

## 7. VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ

Za specializovanou oblast tradičního zemědělství, vázanou jen na určité klimatické a půdní podmínky, lze označit pěstování vinné révy. Ve střeoevropském kulturním prostoru vycházelo ze společných antických a raně středověkých kořenů a bylo prováděno analogickými kulturními projevy doloženými také v jiných evropských vinařských areálech. Starší tradici má pěstování vinné révy v podunajských zemích, jež byly součástí římského impéria, ale vedle Římanů další kořeny evropského vinařství jsou hledány ve starověkém Řecku. Na severním okraji střeoevropského vinorodého areálu, tj. na jižní Moravě jsou počátky pěstování vinné révy bezpečně doloženy až ve velkomoravském období.<sup>208</sup> Hypotézu posunout počátky jihomoravského vinařství do doby pobytu římských legií na Dunaji další výzkumy nepotvrdily.<sup>209</sup> Etnografické bádání vycházející z terénních poznatků sledovalo rolnickou, malovýrobní formu vinohradnictví, kde se zájem soustředil z používaných nástrojů na vinařské nože, neboť na základě jejich typologie mohly být hledány vazby k sousedním zemím, a tak sledovány cesty šíření této komodity. Obdobná pozornost se v rámci zpracovatelské složky, vinařství, zaměřila na vinařské lisy, jejichž typy bývají spojovány s řeckou nebo římskou tradicí. Po kolektivizaci venkova byly tradiční rukodělné vinohradnické práce nahrazeny velkovýrobními pracovními postupy za pomoci strojové mechanizace. Tradiční formy přetrvávají v rámci záhumenkového hospodaření a po r. 1989 u ekologicky orientovaných vinařů.

Vinařské a vinohradnické problematice je věnována obsáhlá literatura etnografická, ale i historická a agronomická. Dějiny evropského vinařství zpracoval německý badatel Franz Bassermann-Jordan (1923) se zaměřením na historický vývoj vinařství, na vinařské nářadí, nádoby a sklepy, ale i pěstované odrůdy a obchod s vínem.<sup>210</sup> Ve všech střeoevropských zemích, kde se vinná réva pěstovala, vznikaly jak lokálně a regionálně zaměřené dílčí práce, tak později širší syntézy. První rozsáhlá stať o jihomoravském vinařství byla publikována Josefem Klvaňou v monografii *Moravské Slovensko II.* (1922). V poválečné době dochází v Československu k rozvoji interdisciplinárního výzkumu této oblasti agrární kultury. Široký mezioborový pohled na problematiku moravského a českého vinařství uplatnil autorský kolektiv, ve kterém byli zastoupeni vedle historiků (M. Zemek, A. Vermouzek) také archeologové (J. Vignatiová) a etnografové (V. Frolec).<sup>211</sup> Z etnografického pohledu téma průběžně zpracovával V. Frolec. Výzkum jihomoravského vinařství završil dvěma monografiemi, v nichž analyzoval rolnickou

208 BERANOVÁ, M.: *Zemědělství starých Slovanů*. Praha 1980, s. 224–226.

209 MĚŘÍNSKÝ, Z.: Vinařský nůž z římské stanice u Mušova. *Národopisný věstník československý* 7, 1972, s. 103–112.

210 BASSERMANN-JORDAN, F.: *Geschichte des Weinbaues I–III*. Frankfurt a. M. 1923.

211 FROLEC, V. (ed.): *Vinohradnictví. Kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách*. Brno 1973.

formu vinařství 19.–20. století zasazenou do širších historických a teritoriálních souvislostí moravsko-slovensko-rakouských.<sup>212</sup>

Pramennou základnu zpřístupnil kolektiv archivářů a historiků v čele s Kateřinou Smutnou v třísvazkovém díle *Prameny k dějinám vinařství na Moravě* (2004) zahrnujícím vedle soupisu listinného a písemného materiálu, fotografií a jiného dokumentačního materiálu také výběrovou bibliografii moravského vinařství a jeho historii od Ivana Štarhy. Historickému výzkumu vinařství ve vlastních Čechách se věnuje mělnické muzeum, jež uspořádalo v r. 2008 a 2010 k vinařské problematice konference, jejichž referáty byly publikovány ve formě sborníků.<sup>213</sup>

