

POZVÁNKA DO BZENCE

Kdy: 28. - 30. 5. 2021

- *Program:*
- *Sobota 29. 5. 2021*
- *Ráno*
 - *- Projížďka na kolech po bzeneckých vinicích, slovácké dūbravě, kolem řeky Moravy, cca 40 km*
- *Odpoledne a večer*
 - *návštěva až 12 vinařství - Den otevřených sklepů ve Bzenci 29.-30. 5. 2021*
 - *Cimbálové muziky ze Slovácka*
- *Pohoštění – Slovácké speciality*
- *Zpívání a zábava až do rána*

=====

Bruntál 14. 4. 2021

Vážení přátelé,

V současné covidové době je problém definitivně naplánovat jakoukoliv akci. Jistě souhlasíte se mnou, že je třeba žít, a proto nabízím pro MASTERS závoděky opětné setkání ve Bzenci. Počítám s tím, že o neopakovatelnou atmosféru speciální cyklistické vyjížďky a vinařského koštu, se vedle špičkových cimbálových muzik aktivně postaráme my všichni, kteří máme rádi život.

Na setkání s Vámi se těší

Jiří Drlík



P. S.

Informace o ubytování, něco málo o Bzenci a nezbytné informace o organizování večera najdete v následujícím:

Možnosti ubytování



KONTAKT

Adresa: Hotel Junior
nám. Svobody 318, 696
81 Bzenec

Telefon: 518 384 527

Fax: 518 384 545

E-mail: hotel.junior@tiscali.cz



<https://hotel-lidovy-dum-bzenec.hotel.cz/>



<https://hotel-restaurace-penzion-beta.hotel.cz/>

Informace o mém rodném městě Bzenec

První písemná zmínka o městě je datována k roku 1015, ale okolní území bylo osídlováno již v pravěku, o čemž svědčí archeologické nálezy z neolitu, doby bronzové i železné, z doby římské i z doby stěhování národů. V období Velkomoravské říše po zániku Velehradu, byl Bzenec po určitou dobu centrem Velké Moravy.

Město Bzenec bylo městem hrazeným, poddanským. Na návrší nad městem mu dominoval hrad, založený nejpozději ve druhé třetině 11. století. Podhradí tvořilo tzv. horní náměstí s farním kostelem. Město bylo složitým a nepřehledným organizmem se sklonem k ortogonálnímu řešení. Obrys tvořil nepravidelný ovál přilehlý na severu k areálu hradu. Přesný charakter opevnění dnes již neznáme.

Městem vedla vidlice cest – přes Horní náměstí k Brnu, přes dolní náměstí ke Kyjovu. Dolní náměstí má protáhlý tvar. Jižní fronta náměstí byla původně kompaktní (nádražní ulice přešla hrazení až později). K severu z náměstí je nepravidelně podélné.

Předměstí Vracovské bylo u západní brány a Olšovské u východní brány.

Mnohé budovy mají historickou hodnotu

Ve státním seznamu nemovitých kulturních památek jsou zapsány tyto objekty: zámek a předzámčí, obelisk u zámku, park u zámku, fara, dům č. p. 393, kaplička sv. Jana Nepomuckého, kříž u kostela, raně barokní farní kostel sv. Jana Křtitele z počátku 18. století, jehož oltář byl vyzdoben Ondřejem Schweigelem, měšťanský dům č. p. 31, sousoší Nejsvětější Trojice a židovský hřbitov se smuteční obřadní síní.

Ve městě se nacházejí také objekty, které sice do státního seznamu nemovitých kulturních památek zapsány nejsou, ale mají historickou nebo architektonickou hodnotu. Jedná se o zříceninu barokní kaple na kopci nad městem, altánek v blízkosti zříceniny barokní kaple, bývalou sokolovnu u zámku, budovu bývalé základní školy – dnes DPS, vinné sklepy s lisovkami pod kopcem zvaným Starý hrad, které byly postaveny ve 30. letech minulého století. Sklepy jsou v původní podobě (jednopodlažní lisovna s malými větracími okenními otvory, bílé spárované zdivo, jednoduché hrubé dveře).

