

TECHNICKÁ UNIVERZITA V LIBERCI
FAKULTA UMĚNÍ A ARCHITEKTURY
KATEDRA ENVIRONMENTAL DESIGN

DIPLOMOVÁ PRÁCE
VINAŘSTVÍ

Autor:
BcA. Jiří Chocholoušek

Datum odevzdání práce:
11. leden 2013, Liberec

OBSAH

1. ÚVOD.....	6
2. HISTORIE	
2.1. HISTORIE VÍNA.....	7
2.2. HISTORIE VINAŘSTVÍ.....	8
2.3. PŮVOD VÍNA.....	10
2.4. VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA.....	11
2.5. MIKULOVSKÁ VINAŘSKÁ PODOBLAST.....	12
3. VINNÉ STEZKY	
3.1. CHARAKTERISTIKA VINNÝCH STEZEK	14
3.2. MORAVSKÉ VINAŘSKÉ STEZKY.....	14
3.3. FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ ROZVOJ VINAŘSKÉ TURISTIKY.....	15
3.4. VÝROBA A KONZUMACE DOMÁCÍCH VÍN VERSUS DOVÁŽENÉ VÍNO.....	15
3.5. GÉNIUS LOCI VINAŘSKÉHO PROSTŘEDÍ NA MORAVĚ.....	15
4. TECHNOLOGIE VÝROBY VÍNA	
4.1. KLASICKÁ VÝROBA VÍNA.....	17
4.2. OBECNÉ PODMÍNKY PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY.....	21
4.3. ROZDĚLENÍ RÉVOVÉHO VÍNA.....	25
5. DEFINICE LAND ART	27
6. DEFINICE LANDSCAPE.....	28
7. KONCEPT.....	29
8. VÝZKUM.....	31
9. ZÁVĚR.....	33
10. SEZNAM LITERATURY.....	34
11. SEZNAM OBRAZKŮ.....	35
12. FOTODOKUMENTACE.....	36
13. VIZUALIZACE.....	40

ABSTRAKT

Tato diplomová práce se soustředí na vypracování ideového řešení prostoru vinařství. Umístěno je na hranici biosferické rezervace Pálava. Toto místo jsem zvolil pro své specifické tvarosloví krajiny a rázu prostředí obklopenými mírnými réвовými svahy. Základním výrazovým prvkem je samotná vinice, která vytváří svým elementárním rozvržením a řazením vysazených jednotlivých řad vinné révy grafický geometrický obrazec. Vinice je základním výrazovým prostředkem pro formování prostředí stavby vinařství.

Klíčová slova: vinařství, vinice, land-art, landscape

ABSTRACT

This thesis focuses on the development of the conceptual solution space of winery. It is located on the border of Palava biosphere reservation. I chose this place for its specific morphology of the landscape and environment surrounded by nature gentle vine slopes. The basic feature was a winery that produces its elementary layout and sequencing each series of planted vines graphic geometric shape. Vineyard is a means of expression for the formation of building environment of the winery.

Keywords: winery, vineyard, land-art, landscape

Poděkování:

Chtěl bych touto cestou poděkovat všem, kteří mi byli radou nápomocni a hlavně vedoucímu mé diplomové práce prof. Dr. Ing. arch. Bořku Šípkovi, za odborné vedení, za cenné rady a připomínky, které mi poskytoval během konzultací v průběhu zpracování mé diplomové práce.

V neposlední řadě patří velké poděkování mé přítelkyni a rodině za podporu během vypracování této diplomové práce.

Prohlašuji, že jsem na diplomové práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval.

1. ÚVOD

Pro vypracování své diplomové práce jsem si zvolil téma Vinařství. Důvodem mého vybrání daného tématu byla skutečnost mého blízkého vztahu k této jedinečné geografické oblasti - Pálava a celkový můj zájem o víno samotné. Rovněž s tím souvisejí technologické a výrobní procesy při zpracování vína a následně jeho prodeje a získání stáleho odběratele - zákazníka. Především mě zajímá oblast prezentace daného produktu vína se všemi aspekty jeho identifikace na trhu. V dnešním nepřehledném nabídku vín a vinařských produktů je dle mého názoru potřeba se soustředit primárně na kvalitu, ale souběžně podporovat a budovat tvář a charakter nabízeného produktu.

Na celém světě je kolem 10 200 000 ha vinic, které se rozkládají na tisíci vinařských oblastí a regionů. Spotřeba vína se v každé zemi liší, je to dáno především kulturou a historií země. Ve Francii, zemi vína, se spotřeba vína pohybuje kolem 53 l na jednoho člověka ročně. Zatímco v Německu, zemi odchované na pivo, se spotřeba vína pohybuje kolem 10 l na jednoho člověka ročně. V ČR je tato spotřeba kolem 15 l vína na jednoho člověka ročně, je to ovlivněno produkcí piva, které je v naší zemi velmi populární.

Vzhledem k rostoucímu zájmu o víno mezi lidmi a zvyšujícímu se zkoumání o původu a způsobu zpracování. Dále pak poznání zázemí prostor vinařství, kde je možnost přímo být obeznámen se základními postupy a popsáním všech kroků od pěstování vinné révy až po výrobu vína. Proto jsem se zaměřil na navrhnutí ideového řešení prostoru, který bude úzce spjatý s okolní krajinou a bude se jednat o otevřený degustační a prezentační prostor přímo vycházející z místa, které je tomu předurčeno a to je samotná vinice. Cílem práce je nabídnout odlišné řešení prostoru od stavebního způsobu pojetí budovy, ale mělo by se jednat o tvarování okolní krajiny a prostředí, který by tento způsob prezentace vína a vinařství odlišil od ostatních.

2. HISTORIE

2.1. HISTORIE VÍNA

Víno (z řec. oinos, z lat. vinum) je alkoholický nápoj vzniklý kvašením moštu nebo rmutu z hroznů révy vinné. Víno je odedávna součástí lidské kultury. Existovalo a bylo objeveno ještě před jejími počátky. Člověk jej spíš náhodně objevil, než vynalezl. Divoce rostoucí réva vinná byla vítanou součástí stravy v mnoha částech světa. Je o ní známo, že rostla už v období druhohor. Hrozny révy vinné obsahují cukr, kyseliny a aromatické látky, které dávají vínu strukturu. První víno zřejmě vzniklo z náhodně zkvašené hroznové šťávy na dně nějaké nádoby, kam pravěcí sběrači hrozny ukládali. Pro svou jedinečnou chuť pak byla nejčastěji kultivována réva planá *Vitis vinifera*, hojně pěstována zejména ve vyšších kulturách blízkého východu, dnes v oblastech Iránu a Izraele. Archeologická expedice v Iránu objevila džbán s úzkým hrdlem, na jehož dně byla jakási nažloutlá usazenina. Po důkladné analýze bylo zjištěno, že obsahuje kyselinu vinnou v množství, které se vyskytuje výhradně ve vinných hroznech a pryskyřici, již se ve starověku užívalo ke konzervaci vína. Džbán byl prokazatelně zhotoven mezi lety 5 400 a 5 000 před naším letopočtem. Nejstarší nalezené víno je tedy sedm tisíc let staré a Sumerové jsou zatím nejstaršími zjištěnými vinaři.[3]

Dále se réva postupně rozšířila do Egypta, Sýrie, Babylónie, potom do Číny, Palestiny a Řecka. Egyptští faraóni věřili, že víno je darem Osirise - boha kvetoucí vinice. Réva byla pěstována na březích Nilu. Rozkvět byl zaznamenán 2700 př. n. l., když faraón Tutan-chamon pozvedl úroveň výroby a podávání vína. O vyspělosti vinařství a vinohradnictví v Egyptě se zachovalo mnoho dokladů. Našly se amfory z pálené hlíny, na kterých je uvedený ročník vína, jeho kvalita, původ a dokonce i vedoucí vinice.

Ve starém Řecku, na Krétě a v Thrákii se dá hovořit již o vyspělém vinařství. Víno se stalo součástí kultury a považovalo se za jednu ze základních životních potřeb.