V posledních letech etnologové zaměřili svou pozornost jednak k současným vývojovým trendům, ale také na tradiční stavební projevy spojené s vinařstvím, které jsou považovány za součást kulturního dědictví, a proto jsou cenné objekty i celé areály památkově chráněny. Jihomoravské sklepy a lisovny (*búdy*) vyhodnotily ze stavebně-historického hlediska pracovnice památkové péče Věra Kovářů a Jitka Matuszková.<sup>214</sup> V souvislosti s negativními dopady tzv. zážitkové turistiky je současné vinařství předmětem odborného zájmu badatelů nejen v České republice, ale v celém středoevropském prostoru.<sup>215</sup>

Blízký slovenský materiál průběžně zpracovávala Ema Drábiková-Kahounová se zaměřením na vinařské lisy a stavby<sup>216</sup> a na vinařské nože, jejichž typologii publikovala ve *Slovenském národopisu*.<sup>217</sup> Bádání završila monografií *Človek vo vinici* (1989). Další syntézu slovenského vinohradnictví a výroby vína zpracoval z historického hlediska Štefan Kazimír (1986). Transformačním procesům po r. 1989 se věnovala Katarína Nováková<sup>218</sup> a jubileum historika Jozefa Baďuríka, profesora Univerzity Komenského a odborníka na vinohradnictví bylo příležitostí k sestavení sborníku *Vincola Carpathensis* (2011), který prezentuje současný stav výzkumu vinařské problematiky na Slovensku. Přispěl do něho i Martin Hrubala, historik Malokarpatského vinařského muzea v Pezinku, autor samostatné publikace věnované malokarpatským vinařským lisům.<sup>219</sup>

212 FROLEC, V.: *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno 1974; FROLEC, V.: *Jihomoravské vinohradnictví*. Brno 1984.

213 KILIÁN, J. (ed.): *Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku*. Mělník 2008; SNOPEK, L. (ed.): *Vinařovo slovo zní... Víno a vinařství v českých zemích po roce 1800*. Mělník 2012.

214 MATUSZKOVÁ, J. – KOVÁŘŮ, V.: *Vinohradnické stavby na Moravě*. Šlapanice 2004.

215 MATUSZKOVÁ, J. (red.): *Sklepy, búdy, presúzy – kudy dál? Minulost, současnost a budoucnost areálů vinných sklepů*. Bořetice – Brno – Hustopeče 2011.

216 KAHOUNOVÁ, E.: *Ludové vinohradnicke stavby a lisy*. Bratislava 1969.

217 KAHOUNOVÁ, E.: *Vinohradnicke nože na Slovensku. Príspevok k ich tvarosloviu a typológii*. *Slovenský národopis* 19, 1971, s. 233–252.

218 NOVÁKOVÁ, K.: *Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácií*. Trnava 2009.

219 HRUBALA, M.: *Vinohradnicke lisy v malokarpatskej oblasti*. Pezinok 2010.

## Historie vinařství v českých zemích

Pěstování vinné révy (vinohrady) a provozní stavby (sklepy, lisovny) dávají sídlům specifický charakter, proto lze mluvit o vinařské kulturní krajině. Pěstování vinné révy bylo vázáno na určité klimatické podmínky, proto v českých zemích se vinohrady objevují jen na jižní Moravě ve starém sídelném území moravských úvalů a na Mělnicku, i když v minulosti se vinná réva pěstovala na širším území. Genetické vazby má jihomoravské vinařství k podunajsko-panonské oblasti.