Starý hrad - dominantu města tvoří srázný kopec se zbytky kaple sv. Floriana a Šebestiána z r. 1703. V tomto místě stával na konci 12. století Starý hrad. Podle dochovaných historických dokladů měli čeští králové v Bzenci své vinice a ve sklepích starého bzeneckého hradu dobrá vína.

Kostel - nepřehlédnutelnou dominantou Bzence je rovněž raně barokní kostel sv. Jana Křtitele z počátku 18. století, výzdoba oltáře pochází od O. Schweigla.'

Židovská čtvrť - od 2. poloviny 14. století se v Bzenci začali usazovat Židé a zdejší židovská obec se řadí k nejstarším na Moravě. Měla zde vlastní synagogu. Většina domů z kdysi rozsáhlé židovské čtvrti v typické poloze mezi náměstím a zámkem je zachována. Hřbitov středověkého původu obsahuje cenné náhrobky barokního a klasicistního typu. Při vstupu stojí obřadní síň eklektického pojetí z období přelomu 19. a 20. století.

Zámek Bzenec - původní hrad koncem 15. století padl za obětí husitským válkám a nahradil jej zámek. Tato původně renesanční, později barokní (r. 1701) a dnes pseudogotická stavba (po r. 1855) je spojena s anglickým parkem z poloviny 19. století. Jeho zajímavostí je například 900 let stará Bzenecká lípa. Pod zámkem byly vybudovány krásné sklepy s ideálním místem pro vinařské podnikání.

BZENECKÁ VINAŘSKÁ OBLAST

V minulosti byl Bzenec město královské, dnes je významnou dopravní křižovatkou mezi Veselím nad Moravou a Kyjovem, hospodářským a obchodním centrem, které je známé především tradičním pěstováním znamenitého vína. Území kolem Bzence bylo osídlováno již v pravěku, o čemž svědčí archeologické nálezy z neolitu, doby bronzové i železné, z doby římské i z doby stěhování národů. První písemná zpráva sahá do roku 1015. Správní středisko pro jihovýchodní Moravu bylo za Přemysla Otakara II. přeneseno z Břeclavi do Vracova a za Václava II. pak do Bzence. V listině krále Jana Lucemburského z r. 1330 se hovoří o hradu a městě Bzenci. Jeho vznik byl podmíněn i vysokými daňovými výnosy z vinic, které se rozkládaly na svazích kolem Bzence. Největší rozvoj město zažilo za vlády Karla IV. Od 2. poloviny 14. století se zde začali usazovat Židé. Bzenecká židovská obec patřila k nejstarším na Moravě. Měla zde vlastní synagogu. Zachována je i část židovské čtvrti a židovský hřbitov s obřadní síní z poloviny 19. století.

Bzenec je znám především pěstováním a výrobou velmi kvalitních odrůdových vín. Bzenecká vinařská oblast je třetí nejmenší vinařská oblast na Slovácku (410 ha) a rozkládá v Kyjovské pahorkatině mezi Vracovem a Tučapy. Tvoří ji pouhých jedenáct vinařských obcí. Oblast proslavil především dodnes hojně pěstovaný Ryzlink rýnský. Ve Bzenci vzniklo také jedno z nejstarších vinařských družstev, které vešlo do všeobecného podvědomí svými dvěma nejvýznamnějšími víny. Byla to "Bzenecká lipka". Víno vyrobené z hroznů Ryzlinku Rýnského, který našel na Bzeneckou výborné podmínky pro uplatnění svých jakostních znaků a měl by vždy zůstat hlavní oporou zdejšího vinařství. Druhým tradičním výrobkem bylo známkové víno "Zlatý Hrozen" vyráběné ze směsi odrůdových vín Neuburské, Veltlínské červené, rané a Sylvánské zelené, později pak, když se pěstování těchto odrůd omezilo, hlavně ze směsi odrůd jakostních Ryzlink rýnský, Tramín červený, rulandské bílé a Savignon. Dále se zde daří bílým odrůdám Müller-Thurgau a Rulandské bílé a pěstují se také modré odrůdy, hlavně Frankovka.

