, středoškolské vzdělání s maturitou, vyšší odborná škola, vysokoškolské vzdělání
5. Zaměstnání/profese
6. Dáváte přednost pivu, vínu nebo tvrdému alkoholu?
7. Co víte o práci na vinohradu? Chtěl/a byste si někdy vyzkoušet práci na vinohradu?
8. Víte, jak probíhá celý proces tvorby vína?
9. Dáváte přednost vínu od vinařů nebo spíše z obchodů či vinoték?
10. Znáte nějakého vinaře?
11. Jak vidíte práci vinaře v dnešní době (21. století)?
12. Považujete pouze Jižní Moravu za velmoc ve vinařství v ČR?
13. Jaké odrůdění dáváte přednost?
14. Jak se podle Vás proměnilo vinařství mezi 20. a 21. stoletím?

Příloha D **Přepis rozhovoru – Respondent 6**

1. Považujete vinařství ve 21. století za lepší než ve 20. století?

Obě etapy měly jistě něco do sebe. Osobně si myslím, že víno vyráběné v průběhu 20. století bylo více kvalitní. Do vína nebylo přidáváno tolik chemických přísad a také podmínky pro vinohradnictví byly lepší. V dnešní době je zase více technických možností a přístrojů, které nám usnadňují práci. Díky tomu, ale často přicházíme o tradici a rodinnou soudržnost, která dříve panovala. Dnes mnoho mladých vinařů spíše spěchá a nevěnuje práci tolik potřebného času a lásky.

2. Zlepšila se podle Vás kvalita vína a vinné révy?

Kvalita vína se zlepšuje neustále. Je to díky novým moderním postupům, specializovaným laboratorům a způsobu úprav vín samotných. Kvalita vinné révy se podle mého názoru nezměnila, pouze houby, plísně a škůdci se rychleji přizpůsobují a každý rok musím obměňovat sadu postřiků.

3. Vznikly nové druhy vinné révy a vína obecně?

Osobně znám několik vinařů, kteří si vyšlechtili vlastní odrůdu, takže ano vznikají. Mám rád odrůdová vína, ale i tak na každém koštu zabloudím ke směškám. Vždy tam objevím nové chutě a vůně.

4. Jak velký vlastníte vinohrad? Rozšiřujete jej či naopak?

Začínal jsem na 250 hlavách vinné révy, tj. dvou 120metrových řádcích, které jsem si pronajmul ve velké společné vinici. Postupně mi „sousedí“, staří vinaři začali sami od sebe nabízet i jejich řádky. V současné době mám cca 1 000 hlav.

5. Jak se změnil vinohrad od Vašeho prvního setkání?

Převzal jsem několik zpustlých a zarostlých řádků. V prvních několika letech jsem musel udělat radikální řezy a některé hlavy úplně zrušit a podsadit nové. V posledních letech pouze pravidelně obnovuji uhynulé hlavy.

6. Kolik lidí pracuje na vinohradě v průběhu roku a kolik v období vinobraní?

V průběhu roku pouze my dva s manželkou. Na vinobraní se ale zapojuje celá rodina.

7. Vinobraní se účastní pouze Vaše rodina nebo si pracovníky i najímáte?

Zatím jsme to vždy zvládali v rodinném kruhu.

8. Jak se změnil průběh zpracování vína za dobu vašeho vinaření?

Techniky zpracování vína se stále vyvíjejí. Každý rok zkouším něco vylepšovat a nějaké novinky. Vloni jsme například pořídili nový vodní lis a vyzkoušeli jsme nový přípravek podporující větší výlisnost u červených vín.

9. Proč se vinohradnictví věnujete?

Začalo to jako takový odpočinkový koníček. Zahodil jsem telefon do auta a vyrazil si s nůžkami do vinohradu odpočinout a užít si ticho. Postupem času jsme s kamarády začali vinařit a chlubit se vzájemně svými úspěchy. Momentálně už si to bez vinohradu nedokáží představit a ani bez těch chviliek s přáteli nad pohárkem dobrého vínka ve sklepe.

