

za vínem
na Znojemsku





Obsah

Něco málo o Znojmě

1-7

Cesty za ochutnávkami vín

8-13

Něco málo o víně

14-21

Vinaři Znojemska

22-35

Ubytování

36-37

Máte rádi víno? Pak je Znojemsko tím správným místem k navštívení – a materiál, který držíte v rukou, vám může být skvělým průvodcem. Putování krajinou slunce a vína zahájíme ve Znojmě; společně se projdeme po zdejších památkách, seznámíme se s historickými vinař-

skými tradicemi a pak se vypravíme poznávat malebné vinohrady, vinné sklepy a další místa, kde jsou znojemská vína „doma“. Samozřejmě nahlédneme vinařům pod pokličku, odhalíme nejedno tajemství výroby vína a nakonec navštívíme téměř dvacet vinařských firem, v jejichž sklepech

jsou pro vás připraveny degustace těch nejlepších vín.

Abyste poznali náš kraj skutečně ze všech stran, připravili jsme tři poznávací stezky, na nichž vás vedle ochutnávky čeká také radost z aktivního pohybu. Pro bližší poznání Znojemska ovšem doporučujeme využít běžné

turistické mapy, případně mapy vinařských cyklistických tras, které mnohdy vedou souběžně s našimi stezkami. Nezapomeňte ale, že ochutnávky je vždy třeba předem objednat. Tak tedy šťastnou cestu a mnoho báječných zážitků!

Vážení příznivci dobrého vína, najděte si čas, dejte sami sobě hezký dárek a dopřejte si dovolenou na Znojemsku. Právě teď totiž máte jedinečnou příležitost seznámit se s širokou škálou vynikajících vín z naší vinařské oblasti. Poznáte sklepy, kde se víno vyrábí, ale i vinní polohy, kde réva vyrůstá – a když víte, jak vypadá konkrétní vinohrad a znáte prostředí, z něhož víno pochází, i k samotnému nápoji pak získáte jiný, vřelejší vztah. Vychutnejte si proto Znojemsko prostřednictvím jeho vynikajících vín a přijďte k nám.

*Pavel Vajčner
ředitel společnosti
Znovín Znojmo*



Tradice znojemského vinařství

Podobně jako řada vyhlášených evropských vinařských oblastí i Znojemsko může za svou novodobou slávu poděkovat Římanům, přesněji řečeno jedné z legií císaře Marca Aurelia Proba, která na jižní Moravu pronikla v druhém století našeho letopočtu a založila v bohem pozeňnaném vinařském kraji první vinice. Nevěříte? V tom případě se zajděte podívat na Šobes, vinici, pojmenovanou podle starého místního názvu pro nerovné a vysekané pole. Archeologické nálezy potvrzují, že lokalita byla osídlena již za starých Římanů a ve skalách nad vinicí jsou dodnes patrné vyježděné koleje od těžkých římských povozů, které tudy po obchodní stezce sjížděly k dyjskému brodu.

Velký rozvoj vinařství nastal v době Velkomoravské říše, kdy kníže Svatopluk nechal dovézt révu z Rakouska a Uher a začal cílevědomě zakládat první novodobé vinice. V souvislosti s cyrilometodějskou misí se objevila naléhavá potřeba vína pro liturgické obřady, a tak není divu, že velký vliv na výsadbu vinic měly některé klášterní komunity, především

premonstráti, kteří založili v roce 1190 klášter v Louce u Znojma. Během následujících staletí se křesťanství ruku v ruce s vinnou révou šířilo celou Evropou, i když o vinice se stále častěji vedle klášterů zajímali i bohatí měšťané – ostatně obyvatelé Znojma byli v tomto směru jedni z nejaktivnějších. Během středověku pak rozlehlé i drobné vinice lemovaly četná města, kláštery, hrady i zámky. Dlouhá cesta za tajemstvím vína pokračovala celkovým úpadkem za třicetileté války, následným rozmachem a konečně strašlivou ránou koncem 19. století, kdy moravské vinohrady zdecimovaly houbové choroby a révokaz, poprvé v českých zemích zjištěný roku 1890 právě v Šatově u Znojma. Dvacáté století tak bylo stoletím rekonstrukce, šlechtění nových odrůd a nových způsobů pěstování, stoletím objevů a moderních technologií. V současné době je Znojemsko největší vinařskou oblastí České republiky, a to jak počtem vinařských obcí s evidovanými vinicemi (69), tak celkovou rozlohou oblasti.



Archivní sklep v Jaroslavicích

Podzemní labyrint sklepních chodeb ve třech úrovních nad sebou vykopan koncem 19. století některý z menších vinařů v příkré hlinité stěně zámeckého vrchu. Když narazil na tvrdší podklad, uhnul doleva nebo doprava, a tak po sobě zanechal 310 metrů dlouhé spleť katakomby. Zdivo úzkých chodeb je z pálených cihel, stejně tak i valené klenby do oblouku. Právě v takovém sklepě, který vinaři označují jako „tokajské“, se skrývá unikátní a oficiálně nejstarší sbírka archivních vín v České republice. Ve vinotéce jsou uložena vína podle ročníků od roku 1945 a jednotlivých odrůd až do roku 1970. Skutečným pokladem je zejména legendárních osm lahví modrého Portugalu, ročník 1945. Archivní sklep v Jaroslavicích je v majetku společnosti Znovín Znojmo, a.s. se sídlem v Šatově.



Knovice (1940)

Přímětický křížový sklep (1938)

Nově přistavený sál u Modrých sklepů v Novém Šaldorfě (1935)



Vítejte ve Znojmě

Znojmo není jenom střediskem největší moravské vinařské oblasti, ale také jedním z nejstarších měst střední Evropy. Leží na hranici Moravy s Rakouskem v kraji meruňk, broskví a vína. Již roku 1226 jej

král Přemysl Otakar I. povýšil na královské město, které se záhy obklopilo prstencem mohutných hradeb s věžemi. Rozvíjelo se, bohatlo a díky stále přízni vládnoucích královských rodů získalo řadu privilegií. Slavily se

tu královské svatby, králové tu občas i umírali – jako například v prosinci roku 1437 císař Zikmund, na jehož straně Znojmo přečkalo bouřlivou dobu husitských válek.

Štěstí v neštěstí mělo Znojmo v roce 1490, kdy je postihl ničivý požár. Během následující stovky let však povstalo z popela překrásné renesanční město, plné krivolakých uliček, romantických vyhlídek a stylových zákoutí, které dodnes okouzlují řady návštěvníků.

Znojmo našich dnů je moderní, dynamicky se rozvíjející město s malebným historickým jádrem, překrásným okolím a dobrou pověstí, město s pečlivě udržovanou tradicí pěstování aromatického vína, sladkého ovoce a pověstných okurek.

Slavnou historii královského města si Znojmo připomíná každoročně v polovině září při Znojmském historickém vinobraní. Desetitisíce návštěvníků se vrací do atmosféry laskavých květnových dnů roku 1327, kdy do středověkého města přijel král Jan Lucemburský s početnou družinou, aby Znojmu potvrdil jeho historická privilegia.



Znojmské vinobraní

Pokud toužíte prožít a poznat atmosféru středověkého města, kde teče víno proudem, pak byste se rozhodně měli vypravit na Znojmské historické vinobraní. Každý rok v září do města za hlaholu kostelních zvonů a slavnostních fanfár přijíždí český král Jan Lucemburský s družinou, dvorními dámami, dvořany, zbrojnoši, trubači a vlajkonoši, šašky, píšťáci a lučištníky. Najdete tu středověká tržiště se stánky lidových řemeslníků, vojenská ležení, kejklíře a žongléry. v mázhausech můžete ochutnávat místní víno, velkolepou středověkou nádheru doplňují rytířské turnaje, skupiny historického šermu a pouliční divadla, nechybí ani soutěže pro děti a slavnostní večerní ohňostroj. Proč? Protože sklízni úrody vrcholí celoroční vinařovo úsilí a protože vinobraní zkrátka patří mezi nejsvátečnější chvíle vinohradnických obcí.

Informace:
Znojmská beseda, Znojmo
tel.: 515 226 554

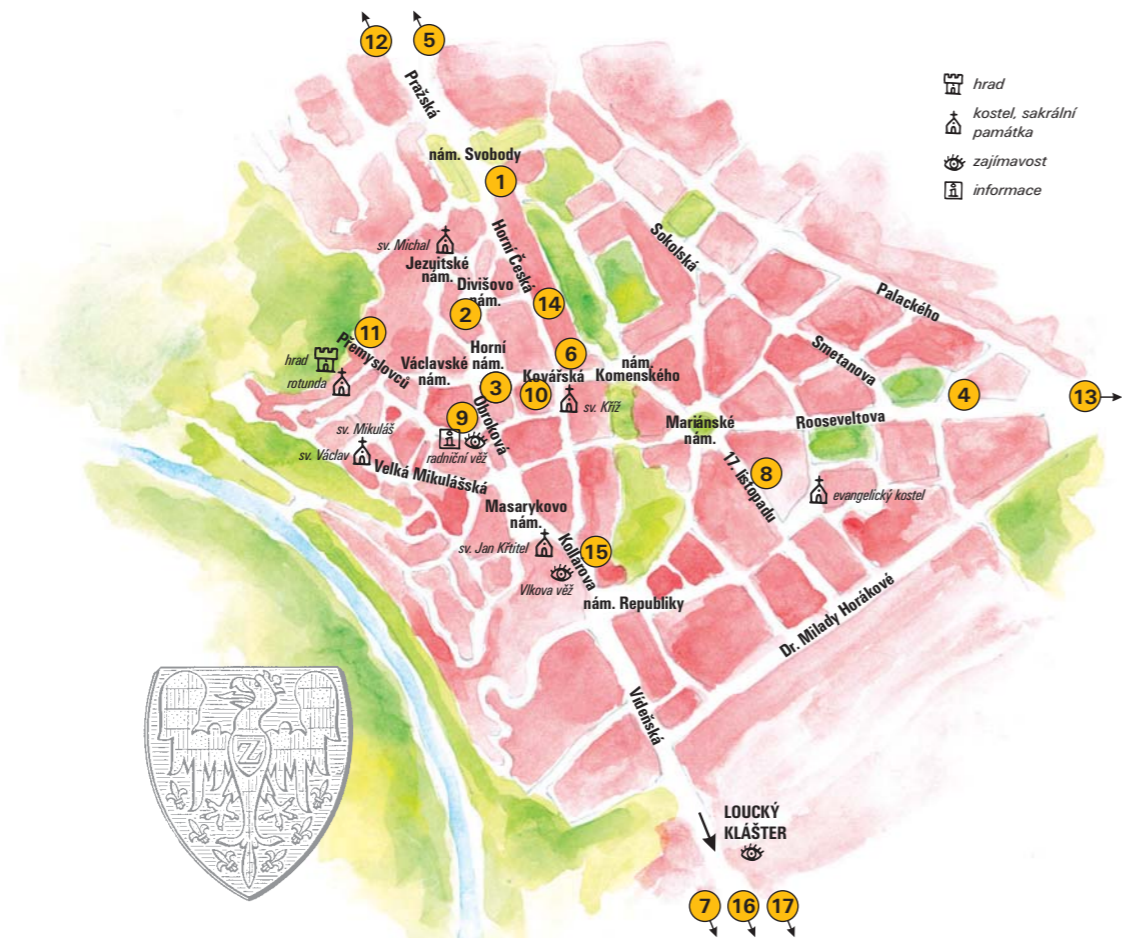


Znojemské podzemí

Ke každému znojemskému měšťanskému domu odedávna patřil sklep, určený ke skladování vína. Protože středověké parcely byly poměrně úzké, sklepy brzy rozvíjejícímu se obchodu s vínem nestačily a měšťané začali hloubit sklepní chodby v nižších patrech. Zde už nebyli omezování základy svých domů a mohli kutat i pod ulicemi a náměstími.