VÍNA PĚSTOVANÁ V BZENECKÉ VINAŘSKÉ OBLASTI |

Vína pěstovaná převážně v bzenecké oblasti - bílá vína:

Ryzlink rýnský

Odrůda s vysokou mezinárodní prestiží. Hrozny jsou malé, zelenožluté barvy, s výrazným aroma. Nejlepší ryzlinky pocházejí z pozdních sběrů. Je označováno jako víno králů. Víno je zlatavé až světle zelené barvy, s ovocnou vůní lipového květu. Je delikátní, pikantní, s dominující ale příjemnou kyselinkou. Doporučuje se k bílým masům a rybám.

Ryzlink vlašský

Víno nazlátlé až zlaté barvy, s příjemnou, neutrální květinovou vůní. Jde o víno svěží, harmonické a plné, typický je vyšší obsah kyselin. Doporučuje se k studeným mísám, předkrmům nebo i k pečenému vepřovému.

Rulandské bílé

Jedna z nejstarších odrůd pěstovaných v Čechách a na Moravě. Existují doklady, že toto víno bylo v našich zemích pěstováno již před 700 lety. Na podzim dosahují hrozny vysoké koncentrace cukru. Pozdržení sklizně nebo výběr zralých hroznů vede k vynikajícím vínům. Víno má žlutou až zlatou barvu. Vůně je neutrální, u mladých vín může připomínat mandle, u vyzrálějších vín pak vystupuje chlebová vůně. Víno má typickou "bortritickou" chuť. Je plné, kulaté, dobře vyvážené. Harmonie chutí má za následek jeho velkou popularitu. Rulandské typicky potřebuje alespoň dva roky zrání k dosažení vrcholu. Víno se doporučuje ke kvalitním sýrům.

Rulandské šedé

Víno zlatožluté barvy, s jemnou ale výraznou neutrální vůní, vyšším obsahem alkoholu a vynikající kvalitou. Najdeme zde plnou, neutrální a výraznou chuť. Pozdní sběry mají vysokou úroveň zbytkového cukru a dosahují tak úrovně polosladkých vín. Vhodné ke studeným předkrmům nebo zákuskům.

Müller-Thurgau

Toto víno je oblíbeno pro své brzké dozrávání, vysoké výnosy, nižší obsah kyselin a příjemnou aromatickou vůni. Odrůda byla vypěstována švýcarským botanikem Müllerem ve švýcarském kantonu Thurgau jako kříženec Ryzlinku rýnského a Sylvánského zeleného. Víno má světle zlatou až zelenkavou barvu. Vůně v sobě nezapře jemný muškátový nádech a někdy připomíná vůni broskví a kopřiv. Jde o víno lehké, vyvážené, často polosuché. Doporučuje se k drůbeži a sýrům.

Veltlínské zelené

Jedná se o hlavní rakouskou odrůdu, která je se velkým úspěchem pěstuje na českých hranicích s Rakouskem. Hrozny jsou zelené střední velikosti. Nejlepších výsledků dosahujeme, když ponecháme na každém keři jen několik hroznů vína. Víno má charakteristickou zelenou až zlatavou barvu. Podle půdy, kde je víno pěstováno, může vůně připomínat med, vůni lipového květu nebo hořké mandle. Víno je plné, jemné a relativně neutrální. Toto víno se doporučuje vychutnat s vepřovou nebo studenými mísami.

