

PRINÁŠAME INŠPIRUJÚCE PRÍKLADY, KTORÉ PREDSTAVUJÚ UNIKÁTNE PRÍRODNÉ, KULTÚRNE, HISTORICKÉ, TRADIČNÉ A RELIGIÓZNE HODNOTY, KTORÉ SÚ V SYMBIÓZE S UDRŽATEĽNÝM A ZODPOVEDNÝM CESTOVNÝM RUCHOM, S HODNOTAMI PRÍRODNÉHO BOHATSTVA A KULTÚRNEHO DEDIČSTVA A S ROZVOJOVÝMI AKTIVITAMI.

## Malokarpatská vinohradnícka oblasť a cesta

Dedinky a mestečká na úpäťí východných, západných a južných svahov Malých Karpát, spolu s vinicami s rozlohou takmer 5 400 ha, vytvárajú najstaršiu a najslávnejšiu vinohradnícku oblasť – Malokarpatskú. Na Slovensku je šesť vinohradníckych oblastí, ktoré sa nachádzajú pozdĺž juhu Slovenska. Okrem Malokarpatskej oblasti je to Juhoslovenská, Nitrianska, Stredoslovenská, Východoslovenská a Tokajská.

Stáročiami pestovaná kultúra a tradícia vinohradníctva a vinárstva je právom vnímaná ako významná kultúrna hodnota – kultúrne dedičstvo.

**Malokarpatská vinohradnícka oblasť** sa delí na 12 vinohradníckych rajónov a k nimi prislúchajú vinohradnícke dedinky, mestečká a mestá, príp. mestské časti:

1. *Bratislavský vinohradnícky rajón* (mestské časti Devín, Karlova Ves, Rača, Vajnory, Nové Mesto. V minulosti boli Devín, Karlova Ves, Rača, Vajnory samostatnými vidieckymi obcami. Mestská časť Nové Mesto vznikla zlúčením katastrálneho územia obcí Nové Mesto a Vinohrady).
2. *Pezinský* (Chorvátsky Grob, Limbach, Pezinok, Slovenský Grob, Svätý Jur, Viničné).
3. *Senecský* (Báhoň, Bernolákovo, Blatné, Čataj, Jablonec, Senec, Veľký Grob; Ivanka pri Dunaji, Malinovo, Most pri Bratislave, Nová Dedinka, Reca, Tomášov, Veľký Biel).
4. *Modranský* (Dubová, Modra, Píla, Šenkvice, Vinosady).
5. *Doľanský* (Budmerice, Častá, Doľany, Štefanová, Vištuk).
6. *Orešanský* (Borová, Dlhá, Dolné Orešany, Horné Orešany, Košolná, Ružindol, Suchá nad Parnou, Zvončín).
7. *Trnavský* (Boleráz, Brestovany, Bučany, Dolná Krupá, Jaslovské Bohunice, Majcichov, Malženice, Špačince, Šúrovce, Trnava, Vlčkovce, Voderady, Zavar, Zeleneč).
8. *Hlohovecký* (Bojničky, Dvorníky, Hlohovec, Sasinkovo, Šalgočka, Zemianske Sady; Dolné Trhovište, Horné Otrokovce, Horné Trhovište, Kľačany, Pastuchov, Siladice).
9. *Vrbovský* (Banka, Bíňovce, Čachtice, Častkovce, Kálnica, Moravany nad Váhom, Ratnovce, Smolenice, Sokolovce, Vrbové; Dechtice, Dolné Dubové, Dolný Lopašov, Horné Dubové, Chtelnica, Kátlovce, Kočín, Lančár, Očkov, Ostrov, Piešťany, Podolie, Veľké Kostolany).
10. *Stupavský* (Devínska Nová Ves, Lamač, Lozorno, Stupava, Záhorská Bystrica).
11. *Skalický* (Gbely, Kopčany, Koválov, Koválovec, Mokry Háj, Petrova Ves, Popudinské Močidlany, Prietržka, Radimov, Radošovce, Skalica, Smrdáky, Štefanov, Unín, Vrádište).

## 12. Záhorský (Bílkove Humence, Borský Mikuláš, Lakšárska Nová Ves, Moravský Svätý Ján, Sekule, Šaštín-Stráže, Závod).

Hoci ide o jednu vinohradnícku oblasť, jednotlivé rajóny sa od seba odlišujú (mikro) klimatickými podmienkami (expozícia svahov s vinohradmi voči svetovým stranám, teplota vzduchu, úhrn zrážok, dĺžka slnečného svitu, sila a smer vetra a ďalšie), ako aj pôdnymi podmienkami (pôdny typ, pôdny druh, pH a priepustnosť pôdy, sedimenty), či reliéfom (typ, tvar, sklon, štruktúry reliéfu). Tieto činitele majú, samozrejme, vplyv nielen na vinič, ale aj na kvalitu hrozna, ktoré je základnou zložkou na výrobu vína.