Tajuplnost podzemního labyrintu podtrhuje skutečnost, že plány mimořádně spletitých a nepřehledných chodeb znal pouze úzký okruh osob. Znojemské podzemí, budované bez jakéhokoliv řádu od 13. do 17. století, dnes patří k unikátním historickým památkám evropského významu. Z přibližně 30 km chodeb, vedoucích často i ve čtyřech poschodích nad sebou, je veřejnosti přístupná zhruba 1 000 metrů dlouhá trasa, která začíná v domě č. 2 na Slepíčovském trhu a končí v domě č. 23 na Obrokově ulici.

Slepíčí trh 2, Znojmo
tel.: 515 221 342, 515 222 552



Historické památky města

Chcete-li obsáhnout jediným pohledem celé historické jádro Znojma, musíte vystoupit na osmdesát metrů vysokou radniční věž, kterou v letech 1445–1448 vybuďoval místní stavitel Mikuláš ze Sedlešovic. Odtud

například spatříte někdejší sídlo přemyslovských knížat Znojemský hrad a proslavenou rotundu Panny Marie a sv. Kateřiny s jedinečnou freskovou výzdobou. Uvidíte i věže několika kostelů – sv. Michala, dominikánského



Mikulášský kostel a Svatováclavská kaple
Fresky v Rotundě Panny Marie a sv. Kateřiny

kostela a konečně gotickou věž chrámu sv. Mikuláše, založeného již kolem roku 1100. Těsně pod sebou zahlédnete Obrokovou ulici, která spojuje obě hlavní náměstí – Horní a Masarykovo. Až se vrátíte na pev-



Figurální sgrafita na průčelí domu – Obroková ul.
Radniční věž – pohled z Kramářské ul.

nou zem, zavítejte do domu číslo 11, kde v mázhausu bývalé mincovny je do výklenku ve zdi zasazeno kamenné poprsí slavné Znojemské Libuše, posvátné sošky, která zaručuje trvání města až do skonání věků...

VINOTÉKY

- Vinotéka U brány**
nám. Svobody 16, tel.: 603 275 557
- Vinotéka Voňavý krám**
Divišovo nám. 3, tel.: 515 260 309
- Znojemský vinný sklep**
vinotéka s vinárnou
Horní nám. 19, tel.: 515 621 872
- Vinotéka Alfra**
Rooseveltova 41, tel.: 736 614 199
- Vinotéka Vínovín**
Pražská ulice – v zahrádkách
tel.: 606 838 524

PRODEJNY VÍN

- Znovín Znojmo a.s., prodejna vín**
Horní Česká 2, tel.: 515 220 700
- Znovín Znojmo a.s., prodejna vín, návštěvnické centrum, muzeum vinařství a bednářství**
Loucký klášter, tel.: 515 267 458
- Vinné sklepy Lechovice, prodejna vín**
17. listopadu 21
- Speciální prodejna lahvových vín AZ**
Agentura Znojmia
Obroková 10, tel.: 515 224 608
- La Casa Navarra**
restaurace s vinotékou
Kovářská 10, tel.: 515 266 815
- Cafe Muzeum, kavárna s prodejem vín**
Vinných sklepů Lechovice
Přemyslovců 8, tel.: 603 214 406

POSEZENÍ NA OBJEDNÁVKU

- Vinárna U krále Jana, Hotel Prestige**
Pražská 100, tel.: 515 224 595
- Vinný sklep U hubatky**
Suchohrdly, tel.: 602 404 317
- Vinárna U Fetterlů**
Horní Česká 20, tel.: 602 581 824
- Vinný sklípek Vondrušková–Brychta**
Kollárova 15, tel.: 515 224 611
- Vinařství Smrčka**
Nový Šaldorf, tel.: 515 267 369
- Vinný sklep U Jedličků**
Nový Šaldorf, tel.: 602 969 590



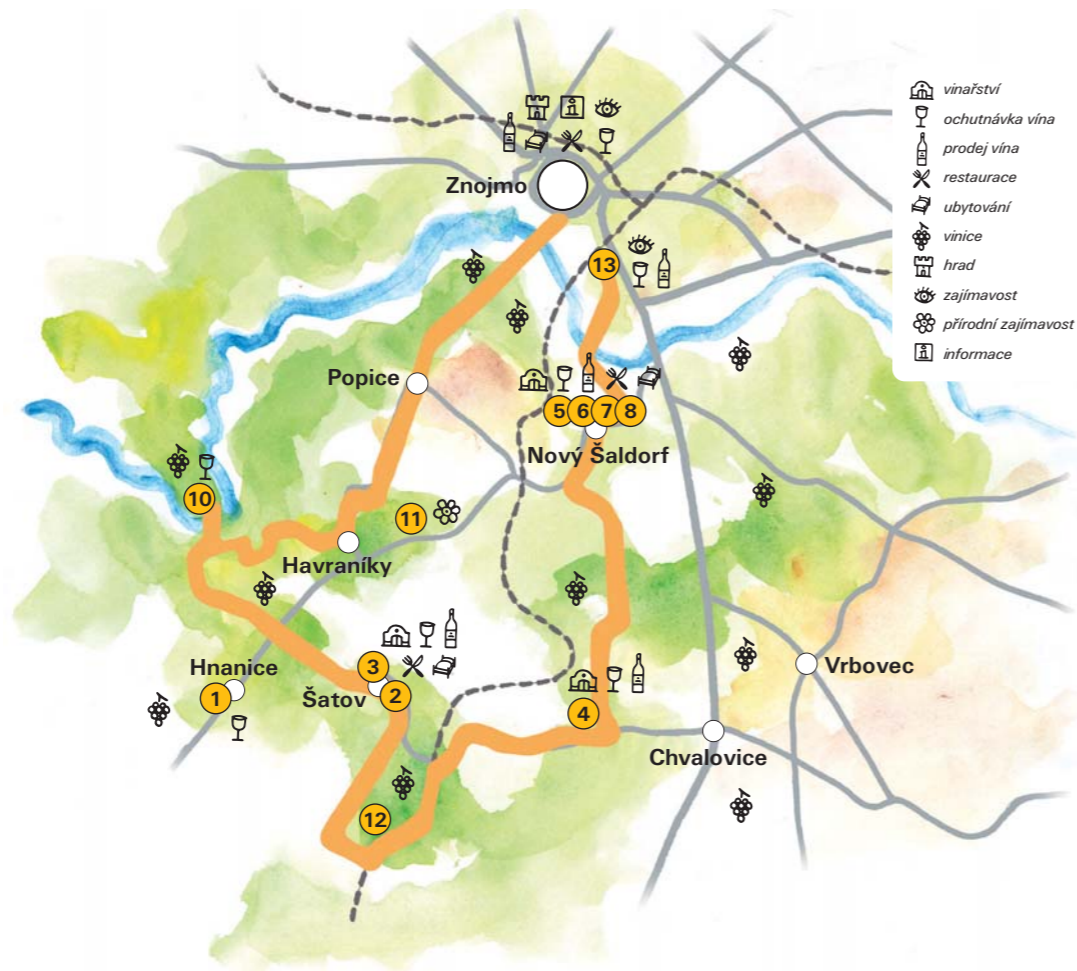
Malovaný sklep v Šatově
Unikátní sklep, vyzdobený fantastickými plastickými malbami místního lidového umělce Maxmilliana Appeltauera.



Vinice Šobes (10)
Jedna z nejstarších a patrně nejlepších evropských vinařských poloh, leží v hlubokém údolí meandrující řeky Dyje, v srdci Národního parku Podyjí.



Kládový lis
Dřív stávaly téměř v každé lisovně, dnes jsou tichými svědky zašlých časů a součástí řady vinařských expozic a stylových vinoték.



Západní stezka

Od znojemské přehrady stoupáme na Kraví horu, odkud se otvírá krásný výhled na Znojmo s rotundou, hradem a kostelem sv. Mikuláše. Lesní cestou pokračujeme na Popice a Havraníky; v okolí vsi si prohlédneme dvě chráněné přírodní lokality s unikátní teplomilnou florou a faunou,

Havranické vřesoviště a Skalky (11). Sestoupíme do údolí Dyje, po lávce překonáme řeku a navštívíme vinici Šobes (v sezóně ochutnávka vín). Vrátime se po lávce zpět a pokračujeme směrem na Hnanice. V tamním kostele sv. Wolfganga se dodnes skrývá léčivá studánka, k níž přicházeli od



13. století poutníci z celé Evropy. V starobylé vinařské obci Šatov najdeme nejen sídlo firmy Znovín Znojmo, ale milovníci vína a vinařských zajímavostí mohou navštívit Malovaný sklep a Moravský sklípek, ctitelé vojenské historie pak pěchotní srub z let 1936–38. Ze Šatova pokračujeme přes vinici Peklo (12) směrem na

Chvalovice; před obcí odbočíme do sklepní uličky, kde nás čeká další ochutnávka. Přes pole pak zamíříme k severu k Novému Šaldorfu a dalším lákavým vzorkům. Odtud se přes Sedlešovice vracíme do Znojma a nepamenujeme na poslední zastávku našeho jižního putování v Louckém klášteře (13) (viz str. 23).

Kde ochutnáte dobrou vlnu?