Veltlínské červené rané

Jde původem o italskou odrůdu vína. Hrozny mají červenou barvu a používají se k výrobě bílého vína. Víno má zlatožlutou barvu a neutrální vinnou vůni. Jedná se o víno, které je velmi jemné, delikátní, vyvážené. Typicky mívá nízký obsah kyselin a nejde o výrazné víno. Vychutnat jej můžete nejlépe s nepříliš výraznou rybou nebo dary moře, jemnými smetanovými sýry nebo jen samo o sobě.

Neuburské

Původem rakouská odrůda, víno má zlatozelenou až zelenou barvu a neutrální jemnou vůni. Po dosažení lahvové zralosti dosahuje lehké malinové vůně. Jde o víno velmi harmonické s nižším obsahem kyselin. Je vhodné ke všem těžším, ale chuťově neutrálním jídlům.

Sylvánské zelené

Víno pojmenované po římském bohu Sylvánovi. Víno je sytě zelené, s jemnou vůní. Jedná se o plné a relativně neutrální víno. Je doporučováno k drůbeži nebo třeba k husím játrům.

Sauvignon

Odrůda Sauvignon pochází z francouzské oblasti Bordeaux. Víno vyžaduje výtečné teplé podmínky a relativně chudou půdu, která tak omezí růst hroznů. Hrozny jsou malé a silně aromatické. Vůně mladého vína připomíná vůni kopřiv a černého bezu. Po dosažení lahvové zralosti přejde vůně do nádherného aroma zralých broskví. Víno je pikantní a chuť může být silně ovlivněna vůní. Víno se doporučuje k rybám a darům moře.

Pálava

Kříženec Tramínu a Müllera Thurgau. Víno s bohatým, intenzivním aroma. Je to víno plné a vyvážené. Vhodné například k pečené kachně nebo bažantovi.

Moravský muškát

Toto víno je také označováno jako MOPR. Jedná se o křížence Muškátu a Prachttraube, což je stará německá odrůda. Prachttraube dává vínu tělo, zatímco Muškát přidává výraznou vůni a eleganci. Víno dosahuje nejlepších výsledků v chladnějších oblastech, kde neztrácí svou příjemnou kyselinku. Je to víno světle žluté barvy, velmi aromatické, dobře vyvážené s jemnou kyselinkou. Toto víno je doporučeno ke sladkým moučníkům.

Tramín červený

Zlatožluté víno se silnou, kořeněnou a aromatickou vůní a charakteristickou chutí. V něčem připomíná těžká jižní vína. Je vhodné k teplým předkrmům a moučníkům.

Irsay Oliver

Maďarská odrůda muškátového vína.

Muškát Ottonel

Původně francouzská odrůda muškátu, která se v našich podmínkách obtížně pěstuje.

Vína pěstovaná převážně v bzenecké oblasti - červená vína:

Frankovka

Tato odrůda, běžně pěstovaná v Rakousku a v Německu, je jedna z našich nejcennějších odrůd pro výrobu červeného vína. Víno je tmavě rubínově červené, plné a silně kořeněné, s výraznou vůní. Po několika letech zrání získává příjemnou čokoládovou vůni. Toto víno má typicky dobré předpoklady pro archivaci. Doporučuje se k hovězímu a zvěřině.

Portugalské modré

Temně červené víno krásné a měkké chuti, s poněkud omezenou květinovou vůní. Je to lehké a snadno pitelné červené víno. Odborníci jej doporučují k paštikám a kuřeti.

Rulandské červené

Tato odrůda, pocházející původně z oblasti Burgundy ve Francii, se v našich zemích pěstuje již od 14. století, kdy ji přinesl ze svých cest král Karel IV. Víno má typickou světle granátovou barvu. Je plné, kořeněné, aromatické, sametově elegantní. Jde o víno obzvláště vhodné k uložení do archívního sklepa. Při delším zrání v lahvi dosahuje víno sametového charakteru a jemné vůně švestek. Toto víno se doporučuje k vepřovému nebo hovězímu masu a zvěřině.