Okrem prírodných odlišností sú v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti aj kultúrne, historické, sídelné a iné odlišnosti. Napr. zvyky, tradície, ľudové pesničky, kroje, záhorácke, vrbovské nárečie, versus bratislavský a trnavský akcent. Potom napr. Trnava s typickými urbánnymi charakteristikami a dokonca Bratislava s typickými znakmi veľkomesta a hlavného mesta, mestskou infraštruktúrou, mestskými funkčnými a priestorovými znakmi, s usporiadaním ulíc, morfológiou stavieb, a na druhej strane vinohradnícke dedinky s typickými charakteristikami vidieka, s rôznymi pôdorysnými typmi vidieckych sídiel a usporiadaním ulíc. V Malokarpatskej vinohradníckej oblasti sa nachádzajú kompaktné vidiecke sídla i roztratené (kopanice). Morfológia vidieckych obydľí, technická a sociálna infraštruktúra v dedine je iná ako v mestách. Tiež je rozdielny mestský spôsob života oproti vidieckemu. Tých rozdielov sa dá nájsť ešte viac, hoci už badať aj prejavy suburbanizácie.

### Typické odrody pestované v Malokarpatskej vinohradníckej oblasti

Malokarpatská vinohradnícka oblasť je väčšinovým producentom hrozna na výrobu bielych vín. Najpestovanejšou odrodou je Veltlínske zelené. Dá sa povedať, že každá dedinka a mestečko má aj svoju typickú odrodu. V Limbachu je to Silvánske zelené, v Modre Dievčie hrozno, v Pezinku Rizling vlašský. Z modrých odrôd je to v Rači Frankovka modrá a v Orešanoch Modrý Portugal. Pestovatelia sa zamerali aj na moderné odrody, z ktorých vyrábajú kvalitné vína. Ide o Chardonnay, Devín, Muškát moravský, Aurélius. Väčší záujem o moderné červené vína určite podporujú výsadby Alibernetu, Neronetu, taktiež Cabernetu Sauvignon a slovenskej vyšľachtenej odrody Dunaj.

Okrem kvality hrozna je dôležitá moderná a šetrná technológia, pomocou ktorej sa vyrobí špičkové víno. A kvalitné vína tunajší výrobcovia dokážu vyprodukovať, čoho dôkazom sú rôzne národné a medzinárodné ocenenia. Okrem nerezových tankov (cisterny), kde vyzrievajú biele, ružové a červené vína, sú klasikou veľké dubové barikové sudy (Obr. 1). Cieľom barikovania je chuťové a sensorické obohatenie vína, ktoré sa rôzne dlho ponecháva v kontakte s drevom suda. Ide o pôvodne francúzske technológiu starú približne 50 rokov. Pri barikovaní dochádza k vzájomnej výmene aromatických látok medzi vínom a vypáleným vnútrajškom suda (barikovanie) alebo medzi vínom a drevenými hoblinami (pseudobarikovanie). Už sa vyvinuli viaceré nové kreatívne spôsoby ako realizovať

barikovanie. Napr. v nerezových tankoch sú umiestnené otočné panely z dubového dreva upravené tak, aby umožňovali rôzny pomer dreva k vínu. Alebo sa používajú nerezové tanky, v ktorých je namontované obrovské pohyblivé drevené koleso. Víno sa pri miešaní dostáva do kontaktu s drevenými doskami, ktoré sa do cisterny zasúvajú špeciálnymi otvormi. Sudy, rôzne vinárske zariadenia a predmety, ktoré sa už nepoužívajú na výrobu vína, slúžia ako múzejné exponáty (Obr. 2).

*Obr. 1 Drevené sudy používané na výrobu vín vo vinárstvach Malokarpatskej vinohradníckej oblasti*



Zdroj: O. Slobodníková

*Obr. 2 Drevené sudy, vinárske zariadenia a predmety ako múzejné exponáty*



Zdroj: O. Slobodníková

Klasické barikovanie je finančne náročnejšie. Barikové sudy, väčšinou 225 litrové, sú dosť drahé (500 – 700 eur) a môžu sa použiť maximálne trikrát. Preto sa klasické barikovanie považuje za vec prestíže a vinárstva ho používajú len na vyzrievanie svojich najlepších vín.