1. Vinný sklep U 7 andělů, Hnanice
tel.: 608 960 100, www.u7andelu.cz
2. Moravský sklípek v Šatově, viz. str. 22
3. Vinné sklepy Šatov, www.sklepysatov.cz
4. Agrovino Vrbovec, viz. str. 26
5. Vinea Znojmo, Nový Šaldorf, viz. str. 30
6. Vinné sklepy Dobrovolný, Nový Šaldorf
viz. str. 34
7. Vinařství rodiny Špalkovy, Nový Šaldorf
viz. str. 28
8. Agrodružstvo Nový Šaldorf, viz. str. 25



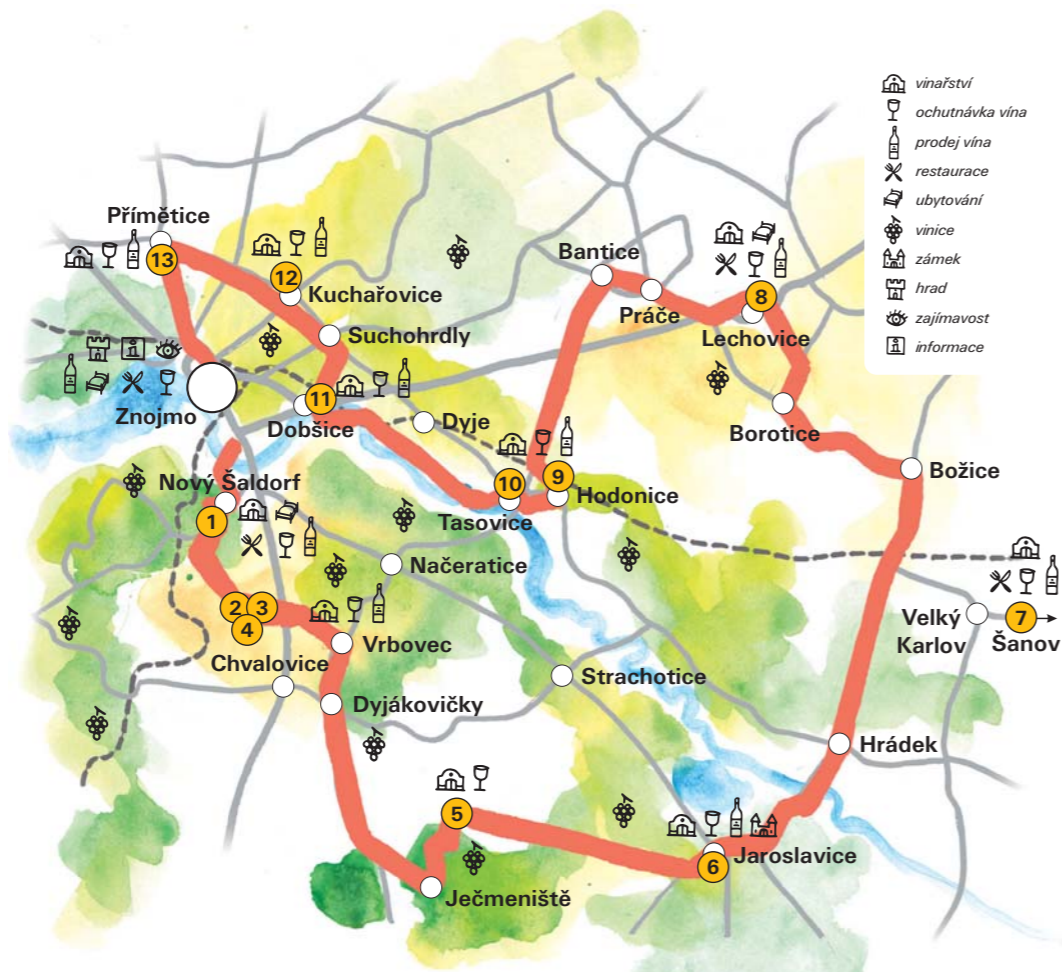
Lampelberk (5)
Vyhlášená vinařská trať nad obcí Ječmeniště. Od hrádku se nabízí působivý pohled na vinice Znojemska i rakouský Weinviertel.



Jaroslavice (6)
Kromě nejstaršího tuzemského archivu vín zde můžete spatřit sklepní hospodářství Znovínu Znojmo a řadu malých soukromých vinných sklepů.



Lechovice
Dominantou obce se známými vinnými sklepy je poutní kostel Navštívení Panny Marie s okolním přírodním parkem a zámek



Jižní stezka

Od Louckého kláštera ve Znojmě zamíříme přes Sedlešovice do Nového Šaldorfu, ochutnáme místní vína tamního Cechu vinařů a pokračujeme k Vrbovci, kde se v malebné sklepní uličce nabízí další ochutnávky. Přes Dyjákovičky zamíříme vinicemi na hrádek Lampelberk.

Ve stylovém prostředí si vychutnáme zdejší víno a po bývalé signálce pokračujeme přímo do Jaroslavic – samozřejmě i tam na nás čekají další degustační vzorky. Okolo rybníka zamíříme k severu na Hrádek a Božice. Cestu lze prodloužit odbočkou za degustací do Šanova. V Borotičích



a Lechovicích sídlí další vinařská firma, Vinné sklepy Lechovice, jejichž vína zde samozřejmě můžeme ochutnat. Přes Práche a Bantice zamíříme za vínem do Hodonic a Tasovic a pokračujeme přes Dyji do Dobšic. Znovu ochutnáme místní vína a rozhodneme se, zda se malebným údolím se zahrádkami vrátíme zpět do Znojma

anebo zda si cestu prodloužíme přes Suchohrdly za ochutnávku do Kuchařovic a Přímětic. Tam můžeme navštívit jezuitský Křížový sklep, jeden z největších historických vinných sklepů na světě, ochutnat další lákavá vína a u modelu bleskosvodu si připomenout jeho vynálezce, přímětického faráře Prokopa Diviše.



Kde ochutnáte dobrá vína?

1. Cech vinařů Nový Šaldorf a Sedlešovice, viz. str. 32
2. Ampelos, Vrbovec, viz. str. 27
3. Vinařství Vaněk, Vrbovec, viz. str. 29
4. Vinařství Pisař, Vrbovec, viz. str. 29
5. EKO Hnízdo, Lampelberk, viz. str. 33
6. Znovín Znojmo, a.s. Archivní sklep, Jaroslavice viz. str. 22
7. Vinařství Sewar, Šanov, viz. str. 34
8. Vinné sklepy Lechovice, viz. str. 24
9. Vinařství Špillar, Hodonice sklep s vinárnou a prodejní vinotékou místních vín tel.: 603 515 815
10. Vinařství Horáček, Tasovice viz. str. 35
11. Vinařství Hort, Dobšice viz. str. 30
12. Vinařství Hevera, Kuchařovice viz. str. 33
13. Znovín Znojmo, a.s. Křížový sklep, Přímětice viz. str. 22



Slovanská epej (7)

Na zámku v Moravském Krumlově je instalována Slovanská epej, kolekce dvaceti monumentálních obrazů zachycujících výjevy z dějin slovanských národů. Jejím autorem je světoznámý secesní malíř Alfons Mucha, rodák z nedalekých Ivančic

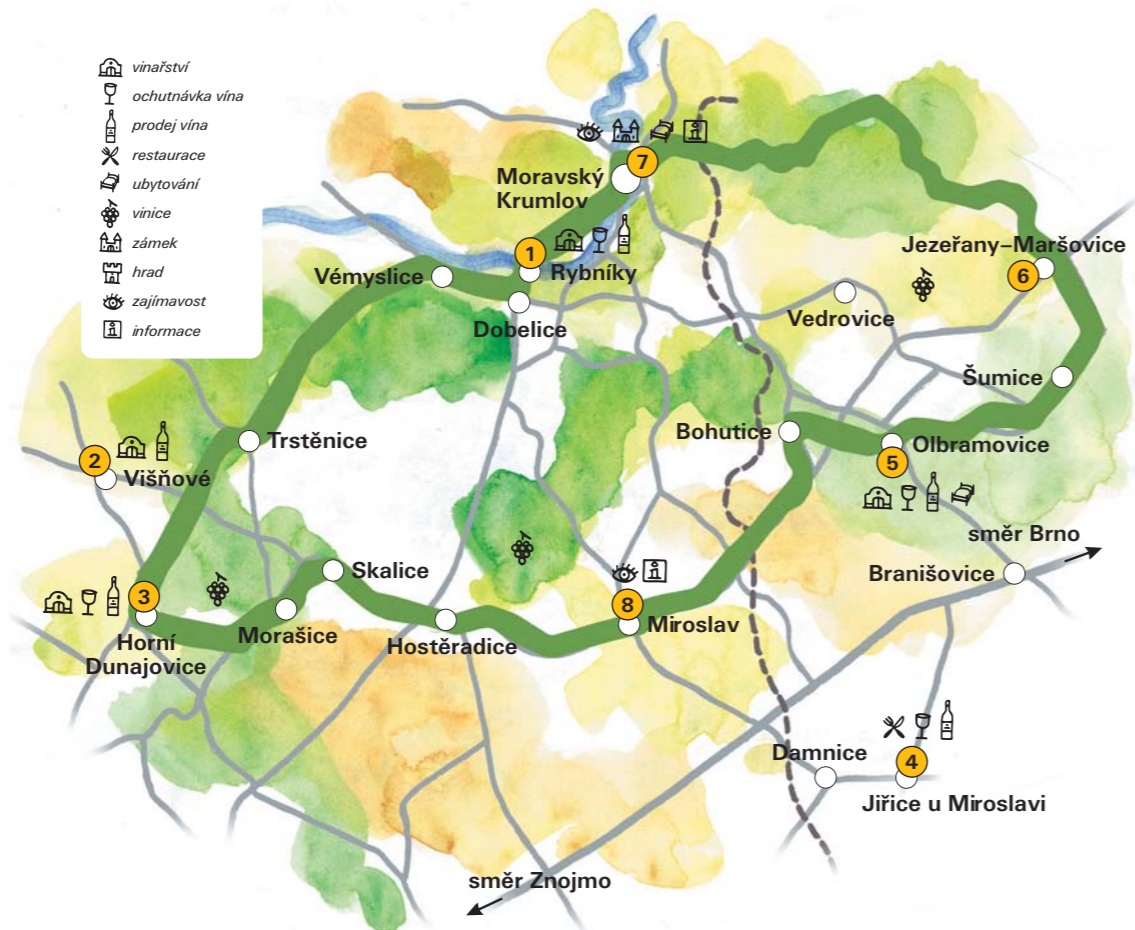
Městské kulturní středisko
Břizova 254, Moravský Krumlov
tel.: 515 322 225



Židovský hřbitov v Miroslavi (8)

Připomínkou starobylého židovského osídlení ve městě, proslaveném pěstováním meruněk, je hřbitov ze 16. století s šesti sty náhrobků, přičemž nejstarší dochovaný pochází z roku 1667. Najdete zde i cenné pomníky barokního a klasicistního typu.

Prohlídky: paní Ryšavá
tel.: 515 333 348



Východní stezka

Východním bodem je Moravský Krumlov; na zámku si prohlédneme Slovanskou epej a nezapomeneme ani na zajímavou poutní kapli sv. Floriána. Zamíříme do obce Rybníky, kde v budově bývalého mlýna ochutnáme první vzorky vín.

Přes Vémyslice a Trstěnice zamíříme do Horních Dunajovic, kde ochutnáme další vína. S malou odbočkou pak můžeme koupit víno ve Višňové. Z Horních Dunajovic pokračujeme přes Morašice a Hostěradice do Miroslavi, města proslulého

pěstováním vynikajících meruněk a vína, jehož dominantou je gotická vodní tvrz, později přebudovaná na goticko-renesanční zámek s parkem. S Miroslaví se rozloučíme na tamním krásném židovském hřbitově. Milovníkům dobrého vína a jídla doporučíme navíc odbočku do vinného

sklepa motorestu v Jiřicích u Miroslavi. Cestou přes Bohutice pak zamíříme do Olbramovic. Po degustaci místních vín vyrazíme dál přes Šumice do Jezeřan-Maršovic, ochutnáme vína z tamní produkce a přes Krumlovský les se vrátíme do Moravského Krumlova.

Kde ochutnáte dobrá vína?