Za zakladatele vinařství je považován bůh vína Dionýsos, o kterém vzniklo mnoho pověstí. Dědicové řecké kultury, Římané, převzali jejich révu i vína. Tehdy bylo zvykem pít víno zředěné s vodou, také do něj přidávali koření. Začali víno scelovat, mísit a také falšovat. Přidávali do vína sádro, křídou, drcený jíl (dnes Bentonit) ke konzervaci, pryskyřici a drcený mramor. V průběhu dobývání jednotlivých území Římany se réva rozšířila i do dalších oblastí. Postupně dorazila do Francie, Španělska, Německa a v letech 276 až 282 za vlády císaře Próbuse i na naše území. [3]

2.2. HISTORIE VINAŘSTVÍ

Nejstarší písemné záznamy o existenci vína pochází z Gruzie, kde byly nalezeny zbytky hliněných džbánů zdobených reliéfy obrazů hroznů, které pochází z doby 6000 let před naším letopočtem. Koneckonců i výraz víno pochází z gruzínského slova gvino [2]. Ať už byla pravlast vína kdekoli, víme, že kolem roku 3500 před naším letopočtem bylo vinařství na vysoké úrovni ve staré Mezopotámii a to hlavně v Egyptě. Egypťané jistě nebyli první vinaři, ovšem jako první víno oslavovali a zobrazovali jej v obrazech a nástěnných malbách. Nejstarší vinice se nacházeli v okolí dnešní Alexandrie a pěstovali kolem šesti až osmi odrůd révy vinné [2].

Římané, nástupci a dědicové řecké kultury, převzali jejich révu i vína. Víno se zde pilo ředěné vodou a s přidaným kořením. Začali víno scelovat, mísit a falšovat. Přidávali do něj sádro, křídou, drcený jíl, drcené kameny, perly a různá aromata. Ke konzervaci používali pryskyřici a drcený mramor. Z této doby se zachovala literatura o vinařství. Píše se v ní o způsobu pěstování a postupu při výrobě vína. S vínem se stále více obchodovalo a metropolí těchto obchodů se stal Řím. Římané dobývali nová a nová území. Takto se réva rozšířila do Francie, Španělska, Německa a také na naše území.

Po pádu Říše římské bylo evropské vinařství na pokraji krachu. V Evropě panovalo nejisté a nepřátelské ovzduší. Od úplného zániku ochránila vinařství katolická církev, a to dodržováním tradice poslední večeře – víno bylo považováno za „krev Kristovu“. Kněží a mniši pěstovali vinnou révu po celé Evropě. Později se produkce mešního vína změnila ve výnosný obchod.

Ke konci středověku již bylo mnoho známých a proslulých vinařských oblastí ve Francii a Německu. Slavná byla vína z Poitou, Bordeaux, La Rochelle. V té době dochází k velkému rozkvětu vinařství v Německu. Především v Kolíně nad Rýnem vzkvétal obchod s „rýnským vínem“. Tímto termínem se označovala i vína z Alsaska, Bádenska, Mohanu i Mosely. Další významné oblasti Evropy byly Itálie a její vína z Piemonte, Adige, Valltellina, také vína z jižního Tyrolska. Neméně významnou oblastí Středomoří bylo Španělsko, ale kvalita jejich vín nebyla příliš dobrá, Řecko a Portugalsko.

V období novověku dochází k rozvoji vinařství hlavně ve Španělsku a v Itálii. Víno pili jen bohatí občané, méně majetné vrstvy teprve objevovaly půvab vína. Hlavní boom nastal v 19. století s příchodem průmyslové revoluce. Bohatí pili šampaňské, burgundské a bordeaux, obyčejní lidé vína méně známá. Na konci 19. století mšička révokaz zničila téměř veškeré evropské vinice. Následky byly katastrofické. Bylo zjištěno, že americká réva vinná je proti révokazu imunní a mladé výhonky evropské révy byly naroubovány americkou. Rozloha vinohradů již nedosáhla původního stavu.

Ve 20. století prodělalo vinařství velké změny, které ovlivnila mechanizace, nové vědecké postupy a zlepšila se odolnost vinic i samotných vín. V 60. a 70. letech se vinařský průmysl zaměřil na masovou produkci. Obrovský význam měla kvalita a autentičnost vín.

Původně se réva vinná šplhala po listnatých stromech až do výšky 10- 20 m. Vyhovovalo ji teplé a vlhké počasí. V Severní Americe se vyskytoval jiný druh révy vinné například *Vitis Labrusca*, který dával velké hrozny. Celkem se na Zemi vyskytuje více jak 60 druhů rodu *Vitis*. Avšak jen *Vitis vinifera* se do dnešní doby používá k výrobě jakostních vín. Díky promyšlenému výběru odrůd a zdokonalování pěstebních postupů se může vinná réva pěstovat téměř kdekoli. Například v chladných částech Evropy nebo ve vlhkém atlantickém podnebí a v oblastech Středomoří. [5]

2.3. PŮVOD VÍNA

Podle bible je pěstování révy činností „předpotopní“. Již Noe vzal do své archy rovněž sazenice vinné révy, přistál později někde na pomezí Turecka a Arménie, a to jsou právě ta místa, kde se začíná psát historie vína. Nejčastěji pěstovanou odrůdou byla kultivovaná planá *Vitis vinifera*. Nejrozšířenější byla na blízkém východě, dnešní Irán a Izrael. Potvrdily to archeologické vykopávky, kde byl v Iránu objeven džbán s úzkým hrdlem. Obsahoval kyselinu vinnou v takovém množství, které se vyskytuje jen ve vinných hroznech. Dále džbán obsahoval terebintovou pryskyřici, která se ve starověku, ale také v éře Římanů, používala ke konzervaci vína. Džbán byl vyroben mezi lety 5400 až 5000 před naším letopočtem, to znamená, že nejstarší víno je sedm tisíc let staré a Sumerové jsou nejstaršími známými vinaři. Další zdroj uvádí, že evropské typy révy vinné mají původ v Zakavkazsku, území dnešního Ázerbajdžánu, Gruzie a Arménie. Víno se zde vyrábělo již před 8000 lety a na tento fakt upozornily botanické a archeologické objevy. Také zde se pěstovala *Vitis vinifera*. Dokládají to nálezy fosilií s otisky listů révy vinné staré 60 milionů let. Rovněž v třetihorních a čtvrtohorních sedimentech byly objeveny pyl, listy a semena dávných zástupců révy vinné. Vinná réva dokázala přežít dvě doby ledové.

Réva se dále šířila do Egypta, Babylonie, Sýrie. Později do Číny, Palestiny a Řecka. V Egyptě byl mezi faraóny rozšířen názor, že víno je darem Osirise, což byl bůh kvetoucí vinice. Réva se pěstovala v okolí Nilu. Stopy vinařství sahají do doby kolem roku 2 700 před Kristem a v tomto období bylo docíleno největšího rozmachu. V této době faraón Tutanchámon pozvedl úroveň výroby a podávání vína. Zachovalo se mnoho dokladů o úrovni a vyspělosti vinařství v Egyptě. Mimo jiné byly nalezeny amfory – džbány z pálené hlíny, na kterých je uveden ročník vína, jeho kvalita, původ a dokonce i vedoucí vinice. Což jistě ukazuje na vysokou úroveň vinařství v této zemi. Bohatým zdrojem informací byla hrobka faraóna Nachta. Nástěnné malby ukazují jak velmi oblíbené bylo vinařství. Malby ukazují vedení révy vinné, její sběr do vrbových košíků, následné vysypávání do dřevěných kádí a drcení šlapáním. Kvasící mošt se přemísťoval do velkých

keramických nádob, které byly uzavřeny víčkem z bláta a slámy. Patron pěstování révy byl bůh Usit, který byl vzorem boha Dionýsa i Bakcha. [5]

2.4. VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA

Vinohradnické oblasti Moravy mají výhodnější podmínky pro pěstování révy než Čechy. Průměrná roční teplota činí kolem 10 °C, ve vegetačním období 16 °C, průměrné srážky jsou rozdílné a dosahují 500 – 700 mm ročně a délka slunečního svitu je 2 244 hodin, podle 78letého průměru zjištěného na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Pavlovicích [9]. Jižní Morava je podle legend i archeologických pramenů územím s nejstarší vinohradnickou a vinařskou tradicí u nás [3].