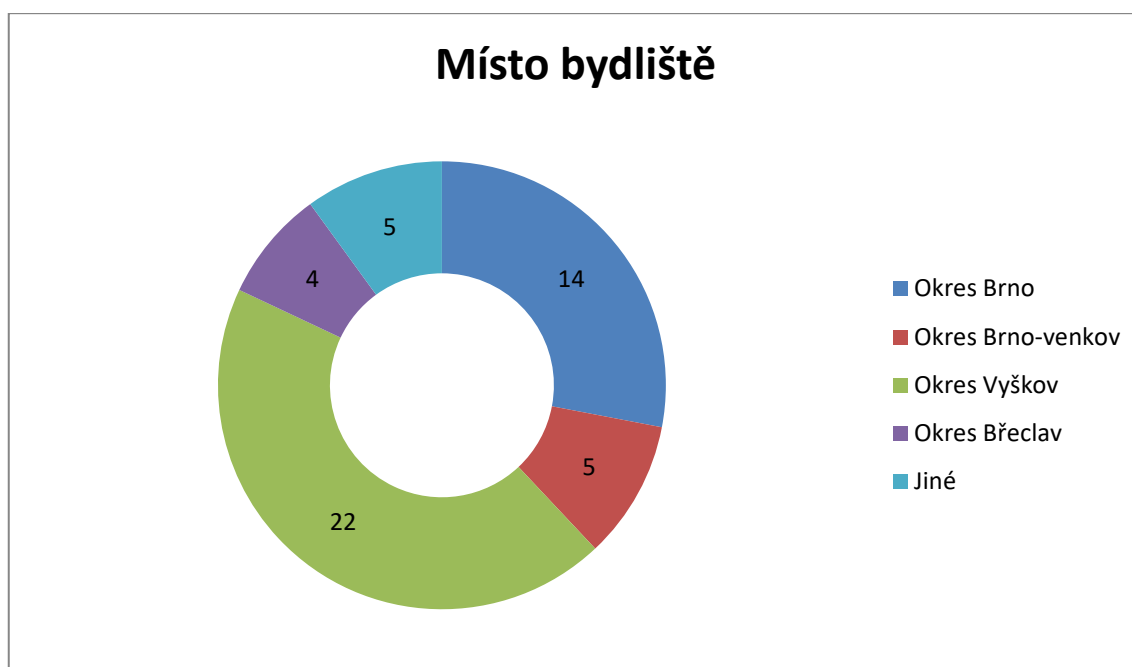
10. Upřednostňujete moderní technologie nebo zůstáváte u ověřených starších technik?

Proč nové, proč staré?

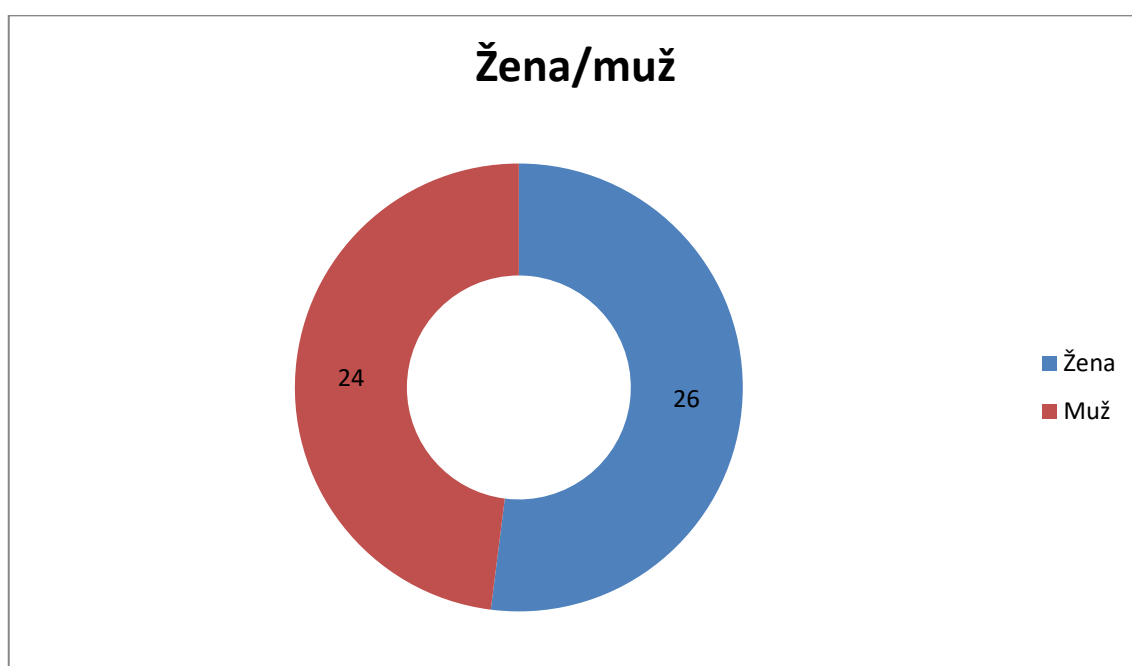
Jeden rok jsem kvůli doporučení známého poslal své víno na rozbor do laboratoře a zkoušel upravovat víno na základě těchto výsledků. Tento postup mě ale moc neoslovil a proto se raději držím technik, které jsem získal od zkušenějších vinařů, od kterých mám kvalitu časem ověřenou.

11. Účastníte se koštů vína či soutěží?