Svatovavřínecké

Ačkoliv je tato odrůda původně z Francie, nyní je pěstována hlavně v sousedním Rakousku a u nás. Vůně připomíná povidla. Víno je hladké, tmavě až rubínově červené a má charakteristickou sametovou chuť, doprovázenou v některých letech větším obsahem kyselin. Víno vhodné k výrazným sýrům a červeným masům.

Zweigeltrebe

Zweigeltrebe je odrůda vypěstovaná v Rakousku na počátku 20. století křížením Svatovavříneckého a Frankovky. Je to příjemné, středně červené víno s výrazným charakterem, kořeněné, výrazné, ale příjemné chuti. Mladé hrubé víno se zjemní po jednom roce archivace. Toto víno se doporučuje k pečené vepřové nebo k hovězímu masu.

Andre

Jedná se také o hybrid Svatovavříneckého a Frankovky. Barva silně závisí na půdě. Mladé víno je hrubé s vyšší úrovní tříslovin. Toto víno se také doporučuje k pečené vepřové nebo k hovězímu masu.

VINNÝ SLOVNÍK

Réвовé víno

víno z plodů révy vinné, narozdíl například od jablečného vína nebo jiných ovocných vín

Stolní víno

víno vyrobené z vinného moštu, dosahujícího minimálně 11 stupňů cukernatosti. Mošty s nižší cukernatostí nesmí být použity k výrobě vína. Pokud je réвовé víno stolní označeno jako české nebo moravské, nesmí přídavek jiných réवových vín vyrobených z hroznů jiné než domácí produkce nebo réवového vína z dovozu překročit 15 % objemu.

Jakostní víno

víno vyrobené z vinného moštu s cukernatostí alespoň 15 stupňů. U jakostních vín nesmí obsah dováženého vína přesáhnout 50% obsahu, nebo musí být země původu vyznačena na etiketě. Takováto cukernatost stále nestačí k úspěšné fermentaci, a proto musí být víno doslazováno. Někteří vinaři používají k doslazení vakuově odpařený vinný mošt, i když mnohem běžnější je doslazení obyčejným řepným cukrem.

Odrůdové víno

víno obsahující alespoň 85% hroznů jedné odrůdy (narozdíl od cuvée neboli kupáží, směsek). U odrůdového vína musí být na etiketě uvedena vinařská oblast.

Známkové víno

cuvée - směs vín z několika odrůd hroznů

Víno s přívlastkem

přívlastkové neboli predikátové víno je víno s "přívlastkem" kabinet, pozdní sběr nebo výběr z hroznů. Víno musí obsahovat alespoň 90% deklarované odrůdy. Vinařská oblast a vinařská obec musí být uvedeny na etiketě láhve.

Kabinet

víno s přívlastkem kabinet je vyrobeno z moštu s cukernatostí alespoň 19 stupňů. Takovýto vinný mošt nevyžaduje další doslazování.

Pozdní sběr

víno s přívlastkem pozdní sběr je vyrobeno z moštu s cukernatostí alespoň 21 stupeň

Výběr z hroznů

víno s přívlastkem výběr z hroznů je vyrobeno z moštu s cukernatostí alespoň 24 stupňů

Archivní víno

víno, které zrál alespoň rok v láhvi ve speciálním archivním sklepě. Typicky víno dosahuje optimální sudové zralosti po circa jednom roce. Dalším pobytem v sudu se víno nezlepší a je možno je uložit do lahví.