### Jedinečnosti Malokarpatskej vínnej cesty

Na východ od Malých Karpát vedie **Malokarpatská vínna cesta**, ktorá spája vinohradnícke dedinky a mestečká s bohatou vinohradníckou tradíciou. Cesta začína v Bratislave v mestskej časti Devín a končí v Smoleniciach. Vedie cez Báhoň, Bernolákovo, Bratislava-Devín, Bratislava-Rača, Bratislava-Staré Mesto, Bratislava-Vajnory, Budmerice, Cífer, Častá, Čataj, Doľany, Dlhá, Dubová, Dolné Orešany, Horné Orešany, Chorvátsky Grob, Igram, Jablonec, Kaplná, Limbach, Modra, Modra-Harmónia, Modra-Kráľová, Pezinok, Píla, Ružindol, Senec, Slovenský Grob, Smolenice, Suchá nad Parnou, Svätý Jur, Šenkvice, Štefanová, Trnava, Veľký Biel, Veľký Grob, Viničné, Vinosady, Vištuk, Zeleneč.

Okrem typických jedinečností tejto vínnej cesty, akými sú vínne pivnice a možnosť ich návštevy, ochutnávka vín, vinotéky, informovanie o pestovaní viniča, výroba kvalitných vín a pravidelne organizované podujatia, je táto Malokarpatská vinohradnícka oblasť a Malokarpatská vínna cesta charakteristická peknou krajinnou scenériou, ktorej podobu ovplyvnilo pestovanie viniča a výroba vína.

Vinohradnícka krajina je tvorená aj štýlovými vinohradníckymi domčekmi nazývanými **hajlochy**. V nich sa uskladňovali pracovné nástroje a náradie, spracúvalo sa hrozno, uskladňovalo sa víno (prvá miestnosť) a zároveň to bol prístrešok pre vinohradníka počas prác vo vinici (druhá miestnosť). Konštrukcia domu bola zrubová a strecha slamená. S rozmachom vinohradníctva sa menili aj hajlochy. Steny domu už mali hlinenú omietku a vápenný náter.

Na prelome 18. a 19. storočia hajloch mohol mať aj pivnicu vyhlíbenú do zeme, v ktorej sa skladovalo víno. Pri vinohradoch a hajlochoch sa nachádzali drevené prístrešné kríže a kaplnky so sochou sv. Urbana, ktorý je patrónom vinohradníkov, príp. so sochou Panny Márie. Väčšina krížov a kaplniek je zachovaná dodnes. Pri sochách sv. Urbana sa pravidelne konajú na prelome mája a júna procesie a pobožnosti za úrodu a ochranu viníc pred neúrodou.

V minulosti vinice strážil viničný hájnik nazývaný *pereg*. Okrem celoročného stráženia viníc na Štedrý večer obišiel všetky vinohradnícke domy v dedine a označil ich skratkou CMB, čo znamená **Christus Mansionem Benedicat** – Kristus nech žehná tento dom.

V polovici 20. storočia sa už na strechu domčekov nepoužívala slama, ale strešnú krytinu tvorili drevené latky a hajloch bol murovaný. Pri prestavbách hajlochov sa zvykol meniť krov, čím domček dostával charakter dvojpodlažnej stavby. Zaujímavosťou je, že pribudol jeho

ďalší rozmer a to posedenie a degustácia vín. Od druhej polovice 20. storočia dochádza k transformácii funkcie hajlochu na rekreačnú funkciu.

Na Malokarpatskej vínnej ceste sa možno oboznámiť so zaujímavou históriou, ktorá prioritne súvisí s vinohradníctvom, s autentickou miestnou kultúrou, znakmi a usporiadaním sídiel, špecifickou gastronómiou, ako aj s rázovitými zvykmi a tradíciami.

Ide teda o jedinečné atribúty, ktoré súvisia so značkou Malokarpatská vínna cesta a je ich potrebné zachovávať z hľadiska udržateľného turizmu, rozvoja miestneho regiónu a kultúrneho dedičstva. Pretože práve tu sa prepája zachovávanie charakteristickej vinohradníckej oblasti s vinohradníckou krajinou scenériou juhozápadného Slovenska, propagáciou vinohradníctva, ďalšími možnosťami využitia turistického potenciálu, na ktorý nadväzujú činnosti z iných výrobných a nevýrobných odvetví.