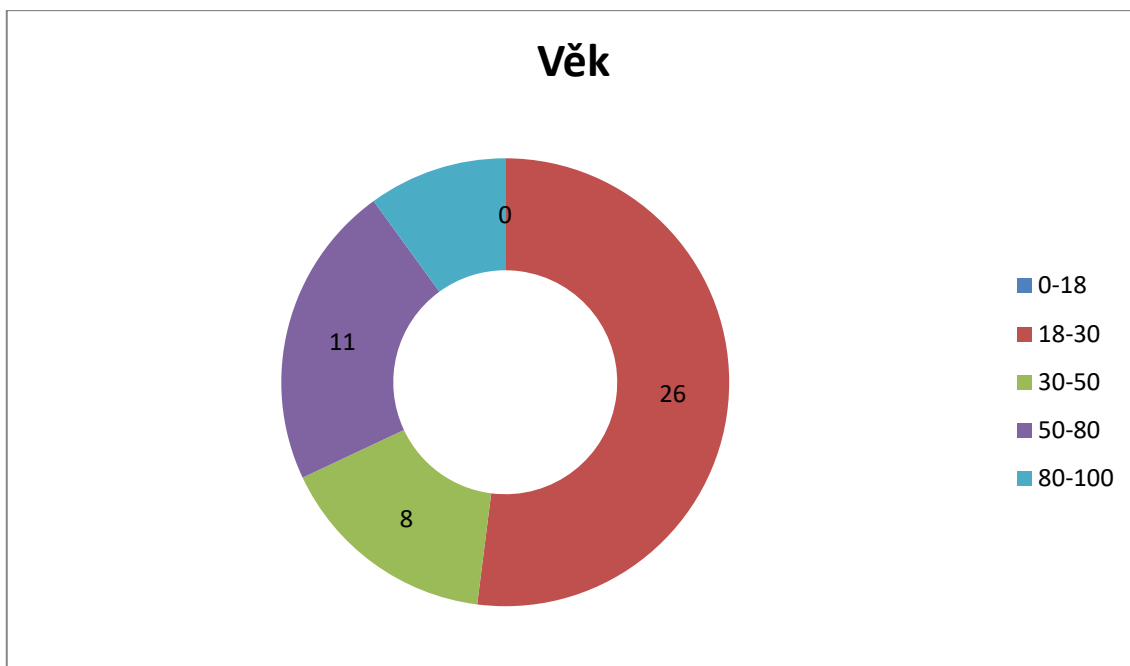
Ano, pravidelně dávám své vzorky na košty v širokém okolí. V několika nejbližších obcích chodívám jak na košty samotné, tak i na bodování vín.