1. Vinný sklep Rybníky, viz. str. 28
2. Vinařství Saleta, Višňové, viz. str. 35
3. Vinařství Líbal, Horní Dunajovice, viz. str. 31
4. Motorest Jiřice – vinný sklep prodej vína a posezení na objednávku tel.: 515 331 284
5. Markovy vinné sklepy, Olbramovice, viz. str. 35
6. Vinné sklepy Maršovice, viz. str. 31

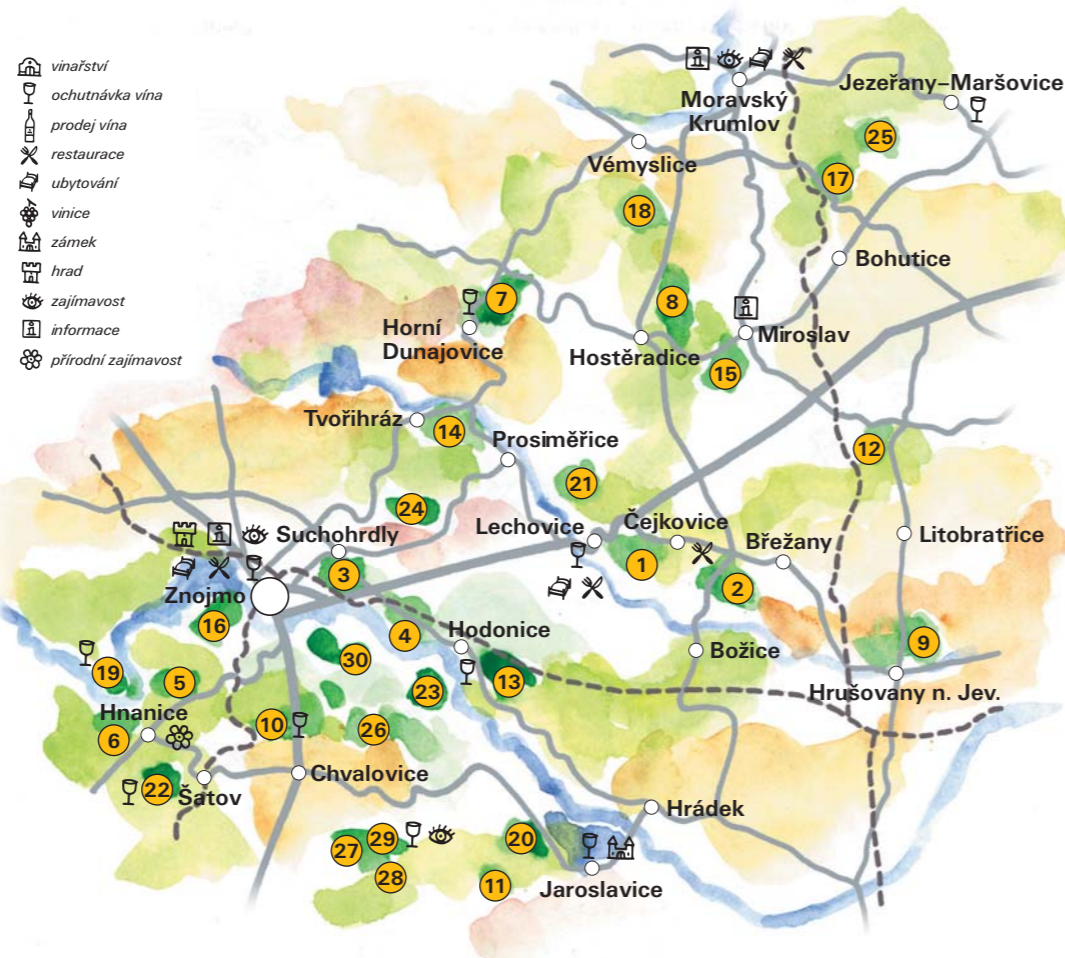




Půda

O tom, že fyzikální vlastnosti půdy mají vliv na jakost a celkový styl vína se vinaři přesvědčili už dávno. Ovšem vinná réva je filuta, zatímco nejlepší vína dávají keře na poměrně chudých půdách, které podporují růst kořenů, zdánlivě skvělé úrodné půdy podporují růst keřů na úkor dozrávání hroznů.

Z tohoto hlediska si Znojmsko nemá nač stěžovat. Pestrá škála zdejších půd – granitoidy, štěrkopísky, písky a spraše – vytváří předpoklady pro rozmanitou paletu vín, pěstovaných na různém podloží. Velkou roli hraje i nedaleká Českomoravská vrchovina, která do teplé a suché oblasti přináší občasně ochlazení; díky střídání teplých slunečných dnů a chladnějších nocí sice vinná réva zraje pomaleji, ale zato dává báječně voňavá originální bílá vína, která mají na kontě řadu prestižních ocenění z mezinárodních výstav vín.



Viniční tratě

Česty za tajemstvím vína nezačínají nikde jinde než ve vinicích. Jen ve znojmské vinařské oblasti přesahuje plocha viničních tratí 6 000 ha, z nichž více než polovina byla při nedávné kategorizaci viničních tratí

zařazena do I. kategorie. Vynikající vinice leží především na jižních svazích kolem řek Dyje a Jevišovky, jižně od Znojma směrem na Konice se nachází význačná poloha Kraví hora, mezi nejlepší viniční tratě na celé



jižní Moravě dále patří také polohy Peklo, Šác, Babičák, Frédy, Volné pole, Weinperky a řada dalších. Nad malebnými meandry řeky Dyje přímo v Národním parku Podyjí pak leží slavná vinice Šobes, ze které se rodí vína pravidelně oceňovaná v meziná-

rodních soutěžích u nás i v zahraničí a která by si podle Viléma Krause, známého českého odborníka na vinařství a vinohradnictví, zasloužila francouzské označení špičkových poloh „grand cru“, u nás nepoužívané, ba dokonce občas zneužívané.

Seznam vybraných viničních tratí

| vinařská obec | viniční trať |
|----------------------------|-------------------|
| 1. Borotice | U Auerového kříže |
| 2. Božice | Nová hora |
| 3. Dobšice | Zimolovo |
| 4. Dyje | Babičák |
| 5. Havraníky | Skalky |
| 6. Hnanice | Fládnická |
| 7. Horní Dunajovice | Stará Hora |
| 8. Hostěradice | Volné pole |
| 9. Hrušovany n. Jevišovkou | Jižní svah |
| 10. Chvalovice | Dívčí hora |
| 11. Jaroslavič | Na vinicích |
| 12. Jiřice | Na pískách |
| 13. Krhovice | Vinohrady, Skalka |
| 14. Kyjovice, Tvořihráz | Špičák |
| 15. Miroslav | Weinperky |
| 16. Konice, Sedlešovice | Kraví hora |
| 17. Olbramovice | Leskoun |
| 18. Petrovice, Hostěradice | Kokusové hory |
| 19. Podmolí | Šobes |
| 20. Slup, Oleksovičky | Kacperky |
| 21. Stošíkovič | U tří dubů |
| 22. Šatov | Peklo |
| 23. Tasovice | Kamenný vrch |
| 24. Těšetice | Tři díly |
| 25. Vedrovice | Stará hora |
| 26. Vrbovec | Walberk |
| 27. Vrbovec | Vinná hora |
| 28. Vrbovec, Ječmeniště | Lampberg |
| 29. Vrbovec, Dyjákovičky | Šác |
| 30. Znojmo-Oblekovič | Načeratický kopec |



Typické odrůdy Znojemska

Znojemsko vždy bylo a je dodnes známé originalitou bílých vín, hlavně jejich báječnou vůní, způsobenou pomalým zráním hroznů. Nejrozšířenější odrůdou je Veltlínské zelené, které zabírá asi 18 % plochy znojemských vinic, 16 % rozlohy patří

nejpopulárnější odrůdě České republiky Müller Thurgau. Trvalou součástí zdejších vinic je Ryzlink rýnský (8,4 %), Ryzlink vlašský (7,3 %) a Rulandské bílé (4,6 %). Z modrých odrůd se pěstuje zejména Svatovavřínecké (9,6 %), Zweigeltrebe a Rulandské modré.



Typické bílé...

Přejete si poznat jemná vína s ojedinělým kořenitým charakterem a vysokým obsahem aromatických látek, která Znojemsko proslavila? Je to tradiční Veltlínské zelené, z něhož se vyrábí široká paleta vín od běžných stolních přes svěží vína jakostní až po vína přívlastková a speciality, dále příjemná a lehká vína odrůdy Müller Thurgau, velké renomé mají sladce voňavé znojemské Sauvignony i slavné „víno králů a král vín“, kořenitý a lipovými tóny vonící Ryzlink rýnský. Jedinečná vína poskytují aromatické odrůdy Pálava a Muškát moravský i v současné době módní Chardonnay.



Typické modré...

Význam modrých odrůd je pro Znojemsko jen doplňkový a vyplývá spíše z trvale stoupajícího zájmu spotřebitelů o červená vína. Zajímavá vína s jemnou višňovou vůní, která zráním dosahují plné a sametové chuti po povidlech či trnkách, dává tradiční odrůda Svatovavřínecké. Pokud vás lákají spíše mladá a svěží vína s podobnou strukturou jako Beaujolais, vyhledejte odrůdu Zweigeltrebe, často používanou i k výrobě vín růžových a barrique. Můžete ochutnat i znojemské Rulandské modré, zvláště vína, která delší dobu ležela v lahvi.



Jak se dělá víno

Vcelku jednoduchý postup přípravy vína má na celém světě řadu podob a přestože se na něm stále častěji podílí nová technika, hlavní pravidla zůstávají stejná: hrozný se rozmačkají a pak se lisují. Díky kvasinkám, a to jak přírodním, obsaženým v moštu, tak uměle přidávaným ušlechtilým, zkvasí přírodní cukr na alkohol a oxid uhličitý. Zároveň se ze slupek dle odrůd a typu budoucího vína extrahují aromatické látky. Mladé víno je obvykle zakalené, takže se oddělí od nečistot a stočí do sudů, kde se stabilizuje a po dosažení požadovaného stupně zralosti plní do lahví. Příprava červených vín se liší v jednom významném detailu: protože šťáva z bobulí modrých hroznů je až na výjimky bílá a samotná barviva obsahují pouze slupky, prokváší se podrcené hrozny a teprve poté se drt lisuje. Růžová vína pak vznikají tím, že se drt modrých hroznů vylisuje brzy po začátku kvašení.



Lidé od nepaměti snili o elixíru života a vyvinuli nemálo úsilí, aby jej objevili. Víno, nepochybně nejstarší kulturní nápoj lidstva, takový elixír připomíná. Božský a královský mok, dostupný smrtelníkům, dar od boha a nápoj nebes – to je jen několik

superlativů, které víno provázejí na jeho cestě od prastarých středoasijských kořenů přes kultury asyrské, babylonské, egyptské i římské. Odtud už je jen krůček k divoké lesní vinné révě pěstované Kelty, římským legiím a prvním vinicím na jižní Moravě.

Slunce skryté v sládnoucích hroznech, malebná architektura vinných sklepů, podmanivá atmosféra, rodinné dědictví, ušlechtilý koníček i dřina, korunovaná čistou radostí - to vše a mnohem víc je obsaženo v každé sklence zdejšího vína.

Takže ochutnávejte, vychutnávejte a nakupujte – protože právě znojemské víno může být báječným suvenýrem, který vám i po dlouhých letech připomene půvaby úrodné krajiny, plné vína a slunce.

www.znojensko.info



Jak správně degustovat víno

1 Vzhled – leccos prozradí už samotná barva vína při pohledu proti bílému pozadí. Vypovídá o jeho stáří a původu, o použité odrůdě, způsobu fermentace a zrání, potažmo i o jakosti. Sklenku držte za nožku nebo za patu, abyste víno nezahřívali dlaněmi.