Dříve se Morava dělila do deseti podoblastí: **brněnská, bzenecká, kyjovská, mikulovská, mutěnická, podluží, strážnická, uherskohradišťská, velkopavlovická a znojemská**, ovšem podle nového vinařského zákona č. 321/2004 dělíme vinařskou oblast Morava na čtyři podoblasti: **znojemská, mikulovská, velkopavlovická a slovácká** [10, 13].

Geologicky se Morava nachází na rozhraní dvou základních stavebních jednotek evropského subkontinentu. Žulové masivy západní části končí v linii vymezené Znojmem a Brnem, kde začíná východní alpsko-karpatská oblast [3]. Půdní poměry jsou velmi rozmanité: od půd kamenito-břidličnatých přes štěrkové až k půdám převážně hlinitým. Vinice jsou založeny na svazích i v rovinách, vyhýbají se mrazivým kotlinám [9]. Na jižní Moravě dosahuje 80 % ročníků s dobrou, výbornou a vynikající jakostí vína a jen 20 % ročníků přináší jakost horší. Klima je přechodné s příklonem k vnitrozemskému s občasnými vpády vlhkého atlantického vzduchu nebo i ledového z vnitrozemí [3].

Vegetační období je poněkud kratší než v západní Evropě, ale zato vyniká ve většině let vyšší tepelnou intenzitou letních měsíců, což působí příznivě na zkracování vegetačních fenofází révy a umožňuje tak i pěstování odrůd s pozdním vyzráváním hroznů dávajících vysoce jakostní vína. Zrání hroznů probíhá na

Moravě pomaleji, a proto se v nich udrží a koncentruje větší množství a rozmanitost aromatických látek. Moravské vinařské podoblasti mají výborné předpoklady pro tvorbu bílých vín se zajímavým spektrem vůní a kořenitostí. Jejich plnost dále doplňují látky pocházející z charakteru moravských úrodných půd. Souhra vůní a chutí podtrhují svěží kyseliny, povzbuzující k opětovnému doušku harmonického a pro jednotlivou podoblast charakteristického vína [9].

Vinařská oblast Morava zahrnuje asi 96 % ploch registrovaných vinic v České republice, přičemž celková rozloha vinohradů představuje 18 500 hektarů. Tato vinařská oblast má průměrnou roční teplotu 9,42°C, průměr ročních srážek 510 mm a slunce tu svítí průměrně 2 244 hodin za rok. Vinařskou oblast Morava tvoří celkem čtyři podoblasti: Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká. Nejpestovanější bílé odrůdy jsou: Müller Thurgau 11 %, Veltlínské zelené 11 %, Ryzlink vlašský 8,4 %. Nejrozšířenější červené odrůdy jsou: Svatovavřínecké 9 %, Frankovka 7 %, Rulandské modré 4 %.

2.5. MIKULOVSKÁ VINAŘSKÁ PODOBLAST

Rozloha vinohradů mikulovské vinařské podoblasti je 4 500 ha a zahrnuje 34 obcí. Tuto podoblast charakterizují Pálavské vrchy s vápenitými půdami v okolí Pálavy, Dunajovické vrchy a Valtickou pahorkatinu s mohutnými návěsemi spraší a pískovou plošinu Bořího lesa, které jsou nejenom krásné, ale hlavně umožňují vinné révě skvěle vyzrávat. Podloží je složeno z vápenitých jílu, písků a spraší. [4].

Podnebí tu je velmi teplé a suché. Bílé odrůdy tu jsou vysázeny na podstatně větší ploše vinic (3 502 ha) a výrazně tu převažuje Ryzlink vlašský. K němu se druží tradičně Veltlínské zelené. Vína obou odrůd se tu vždy používala jako základní surovina pro výrobu šumivých vín [4]. Nejznámějšími obcemi jsou Lednice, Valtice a Mikulov. Je to oblast převážně bílých vín, která tu mají plnou chuť, příjemnou kyselinku, a výrazný odrůdový charakter. Vyrábí se zde řada přívlastkových vín zejména z odrůd Ryzlink vlašský, který zde vyzrává do skvělé

kvality s nezaměnitelným charakterem [5]. Ve Valticích, hlavním městě vína, sídlí několik vinařských organizací - Národní vinařské centrum s Národním salonem vín, Vinařská akademie Valtice, Střední vinařská škola. Mezi Valticemi a Lednicí se rozprostírá Lednicko-Valtický areál, památka světového kulturního dědictví UNESCO [4].

Dobrou kvalitu má i zdejší Rulandské bílé a Chardonnay. Severně od Pálavy se dobře daří odrůdám Ryzlink rýnský, Tramín červený, Pálava a Aurelius. Další nejvíce pěstované odrůdy: Müller-Thurgau, Svatovavřínecké, Frankovka, Neuburské, Sylvánské zelené a Zweigeltrebe. V poslední době se zkouší ve větší míře Cabernet Sauvignon a Merlot [4].

Středobodem krajinné krásy je Pálava - poslední výběžek stepí Panonie, vápencových Alp a perla vsazená na okraj lužních lesů dolního Podyjí. Tato chráněná krajinná oblast spolu s Lednicko-valtickým areálem zve k výletům do přírody a k zastavení u dobrého vína v četných vinárnách a soukromých sklepech. Význačné postavení díky kvalitě vín si tu získaly již ve středověku obce Sedlec, Dolní Dunajovice, Pavlov, Perná, Dolní a Horní Věstonice, Novosedly a Brod nad Dyjí. Na vápenitých půdách v okolí Pálavy vyžívá Ryzlink Vlašský do význačné jakosti odrůdového vína s nezaměnitelným charakterem zvláštním obsahem minerálií, který vynáší nenapodobitelnou souhrou pobízivou strukturu vín této staré odrůdy, která tu našla svůj pravý domov. Výbornou jakostí tu vynikají i Rulandské bílé a Chardonnay. V hlinitějších půdách Dunajovických vrchů se k Ryzlinku vlašskému přidává další odrůda typická pro Mikulovsko, Veltlínské zelené. Na méně vhodných polohách to je i Müller Thurgau a na Valticku Neuburské a Sylvánské zelené. Severně od Pálavy to jsou obce Strachotín, Pouzdřany a Popice známé Ryzlinkem rýnským, Tramínem a Pálavou, která vznikla na Šlechtitelské stanici vinařské v Perné, podobně jako odrůda Aurelius. [3]

3. VINNÉ STEZKY

3.1. CHARAKTERISTIKA VINNÝCH STEZEK

Cyklistika, cykloturistika a vinařská turistika zaznamenala v posledních desetiletích velký rozvoj. Jízda na kole je spojena s poznáváním okolí, přírodních a kulturních památek, se zdravým životním stylem a bezesporu je nejekologičtější způsobem cestování. Neznečišťuje ovzduší, přispívá ke zdraví cyklistů, je bezhlučná a pro celé okolí velmi příjemná.

Zakládání vinných a cyklistických stezek přináší řadu výhod. Patří k nim vytváření nových pracovních míst místním obyvatelům, rozšíření turistických produktů a služeb, zachování tradic vinařství, zapojení vinařů do turistických služeb, záchrana kulturního dědictví a zlepšení životního prostředí. To vše pomáhá ekonomické, ekologické a kulturní sféře života obyvatel. [8]

Aby mohly tyto stezky dobře fungovat, je důležité je oddělit od automobilové dopravy. Cílem je bezpečnost cyklistů a jejich ochrana. Také další zpřístupnění méně známých a navštěvovaných míst je jedním z hlavních přínosů stezek.

Vinné stezky jsou protkány mnoha místními sklípky, setkáte se zde se zkušenými vinaři, pohostinnými lidmi, poznáte krásnou a jedinečnou přírodu.