Graf 1: Místo bydliště



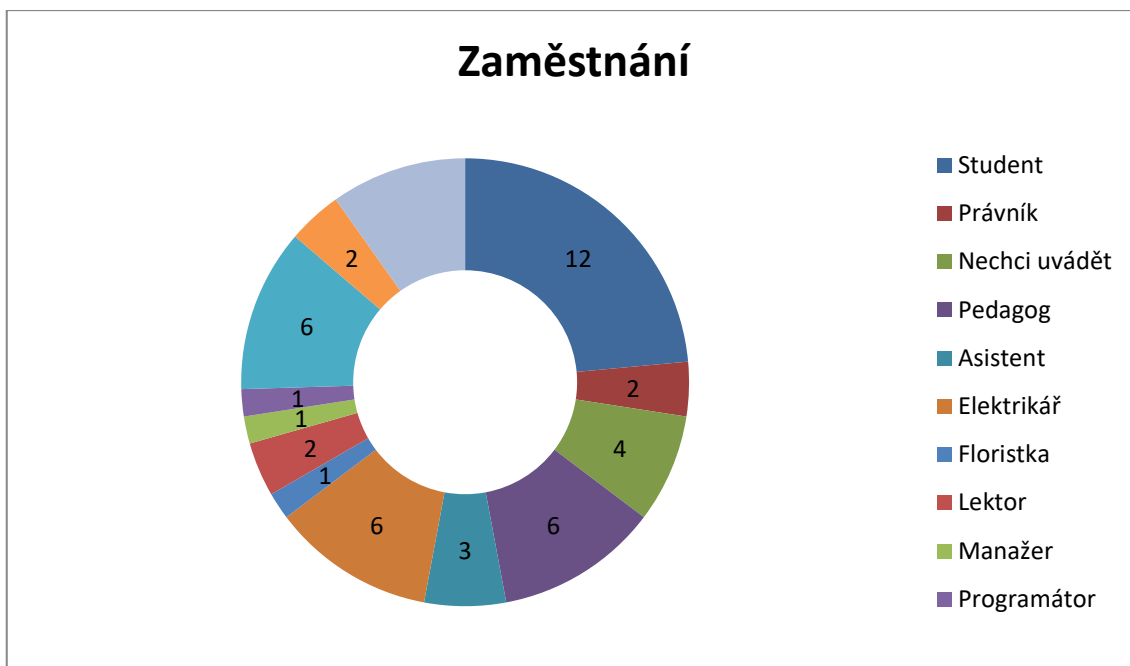
Graf 2: Žena/muž



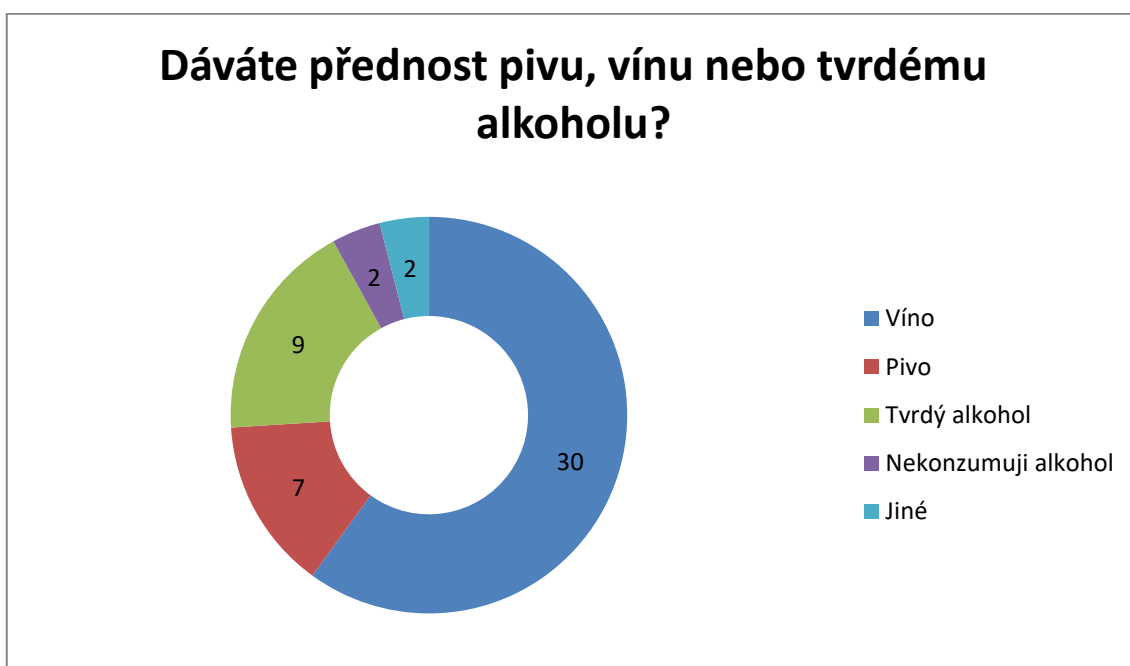
Graf 3: Věk respondentů



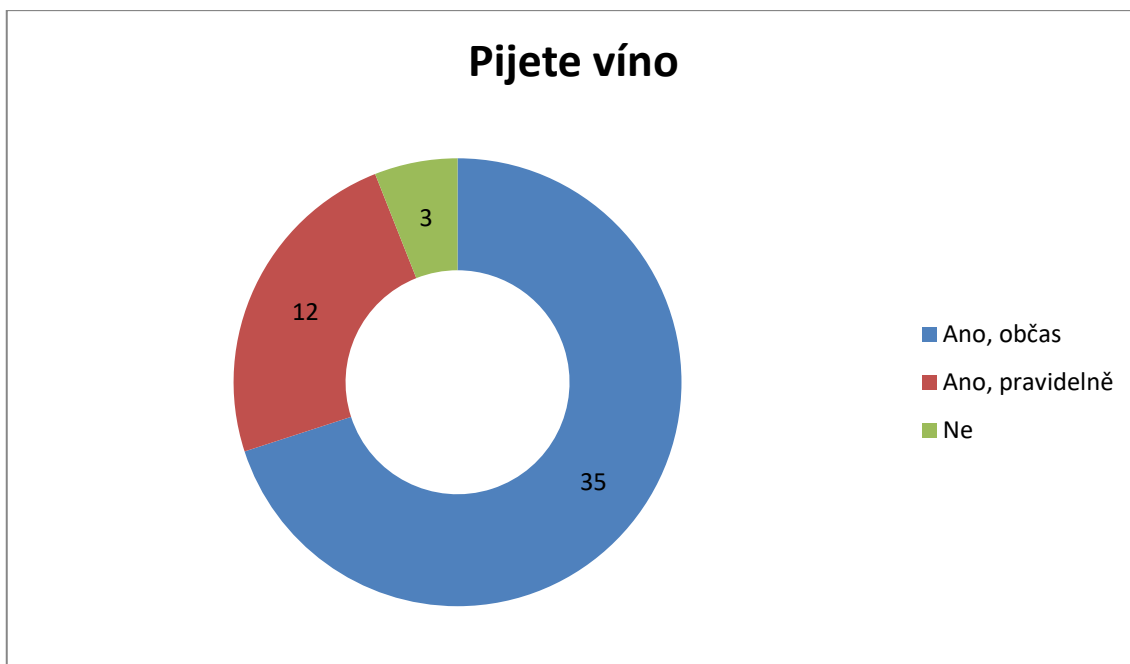
Graf 4: Nejvyšší dosažené vzdělání respondentů