2 Zakroužení – ještě než si k vínu přivoníte, zakroužte sklenicí. Způsob, jakým stéká dolů po stěnách, vám může napovědět něco o obsahu alkoholu a stáří. Tento elegantní pohyb není zdaleka tak jednoduchý, jak se zdá, a proto si jej raději dopředu pečlivě natrénujte.

3 Přičichnutí – zakroužením sklenice se víno provzdušní a uvolní se aromatické látky. Zhluboka se nadechněte a nestyďte se vsunout nos hluboko do sklenice. Dokud je váš čich nejvnímavější, snažte se identifikovat vůně. Pozor – jsou jich tisíce!

4 Doušek – když vám oči a nos řekly o víně vše, co mohly, dejte si přiměřeně velký doušek a soustřeďte se na dojem vína v ústech a na jazyku. Pokuste se rozpoznat chuťové odstíny a zachytit strukturu vína.

5 Poválení – poválejte víno po celé ploše jazyka tak, aby se dostalo na

všechny chuťové pohárky. Někteří degustátoři přitom vtáhnou do úst trochu vzduchu, aby se aromatické látky přenesly i do zadní části úst.

6 Vyplivnutí – pokud je vaším prvořadým cílem degustace, musíte si udržet čistou hlavu, proto po ochutnání doušek vyplivněte, aby se vaše smysly neotupily. Pokud vám jde spíše o ochutnávání a vychutnávání různých vzorků, zajezte každý z nich kouskem chleba.

Slovníček degustátora

Bohaté víno – opulentní, vyvážené a harmonické víno s dlouhým dozíváním

Buket – kombinace vůní

Cuvée – víno, pro jehož výrobu bylo použito více odrůd vinné révy

Čisté víno – zdravé víno, nejevící známky vady

Dekantování – přelévání vín s usazeninou nebo kvůli oxidaci do karafy

Dlouhé víno – plné, harmonické víno s dlouho dozívající perzistencí

Dochuť – celkový dojem v ústech, po polknutí. Důležitá je kvalita dochuti i její délka

Drsné víno – hrubé, neotesané, agresivní víno, mnohdy víno mladé a nevyškolené

Extrakt – veškeré látky, které zůstanou ve víně po odpaření vody (cukry, kyseliny, minerální látky, třísloviny, barviva, glycerin a bílkoviny). Obsah extraktu je důležitý pro plnost vína vnímanou senzoricky

Fermentace – biochemický proces přeměny moštu na víno působením kvasinek; hroznový cukr se přeměňuje na alkohol a oxid uhličitý

Hluboké víno – neprůzračné, tmavé víno

Hroznový charakter – bohatá vůně po muškátových hroznech, charakteristická pro muškátové odrůdy

Hubené víno – tenké a slabé víno, prázdné a krátké v chuti

Kořenité víno – víno bohaté na aromatické látky (skořice, vanilka)

Kulaté víno – vyvážené, harmonické víno

Květnaté víno – víno s bohatou vůní, připomínající rozkvetlou louku

Nuance – složky, podobné některým vůním a chutím

Odrůdový charakter vína – aroma typické pro určitou odrůdu

Ovocité víno – s ovocným charakterem

Perzistence – délka dochuti, tedy jako dlouho cítíme chuťový vjem po polknutí vína

Pikantní víno – ostřejší víno, může být atraktivní, ale i tvrdé

Rmut – rozdrčené bobule hroznů

Robustní víno – velmi extraktivní, plné víno s vyšším obsahem alkoholu

Řídké víno – víno s nízkým obsahem extraktu, zpravidla s krátkou perzistencí

Sametové víno – hebké, hladké, jemné, většinou červené víno, příjemně pitelné díky změkčujícím tříslovinám

Staré víno – unavené víno, postrádající svěžest

Třapiny – stopky hroznů; víno s vůní a příchutí po třapinách se většinou popisuje jako zelené, makové nebo travnaté

Vyvážené víno – plné víno, u kterého jsou všechny složky v dokonalé harmonii

Zbytkový cukr – cukr který nepřekvasí v alkohol a zůstává ve víně po lahvování

Zoxidované víno – zvětralé víno, důsledek přílišného styku se vzduchem



Víno a sýry

Dezert bez sýra je jako kráska, které chybí jedno oko – alespoň to již před dvěma sty lety tvrdil slavný labužník Brillat-Savarin. Dobře věděl, o čem mluví: konec konců francouzská kuchyně odedávna udávala tón kulinářskému umění a pevně zakotvila v jídelních lístcích celého světa. K francouzskému stolování pak už po celá staletí neodmyslitelně patří nejen víno, ale rovněž sýr v mnoha druzích a podobách. Bon appetit!



Moravský sklípek v Šatově

Znovín Znojmo, a.s.

Akciová společnost Znovín Znojmo ročně produkuje asi 5 milionů litrů vína, tj. 20 000 lahví denně. Toto množství představuje zhruba 3,5 % celkové roční spotřeby vína v České republice.

Vedle znamenitých odrůdových i známkových vín každoročně uvádí na trh pestrou škálu výrobků špičkové kvality. Typickým příkladem je například úspěšná řada ročníkových vín, reprezentující vína z nejlepších viničních tratí Znojemska, přívlastková vína Terroir Clubu, přírodně sladké pozdní sběry či sekty. Největší zpracovatel vína znojemské vinařské oblasti sídlí v starobylé vinařské obci Šatov. V tamním Moravském sklípku, kde Znovín pořádá pravidelné tematické ochutnávky odrůdových vín

s odborným výkladem, je rovněž privátní archiv vín.

Za značkou Znovín Znojmo se neskrývají jen lahodná a voňavá vína, která každoročně získávají řadu prestižních tuzemských a mezinárodních cen, ale rovněž malebná a magická místa, kde se znovínská vína rodí a zrají. Společnost je majitelem vyhlášené vinice Šobes v národním parku Podyjí, odborníky považované za jednu z nejlepších evropských poloh pro pěstování vinné révy. Sklepní hospodářství na zpracování bílých hroznů sídlí v Příměticích a jeho součástí je i tajemstvím opředený jezuitský Křížový sklep z 18. století, zařízení na zpracování modrých hroznů je instalováno v sklepním hospodářství v Jaroslavičích. Raritou je tamní archivní sklep,

kde jsou uloženy nejstarší ročníky vín v České republice od roku 1945.

Znovín má v pronájmu část Louckého kláštera ve Znojmě, kde kromě unikátních premonstrátských sklepů, podnikové prodejny vín a návštěvnického centra mohou hosté navštívit také galerii výtvarných děl a zbrusu novou expozici vinařství a bednářství. Část kláštera je využívána jako kongresové centrum. Znovín je rovněž zakladatelem první české zásilkové služby vín, každoročně organizuje jarní Putování

Znovín Znojmo, a.s.
se sídlem v Šatově
tel.: 515 266 620
fax: 515 221 650
www.znovin.cz
e-mail: znovin@znovin.cz

po vinicích Znojemska a podzimní Putování po archivních sklepech, je také spolupředatelem řady sportovních a společenských akcí. Pro všechny milovníky vína od roku 1997 připravuje ojedinělý Vinařský turistický program pro organizovanou či individuální turistiku, díky němuž se s vínem a všemi jeho půvaby každoročně seznamují desítky a stovky zájemců.

Loucký klášter ve Znojmě
tel.: 515 267 458, 721 754 656
Malovaný sklep v Šatově
tel.: 721 754 548
Moravský sklípek v Šatově
tel.: 515 232 218, 723 685 551
Křížový sklep Přímětice
tel.: 515 225 014

Loucký klášter

Jeden z nejvýznamnějších klášterních komplexů střední Evropy, založený roku 1190 v Louce u Znojma, byl až do svého zrušení v roce 1784 centrem uměleckého, hospodářského a duchovního života znojemského regionu. Premonstráti se nemalou měrou zasloužili rovněž o rozvoj a zvelebení zdejšího vinohradnictví. Právě na dávné vinařské tradice navázala společnost Znovín Znojmo, díky níž se monumentální barokní komplex začíná opět probouzet k životu. V obrovských klášterních sklepech zraje téměř milion lahví vín, hostům je k dispozici návštěvnické centrum i skvěle zásobená prodejna vín, galerie výtvarných děl a muzeum vinařství a bednářství. Zájemci si mohou také prohlédnout unikátní románsko-gotickou kryptu pod kostelem Nanebevzetí Panny Marie a sv. Václava, případně v rámci prohlídkových programů ochutnat vzorky znojemských vín.



Hierarchie přívlastků

Uprostřed tvrdé konkurence se tuzemští výrobci vín snaží upoutat pozornost víny stále vyšší kvality. Moravská vína na tom vůbec nejsou špatně – bývají příjemná v harmonii aromatických látek, střední plnosti i kyselosti. Žebříček jakosti vín v České republice začíná obyčejnými stolními víny a pokračuje přes směsi několika odrůd (vína známková) k jakostním vínům odrůdovým a posléze k vínům s přívlastkem. Ta se vyrábějí ze sladších hroznů než jakostní a podle výše cukernatosti se pak označují přívlastky kabinet (od 19°, přičemž každý stupeň cukernatosti označuje 1 kg cukru ve 100 litrech moštu), pozdní sběr (od 21°), výběr z hroznů (od 24°) nebo výběr z bobulí (od 27°). Sortiment nejsladších produktů doplňují vína slámová, vína ledová a konečně vína šumivá, někdy nesprávně označovaná jako sekty.

Vinné sklepy Lechovice

Společnost obhospodařuje 200 ha vinic a ročně vyrobí 1 200 000 litrů vína od sudových vín až po bobulové výběry, ze specialit pak především vína slámová a likérové víno Auer's Cross. Vinné sklepy se pravidelně úspěšně účastní celé řady výstav a soutěží v tuzemsku a zahraničí. Ze zajímavých akcí, které vinařství každoročně připravuje, stojí za zmínku ukládání sektů na dno Vranovské přehrady, kde je střeží nevěšdní hlídač – mohutný sumec Lech. Veškerá jakostní odrůdová vína se ve Vinných sklepech Lechovice vyrábějí výhradně z produkce vlastních vinic, protože jedině takové spojení společnost opravňuje zdůrazňovat na etiketě vína, že bylo „plněno vinohradníkem“. Při výrobě vín se uplatňují klasické

i moderní výrobní technologie, pro výrobu nejkvalitnějších vín je využíván sklep v zámeckém parku z 18. století. Kromě prodejny vín jsou návštěvníci zváni na prohlídku historického sklepa s ochutnávkou vín a do vinného restaurantu s vynikající kuchyní. Můžete si objednat řízené degustace až pro 200 osob, vystoupení šermířů i cimbálovou muziku, rovněž můžete vidět ukázky postupu výroby sektů klasickou metodou, ochutnat sekty při svíčkách a vybraná vína přímo ve vinici.