Dajú sa tu realizovať aktivity, ktoré pre miestnych obyvateľov znamenajú podporu miestnej pracovnej sily a miestnej ekonomiky. Ide napr. o sprevádzanie po vinohradoch, organizovanie zaujímavých prednášok vo vínnych pivniciach, skĺbenie rozmanitých tém – víno, jeho degustácia, vôňa, technológia spracovania hrozna, výroba kvalitného vína, rozvoj miestneho regiónu, propagácia ďalších jedinečných produktov.

Pre verejnosť a pre milovníkov vín Združenie Malokarpatská vínna cesta spolu s miestnymi vinárskymi spolkami a klubmi, samosprávami, podnikateľmi a ďalšími aktérmi ponúka zaujímavé podujatia po celý rok, napr. *Deň otvorených pivníc*, *Deň vo vinohradoch*, *Víno, ženy a vône*, *Otvorené pivnice na svätého Urbana*, *Vianočné inšpirácie* a ďalšie. Toto Združenie sa tiež podieľa na medzinárodnej spolupráci.

## Zaujímavosti z pohľadu udržateľného cestovného ruchu:

- ♣ Spojenie fenoménov: prírodné a socioekonomické charakteristiky Malokarpatskej vinohradníckej oblasti a cesty – vinohradníctvo – kvalita vín – lokálnosť – značka – skĺbenie tradičného a moderného – rozvoj miestnej ekonomiky – zveľaďovanie a zachovávanie kultúrneho dedičstva – vytvárajú vhodné východiská pre udržateľný cestovný ruch z ekonomického a sociálneho hľadiska.
- ♣ Niektoré vína sú z hrozna viníc okopávaných v príkmennom páse bez použitia herbicídov, s prístupom ekologického obhospodarovania viníc, čo je z environmentálneho hľadiska významným plusom.
- ♣ Produktami z kvalitného hrozna nie sú iba vína, ale aj biomušty a biošťavy. Prezentovaním kvalitných vín, muštov a štiav slovenskej produkcie širokej laickej i odbornej verejnosti počas stálych celoročných podujatí sa zvyšuje najmä všeobecné povedomie, a teda edukačný aspekt udržateľného turizmu, o produktoch z hrozna, vinohradníctve, miestnom regióne a podnikaní.
- ♣ Na Malokarpatskej vinohradníckej ceste sa prostredníctvom seminárov, podujatí a súťaží ešte viac prehlbujú výrobné, obchodné a spoločenské vzťahy medzi výrobcami, exportérmi, spotrebiteľmi a návštevníkmi.
- ♣ Sudy, rôzne vinárske zariadenia a predmety, ktoré sa už nepoužívajú na výrobu vína, slúžia ako múzejné exponáty, čím sa podporuje uchovávanie kultúrneho dedičstva.

*Podľa Protokolu o udržateľnom cestovnom ruchu k Rámcovému dohovoru o ochrane a trvalo udržateľnom rozvoji Karpát (2003) udržateľný cestovný ruch zabezpečuje udržateľné využívanie environmentálnych zdrojov, predchádza vzniku hrozieb pre biologickú a krajinnú diverzitu, od ktorej je vnútorne závislý, a minimalizuje nepriaznivé environmentálne, ekologické, kultúrne a sociálne vplyvy; poskytuje príležitosť pre vzdelávanie zvyšujúce poznanie a rešpektovanie prírodných ekosystémov a biologických zdrojov; rešpektuje sociálno-kultúrnu autentickosť hostiteľských komunit, pričom zachováva nimi vytvorené a živé kultúrne dedičstvo a tradičné hodnoty, prispieva k pochopeniu a tolerancii medzi kultúrami, prispieva k zabezpečeniu životaschopných, dlhodobých ekonomických činností, poskytuje sociálno-ekonomické výhody všetkým zainteresovaným, ktoré sú spravodlivo rozdelené vrátane stabilných pracovných a zárobkových príležitostí a sociálnych služieb pre hostiteľské komunity, čím prispieva k zmierňovaniu chudoby.*

<b>Názov:</b>	Malokarpatská vinohradnícka oblasť a cesta
<b>Autorka:</b>	© RNDr. Mgr. Oľga Slobodníková, PhD. (SAŽP)
<b>Gestori:</b>	Ministerstvo životného prostredia SR, sekcia ochrany prírody a krajiny, sekcia zahraničných vzťahov a environmentálnej politiky MŽP SR
<b>Jazyková korektúra:</b>	Mgr. Alena Kostúriková (SAŽP)
<b>Grafika:</b>	Stanislav Hupian (SAŽP)
<b>Vydavateľ:</b>	Ministerstvo životného prostredia Slovenskej republiky a Slovenská agentúra životného prostredia
<b>Rok vydania:</b>	2022