Pramenně doložené kořeny našeho vinařství lze klást až do velkomoravského období, kdy potřeba vína k bohoslužebným účelům vedla k zakládání vinohradů, jak je doloženo nálezy vinařských nožů. První písemné zprávy o vinařství v českých zemích pocházejí z 11. a 12. stol.<sup>220</sup> Vinohrady byly v majetku klášterů a feudálů, od 14. stol. jsou mezi vlastníky uváděni i měšťané a poddaní. Vinohrady osázené ve středověku na širším území než v současnosti se objevují také na jižních svazích Českomoravské a Dražanské vrchoviny a Bílých Karpat. Nepříznivá období pro rozvoj vinohradnictví byly války husitské, vpády z Uher na Moravu na přelomu 16/17. stol, třicetiletá válka. V 18. a 19. stol. se rozsah vinic dále zmenšoval v důsledku pěstování výnosnějších plodin, ale také v důsledku chorob (peronospora) a konkurence cizích vín. Zavádění nových odolných odrůd ve třicátých letech 20. stol. vedlo k zastavení uvedených negativních trendů. K zásadním změnám dochází v padesátých letech 20. stol. v souvislosti s kolektivizací a prosazováním velkovýrobních forem. Tradiční formy přežívají v rámci záhumenkového hospodaření.

Po vstupu České republiky do Evropské unie byly podle vinařského zákona z r. 2004 stanoveny dvě vinařské oblasti.<sup>221</sup> Vinařská oblast Čechy se dělí na dvě podoblasti: mělnickou a litoměřickou, vinařská oblast Morava se dělí na podoblasti: slovácká, velkopavlovická, mikulovská a znojemská.

## Technika pěstování vinné révy

Vinohradnické práce v Evropě jsou analogické a vycházejí z antických tradic. Vinohrady se zakládaly na svazích nevhodných k pěstování jiných plodin. Po překopání půdy se réva vysazovala do jamek (*grefty*) na vzdálenost 70–100 cm. Jiná technika výsadby v řádcích, tzv. rigolování začalo být praktikováno od konce 19. stol. Vinný keř rodí od pátého roku po výsadbě, odkdy se každoročně opakují práce směřující k udržení tvaru zajišťujícího dobrou sklizeň. Jarní řez směřující k odstranění neúčinných výhonů a odumřelých částí se prováděl koncem února a začátkem března. Ve středověku byl praktikován řez na vysoké dřevo (kmen), jak dokládají ikonografické doklady z Velislavovy bible (14. stol.).<sup>222</sup> Tento typ řezu byl rozšířen v jižní Evropě. Řez na hlavu, kdy má keř jen krátký kmen (10–15 cm), z něhož vyrůstají nové výhony, se praktikoval od 16. stol. Rostoucí letorosty se upevňují ke kolíkům (až 2 m dlouhé), které se po sklizni

220 V zakládající listina trebičského kláštera z r. 1109 jsou uváděny vinohrady v Drnovicích u Vyškova.

221 Vinařský zákon č. 321/2004.

222 HUSA, V. – PETRÁŇ, J. – ŠUBRTOVÁ, A.: *Homo faber*. Praha 1967, obr. 31.

vytáhly ze země. Toto nízké vedení přetrvává u drobných pěstitelů. Podle počtu hlav se udává velikost vinohradu. Středně vysoké nebo vysoké vedení se zavádělo u velkopěstitelů od 19. stol. Výhony spočívaly na drátěném vedení ukotveném do železných nebo betonových sloupků.

Úrodu ovlivňovaly nepříznivé přírodní faktory jako silné zimní mrazy ničící staré dřevo, jarní mrazy o tzv. zmrzlých 12.–15. května zase decimovaly květenství, plísňe jako peronospora, která vedla koncem 19. stol. k zániku vinohradů v některých lokalitách, vyvolaly nutnost chemických postřiků (modrá skalice ad.). Ruční okopávání vinohradu motykou (*graca*), při kterém došlo k odstranění plevelů a ke zkyplení půdy, bylo ve 20. stol. nahrazeno obděláváním pomocí potahu a konečně motorovými prostředky. K důležitým vinohradnickým pracím náleželo ještě **osečkování**, tj. zkrácení zelených letorostů asi o třetinu, které se provádělo během léta. Vedlo k zastavení jejich růstu a následné dokonalejší výživě hroznů.