3.2. MORAVSKÉ VINAŘSKÉ STEZKY

Nejvýznamnějším projektem, který poprvé zřetelně artikuloval pojem vinařské turistiky a pojmenovával potřebnou infrastrukturu, služby a marketingové nástroje pro její rozvoj, byl projekt Nadace Partnerství pod názvem Moravské vinařské stezky. Projekt s velkou vizí a ambicí navrhoval vytvoření site cyklistických tras, spojujících všechny významné vinařské obce, polohy vinic a památky jihomoravského kraje, s přesahem na Uherskohradištsko, patřící do Zlínského kraje. I z pohledu tvorby regionálních turistických produktů předbíhal v roce 1998 svoji dobu, kdy neexistovaly regionální spolky obcí a nebyly ustanoveny ani kraje. Výzva ke spolupráci na tomto projektu byla adresována

310 vinařským obcím a vinařům, v té době většinou skrytým za oponou tehdejší šedé ekonomiky. [online 10]

3.3. FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ ROZVOJ VINAŘSKÉ TURISTIKY

Pro porozumění situace na trhu s vínem v České republice a pro lepší chápání mentality průměrného českého konzumenta vína je důležitým faktem, že domácí produkce, která má v posledních letech stoupající trend, tvoří pouze jednu třetinu celkové konzumace vína. Zbýlé dvě třetiny tvoří vína z dovozu, zejména Itálie a Francie. Bohužel se jedná o vína v nižších cenových hladinách a z převážné části o víno „krabicové“. Vývoz vína vyrobeného v ČR dosahuje v posledních letech k jedné pětině domácí produkce. [online 10]

3.4. VÝROBA A KONZUMACE DOMÁCÍCH VÍN VERSUS DOVÁŽENÉ VÍNO

Situace na domácím trhu vykazuje růst konzumace vína, nárůst podílu dováženého vína, mírný růst domácí produkce vína a současně rozevírající se nůžky cenových hladin. Vína za nižší ceny tvoří výraznou většinu prodeje, ale na druhé straně roste i objem prodaných drahých vín. Tento fakt svědčí o zvyšování počtu konzumentů vína ve všech sociálních a ekonomických skupinách obyvatel. Víno v popularitě dohání pivo a předhání tvrdý alkohol. Víno se stává věcí moderního stylu života a to v souladu s vinnou kulturou většiny Evropy a vinařských enkláv tzv. nového světa, kam patří USA, Chile, Austrálie apod. [online 10]

3.5. GÉNIUS LOCI VINAŘSKÉHO PROSTŘEDÍ NA MORAVĚ

Vinné sklepy jsou podzemní části někdy samostatné, většinou pak spojené se stavbou lisovny nebo pod obytnými domy. Jsou nejtypičtější částí hmotné kultury vinařství na jižní Moravě. Soubory sklepů vytváří tzv. „sklepni uličky“. Tento moderní novotvar historicky neexistoval a pro lokality sklepů se používali místní názvy jako jsou: Šidleny, Pod Šišťotem, Pod horů, Dolní Frejd, Zelnice, Pod bůdami apod.

Podle výsledků studie Ing. arch. Ivo Kabeláče je na Moravě asi 10 typů vinařských a vinohradnických staveb. Zajímavé je, že typy nejsou rozděleny podle lokalit ani regionů, ale volně se promíchávají na celém území Moravy. Z památkově chráněných souborů sklepů jsou neznámější Veletiny u obce Vlčnov na Uherskohradištsku a Plže v Petrově na Strážnicku. Kromě toho je řada památkově chráněných individuálních sklepů.

S úpadkem soukromého podnikání a individuálního vinaření v dobách komunismu chátraly také stavby sklepů. Ničila je buď absence jakékoliv péče nebo nevhodné přestavby. Až po roce 2000 se začal projevovat větší zájem o sklepy jako atraktivitu a provozní prostor pro vinařskou turistiku. Bohužel stavební zákon samostatný podzemní sklep neklasifikuje jako stavbu a sklepy nebyly jako stavby vůbec evidovány. Nevztahovala se ně tudíž ani řádná legislativní úprava. Z tohoto důvodu byly úpravy sklepů nekontrolovatelné, včetně jejich nadzemních částí.

V současnosti je o sklepy velký zájem, jsou využívány k produkci i skladování vína, ale stále častěji k zážitkové vinařské turistice. Jejich stavební a estetické úpravy více respektují původní formy a materiály, stále více se vrací k autentickým historickým formám. Z důvodů jejich využití jako víceúčelových objektů, zejména jako víkendového nebo turistického ubytování, jsou jejich nadzemní části rozšiřovány. Sklepy dostávají moderní, nepůvodní funkce, protože ve sklepech místní lidé nepřespávali, vždy se vraceli na noc domů. Tyto často devastující přestavby jsou daní turistickému pokroku a nedokonalé ochraně lidové architektury. [online 10]

4. TECHNOLOGIE VÝROBY VÍNA

4.1. KLASICKÁ VÝROBA VÍNA

Víno je alkoholický nápoj vzniklý kvašením moštu nebo rmutu z hroznů révy vine. Základní surovinou pro výrobu vína jsou čerstvé vinné hrozny. Hrozny se sbírají na vinici v našich podmínkách zhruba v období konec srpna, velmi rané odrůdy, až konec listopadu kdy se sbírají pozdní odrůdy. Výjimkou je sbírání hroznů v zimních měsících za mrazu při výrobě ledového vína. Odrůdy pro výrobu vína můžeme zjednodušeně rozdělit na bílé (pro výrobu bílých vín) a modré (pro výrobu červených vín). Co nejrychleji po sklizni se oddělí třapina od bobulí. [2]

Odzrnění - proces oddělení třapiny od bobule tzv. zrna. Třapiny jsou odpadem a zpravidla se použijí jako hnojivo ve vinici. Důležité je, aby toto oddělení proběhlo šetrně, aby se nepoškodily pecičky v bobulích, ze kterých by se poté mohly dostávat do vína hořké látky. Takto oddělené bobule, resp. mošt s narušenými bobulemi, se nazývá rmut.

Lisování - při výrobě bílých vín se rmut v krátké době lisuje. Doba lisování od odzrnění se může pohybovat od „téměř okamžitě“ po několik hodin. Většinou se nechává rmut macerovat 3 až 6 hodin kvůli lepší extrakci aromatických látek, které jsou uloženy ve slupce bobulí.

Odkalení - po vylisování se dnes mošt zpravidla odkaluje, tzn. že se oddělí usazeniny (zbytky třapin, kalící látky atd.). Po odkalení může následovat zvýšení cukernatosti. Toto je povoleno pouze u stolních a jakostních vín, u vín s přívlastkem se cukernatost zvyšovat nesmí. Pokud se cukernatost zvyšuje u červených vín, děje se to ihned po odzrnění, aby přidaný cukr kvasil spolu se rmutem. Další částí procesu je kvašení.

Kvašení - kvašení se může nastartovat samovolně, díky kvasinkám, které jsou již na hroznech na vinici, nebo použitím speciálních selektovaných kmenů kvasinek.

Nejvíce používané jsou kvasinky kultur *Saccharomyces cerevisiae*. Použití selektovaných čistých kultur kmenů kvasinek má několik výhod.

- vytvářejí jen málo vedlejších produktů kvašení
- vysoká výtěžnost alkoholu
- nevznikají látky znesnadňující filtraci, kvasniční kaly se lehce usazují

Kvašení je chemickým procesem přeměny cukru na alkohol za vzniku kyslíčnku uhličitého a tepla. [2]

Současným trendem (zvláště u bílých vín) je chlazení kvasícího moštu tak, aby teplota kvasícího moštu nepřekročila 18 – 20 °C. Při této teplotě se ve víně uchová mnohem více přírodních aromatických látek, než kdyby se mošt nechal kvasit samovolně při vyšších teplotách. Kvasící mošt se nazývá „burčák“ a je to převážně v našich zemích oblíbený nápoj.