Vinné sklepy Lechovice
Lechovice 60
tel.: 515 271 210, 602 959 243
www.vslechovice.cz
e-mail: info@vslechovice.cz

Agrodružstvo Nový Šaldorf

Modrý sklep nechali v průběhu 16. a 17. století vykopat premonstráti z Louckého kláštera. Leží asi 20 metrů pod zemí a svou 350 metrů dlouhou spleť chodeb tvoří labyrint, ve kterém neznalý člověk snadno zabloudí. Navíc je opravdu modrý – pískovec, v němž je vykopán, má totiž na denním světle barvu blankytně modré oblohy, dokonce i plíseň na jeho stěnách má nádech kobaltové modři. Agrodružstvo vlastní 90 ha vinic, z nichž téměř polovina leží na Kraví hoře, jedné z nejlepších poloh v České republice. Roční produkce představuje 400 000 litrů vína. Od původní výroby sudového vína pro velké vinařské podniky se Modrý sklep postupným vývojem přesunul do kategorie

vysoce kvalitních vín, která získala několik zajímavých cen. Vína Agrodružstva Nový Šaldorf seženete přímo ve výrobně anebo v restauraci a vinárně Modrý sklep, kde si též můžete objednat řízené degustace pro skupiny 10–50 osob.

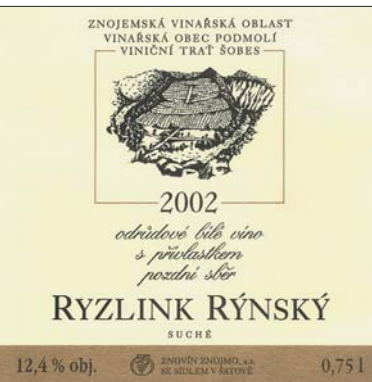
Agrodružstvo Nový Šaldorf
Výroba vín Modrý sklep
Nový Šaldorf
tel.: 515 227 046
www.modrysklep.cz
e-mail: modrysklep@modrysklep.cz

Restaurace a vinárna Modrý sklep
Nový Šaldorf 108
tel.: 515 243 843
www.modrysklep.net

Vranov nad Dyjí

Už první pohled na barokní zámek Vranov nad Dyjí, tyčící se na strmé skále nad stejnojmenným městečkem, vyrazí většinu návštěvníků dech. Předchůdcem dnešního romantického sídla byl hrad, založený na strmém ostrohu nad řekou Dyjí nejpozději v 11. století coby součást podjurské obranné soustavy. Velkolepé barokní sídlo, částečně projektované vynikajícím rakouským architektem J. B. Fischerem z Erlachu, nechal koncem 17. století vybudovat rod Althanů. Bohatě zařízené zámecké interiéry dokumentují kulturu šlechtického bydlení konce 18. a celého 19. století, umělecky mimořádně hodnotný Sál předků vyzdobil monumentálními freskami J. M. Rottmayer. Prohlídky zámku doplňují pravidelné koncerty, výstavy květinových aranžmá či lákavá nabídka zámecké vinotéky. Zámecká vinotéka Archa tel.: 777 630 434
www.vinotekaarcha.cz

www.pamatkybrno.cz



Jak rozumět etiketě

Zatímco na některých etiketách najdete všechny potřebné údaje a ještě řadu zajímavostí a doporučení, jiné připomínají rébusy s nevyužitou tajenkou. Současný vinařský zákon ovšem hovoří jasně: na etiketách vína v balení, určeném pro spotřebitele, musí být uveden název a případně sídlo výrobce, obchodní název výrobku včetně toho, zda jde o víno stolní, odrůdové či víno s přívlastkem, obsah balení a alkoholu, rok lahování, číslo výrobní partie, informace o zařazení révového vína podle obsahu cukru a konečně případně použité chemické konzervační prostředky. U dovážených vín nebo vín vyrobených více než z 50 % z dovezených hroznů nesmí chybět ani označení země původu. Na etiketách přívlastkových vín se navíc uvádí roční sklizeň a přesné označení vinařské oblasti, vinařské obce a vinické trati.

Agrovino Vrbovec

Společnost, která vznikla spojením Agrodrůžstva Vrbovec s akciovou společností Znovín Znojmo, každoročně vyrobí přibližně 300 000 litrů vína (z toho cca 25 % lahvového). Hrozny ke zpracování produkuje Agrodrůžstvo Vrbovec, hospodařící na 170 ha vinic. Ačkoli hlavním sídlem společnosti je Vrbovec, největší vinařská obec znojemska oblasti, veškerá vína zrají v historickém pískovcovém sklepě z roku 1770 ve Chvalovicích. Sklep, vybudovaný v pískovcovém svahu 25 metrů pod povrchem země původně sloužil – tak jako mnoho dalších – coby desátkový sklep Louckého kláštera. Patří k největším sklepům na Znojemsku; v dvě stě metrů dlouhých chodbách je uloženo

60 dubových sudů s celkovou kapacitou 100 000 litrů vína. Kvalitní jakostní odrůdová vína suchá i polosuchá společnosti Agrovino, která každoročně získávají nejvyšší ocenění na regionálních výstavách, můžete koupit také v pražském Šenku Vrbovec na Václavském náměstí proti hotelu Ambassador. Větším skupinám zájemců (maximálně 40 osob) společnost nabízí prohlídku sklepa s ochutnávkou i řízené degustace.

Agrovino Vrbovec
Vrbovec 190 – sklep Chvalovice
tel.: 515 230 101
www.znojman.cz/agrovino
e-mail: agrovino@seznam.cz

Ampelos

Znojemska šlechtitelska stanice vinařska s novým obchodním názvem Ampelos je nejstarší podnik svého druhu ve střední Evropě, založený již roku 1895. Společnost má sklepní hospodářství, kde ověřuje výsledky šlechtitelské činnosti a produkuje v něm ročně 60 000 litrů vína, vyráběného výhradně z hroznů z vlastních selektovaných vinic o rozloze 50 ha. Ampelos spravuje Genofond révy vinné s 290 odrůdami, z nichž každoročně připravuje harmonické víno Symposium s mnohočetnými vůněmi. Kromě toho produkuje vysoce jakostní vína téměř všech odrůd, pěstovaných v České republice, která byla mnohokrát oceněna na mezinárodních výstavách a soutěžích. Společnost

nabízí novošlechtění moštových odrůd révy vinné na ranost a cukernatost, produkci oček, podnoží a sazenic révy vinné s kontrolovanou selekcí, zkoušení přípravků na ochranu révy vinné pro registraci, signalizaci chorob a škůdců révy vinné v mikroregionu a poradenství jak v oblasti pěstování a ochrany révy vinné, tak při zřizování vinoték. Součástí služeb jsou komentované degustace pro skupiny od 5–30 osob i pronájem degustační místnosti.

ŠLECHTITELSKÁ STANICE
VINAŘSKÁ ZNOJMO, a.s.
Ampelos
Vrbovec 274, tel.: 515 230 103
www.ampelos.cz
e-mail: info@ampelos.cz

Bítov

Nad Vranovskou přehradou stojí jeden z nejstarších hradů naší země, který od 11. století chránil jižní hranici českého státu. Bítov byl několikrát přestavován, naposled v letech 1811–1863 rodem hrabat z Daunů. Bizarní kouzlo romantického novogotického sídla s půvabnými interiéry, vyzdobenými jedinečnou kolekcí iluzivních maleb, dotváří početné sbírky vycpaných zvířat včetně kolekce padesáti psů nejrůznějších ras. Tato sbírka, největší svého druhu na světě, a rovněž obnovená zoologická zahrada, kdysi jedna z největších soukromých ZOO v Evropě, připomínají sběratelskou činnost posledního majitele, barona Jiřího Haase. Mnozí návštěvníci ocení expozici hradních a lesních strašidel ve sklepení hradního pivovaru, případně dobře zásobenou stylovou vinotéku. Sklep pánů z Lichtenburga tel.: 777 630 434 www.vinotekaarcha.cz www.pamatkybrno.cz



Vína slámová a ledová

Vína vyvolávající vzpomínky na zlatavé večery v kvetoucích zahradách, voňavá a sladká jako med se u nás vyrábí jen ojediněle, hlavně kvůli pracnosti. Slámové víno vyžaduje hrozny s cukernatostí alespoň 27 stupňů, které se po sklizni rozloží na slámu nebo slaměné rohože a než se vylisují, zůstanou na nich ležet nejméně tři měsíce. Slámové víno má velmi intenzivní barvu, zajímavou vůni a plnou, nasládlou chuť, připomínající hrozinky. Ledové víno se – jak už sám název napovídá – vyrábí z hroznů, které zmrznou na keřích a sklízí se až v pozdním podzimu. Šetrným lisováním se z hroznů získává sirupovitý mošt s vysokou cukernatostí, zmrzlá voda v krystalcích zůstává v lisu. Ze sta kil hroznů se v případě slámového vína vylisuje pouhých sedmadvacet litrů moštu, u ledového vína ještě méně – ovšem výsledek? Jedinečný!

Vinný sklep Rybníky

Vinařství najdete ve starobylé budově bývalého rybnického vodního mlýna. Ročně se zde vyrobí 70 000 litrů sudového i lahvého vína třinácti druhů, hrozny se pěstují v severní části znojemské oblasti, ve viničních tratích obcí Vémyslice, Petrovice a Dobelice. Víno zraje ve dvou sklepech přímo v objektu. Nabídka služeb zahrnuje řízené ochutnávky pro skupiny nejvýše 35 osob přímo u sudů, případně po domluvě večerní posezení s občerstvením a večerí v místnosti s krbem. Víno z vlastní produkce zde můžete koupit během pracovních dnů od 7:30 do 15:30.

Vinný sklep Rybníky – Jaroslav Tichý
Rybníky 159
tel.: 515 320 625, 515 323 189
www.vinnysklep.znojemsko.com
e-mail: jaroslav.tichy@iol.cz

Vinařství rodiny Špalkovy

Rodinné vinařství obhospodařuje 5 ha vinohradů na Kraví hoře v Sedlešovicích, roční produkce představuje 50 000 lahví vína. Vinné sklepy leží ve sklepní části Nového Šaldorfu, tzv. Modrých sklepech. Vinařství nabízí zajímavý sortiment tradičních vín i speciality – vína barrique, bílé a červené cuvée Gryllus, bílé a červené sladké víno portského typu Šaler i bílá přírodně sladká vína ledová. Posezení, prodej vína a řízené degustace lze zajistit po předchozí domluvě.

Vinařství rodiny Špalkovy
Nový Šaldorf 143, Znojmo
tel.: +420 515 267 098
fax: +420 515 267 179
e-mail: spalek@saler.cz, www.saler.cz

Vinařství Písař a synové

Jiří Písař, dlouholetý sklepmistr Agrovína Vrbovec, se počátkem nového tisíciletí vydal na novou cestu soukromého elitního vinaře. Vinařství s dlouhou rodinnou tradicí obhospodařuje 2 ha vlastních vinic v katastru obce Vrbovec, zbytek hroznů vykupuje, ročně vyrobí 30 000 litrů vína dvacíti odrůd. Vinařství Písař a synové nabízí pro skupiny posezení v útulném domácím prostředí, řízené degustace s výkladem maximálně pro 30 zájemců, po dohodě teplou i studenou kuchyni.