Sklizeň hroznů, vinobraní probíhalo od poloviny září. Základní nástroj používaný při sklizni byl **vinařský nůž**. Představuje starý kulturní fenomén, na kterém lze dokumentovat vazby mezi jednotlivými vinařskými regiony. Typologii vinařských nožů na Moravě zpravoval V. Frolec a za základní typologický znak zvolil **securis** – výběžek na hřbetu nože sloužící k hrubým pracím. Podle jeho situování nebo absence lze vinařské nože na Moravě rozdělit do dvou typů: 1) Nůž se securis (v horní nebo spodní polovině čepele); 2) Nůž bez securis.<sup>223</sup> Autor vycházel z archeologických a recentních nálezů i písemných zpráv, ale také z ikonografických dokladů, vzhledem k tomu, že se vinařský nůž objevuje na pečetích a ve znacích řady moravských vesnic.

Hrozny se sbíraly do dřevěných nádob (*putny*) a odnášely k povozu. Další práce proběhly už v lisovnách, kde se v první fázi musely hrozny rozdrtit. Drcení pomocí palice, jako stará technika doložená ikonograficky, ustoupila v 19. stol. pomletí na strojku. Šlapání hroznů v kádích nebylo na Moravě rozšířené na rozdíl od Řecka, Maďarska, Francie a jiných zemí. Z českých zemí je doloženo jen ikonograficky na středověké nástěnné malbě v emauzském klášteře v Praze.<sup>224</sup> Vylisovaný vinný mošt se vлил do zasyřených dřevěných sudů, kde docházelo ke kvašení, během kterého se sladký burčák změnil v řezák a ve víno. První stáčení sledovalo odstranění usazených kalů, po druhém stáčení byl získán kvalitní nápoj. Původně samovolné kvašení a čištění vína se v 21. stol. provádí pomocí chemických prostředků nebo je přímo řízeno v nerezových tancích.

## Vinohradnické stavby

Středoevropská vinařská kulturní krajina přímo odrážela podíl pěstování vinné révy na obživě obyvatel. Pokud vinařství plnilo jen doplňkovou roli, byly provozní stavby – sklepy a lisovny – soustředěny mimo rolnickou usedlost v blízkosti vinohradů, kde vytvářely různě strukturované celky. Ovšem tam, kde tato komodita tvořila základní zdroj obživy obyvatel, nacházely se provozní prostory přímo v domě, jak tomu bylo

223 FROLEC, V.: *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno 1974, s. 42–48.

224 HUSA, V. – PETRÁŇ, J. – ŠUBRTOVÁ, A.: *Homo faber*, c. d., obr. 40..

na Slovensku u malokarpatských vinařů<sup>225</sup> nebo v rakouském Burgenlandu či maďarských a slovinských regionech.<sup>226</sup> Na jižní Moravě tuto situaci nacházíme v městských sídlech jako je Strážnice, Mikulov či Znojmo.

Rolnické vinohradnické stavby byly tedy na Moravě soustředěny mimo obec. Původně řadová zástavba na úpatí vinohradů mizí ve spleti uliček a objektů; místy se formuje centrální prostor, jakási obdoba návsi, kde probíhají společenské akce vážící se na vinařův rok. Komplexy lisoven a sklepů nesou speciální názvy: *Plže* (Petrov), *Nechory* (Prušánky), *Belegrady* (Velké Pavlovice), *Šidleny* (Milotice) ad. Různé pomístní jména označují také vinice (obecně *hora*).

**Sklepy** (staročesky *plže*), z nichž nejstarší jsou pramenně doloženy ve 13. stol., byly v majetku šlechty a církve; v 16. a 17. stol. máme údaje také o selských *plžích*. Budování sklepů byla náročná práce prováděná sousedskou výpomocí. Sklep mohl být vykopán v jílovité půdě a vyzděn kamennou či cihlovou klenbou. Objevují se i sklepy vytesané v pískovcové stěně (Šatov). Výškový rozdíl mezi vstupem a vlastním sklepem vyrovnává chodba (*šíja*), která má vliv na udržování stabilní teploty, protože *sklep dělá víno*. Lochy, jako tajné skrýše ve sklepech k ukrývání cenných věcí v době válek, se objevují ve vyprávěčské tradici mnoha vinařských vesnic. Časté jsou pověsti o habánských sklepech a tajných chodbách, které vedly do několik kilometrů vzdáleného panského sídla.