Souhrn operací od prvního stáčení po lahvování vína se odborně nazývá školení vína. Při školení vína se jedná hlavně o kroky vedoucí k jeho stabilizaci a přípravě na lahvování.

Stáčení - stáčením se víno oddělí od kvasnic, které klesly na dno nádoby. Víno je možné stáčet jak bez přístupu vzduchu za pomoci inertních plynů nebo za přístupu vzduchu nebo vydatnějším provzdušněním. [2]

Síření - víno sířili již staří Římané a do dneška nebyl vynalezen způsob, jak vyrobit víno bez síření. Síření se provádí oxidem siřičitým, který vzniká spalováním síry na plátcích ze skelného vlákna nebo roztokem pyrosiřičitanu amonného. Oxid siřičitý má antiseptické a antioxidační účinky. Odebírá kyslík z prostředí a tím ničí mikroorganismy na něm závislé. Zároveň slouží jako konzervační prostředek. Musí se však sířit šetrně, protože oxid siřičitý neprospívá ve větším množství lidskému zdraví a může také negativně ovlivnit vůni a chuť vína. [2]

Čiření - technika odstraňování kalicích částecí a nestabilních látek z vína. Pomocí přírodních inertních látek jsou nečistoty ve víně strhávány ke dnu nádoby a potom odstraněny spolu s kaly při stáčení vína. Nečistoty ulpívají na čiridlech na základě opačných elektrických nábojů částecí jednotlivých čiridel. K čiření se užívá bentonit – stabilizuje víno při změnách teploty. Lze jím ošetřit jak víno, tak mošt, bentonit adsorbuje bílkoviny, barviva a látky ovlivňující chuť vína. Vyzina – klasický čiricí prostředek, pochází ze sušených měchýřů ryby vyza, jesetera nebo sumce. Pozměňuje tříslavinový komplex vína.

Kasein – bílkovinný přípravek získaný z odstředěného mléka, jeho použitím lze upravit vysokou barvu bílého vína nebo odstranit hnědý tón červeného vína. Bílek ze slepičích vajec se užívá k harmonizaci červeného vína. Je to nejstarší čiridlo. Účinnou látkou je albumin, zjemňuje tvrdá vína a upravuje drsné látky ve víně. Dále se k čiření používá želatina, gel kyseliny křemičité, síran měďnatý, chlorid stříbrný aj. [2]

Filtrace - filtrace je fyzikální metoda sloužící k odstranění kalicích částecí ve víně a odstranění mikroorganismů z vína. Má mnoho příznivců i odpůrců. Velkovýroba se bez filtrace neobejde, i když je prokázáno, že ochuzuje vína o mnoho cenných látek. Nefiltrovaná vína lze konzumovat pouze přímo u výrobce a jejich delší skladování v láhvi je problematické.

Známe několik způsobů filtrace:

Sít'ová filtrace - otvory ve filtrační hmotě jsou menší než kalicí částice.

Absorpční filtrace - filtrační hmota má silný elektrický náboj, který zachytává opačně nabitě kalicí částice.

Kombinovaná filtrace - filtrační hmota kombinuje oba předchozí způsoby.

Cross-flow filtrace - je možná jen na speciálním zařízení, které využívá proudění kapaliny k samočištění speciálních filtračních segmentů a nezanáší se. Nejčastěji

se používá kombinovaná filtrace na tlakovém vložkovém filtru a jištění síťovou filtrací na membránovém filtru. V poslední době se ve velkovýrobě rychle uplatňují cross-flow filtry. [2]

Jako filtrační materiál se používá celulóza – má relativně propustnou strukturu s nižším čistícím účinkem, křemelina – při filtraci tvoří spolu s kaly na síti tzv. filtrační koláč, perlit - pomocná filtrační látka s vulkanické horniny, má nižší filtrační účinek než křemelina, používá se u produktů, kde není nutné dosáhnout ihned vysoké čistoty.

Lahvování – je konečný proces při výrobě vína. Víno musí být natolik stabilní, aby v láhvi nevznikaly usazeniny a změny. K tomu aby k těmto změnám nedocházelo, je třeba dodržet nezbytná opatření před samotným lahvováním. Musí se provést senzorické hodnocení vína, musí se zkontrolovat obsah oxidu siřičitého, případně upravit, bývá provedena zkouška stability bílkovin, kontroluje se stabilita vůči vinnému kameni, víno může být odkyseleno. Víno musí být lahvováno výhradně čisté a dostatečně vyzrálé. [2]

4.2. OBECNÉ PODMÍNKY PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY

Zeměpisná lokalizace

Réva vinná nejlépe prospívá v teplém a vlhkém létě. Po staletí získávané a předávané zkušenosti, neúnavné hledání nejvhodnějších odrůd k pěstování, pomohly k rozvoji vinařství i v oblastech se studeným klimatem, jako je Německo, nebo v příliš horkých a suchých územích, k nimž patří Středomoří.

Obecně lze říci, že nejlepší výsledky v pěstování révy vinné jsou na severní polokouli mezi 30° a 50° zeměpisné šířky a na jižní polokouli mezi 30. a 40. rovnoběžkou. [5]

Lidský faktor

Jestliže má vinař vhodnou půdu, příznivé počasí a vysazenou dobrou odrůdu, měl by být schopen vyrobit kvalitní víno. Ne vždy je to tak prosté a jednoduché. Mnoho drobných vinařů nemá nezbytné finanční prostředky k investování do vinic a vinařství. Nakonec produkují méně kvalitní vína. Ne všichni vinaři se vinařství věnují na plný úvazek. Většina z nich jsou pracující v zemědělství nebo jiných oborech.

Handicap, který se ve vinařství v době komunismu vyvíjel v podobě zastaralých zařízení, nedostatku financí a nemoderních technologií a také v přílišném používání umělých hnojiv, se v posledním desetiletí postupně smazává. Znalosti, zručnost a vynikající topografické a klimatické podmínky pomáhají k rozvoji a rozkvětu vinařství. [5]

Klimatogeografické poměry

Také klimatické poměry rozhodují, kde se bude nejvíce dařit révě vinné. Pro dobrý růst rostlin a bohatou úrodu jsou důležité tyto klimatické podmínky: zimy by měly být mírné, v době květu by se již neměly vyskytovat noční mrazíky. Na

jaře by mělo být vlhko a léto má být dostatečně teplé, aby hrozny mohly dobře dozrát.

Charakteristika podnebí, což jsou srážky, slunce, teplota a vítr, určují nejen možnost pěstování révy, ale také výnos a kvalitu úrody. Obecně je možno říci, že k správnému dozrání hroznů je potřeba asi 1800 až 2000 hodin slunečního svitu během roku.

Rané odrůdy je možné pěstovat na místech s menším počtem hodin slunečního svitu, protože dozrávají dříve. Kdežto pozdní odrůdy dozrávají později a proto potřebují větší intenzitu a více slunečních hodin.

Slunce je pro víno velmi důležité. Čím více slunce, tím více cukru, který se v době kvašení přeměňuje na alkohol.

Dalším důležitým faktorem je vlhkost. Při nadměrném teple a suchu vzniká v hroznech mnoho cukru a málo kyselin. Víno vyrobené z takovýchto hroznů je velmi těžké a fadní. Dostatek srážek zajišťuje správné množství kyselin a tím i lepší víno. Rostlina révy vinné potřebuje minimálně 500 ml srážek ročně. Do jisté míry je možné vodu přivést zvenčí. Vydatné a dlouhodobé deště révě nijak neprospívají. Málo propustná půda může způsobit „mokrý nohy“. Také květům a mladým hroznům mohou srážky a kroupy způsobit poškození. Pro vyvážený růst révy vinné je důležité přiměřené rozložení srážek.