Jiří Písař
Vrbovec 57
tel.: 515 230 229, 732 826 380

Vinařství Vaněk

Vinařská firma zpracovává výhradně vlastní hrozny z vinic o rozloze 3,5 ha s roční produkcí přibližně 30 000 litrů výrazných, především přívlastkových vín. Polovina zamíří rovnou do soukromých vinoték, k pravidelným zákazníkům patří například kníže Schwarzenberg. Vína Vinařství Vaněk, pravidelně oceňovaná na prestižních mezinárodních soutěžích, se vyrábějí a zrají ve dvou vinných sklepech a seženete je například ve Voňavém krámě a hotelu Prestige ve Znojmě. Skupiny 8–20 osob si mohou objednat řízenou degustaci s případným občerstvením.

Vinařství Vaněk
Vrbovec 257
sklep Chvalovice 68
tel.: 515 230 179, 603 324 194
e-mail: vino.vanek@quick.cz

Terroir

Dobré víno vyžaduje dobré hrozny a dobrého vinaře. Pěstitelé vinné révy nemusí bezpodmínečně vědět, co se skrývá za úspěšností některých typů půd, ale velmi dobře ví, které z nich a v jakých klimatických podmínkách vyhovují určitým odrůdám vinné révy. Jedinečný charakter vinice, či chcete-li genius loci, bývá označován jako terroir. Pro Francouze – kteří ostatně tento termín „objevili“ – je terroir předmětem víry a vychází z něj i jejich klasifikační systém. Terroir znamená souhrn půdních a klimatických podmínek charakteristických pro daný vinohrad, které dohromady ovlivňují chuť a jakost vína. Pamatujte na jedinečnou polohu každé vinice včetně nadmořské výšky a orientace svahu, klade důraz na podnebí, půdu a půdní a skalní podloží, zahrnuje jednotlivé odrůdy a v širším smyslu i lidský faktor.



Vína barrique

Je-li vinařina věda, pak o technologii barrique to platí dvojnásob. Bariková vína – červená i bílá – dozrávají v dubových soudcích o obsahu 225 litrů, z jejichž dřeva se uvolňují nej-různější aromatické látky. Vína tak získávají nenapodobitelnou chuť a vůni – třeba po vanilce a kouři, švestkových povidlech či uzeném mase, po pražených oříšcích a kávě, ba dokonce kokosu a máslových toastech. Znalci tvrdí, že těch vůní a chutí je až čtyřicet druhů, přičemž záleží na druhu dubového dřeva a intenzitě vypálení vnitřku sudu. Za nejlepší bývá považován dub s jemnými léty z francouzských lesů, zájem je ovšem i o duby ze slovinských hor, z Německa, Rakouska a od nás. Protože sudy barrique jsou velice drahé (cca 700 €), je i barikové víno leckdy až o třetinu dražší než víno, které se na své cestě s dubem nepotkalo.

Vinařství Hort

Vinařství s roční produkcí 30 000 litrů lahvového vína vlastní vinný sklep v Dobšicích u Znojma. Všechny hrozny jsou kupovány od stálých dodavatelů z nejlepších poloh celé jižní Moravy; výsledkem jsou vína s vyšším obsahem přírodního cukru a řadou výstavních cen. Zájemci si mohou objednat řízenou degustaci pro 5–32 osob se studenou i teplou kuchyní. Vinařství nabízí i poradenské a zprostředkovací služby, průvodcovství po vinných oblastech a vinných sklepech Moravy, řízené degustace s odborným výkladem v celé České republice a na trase Znojmo – Praha dodávky vín až do domu.

Vinařství Hort

Dobšice u Znojma – sklep č. 89

tel.: 608 477 676

www.vinohort.cz

e-mail: info@vinohort.cz

Vinea Znojmo

Firma, která v roce 2000 získala certifikát integrované produkce, hospodaří podle zásad šetrného zemědělství na 71 ha vinic a zpracovává pouze vlastní hrozny z širokého sortimentu odrůd. Ročně vyrobí 30 000 kusů lahvočných vín, která každoročně získávají ocenění na výstavách. Zpracování hroznů i zrání vín jak v nerezových tancích, tak dubových a akátových sudech probíhá ve sklepech v Novém Šaldorfu, vykopaném na počátku 19. století. Právě zde jsou pro objednané zájemce pořádány řízené degustace s případným občerstvením.

Vinea Znojmo

Nový Šaldorf 68/s

tel.: 777 060 753

www.vinea-znojmo.cz

e-mail: info@vinea-znojmo.cz

Vinařství Líbal

Rodinná firma vyrábí sudová a především lahvočná vína všech odrůd s roční produkcí 30 000 litrů. Důraz je kladen na přívlastková a archivní vína – ostatně pan Líbal jasně říká: „Buď kvalita nebo nic. Malá vinařská poloha nás přímo předurčuje k vysoké jakosti.“ Vinařství samozřejmě nabízí prodej vín, pro skupiny 5–40 osob pořádá řízené degustace a na přelomu roku 2003/4 chystá otevření nového sklepa v centru obce, kde kromě prodejny vín a vinárny bude výrobní sklep s lahvočnou a rozsáhlý archiv k ukládání vín.

Vinařství Líbal

Horní Dunajovice 85

tel.: 515 273 232, 736 614 194

e-mail: vino.libal@tiscali.cz

Vinné sklepy

Maršovice

Rodinná firma obhospodařuje 13 ha vinic s roční produkcí 50 000 ks lahvočných vín. Specializuje se především na vína s přívlastkem, vyrábí slámové víno a je jedním z prvních pěstitelů nové červené odrůdy Dornfelder. Uplatňuje metody integrované produkce, tedy způsob pěstování šetrný k životnímu prostředí. Raritou je i sklep, vykopaný v samonosném jílu. Zájemcům je nabízena i možnost prohlídky vinic, pro skupiny 5–15 osob vinařství na objednávku připraví řízené degustace (česky, anglicky i německy) se studenou kuchyní.

Vinné sklepy Maršovice

Jezeřany-Maršovice 240

671 75 Loděnice

tel.: 515 337 443, 777 695 292

e-mail: vsm@quick.cz

Národní park Podyjí

Znojmo je pradávňným centrem Podyjí – a Podyjí je zase nejmladší a zároveň nejmenší tuzemský národní park, vyhlášený roku 1992. Samotná řeka Dyje tvoří v národním parku hranici s Rakouskem. Pro rybáře a pro ty, kteří si chtějí vychutnat její tajemnost a vznešenost, je jedinečná. Nejkrásnější je právě na středním toku mezi Podhradím a Znojmem, kde vytvořila hluboké romantické údolí s nesčetnými meandry. Západní část je zaplavena třicet kilometrů dlouhým jezerem Vranovské přehrady, Národní park Podyjí zahrnuje východní část tohoto údolí. Hluboké říční údolí obklopují strmé svahy porostlé hlubokými lesy s řadou teplomilných rostlin a chráněných živočichů. Rozmanitost přírodního prostředí a mimořádné bohatství rostlinných a živočišných druhů je na tak malém území jinde nevidané.

Návštěvnícké a informační středisko Správy NP Podyjí, Čížov
tel.: 515 291 630, 606 710 300
www.nppodyji.cz



Členové Cechu vinařů:

Josef Dobrovolný
tel.: 515 222 058

Emilie Blahušková
tel.: 515 243 801

Anna Holzbauerová
tel.: 515 243 367

Honosy s.r.o.
tel.: 608 780 114

Rostislav Koníček
tel.: 515 227 833

Vladimír Motl
tel.: 515 228 315

Ivana Nápravová
tel.: 515 267 053

Jan Pavlík
tel.: 515 227 916

Petr Svoboda
tel.: 602 576 790

Vinařství rodiny Špalkovy
tel.: 515 267 098

Josef Vítek
tel.: 515 244 569

Cech vinařů Nový Šaldorf a Sedlešovice

Cech vinařů Nový Šaldorf a Sedlešovice sdružuje jedenáct vinařů z obou obcí. Zakladatelé těchto osad byli německé národnosti; právě oni přinesli do této oblasti vinnou révu, osázeli místní slavnou vinici Kraví hora a v průběhu šesti století vykopali více než dvě stovky vinných sklepů. Osídlenci, kteří přišli po odsunu původních obyvatel v roce 1945 z oblasti, kde se vinná réva nepěstovala, mohli i při nejlepší vůli jen těžko navázat na zhroutené několikasetleté vinařské tradice. Teprve po roce 1989 se začalo místní vinařství probouzet a vzkvétat.

Cech vinařů vznikl v roce 2003 a během pouhého roku existence připravil první místní regulérní výstavu vín po sedmácti letech a v areálu Modrých sklepů v Novém Šaldorfu vybudoval

rovněž první obecní vinotéku Znojenské vinařské oblasti, kde svá vína prezentují právě členové cechu. Chcete-li zjistit, co nejlepšího se dá v šaldorfských a sedlešovických sklepech najít, ve vinotéce získáte dokonalý přehled. Zájemci se mohou zúčastnit odborných ochutnávek, prohlédnout si zdejší sklep a pokud nehodlají koupit příliš velké množství vín, mohou si je zakoupit přímo na místě – jsou totiž jen o 5 % dražší než u samotných vinařů.

Vinotéka Nový Šaldorf-Modré sklepy

Sklep č. 20 u Nápravů
tel.: 515 267 053, 723 665 104
Otevřeno duben–říjen denně
10:00–18:00, mimo sezónu
po předchozí domluvě

EKO Hnízdo

Rozvíjející se vinařství s integrovanou produkcí hospodaří na více než 140 ha vinic v zajímavých viničních tratích. Víno vyrábí teprve druhý rok, předtím všechny hrozny vykupovala společnost Znovín Znojmo. Eko Hnízdo dosahuje roční produkce 20 000 litrů přívlastkových vín, plánuje však až pětinasobné množství. Pro zájemce zajišťuje řízené degustace, soukromá posezení i prodej vína a dalšího občerstvení na hrádku Lampelberku u Ječmeniště, případně pro větší skupiny (45 osob) posezení s občerstvením ve sklepech ve Chvalovicích.

EKO Hnízdo
Hnízdo – sklep Chvalovice
tel.: 515 230 106
e-mail: ekohnizdo@quick.cz

Vinařství Hevera

Rodinné vinařství s tradicí od roku 1992 pěstuje hrozny na 3 ha vinohradů s kaolinovým podloží. Směsice hlíny, kaolinu a křemelky dává jejich vínům, vyráběným přírodní cestou v množství 20 000 litrů ročně, zvláštní typickou chuť. Pro zájemce (8–40 osob) vinařství zajistí řízené degustace a ochutnávky s možností občerstvení. Sklep vinařství Hevera je otevřen i pro kolemjedoucí cyklisty a náhodné návštěvníky.

Vinařství Hevera
Kuchařovice 296
Znojmo
tel.: 776 107 321

Šebestián Freytág z Čepirohu

Vpravdě renesanční muž, pocházející z nevýznamné české šlechtické rodiny, se na sklonku 16. století proslavil coby mimořádně schopný opat premonstrátského kláštera v Louce u Znojma. Než ovšem zanechal světské kariéry, získal titul doktora obojího práva, stal se vychovatelem budoucího císaře Rudolfa II., členem řádu maltézských rytířů a roku 1571 dokonce velícím důstojníkem v památné bitvě u Lepanta. Do historie Znojemska se ovšem nesmazatelně zapsal jako zakladatel tradice pěstování okurek. O této rostlince se tvrdilo, že dokáže vyléčit mor. Opat Šebestián si nechal ze zámoří poslat první semena a s velkou slávou pak zahájil pěstování okurek v klášterní zahradě, odkud se časem rozšířily po fárách i mimo ně na celém Znojemsku. A dobové recepty? Ty doporučovaly k okurkám podávat med a cukr. Dobrou chuť!