Předsklepi ve funkci skladovacího prostoru k uložení náradí a nádob se vyvíjelo od jednoduchých přístřešků k dřevěným nebo zděným stavbám, u nichž se objevuje i výtvarné řešení (Plže u Petrova). Konečnou vývojovou fází představují zděné lisovny různě lokálně označované (*búdy*, *presúzy*, *preshúzy*). Typologii lisoven na Moravě zpracoval V. Frolec<sup>227</sup>: **1) Lisovny bez sklepů** představovaly dvouprostorové stavby, kde v zadní komůrce byly umístěny sudy s vínem, v přední části lis. Vyskytují se na severním okraji jihomoravské vinařské oblasti (Vlčnov, Veletiny, Havřice na Uherskobrodsku); **2) Přízemní lisovny** měly lisovnu spojenou se sklepem šíjí. Původně jednoprostorové stavby, jejichž velikost ovlivňovaly majetkové poměry majitele, ve 20. stol. nahrazovaly dvouprostorové objekty s odděleným posezením pro rodinu vinaře a hosty. Byly běžně rozšířeny po celém Pomoraví i dále na Slovensku, Rakousku a v Maďarsku; **3) Vyvýšené lisovny** charakterizoval sklep situovaný ve svahu a nad ním zasunutá lisovna. Oba prostory měly samostatné vchody, vstup do sklepa byl nadkryt stříškou lisovny. Územní rozšíření zahrnuje Uherskohradištsko; **4) Patrové lisovny** tvořil v přízemí pracovní prostor s lisem; odtud byl přístup do patra, kde se nacházela komora (sýpka) na uskladnění zemědělských produktů. Vstup do sklepa umožňovala šíje. Uvedený typ se rozšířil v hanácko-slovácké oblasti (Kobylí, Vrbice, Čejkovice). Vývoj v patře směřoval k budování obytného prostoru sloužícímu k rekreaci; **5) Lisovny při domech**

225 KAHOUNOVÁ, E.: Spoločensko-ekonomické podmienky vývinu vinohradníctva na západnom a strednom Slovensku. *Slovenský národopis* 15, 1967, s. 503–554.

226 TELEKI, S.: *Weinbau und Weinwirtschaft in Ungarn*. Berlin – Wien – Zürich 1937.

227 FROLEC, V.: *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno 1974, s. 89–93.

zastupují typ rozšířený na Moravě v městském prostředí (Strážnice, Mikulov) a všude v evropských zemích, kde vinařství bylo hlavním zdrojem obživy.

Pramenný materiál potvrzuje existenci lisoven až v 16. a 17. stol. Nejstarší vyobrazení budy s lisem najdeme v gruntovníci Uherského Brodu z r. 1582.<sup>228</sup> Lisovny sloužily jako dočasné obydlí v době válek a požárů, popř. za stálé obydlí pro výměnkáře. Po 2. světové válce jsou využívány jako rekreační objekty a začaly plnit reprezentační funkce. S rozvojem tzv. vinařské turistiky přichází adaptace na nové společenské využití.

## Vinařské lisy

Starý kulturní fenomén představují vinařské lisy. Sloužily k lisování hroznů, tj. k oddělení moštu od pevných součástí. Pramenná základna zahrnuje ikonografické doklady ze středověku<sup>229</sup> a raného novověku<sup>230</sup> i recentní doklady z terénu a muzejních sbírek. Nejstarší doklad je datován k r. 1635.<sup>231</sup> Uvedené prameny dokumentují dva konstrukční typy: **1) Kládový (kamenný) lis** pracující na principu jednoramenné páky. Pohyblivá masivní kláda dlouhá až 10 m je upevněna v rozměrném dubovém rámu (výška 2,5–3 m). Volný konec klády je rozštěpen a prochází jím dřevěný šroub (délka 3 m) dole zatížený kamenem válcovitého nebo vejčitého tvaru (15 q). Na druhém konci šroub má dřevěnou matici. Otáčením šroubu se kláda zvedá nebo spouští a svou hmotou lisuje mošt z rozdrčených hroznů umístěných v lačkové ohrádce pod kládou. Ohrádka stojí v dřevěné míse, z níž odtéká mošt do připravené nádoby. Kládový lis vychází z principu řeckého lisu z doby před naším letopočtem. Vývojově starší jsou kládové lisy bez rámu, ikonograficky doložené od 12. stol. Protože kládové lisy vyžadují větší prostor a mají větší výkon, užívaly se v panských, klášterních a farských sklepech (zpracování desátků).