Kromě slunce a srážek je pro vinohradnictví důležitá také průměrná roční teplota. Neměla by klesnout pod 9°C a přesáhnout 21°C. V Německu, kde je průměrná roční teplota nižší se proto produkují převážně vína bílá. Naopak ve Středomoří je roční teplota vyšší a vyrábějí se zde především vína červená. Réva dokáže poměrně dobře snášet několik týdnů silné zimní mrazy. Ale na jaře ji noční mrazíky velmi škodí. Zvláště v období květu jsou mrazy pro vinaře pohromou. I mladé hrozny jsou velmi citlivé na mráz. Již při prvním náznaku mrazů jsou vinaři připraveni rostlinu chránit.

Dalším pro růst révy důležitým klimatickým faktorem jsou větry. Silné větry nebo poryvy větrů způsobují velké škody především v jarních měsících. Réva je ještě měkká a snadno se láme. Studené severní větry také působí problémy, ale

v horkých oblastech mohou pomoci révu ochladit a ve vlhkých oblastech zase vysušit. Teplé větry spolu s vlhkostí a suchem představují ideální podmínky pro ušlechtilou plíseň *Botrytis cinerea*, která je základem pro přírodní sladká vína. Vlhké mořské větry v Portugalsku jsou příčinou šíření šedé plísně, proto vinaři vedou révu až do výše 2-3 metrů. Velké množství soli poškozuje listy i hrozny.

Réva patří do rozsáhlého rodu *Vitis*. Tento druh zahrnuje asi 4000 odrůd, ale jen 200 z nich jsou vhodné pro výrobu vína. Běžný spotřebitel rozezná asi 20 druhů a zkušený dovozce nebo enolog přibližně 40 až 50 odrůd. [1,5]

Topografie

Z hlediska pěstování je réva nepříliš náročná rostlina, která potřebuje jen dostatek světla, tepla a vody. Při volbě místa je dobré vybírat oblasti s dostatečně dlouhým slunečním svitem. Může to být svah, údolí i rovina. Při nedostatku vody a mnoha hodinovém slunečním svitu mohou rostliny trpět suchem. Proto se ve velmi suchých a teplých oblastech častěji pěstuje réva ve vyšších nadmořských výškách.

V chladnějších oblastech s velkým množstvím srážek se vinicím daří na jižních, východních nebo západních svazích. Tady totiž rostliny přijímají více tepla. Další výhodou svahů nad údolími je menší ohrožení mrazíky. V jiných vinařských oblastech se využívá odraz slunce od vodní hladiny. Jinou výhodou vinic ve svazích je lepší propustnost půdy. Voda, která je pro vinice velmi důležitá, musí být přítomna ve větších hloubkách půdy. Réva koření hlouběji a tím získává z půdy i tolik potřebné živiny. Ve velmi teplých oblastech se vinice zavlažují. V Evropě je toto zakázáno stejně jako přemíra hnojení. Réva, která je zavlažována a hnojena, nekoření v hloubce, ale jen pod povrchem a proto může snadno „zlenivět“. Velké množství vinic v Evropě je zakládáno v okolí řek. Vodní plochy je chrání před silnými mrazy v zimě a v létě jsou pro ně dostatečným zdrojem vlhka a chlazení. Kromě světla, tepla a vody je důležitý také vítr. Může mít jak pozitivní tak negativní dopad na rostliny. V období horka rostlinu ochlazuje, po deštích ji osušuje, ale příliš silné a časté větry mají i negativní vliv. V tomto případě se často jako bariéra větru vysazují lesy nebo větrolamy. [1]

Geologická stavba oblasti

Na sever od Mikulova se nacházejí alpinsky zvrásněné horniny jako jsou břidlice a pískovce. Na severovýchodě jsou pak terciérní horniny rovněž alpinsky zvrásněné. Na jihu a východě převažují horniny jako jsou hlíny, písky, spraše, štěrky a také terciérní horniny – jíly a písky. Východně od Mikulova jsou spraše s velkým množstvím živin, jen fosforu je méně a bóru je nadbytek. Hojně se zde vyskytují i vápencové bloky. Horniny jsou rozrušeny četnými geologickými zlomy.

Nejhezčím krajinným útvarem jsou Pavlovské vrchy, ostře kontrastující s vodnatou krajinou Dyjsko-moravské nivy. Z údolní nivy Svratky a Dyje v nadmořské výšce 165m vystupují příkře na krátké vzdálenosti necelých 3 km až do výšky přes 500m Pavlovské vrchy.[6] Táhnou se v 15 km dlouhém pásmu od Pavlova směrem na jih ke státní hranici s Rakouskem. Jsou tvořeny jednotlivými vrcholy: Děvičky s impozantní zříceninou středověkého hradu (424 m), Děvín (554,5m), Kotel (483m), Stolová hora (458m), Kočičí skála (362m), Tyrole (385m), Svatý kopeček (363m) a Šibeniční vrch (238m). Na rakouském území pokračují Pavlovské vrchy dalšími kopci s nadmořskou výškou přes 300m. Tato nejzápadnější část Karpatské soustavy bývá označována jako Rakousko-jihomoravské Karpaty. Na území České republiky má tato soustava rozlohu 44 km². [6] Jsou viditelnou dominantou Mikulovska a na jejich jižních svazích se nacházejí ty nejteplejší vinice. Méně výrazné jsou Milovická a Valtická pahorkatina.

Pálava na Mikulovsku je tvořena jurskými vápenci s písčitými vápenci a slíny. Tyto vápence jsou rozděleny do dvou skupin. Starší jsou klenické vrstvy s mocností 80 - 100 m. Jsou tvořeny šedými a černošedými vápenitými jíly a jemně zrnitými šedými vápenci. Na ně nasedají 120 - 150 m mocné vrstvy mladších ernstbrunnských vápenců. Jsou převážně bělavé, jemnozrné a chemicky neobyčejně čisté. Dále zde jsou flyšové jílovce a pískovce tzv. ždánického příkrovu. Nacházejí se zde také až dvě desítky metrů vysoké návěje

spraší. Západní okraj je tvořen terciárními písčky a jíly s nedostatkem fosforu a s velkým obsahem bóru. Jedná se vlastně o nejsevernější výběžek vápencových Alp. Spolu s Českým a Moravským krasem jsou Pavlovské vrchy jednou ze tří oblastí České republiky, kde je plně rozvinut vápencový fenomén s typickými tvary krasového reliéfu.

Geologická stavba – jak je možné, že vápencové útvary druhohorního stáří leží na mladších třetihorních horninách? Dlouhodobé studium geologů prokázalo, že Pavlovské vrchy náleží k okrajové části příkrovu vnějšího flyšového pásma, které bylo během alpinského vrásnění (přelom starších a mladších třetihor) přesunuto do dnešní polohy od východu. [6] Tento flyšový příkrov tvoří jílovec, pískovce a slepence ždánické jednoty, do nichž byly před 20. miliony lety při mohutných horotvorných pohybech vyzdviženy a přesunuty obrovské kry vápenců, které vznikaly v jurském období druhohor. Při horotvorných pohybech sem byly zavlčeny bloky pevných jurských spodnokřídových vápenců (tzv. ernstbrunnských) a tmavých jílovců (tzv. klenické vrstvy). Bloky byly utrženy z jurského podkladu, který podle profilů leží na žulách Českého masivu v hloubce přes 2 km. [online 13]

4.3. ROZDĚLENÍ RÉVOVÉHO VÍNA

Jednotlivé druhy vína jsou rozdělovány na několik skupin. Česká republika se při rozdělování vín tradičně přiklání k systému, který upřednostňuje odrůdu a vyzrálost hroznů, stanovenou měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Cukernatost hroznů se uvádí ve „° NM“, což znamená stupeň normovaného moštoměru. Jeden stupeň NM představuje 1 kg přírodního cukru ve 100 l hroznového moštu [4].

Na měření cukernatosti vylisovaného moštu pro jakostní vína s přívlastkem musí dohlížet příslušný inspektor České zemědělské a potravinářské inspekce. Vinař se podle naměřené hodnoty rozhodne, jakým způsobem bude dále s moštem zacházet a jakou kategorii jakosti může docílit. Před uvedením vína do oběhu

musí ještě požádat o zatřídění vína, to je povinné u vína jakostního, vína jakostní s přívlastkem, šumivá, perlivá a likérová vína, nikoli u vína stolního a zemského [3].