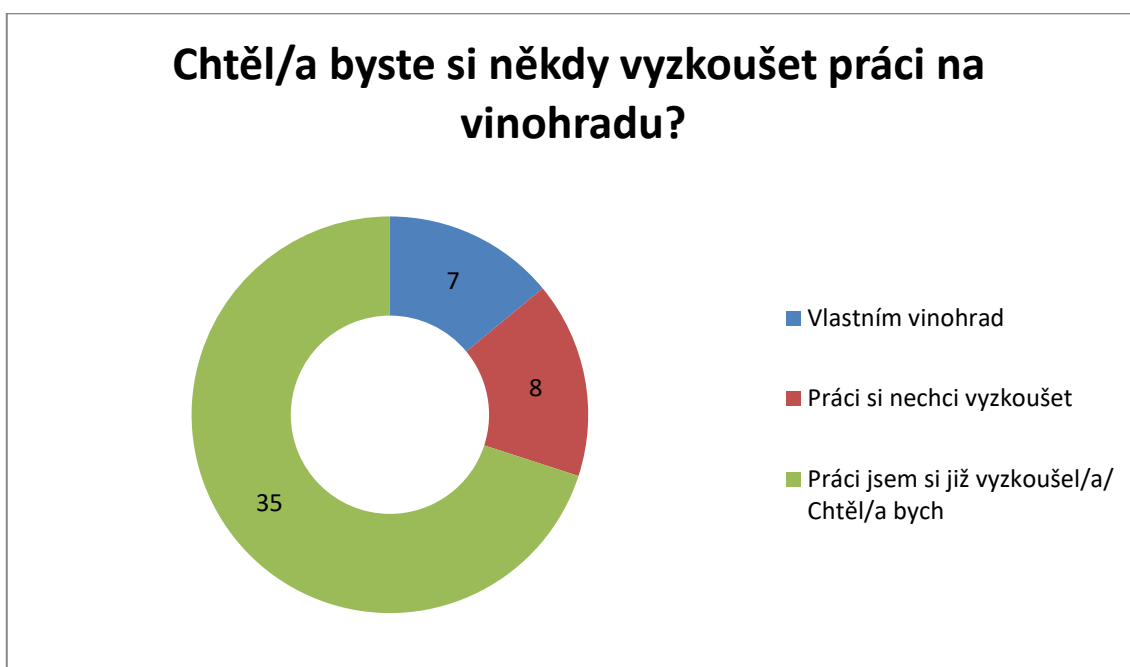
Graf 5: Zaměstnání



Graf 6: Dáváte přednost pivu, vínu nebo tvrdému alkoholu?

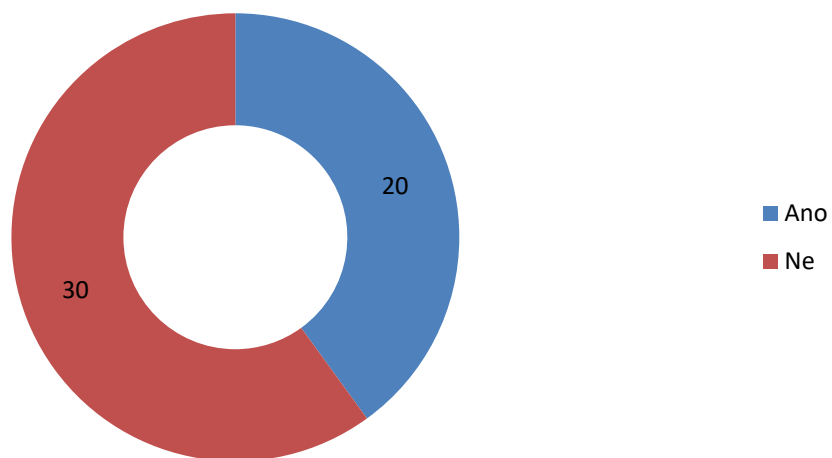


Graf 7: Konzumujete víno?