**2) Vřetenový (šroubový) lis** s jedním i více vřeteny měl konstrukci tvořenu ze dvou silných sloupů (*klanice, stojky*) až 3 m vysokých. Do nich byly zapuštěny vodorovné trámy; nahoře *hinš*, dole *grunt*. Uprostřed hinštu se nacházel otvor se závití, kudy procházel dřevěný šroub (*vřeteno*) s hlavicí. Do otvorů v hlavici bylo možno vsadit sochor, pomocí něhož se vřeteno otáčelo, a tak vytvářelo tlak potřebný k lisování rozdrčených hroznů (*náboj*) v ohrádce postavené v dřevěné míse na spodní kládě. K dokonalému zatažení lisu sloužilo vratidlo propojené se sochořem provazem. Vřetenový lis spojený s římským prostředím (doklady z Pompejí) se na Moravě rozšířil od 18. stol. Byl typický pro střední a drobné vinaře.

Výroba lisu vyžadovala odborné znalosti práce s tvrdým dřevem (dub). Výrobci, tesaři i zruční rolníci (samouci), prokazovali své výtvarné cítění na hinštu, klanicích, míse, kde se nejčastěji objevují letopočet, iniciály majitele či tesaře, ornamentální prvky, jako kříž, christogram, solární motivy, srdce, rozvilina, réva, hrozen. Výzdoba mísy s otvo-

228 MATUSZKOVÁ, J.: Vinařství na Moravě v 17. století. In: *Středověké a novověké zdroje tradiční kultury*. Brno 2006, s. 100.

229 HUSA, V. – PETRÁŇ, J. – ŠUBRTOVÁ, A.: *Homo faber*, c. d., obr. 19.

230 MATUSZKOVÁ, J.: Vinařství na Moravě v 17. století, c. d., s. 100.

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

rem ve tvaru úst, typická pro Mikulovsko a Hustopečsko, je dílem Johanna Edlera ze Strachotína a jeho pokračovatelů z let 1779–1904. Uvedené figurální motivy jsou charakteristické pro obyvatelstvo v německy mluvících oblastech jižní Moravy. Výjimečně se objevuje v obcích moravských, jako na lisu z Brumovic (1816) s motivem dvou starozákonních vinařů nesoucích hrozen vína a zejména na lisu z Havřic (1847) od Jury Švestky, který vlastní ve sbírkách Slovácké muzeum v Uh. Hradišti. Na klanicích se nacházejí dvě figury jakoby podpírající hinš, kde je reliéf Piety a andělů. Lis představuje ojedinělý, atypický doklad pro celé Pomoraví.

## Horenské právo

Vinohradnictví a vinařství mělo detailně propracovanu legislativu, tzv. horenské právo, které zahrnovalo jak pracovněprávní záležitosti, tak také otázky samosprávy, vztah ke gruntovnímu pánu a panovníkovi, stejně jako soudní a trestní záležitosti.<sup>232</sup> K evidenci majetkoprávních záležitostí byly vedeny samostatné horenské knihy. Mezi práva vinařů náležel volný výčep vína „pod víchou“ a pěstování vinné révy provázely specifické rituály situované zejména do období dozrávání úrody, jako tzv. *zarážení hory*, jež vyústilo v minulém století do různě koncipovaných vinohradnických slavností.

Soubor předpisů o práci ve vinohradu, desátcích a perkrechtu (daň z půdy), o sousedských vztazích a trestních záležitostech se označoval jako viniční řád. Horenský soud měl v čele perkmistra (*horný*), zástupce gruntovního pána pod přísahou. Horenský soud se konal 1–2krát ročně za přítomnosti majitelů vinic spadajících pod působnost soudu. První odvolací instance ve věci sporů a přestupků představovaly markrabský soud v Brně nebo horenské soudy v Rakousku (Falkenstein).