Jiným rozdělením je rozdělení vína podle obsahu cukru, a to na vína:

- suché: max. 4 g zbytkového cukru / litr
- polosuché: 4,1 - 12 g zbytkového cukru / litr
- polosladké: 12,1 - 45 g zbytkového cukru / litr
- sladké: min. obsah 45 g zbytkového cukru / litr



Obrázek 1 Lisování vinné révy [1]

5. DEFINICE LAND ART

Land Art neboli přírodní umění je svým zrodem prisuzován Spojeným státům americkým, odkud se rozšířil výrazně i do evropských zemí. Poprvé se objevuje v 60. a 70. letech jako reakce americké populace na komercializaci v umění. Tento umělecký směr vychází z historických žánrů krajinomalby a krajinářské fotografie. Umění se z prostorů ateliérů a galerií přesunulo do prostředí přírody – krajiny.

Inspiraci nachází v mnoha jiných směrech formujících se v posledních desetiletích 20. století a bývá spojen s uměním minimalismu a konceptuálního umění. „V Land Artu byly používány různé přírodní materiály: kameny, dřevo, hlína i rostliny, které byly různě naaranžované rozmístěny mimo prostory galerií ve volné přírodě, kde byly často vystaveny různým povětrnostním vlivům. Díla tak žila svým vlastním životem a měnila se díky přírodním podmínkám a erozi, které jim dodávaly na novém rozměru.“

Mezi významné Land artisty patří Robert Smithson, Christo, Walter de Maria, Dennis Oppenheim, Andy Goldsworthy a další. [online 10] V Česku se Land Art se projevil v 70. letech, jehož výraznou osobností se stal Ladislav Novák, dalšími představiteli jsou Zorka Ságlová, Jan Pohribný, Ivan Kafka, Miloš Šejn, Milan Kozelka, Petr Štembera nebo Magdalena Jetelová... Krajina se totiž stává materiálem, s kterým dotyční umělci pracují.

Land Art znamenal „...znovu ocenit vlastnosti přírody a uvědomit si svoji vlastní tělesnost ve vztahu k prostoru krajiny, pohybu větrů, zvukům přírody a svoji izolovanost od krajiny.“ [online 10]

6. DEFINICE LANDSCAPE

Landscape architektura je multi-disciplinární oblast, která zahrnuje aspekty: botaniky, zahradnictví, výtvarného umění, architektury, průmyslového designu, geologie a vědy o Zemi, environmentální psychologie, geografie, a ekologie. Činnosti landscape architekta mohou zasahovat od vytvoření veřejných parků, úpravou okolí kolem dálnic, plánování kampusů a firemních kancelářských prostor parků, od navrhnutí privátních obytných objektů k návrhu civilní infrastruktury a formování velkých přírodních divokých oblastí nebo zúrodnování degradovaných krajin jako jsou doly nebo závážky. Nejcennější příspěvek může být v první fázi projektu vytváření nápadů s technickými znalostmi a kreativitou pro projektování, organizace a využití prostorů. Landscape architekt může představit celkovou koncepci a připravit rámcový plán, z něhož jsou připraveny podrobné konstrukční výkresy a technické specifikace. Mohou také přezkoumat návrhy k povolení a dohlédnout na kontrakty pro stavební práce. Další dovednosti zahrnují přípravu zhodnocení dopadu designu, provádění hodnocení životního prostředí a auditů a slouží jako odborný svědek u dotazů na otázky využití půdy. Mohou také podporovat a připravovat žádosti o granty kapitálové příjmy a financování. [online 11]



Obrázek 2 New York's High Line public park [2]

7. KONCEPT

Stavbu vinařství chápu jako prostor, který by měl svým vizuálním charakterem navazovat na ráz krajiny a měl by se stát přirozenou součástí tohoto místa. Prostor vnímám jako místo pro setkávání s možností poznat postupy a technologie při pěstování a zpracování samotného vína až k finálnímu produktu. Plynulost přímého navázání na krajinu a její charakter se promítá i do zpracování řešeného místa. Základním sjednocujícím prvkem jsem zvolil prvek cesty. Cesta je pro mě symbolická v několika úhlech pohledu. Vycházím ze základní stavby fyzického složení vinice, jakým je ve většině případů zakládána. Vinice je složena ze sazenic vinné révy a toto rozvržení do řádků vytváří pravidelný geometrický obrazec v podobě řádkování, který spatříme při pohledu pozorovatele s určitým odstupem a také nejideálněji z vyššího horizontu. Tento prvek mě přivádí na možnost práce s tímto symbolem - řádkem a to formou vytvoření nepravidelných cest, které promítám do svahu a vytvářím prostředí, které svým tvaroslovím krajinu doplňuje. Současně mi však tyto cesty pomáhají navodit určitou formou alegorie samotný proces zpracování vína od jeho pěstování až po finální prezentaci hotového produktu. Sleduji tím také důležitou podstatu, kdy víno vzniká na vinici. V praxi to znamená, že je potřeba klást velký důraz na kvalitu hroznů. Na kvalitu hroznů má vliv hned několik faktorů - například daná odrůda vysazená na správné půdě a ve správné oblasti, stáří a kvalita vinic, výnosnost na hektar, kvalitní sběr a samozřejmě také počasí v daném ročníku. Někteří špičkoví vinaři jsou přesvědčeni, že dobrá práce na vinohradu je víc než polovina úspěchu. Tyto okolnosti mě vedou přenést celkovou pozornost ztvárnění stavby vinařství právě na vinici samotnou a její základní přínosy a zdroje utvářející víno. Pracuji tedy s trasami - řádky, které na povrchu tvarují základní rozložení parku pomocí sazenic vinné révy. Trasy mi dopomáhají provést návštěvníka po krajinném prostředí a poznat blízké okolí pomocí míst k zastavení a rozhledu po krajině. Celkový prostor funguje jako jedna velká přírodní degustační galerie, kdy se účastník nachází v samotném středu veškerého dění kolem průběhu vzniku vína. Na cesty tvořené na povrchu navazují i prostory, které svojí formou stále drží tento jednotný tvar řádku - cesty

zapuštěné do svahu. Vzniká mi prostorový objem, který slouží pro sklepní zázemí a skladování vína. Snažím se tím demonstrovat návštěvníkovi prostoru vazby a souvislosti spojené s výrobou vína. Nevytvářím násilnou formu či objekt, který by v krajině působil jako mohyla či jiný artefakt vytržený z kontextu krajiny. Pracuji s materiály jako je vápenec, sazenice vinné révy, půda, ocel a dřevo, které jsou s místem a výrobou vína úzce propojeny. Materiály kombinuji a vytvářím mezi nimi symbiózu. Jejich zdánlivé kontrasty - barevné, povrchové i strukturní mi dotváří celkový charakter prostředí a odráží se v něm různorodost postupů a samovolných vlivů, které ovlivňují přímo i nepřímo pěstování a zpracování. Způsob jakým jsou cesty umístěny a tvarovány v krajině vychází ze sledování vrstevnic na dané lokalitě a prolnutí mnou zvoleného klíče v podobě zvolení několika míst k zastavení s výhledem do okolí. Překrytím těchto dvou šablon mi vzniká obrazec, který je určující pro výslednou podobu tohoto landscape vinařství. Úkolem tohoto místa je utvořit prostředí vinařství s příběhem, které bude jasně rozpoznatelné a odlišné od ostatních pomocí použitých detailů, výrazových prostředků, vizuálních přírodních obrazů a pohledů na samotnou krajinu. Současně zůstane prostor pro fantazii a otevřené hledání mnoha podob příběhů vína, které toto prostředí skrývá.

Potenciálním zákazníky mohou být všechny typy konzumentů vína od znalce až po toho, kdo se s vínem setkává poprvé. Nabídka vín na trhu je přitom obrovská. Klíčem úspěchu vinařství je potřeba se odlišit, ale současně udržet spokojenost, protože ta podněcuje věrnost značce a pomáhá udržovat zákazníky. Pokud nebude spokojen, vždy se najde rychle někdo, kdo ho uspokojí. A naopak, pokud spokojený bude, příště se nebude dlouho rozmýšlet a sáhne automaticky po vaší láhvi.