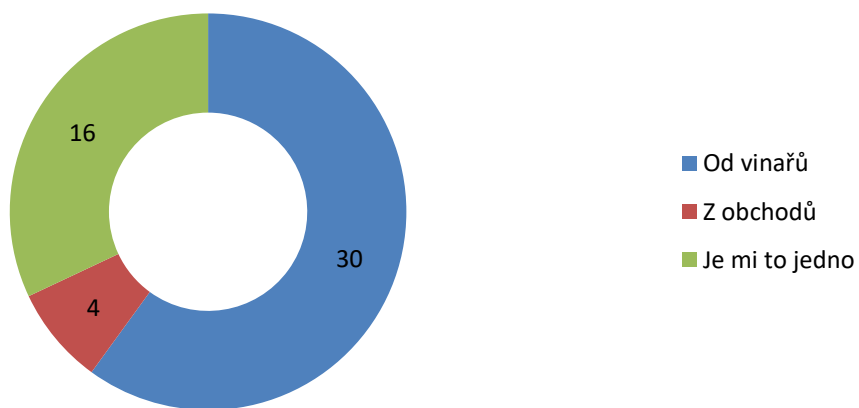
Graf 8: Chtěl/a byste si někdy vyzkoušet práci na vinohradu?

Víte, jak probíhá celý proces tvorby vína?



Graf 9: Víte, jak probíhá celý proces tvorby vína?

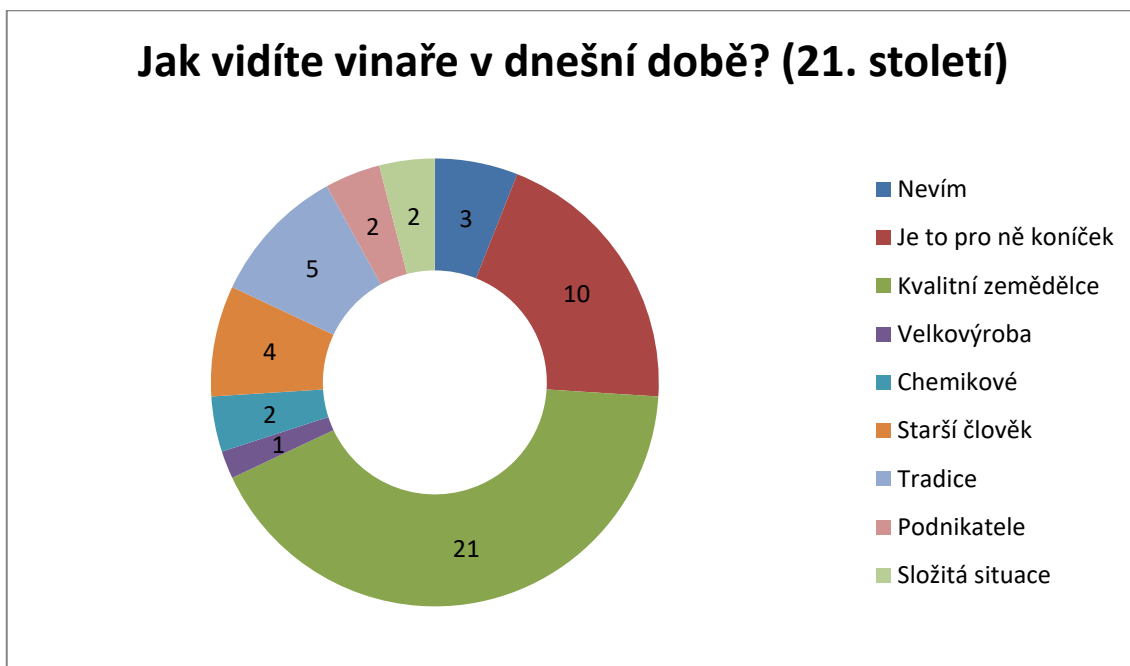
Dáváte přednost vínu od konkrétních vinařů nebo z obchodů či vinoték



Graf 10: Dáváte přednost vínu od konkrétních vinařů nebo z obchodů či vinoték

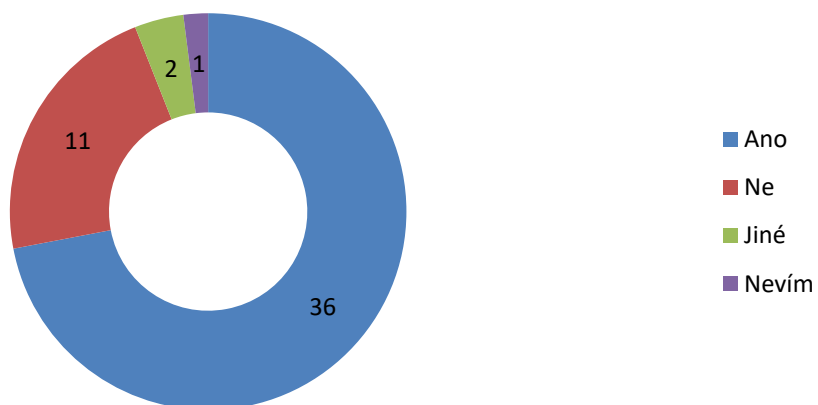


Graf 11: Znáte nějakého vinaře?