Na Moravě se konstituovaly dva okruhy horenského práva: 1) Židlochovické, které obsahovalo i tělesné a hrdelní tresty; 2) Mikulovské bez hrdelních trestů. Zánik lokálního horenského práva je spojen s r. 1784, kdy Josef II. vydává *Všeobecné vinohorenské zřízení pro markrabství Moravské*.

Obyčej **zarážení hory** spojený s dozráváním hroznů a zahájením sklizně, časově spadl do období od poloviny srpna do poloviny září. Symbolem zaražené hory, která zakazovala cizím osobám vstup do vinohradů, byla žerď s posvěcenou kyticí polních květů a obilí, s křížem, jablky, hrozny a s lahví vína, ozdobená stuhami, tedy s artefakty, které měly ochranný charakter. Při obřadu *zarážení hory* se prováděly úkony spojené s vodou a ohněm mající lustrační ráz; modlitbu za mrtvé majitele vinic a představitele práva lze spojit s kultem mrtvých. Ztráta věřských složek vedla k proměně rituálu ve slavnost provázenou veselím ve vinici nebo v hostinci, v níž převažují zábavné prvky.

**Výčep vína pod víchem**, jako výsada vinařů, která umožňovala prodej vlastního vína ve svých prostorách je písemně doložena zprávami z 15. stol. Výčep se prováděl v lisovnách, sklepech, v průjezdu domu a zevním znakem byl věnec z révy nebo svazek (*věchet*)

232 POŠVÁŘ, J.: Moravské právo hor viničních. Časopis *Matice moravské* 70, 1951, s. 120–165.

slámy na hůlce, upevněné na stavbě; odtud se hovoří o výčepu vína pod víchem. Tato výsada a tradice zaniká až po kolektivizaci zemědělství v druhé polovině minulého století.

S vinařstvím jsou spojeny folklorní projevy slovesné, písňové, hudební, výtvarné. Konzumace vína byla zároveň přirozenou vypravěčskou příležitostí. **Zážitková turistika** – snaha využít vinařství v turistickém ruchu – se rozvíjí po r. 1989 v návaznosti na budování vinařských stezek. Místy neústrojná modernizace má negativní dopady spojené se zánikem lokálních a regionálních forem vinařské kultury.<sup>233</sup>

## Literatura

BASSERMANN-JORDAN, Franz: *Geschichte des Weinbaues I-III*. Frankfurt a. M. 1923; POŠVÁŘ, Jaroslav: Moravské právo hor viničních. *Časopis Matice moravské* 70, 1951, s. 120–165; FROLEC, Václav – PETRÁK, Jan: Vinařské lisy na Moravě. *Český lid* 54, 1967, s. 31–46; KAHOUNOVÁ, Ema: *Ludové vinohradnícke stavby a lisy*. Bratislava 1969; FROLEC, Václav: *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno 1974; BERANOVÁ, Magdalena: *Zemědělství starých Slovanů*. Praha 1980; FROLEC, Václav: *Jihomoravské vinohradnictví*. Brno 1984; KAZIMÍR, Štefan. *Pestovanie viniča a produkcia vína na Slovensku v minulosti*. Bratislava 1986; DRÁBIKOVÁ, Ema: *Človek vo vinici*. Bratislava 1989; KRAUS, Václav a kol.: *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. Praha 1999; SMUTNÁ, Kateřina (ed.): *Prameny k dějinám vinařství na Moravě*. Brno 2004; MATUSZKOVÁ, Jitka – KOVÁŘŮ, Věra: *Vinohradnické stavby na Moravě*. Šlapanice 2004; NOVÁKOVÁ, Katarína: *Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácií*. Trnava 2009; MATUSZKOVÁ, Jitka (red.): *Sklepy, budy, presúzy – kudy dál? Minulost, súčasnosť a budúcnosť areálů vinných sklepů*. Bořetice – Brno – Hustopeče 2011.

233 MATUSZKOVÁ, J. (red.): *Sklepy, budy, presúzy – kudy dál? Minulost, súčasnosť a budúcnosť areálů vinných sklepů*. Bořetice – Brno – Hustopeče 2011.