8. VÝZKUM

Výzkum ve své práci jsem zaměřil na možnost zpracovat prostor jako otevřený veřejně dostupný prostředí - landscape. Vyvstala mi otázka zda-li je možné tímto způsobem pojmout a následně aplikovat tento charakter stavby do příslušné oblasti pod Pálavskými vrchy. Ale současně zpracovat řešení stavby jako ideové. Pokusil jsem se nálezt vyvážené řešení mezi výrazovým prostředkem estetiky spojené s formováním a tvarováním samotné krajiny. Krajinu chápu jako určitou scénérii či obraz, který nám lidem nabízí možnost stát se účastníky tohoto prostředí a současně být přirozenými aktéry. Krajina, jako životní podmínka, je také prostředkem zvyšování povědomí lidí a vytvářením vztahů k jejich prostředí a dědictví, zodpovědnosti – zejména vzhledem k udržitelnému rozvoji. Krajina (kulturní krajina), jako součást veřejného zájmu, je výsledkem své postupné reorganizace s cílem vhodněji přizpůsobit své využití a prostorovou strukturu k měnícím se společenským požadavkům. Rozhodl jsem se najít nejzákladnější element, který mi bude sloužit jako sjednocující prvek celé stavby. Po pozorování a procházení krajiny a následně mnou pořízených fotografií se mi uchoval v paměti jeden fragment vycházející ze způsobu vysazování vinné révy do celistvé podoby zvané vinice - vinohradu. Jedná se o nejrozšířenější podobu formy vysazování do pravidelných řádků připomínající cesty. Těmito cesty se vstupuje do vinice a jsou určující pro celkový charakter péče spojený s hospodařením. Vše související s pěstováním vinné révy se odvíjí od tohoto řádku. Zvolil jsem si tento prvek jako základní stavební kámen mého návrhu. Dále jsem hledal souvislosti, které bych mohl propojit se symbolikou cesty. Po bližším prozkoumání mapových podkladů daného místa jsem se rozhodl pro spojení vrstevnic a využití svahu pro vytvoření trasy, která bude vyoobrazovat dlouhodobý a náročný proces průběhu výroby vína. Trasu jsem vymezil i definicí pro mě důležitých pohledů a průhledů do krajiny na specifická místa tvořící charakter řešeného prostředí. Neustále jsem řešil jak zpracovat potřebné prostory pro sklepní hospodářství. Pokládal jsem si několik typů otázek. Jak zachovat podobu mnou tvarované krajiny na povrchu a přitom do ní nevstupovat žádným radikálním zásahem v podobě zasazení klasické stavby. Napadlo mě řešení formou zrcadlení. A to způsobem, kdy

tvarování tras odvíjející se na povrchu svahu převrátit a zapracovat je i do nitra svahu. Touto úvahou jsem se dopracoval k výslednému řešení prostoru v krajině.

9. ZÁVĚR

Ve své práci jsem se zaměřil na propojení prostředí krajiny se stavbou. Cílem práce bylo vytvořit studii, která bude prezentovat ideové řešení a odlišné pojetí a zpracování daného tématu. Při návrhu jsem se zaměřil na možnost využití zeminy a okolního prostředí pro tvarování stavby vinařství. Rozhodl jsem se jít touto cestou, jelikož jsem chtěl ve své práci experimentovat a v neposlední řadě se soustředit na estetickou přidanou hodnotu tohoto zpracovávaného prostředí. Důležitým aspektem pro mě bylo i zachování parametrů spojené s vyjádřením průběhu zpracování vína prostřednictvím mnou navrhovaného zásahu do krajiny. Mým záměrem bylo nenarušit optickou celistvost a rázovitost prostředí. Současně nabídnout pomocí inovativního pohledu způsob přístupu k tomuto tématu. Bylo těžké nalázt pevné hranice ve vymezení, kde se jedná o volné tvarování přírody a současně však dát určitý charakter prostředí blížící se stavbě vinařství. Tento odlišný způsob přístupu mě přivedl na volné řešení místa, kdy se protínám s volnou tvorbou Landartu a s blízkými stavebními prvky prostoru vinařství. Hlavním cílem bylo představit pomocí mého zpracování produkt, který spojením volného procesu růstu a dozrávání se kloubí se zásahem člověka, jenž reprezentuje technickou část v tomto postupu zpracovávání vína. Navrhnul jsem prostor, který bude odkazovat k hodnotám a tradicím, ovšem v pojetí odlišném od běžných řešení. Z mého pohledu se zdálo zajímavějším ponechat tuto volnou formu uchopení tématu, kdy vzniká místo, které nemá přesně vymezenou definici. Vytvařím otevřenou degustační a relaxační přírodní galerii ve spojení s vinařskými atributy. Důležitým faktorem je vyprávění příběhů pomocí vizuálního ztvárnění prostředí o cestě vína ke konečné podobě, která je určená ke konzumaci. Všechny stanovené cíle se mi podařilo splnit a vytvořit tak netradiční pohled na způsob navrhnutí stavby vinařství.

10. SEZNAM LITERATURY

- [1] KRAUS, V. a kol: *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. Praha: Radix, 1999, ISBN 80-86031-23-3
- [2] STEIDL R.: *Sklepní hospodářství*, 1.vyd. Radix 2002, ISBN 80-903201-0-4
- [3] KRAUS V., FOFFOVÁ Z., VURM B., KRAUSOVÁ D.: *Encyklopedie českého a moravského vína 1. a 2. díl*, Praga Mystica 2005 – 2008, ISBN 80-86767-00-0, ISBN 978-808676 709-3
- [4] KRAUS, V., HUBÁČEK, V., ACKERMANN, P.: *Rukověť vinaře*, Praha: Nakladatelství Brázda, 2000, 262 s. ISBN 80-209-0286-4.
- [5] CALLEC, Ch., *Encyklopedie vína*, Praha: Rebo Productions, s.r.o., 2000, ISBN 80-7234-068-9.
- [6] *Paměti Dolních Dunajovic*. GRA.TISK Kyjov, 2008. 260 s. reg.číslo MK ČR E 11772
- [7] KOHOUT, F. *O víně*. Praha: Merkur, 1986, 267 s. ISBN 51-573-86
- [8] KRAUS, V., PUBAL, V. a kol. *Vinohradnictví*, Brno: Blok, 1973, 300 s. ISBN 47-028-73.
- [9] KRAUS V., KOPEČEK J.: *Setkání s vínem*, 1.vyd. Valtice 2002, 143 s. ISBN 80-86031-69-1
- [10,11] http://www.artmuseum.cz/smery_list.php?smer_id=150
- [12] http://en.wikipedia.org/wiki/Landscape_architecture
- [13] http://www.stezky.cz/MVS/media/Grafika/Tiskoviny_pdf/Studie_otevrene_sklepy.pdf
- [14] Správa CHKO Pálava, dostupné na internetu: www.palava.ochranaprirody.cz
- KASTNER, J., WALLIS, B.: *LAND AND ENVIRONMENTAL ART*, London, Phaidon Press Limited, 2008, ISBN 0-7148-4519-1
- LANDSCAPE ARCHITECTURE*, Antwerp, booQs publishers, 2010, ISBN 978-94-60650-27-7.
- LONG RICHARD - MIRAGE*, London, Phaidon Press Limited, 1998, ISBN 0-7148-3779-2

11. SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obrázek 1 Lisování vinné révy [1]</i>	27
<i>Obrázek 2 New York's High Line public park [2]</i>	29

12. FOTODOKUMENTACE



Vlastní fotografie 01



Vlastní fotografie 02



Vlastní fotografie 03



Vlastní fotografie 04



Vlastní fotografie 05



Vlastní fotografie 06

13. VIZUALIZACE

Příloha: tištěný katalog VINAŘSTVÍ