Lahvově zralé

totéž jako archivní víno

Extrasuché (Brut)

víno obsahující maximálně 15g cukru na litr, nejde o "kyselé" víno, obsah kyselin toto ohodnocení nepostihuje

Suché (Sec)

víno obsahující od 15g do 35g cukru na litr

Polosuché (Demi sec)

víno obsahující od 35g do 50g cukru na litr

Polosladké (Demi doux)

víno obsahující od 50g do 80g cukru na litr

Sladké (Doux)

víno obsahující více než 80g cukru na litr

POŘEKADLA A PŘÍSLOVÍ O VÍNĚ

Vinice jsou bídnicí, osení jistší živení.
Víno doma z vinice - ve sklepě pokladnice.
Vinohrad dovede člověka obléct, ale i vysléct.
Mnoho vína, málo chleba.
Vinohradu netřeba motlitby, ale motyky.
Hledáš-li poklad na vinici, celou ji překopej, naroste ti na větvi.
Vinohradu se daří dobře, když mu vinař řekne každý den dobré ráno.
Kde se dva vnohrody kamarádí, je zle.
Zdravý sud, zdravé víno.
Špatná bečka, víno břečka.
Co červ nesní, to sud polkne.
V škaredém sudě může také být dobré víno.
Sklep dělá víno.
K dobrému vínu není třeba hráti, rozveseluje samo.
Dobré víno nepotřebuje ukazovatele ani hlasatele, chválí se samo.
Dobré víno i bez víchy vypíjí.
Starý přítel a staré víno nejlepší.
Drž se starého vína a dobrého přítele.
Vejce dnešní, chléb včerejší, tele šestinedělní a víno loňské.
Nepřilévej horkého k teplému, nedávej vína mladému.
Vino vzbuzuje k zpěvu, voda k hněvu.
Voda mladým, víno starým.
Voda sílí vola, tebe dobré víno.
Vino, ženy z mnohých lidí bláznů činí.
Moudrost vínem zastíněna bývá.
Vino jest zrcadlo mysli.
Člověka při víně poznáš.
Sklenka vína mysli přidá.
Vino neříká: jdi! - ale sed!
Příčinlivost víno pije.
Červené víno, bílé koláče, ej, to se v hody pije a skáče.
Panská milost a víno v konvi dřevěné - obé přes noc zvětrají a jsou zkažené.
Kdo víno pije, toho ani pantokem nezabije.
Nemá víno na tom vinu, že se lidé opijí a mají kocovinu.
Vino obveseluje srdce lidská.
Vino v srdci blaho plodí, mnoho vína vždy však škodí.
Přítel vína vítán je vinu.
Kdo pije, neví, jak víno škodí, kdo nepije, neví, jak prospívá.
Kdo rád pije, rád i mluví.
Když vchází víno, odcházejí tajnosti.
Kov se pozná v ohni, člověk při víně.
Na chválené hrozny ber malý košík.
I kdybys pil ve vinárně vodu, budou lidé myslet, žeš pil víno.
Všechny peníze světa nemají tolik ceny, jako v pravou chvíli pohár nejlepšího vína.
Sklenice vína člověku dobře poradí. Není podvodu v číši.

Organizace:

1. příjezd na hotel, ubytování, případná návštěva sklepů ve vlastní režii
2. sobota ráno, sraz na kolech v 9:00 hod na nádvoří Bzeneckého zámku. 9.15 odjezd na cyklovýjíždku. Návrat do Bzence cca v 15 hod.
3. Odpoledne návštěva Bzeneckých sklepů - 16:30 hod pěší přesun z hotelu do sklepu v zámecké zahradě – v 17 hod půjdeme společně na degustaci do zámeckého vinařství
4. Po degustaci volný program - návštěva vinařství s cimbálovou muzikou / dle chuti a dohody/
5. zábava dle nálady až do rána

*Kdo se dostal až na konec výše uvedeného povídání je připraven vést **můdré řeči u koštu a bude považován za znalce vína.***

„Tož, dobrů náladu a jiskru do života „

Váš Jiří Drlik

Na závěr sděluji, že uvedená akce není závodem, je minimálně organizovaná a záleží pouze na Vás, zda se chcete setkat s kamarády.

Pouze pro společný košt v zámeckém sklepu budu potřebovat informaci, zda se tohoto koštu chcete zúčastnit.

Informaci prosím pošlete na mail: drlik7@seznam.cz