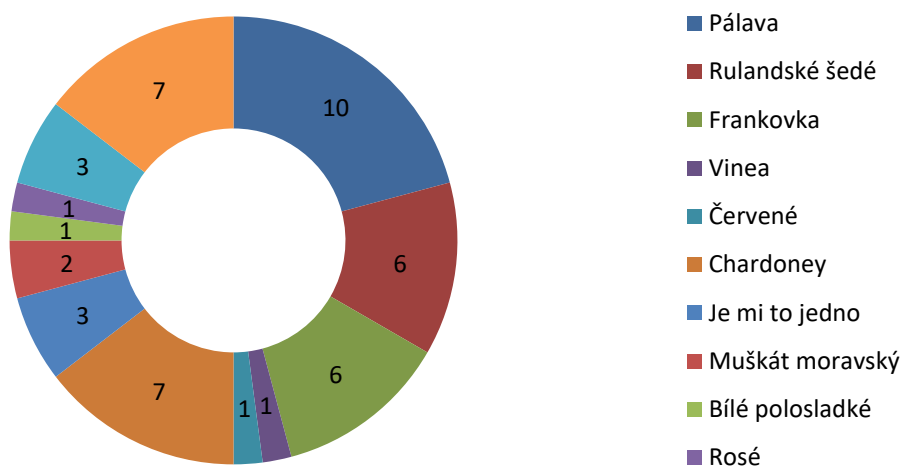
Graf 12: Jak vidíte vinaře v dnešní době? (21. století)

Považujete pouze Jižní Moravu za velmoc vinařství v ČR?



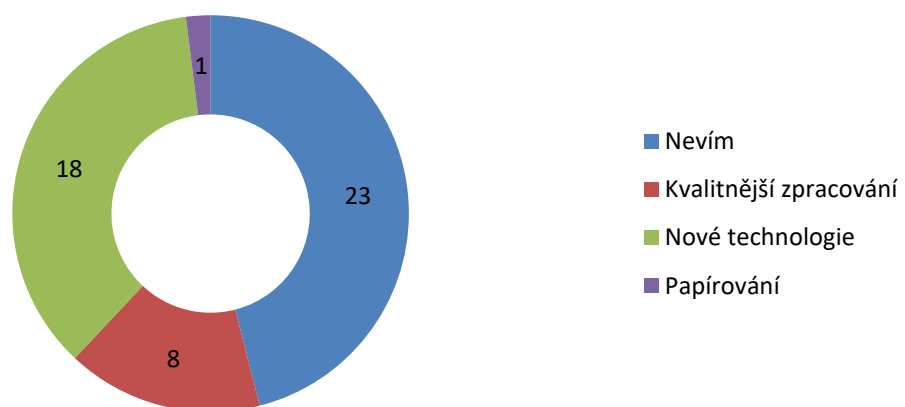
Graf 13: Považujete pouze Jižní Moravu za velmoc vinařství v ČR?

Jaké odrůdění vína dáváte přednost?



Graf 14: Jaké odrůdění vína dáváte přednost?

Jak se podle Vás proměnilo vinařství mezi 20. a 21. stoletím?



Graf 15: Jak se podle Vás proměnilo vinařství mezi 20. a 21. stoletím?