Do archivu nebo vypít?

Nejlepší uchovat, zbytek si vychutnat, doporučuje Joanna Simonová, autorka bestselleru *Objevujeme víno. Proč?* Jednoduše proto, že většina dnešních vín je dokonale připravena k pití již v okamžiku, kdy se objeví na trhu. Některá vydrží ve výborném stavu čtyři až pět let, ale jen málo jich uchováváním získá na kvalitě a bude i po dlouhé době chutnat lépe a zajímavěji. Celkem vzato se vyplatí přechovávat spíše červená vína, protože jim trvá déle, než dosáhnou vrcholné zralosti, ale o to déle si ji udrží. Ze znojemských vín se ovšem vyplatí vybrat do archivu suché i sladké Ryzlinky rýnské i Ryzlinky vlašské, špičkové Veltlínské zelené a skvělé ročníky Rulandského bílého, šedého i modrého. Důvěřovat můžete i jinak problematickému Sauvignonu, jehož vychutnávání se po několika letech může stát prvním požítkem.

Vinné sklepy Dobrovolný

Vinařství s tradicí od roku 1965 pěstuje na necelých třech a půl hektarech vinic vína všech odrůd; ročně vyrobí až 30 000 litrů vína včetně 5 000 kusů vín lahvových. Vinařství provozuje tři sklepy; velký archivní sklep s cihlovými boxy, starý sklep se stěnami porostlými sklepní plísní *Cladosporium celare*, která reguluje vlhkost a sklep výrobní. Ochutnávky a posezení lze objednat pro větší i menší skupiny, po domluvě i s pohoštěním.

Vinné sklepy Dobrovolný
Nový Šaldorf 92/s
tel.: 603 889 022
www.cvns.cz
e-mail: jdobvolny@servis.cpoj.cz

Vinařství SEWAR

Vinařství Sewar pěstuje vinnou révu na 17 ha vinic v Hrušovan-ském mikroregionu a ročně vyrobí 30 000 litrů vína. Pro skupiny (do 60 osob) nabízí odborné degustace s kompletním občerstvením i ubytováním. Každou sobotu je pro veřejnost otevřena vinárna v šanovském vinném sklepě s širokou nabídkou vín, která si můžete koupit v běžném i dárkovém balení. Společnost kromě toho vlastní bistro Gól v nedalekých Hraběticích a zájemcům o sportovní rybolov je k dispozici rybník s půjčovnou vybavení a veškerým zázemím. Vinařství provozuje zásilkovou službu vín.

Vinařství SEWAR
Šanov 320, Hrabětice
tel.: 728 400 084
www.sewar.cz, e-mail: sewar@sewar.cz

Markovy vinné sklepy

Vinařství navázalo na staletou vinařskou tradici rodu Puchweinů z rakouského Albendorfu – a Josef Jiří Puchwein se stal slavným českým spisovatelem Jiřím Markem, tvůrcem nesmrtelného rady Vacátka v knize *Hříšní lidé města pražského*. V tradicích pokračuje jeho syn. Vinařství hospodaří na 2 ha vinic a vlastní 496 m dlouhý sklep, budovaný od 14. století. Používá tradiční výrobní postupy doplněné unikátní metodou řízeného kvašení v tzv. Ódických zónách. Pro zájemce jsou připraveny prohlídky sklepa a ochutnávky, ale i ubytování.

Vinařství Marek & Ascherl
Olbramovice 340, tel.: 604 216 654
www.vinotour.cz
e-mail: vino-marek@seznam.cz

...další vinařství

Ing. Antonín Saleta – vinařství
Višňové 28, tel.: 723 186 219

Vinařství rodu Horáčků
Sklep Tasovice, tel.: 606 313 960
Nabízí i řízené degustace a posezení.

Bílé sklepy rodiny Adámkovy
Chvalovice
tel.: 604 209 388, www.bilysklep.cz
Nabízí i řízené degustace a posezení.

Vinařství Barabáš
Hodonice 10, tel.: 604 810 897

Výroba a prodej vín Košíček
Rybníky 84, tel.: 515 323 296

Vinařství Pavel Vrba
Vrbovec 152, tel.: 515 230 152

Gutta Fortunae
výroba a prodej vína
Nad přehradou 6, Znojmo-Hradiště
tel.: 737 260 913, 515 220 688

Nejzápadnější moravské víno

...můžete ochutnat ve Vinařském a kulturním centru Sádek. Leží 10 km jižně od Třebíče uprostřed vinic pod hradem Sádek a návštěvníkům nenabízí jen celodenní ochutnávky a prodej místních, jihomoravských a světových vín, ale rovněž prohlídku unikátních vinných sklepů s archivními boxy a bohaté sportovní vyžití – tenisové kurty, koupaliště, volejbalové a basketbalové hřiště, cyklistické stezky i vyjížd'ky na koních. V blízkém přírodním amfiteátru se odehrávají kulturní a společenské akce včetně tradičního cimbálového festivalu. Nechybí ani hotel, stylová restaurace s terasou a konečně řada zajímavých míst v blízkém okolí – židovské město v Třebíči, zámky v Jaroměřicích nad Rokytnou, Náměšti nad Oslavou či Telči.

Kojetice na Moravě 169
tel.: 568 882 883, 602 721 625
www.vinohrady-sadek.cz
e-mail: info@vinohrady-sadek.cz



Hotel Prestige
Pražská 100, 669 02 Znojmo
tel.: 515 224 595
fax: 515 246 621
www.hotel-prestige.cz
e-mail: info@hotel-prestige.cz



Penzion a restaurace U Hrádku
669 02 Lukov 25
tel.: 603 757 990
www.penzionuhradku.cz
e-mail: info@penzionuhradku.cz



Penzion a restaurace Blanka
Nový Šaldorf 164
671 81 Znojmo
tel.: 515 227 935
fax: 515 267 152
www.penzion-blanka.cz



Horse Farm – Jaroslav Kroutilík
671 63 Lechovice 149
tel.: 515 271 438
fax: 515 271 619
www.horsefarm.cz
e-mail: horsefarm_kroutilik@seznam.cz



Penzion a restaurace Kreuter
Zámečnická 6
669 02 Znojmo
tel.: 515 224 533



Penzion Kaplanka
U Branky 6, 669 02 Znojmo
tel.: 606 756 397
fax: 515 226 947
www.kaplanka.cz
e-mail: info@kaplanka.cz



Camp-penzion Suchý Havraníky
669 02 Havraníky
Znojmo
tel.: 515 232 688
www.camp-havraniky.webpark.cz



Restaurace, penzion a vinotéka U Naších
Chvalovice 141, 669 02 Znojmo
tel. restaurace: 515 230 016
tel. penzion: 515 230 150
www.czechregion.cz
e-mail: sluzby@czechregion.cz



Hotel N
Přímětice 62, 669 04 Znojmo
tel.: 515 228 165, 605 173 894
fax: 515 228 164
www.hoteln.cz
e-mail: hoteln@cbox.cz



Penzion Garni
Cihlářská 8, 669 02 Znojmo
tel.: 737 916 000
fax: 515 222 111
www.garni.cz
e-mail: info@garni.cz



Penzion Austis
Václavské nám. 5, 669 02 Znojmo
tel.: 515 241 949
fax: 515 242 717
e-mail: hubatka@quick.cz



Penzion Vinohrad
669 02 Hnanice
tel.: 515 232 556
fax: 515 232 713
www.penzion-hnanice.cz
www.u7andelu.cz



Hotel Epopej
nám. T. G. Masaryka 27
672 01 Moravský Krumlov
tel.: 515 322 373, fax: 515 322 638
www.hotelepopej.cz
e-mail: info@hotelepopej.cz



Penzion – Mráz Jindřich
Chvalovice 135, 669 02 Znojmo
tel.: 515 230 028
732 581 668
e-mail: vladimir.m@email.cz



Restaurace a penzion Jesuitská
Jesuitská 5, 669 02 Znojmo
tel.: 515 221 440, 603 830 130
fax: 515 224 496
www.znojman.cz/jesuitska
e-mail: jesuitska@centrum.cz



Informace a důležitá telefonní čísla:

Turistické informační centrum Znojmo
Obroková ul. 10, 669 01 Znojmo
tel.: 515 222 552, 515 211 668
www.tic.znojmo-city.cz

Městské informační centrum Miroslav
nám. Svobody 13, 671 72 Miroslav
tel.: 515 333 538

Městské informační centrum
Klášteří nám. 125
672 01 Moravský Krumlov
tel.: 515 321 064

Infocentrum svazku obcí Vranovska
Náměstí 47, 671 03 Vranov nad Dyjí
tel.: 515 296 285, 515 296 312
www.vranov-region.cz

Jihomoravské muzeum ve Znojmě:
www.znojmuzeum.cz
Dům umění
Masarykovo nám. 11, 669 45 Znojmo
tel.: 515 226 529

Minoritský klášter
Přemyslovců 6, 669 45 Znojmo
tel.: 515 224 961

Památník Prokopa Diviše
Znojmo-Přímětice
tel.: 732 134 506

Znojemský hrad
Hradní 1, 669 45 Znojmo
tel.: 515 222 311

Zřícenina hradu Cornštejn
Vranovská přehrada – Bítov
tel.: 604 891 875

Rotunda sv. Kateřiny
Hradní 1, 669 45 Znojmo
tel.: 515 222 311

Agentura Vinside
tel.: 606 766 157
www.vinside.cz
e-mail: info@vinside.cz
vinařská turistika, ochutnávky vína,
odborné degustace



AGENTURA
bravissimo

Vyrobila: Agentura Bravissimo, Masarykovo nám. 15, 669 03 Znojmo, tel.: 515 227 788, www.bravissimo.cz

Texty: Eva Obůrková

Ilustrace: Jitka Konečná

Fotografie: JAM studio – Aleš Jedounek a Vít Mádr, Marek Matula, Jiří Sláma, Jiří Eisenbruk, Luboš Vítanovský, Roman Soukup, archiv Znovín Znojmo a.s., archiv Vinařské a kulturní centrum Sádek Reprofoto Šebestiána Freytága z Čepirohu zapůjčeno ze sbírek Jihomoravského muzea ve Znojmě, historické fotografie zapůjčeny ze sbírky pohlednic paní Miloslavy Klimtové
Za spolupráci děkujeme: Pavlu Vajčnerovi, Lie Ryšavé, Josefu Dobrovolnému, Františku Poppovi, Jiřimu Lošťákovi, Markovi Špalkovi, Evě Elmerové z restaurece u Mikuláše, firmě Cyklo Kučera Znojmo, akciové společnosti Znovín Znojmo a.s. a Cechu vinařů Nový Šaldorf a Sedlešovice

Za skvělou spolupráci při fotografování děkujeme: Alešovi, Andree, Evě F., Evě H., Evě K., Filipovi, Ivaně, Jirkovi, Lee, Markétě, Mirkovi, Pavlovi, Sabině, Veronice, Vladimírovi
Skeny: Artax a.s.

Tisk: Tiskárna Reprint s.r.o.

Projekt byl realizován za podpory Vinařského fondu České republiky

© BRAVISSIMO 2003

NEPRODEJNÉ