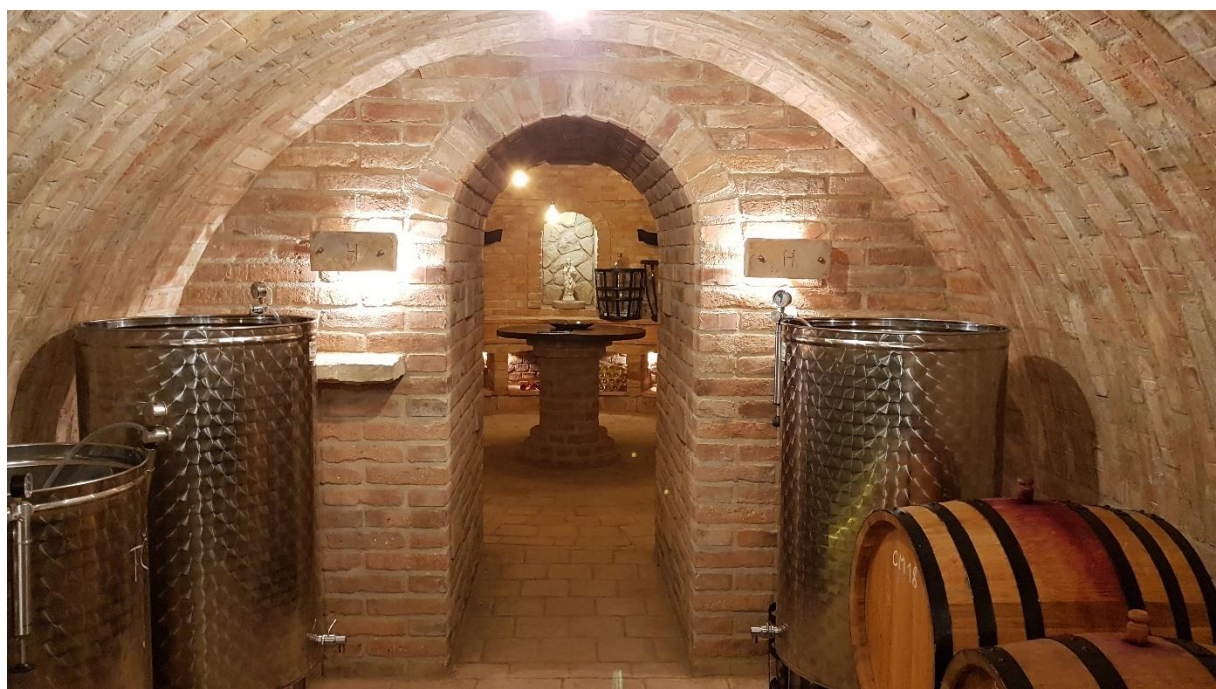
Obrázek 2: Vinice v zimě. Milešovicce. Foto J. Žerávek, 2022.



Obrázek 3: Řádek vinice v zimě. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2022.



Obrázek 4: Interiér sklepa. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2021.



Obrázek 5: Interiér sklepa. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2021.



Obrázek 6: Zděný sklep. Vážany nad Litavou. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 7: Patron vinařů sv. Urban. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2022.



Obrázek 8: Nádoby na víno. Vážany nad Litavou. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 9: Nádoby na víno. Milešovice. Foto J. Žerávek, 2021.



Obrázek 10: Stavba sklepa. Nížkovice. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 11: Stavba zděného sklepa. Nížkovice. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 12: Výstavba sklepa. Nížkovice. Foto M. Robešová, 2022.



Obrázek 13: Lis na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 14: Plastové sudy na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M.Robešová, 2021.



Obrázek 15: Kovové nádoby na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 16: Vchod do sklepa. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 17: Dřevěné sudy na víno s ozdobným ornamentem. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 18: Hadičky na natažení vína. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 19: Nádoba na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 20: Ozdoba na zdi domu ve vinařské oblasti. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 21: Lis na víno. Hostěrádky-Rešov. Foto M. Robešová, 2021.



Obrázek 22: Vinobraní. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1988.



Obrázek 23: Vinařská chata. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1964.



Obrázek 24: Vinař. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1963.



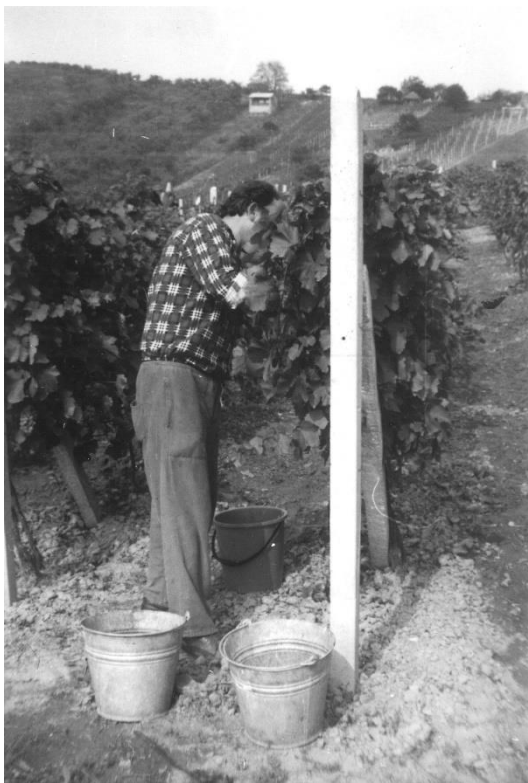
Obrázek 25: Ochutnávka vína během vinobraní. Milešovice. Foto Rodinný archiv. 1955.



Obrázek 26: Natažení vína. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1995.



Obrázek 27: Natažení vína. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1995.



Obrázek 28: Vinobraní. Milešovice. Foto Rodinný archiv, 1963.



Obrázek 29: Vinobraní. Milešovice. Foto Rodinný archiv, 1963.



Obrázek 30: Výstava vín. Hostěrádky-Rešov. Foto Rodinný archiv, 1975.