

3

Nové expozice v NZM Valtice

Scénář expozice

Témata:

- a. Lednicko-valtický areál
- b. Národní expozice vinařství
- c. Expozice vinařských lisů
- d. Expozice tajemný život v půdě
- e. Příroda lednicko-valtického areálu (s dodatkem ovocnářství a zelinářství)

a. Lednicko-valtický areál

Bude tvořen interaktivní videoprojekcí na bílou plochu soklu v centru místnosti. Mapa areálu se plochu promítá a na mapě je animace 15 lokalit areálu. Každému objektu jsou věnovány dva záběry, které musí být konzultovány s architektem, z důvodu jejich perspektivní integrace do obrazů přírody.

Jsou to zámky:

- Lednice
- Valtice

a salety:

- Apolonův chrám
- Belvédér
- Dianin chrám
- Hraniční zámek
- Janův hrad
- Kaple Sv. Huberta
- Kolonáda na Rajstné
- Lovecký zámek
- Maurská vodárna
- Akvadukt
- Minaret
- Nový dvůr
- Obelisk
- Rybníční zámek
- Tři Grácie
- Zámek Lány
- Zámek Pohansko

Na podsvětlené interaktivní (bude reagovat na přiblížení návštěvníka) stěně bude umístěn text:

Lednicko-valtický areál zapsán v roce 1996 na Seznam světového dědictví UNESCO.

Je dnes považován za nejrozsáhlejší člověkem vymodelované území v Evropě a často se symbolicky označuje jako zahrada Evropy. Na ploše 283 km² se tu nachází krajina protkaná soustavou rybníků, lesů, parků i zemědělské půdy, doplněná romantickými stavbami a pavilony. Na jihu sousedí s Rakouskem, na západě s Chráněnou krajinnou oblastí. Na severu a východě tvoří volnou hranici areálu řeka Dyje.

Historie areálu se začala psát ve 12. století, kdy ve Valticích rod pánů ze Seefeldu vybudoval pomezní hrad, střežící moravsko-rakouskou hranici. Během 14. století získali po částech Valtice i Lednici Lichtenštejnové, kteří zdejší krajinu začali pomalu proměňovat.

Nedílnou součástí krajiny Lednicko-valtického areálu byly také lednický a valtický zámek a především jejich zahrady. Kořeny valtického parku sahají pravděpodobně do 16. století, první doklady o existenci se však nacházejí na vyobrazeních ze století následujících. Nejdříve měl podobu zahrady ve stylu Ludvíka XVI. S přísnou geometrií záhonů, která však byla v 19. století změněna na anglický park.

Základ lednického parku tvořila od konce 16. století zahrada, vytvořená kolem tehdejší lichtenštejnské renesanční vily (záměčku). Na počátku 17. století si tu začal jeden z nejvýznamnějších mužů své doby, kníže Karel I. z Lichtenštejna (1569 – 1627), budovat své letní sídlo. Kromě přestavby záměčku, také rozšířil a doplnil zahradu. Zahrada byla již tehdy členěna do čtverců na terasách klesajících k řece Dyji, byla plná květin a tvarovaných rostlin, ozdobena sochami.

Jednotliví Lichtenštejnové pak během následujících století zahradu, změněnou postupem doby v rozlehlý park, přebudovali podle dobových představ, něco přistavěli nebo naopak něco zbourali. Podobu víceméně odpovídající té dnešní získal lednický park za knížete Jana Josefa II. (1840 – 1929).

Konečnou podobu získal Lednicko-valtický areál v 19. století v období romantismu. V oblasti Soutoku byla zakázána pastva dobytka a rozšiřoval se zde les, lednický zámek byl přestavěn v novogotickém slohu, v parku byla vybudována řada romantických staveb. Byly také provedeny úpravy břehů rybníků, parkově byly dotvořeny i plochy v okolí Alašských rybníků.

V centru sálu je na podsvíceném soklu umístěn plastický model LVA s vyznačením a pojmenováním jednotlivých objektů. Vedle pojmenování objektů by měl být umístěn malý světelný zdroj, který se rozsvítí v závislosti na projekci. Divák tak dostane představu o umístění památek a jejich vzájemné dosažitelnosti.

b. Národní expozice vinařství

b1. První sál expozice je věnován rodokmenu vinné révy od dávnověku až po dnešek. V principu je řešen jako otočné karuselové dveře, kde návštěvní který vstoupí a bude postupně procházet do kola. Na obvodových zdech bude 5 LCD monitorů, na kterých bude znázorněn postupně vývoj vinné révy od starého Egyptu až po současnost. Elektronika sleduje pohyb dveří a tím i určuje tempo jednotlivých šotů. V určitých momentech se prosvítí

plocha dveří před návštěvníkem a ukáže skrytou obrysovou grafiku např. historické období atd.

Pro podrobnější informace se může návštěvník informovat o tématu u dotykového infokiosku.

Obsah otočného karuselu bude osahovat základní historické přelomy, na základě kterých bude vytvořen animovaný film, na základě tohoto dramatického půdorysu:

Planá podoba révy je doložena před 140 miliony let. V nálezech z terciéru před 50 miliony let lze doložit 40 druhů rév. Důkaz o pěstování révy a výroby vína je doložen z Číny před 9 tisíci lety. U Damašku byl nalezen vinný lis před 8 tisíci lety. Rozšíření révy vinné 7500 – 6000 př. Kr., pěstování vinné révy v pásu od jižní Francie po Kavkaz.

V současnosti se rod *Vitis* rozděluje do tří skupin:

1. Severoamerická s 28 druhů, z nichž 18 má určitý pěstitelský nebo dekorativní význam
2. Východoasijská se 40 druhů, z nichž kulturní je pouze jeden *V. amurensis*
3. Evroasijská s jediným druhem *Vitis vinifera*, který se dělí na dva poddruhy – ssp. *silvestris* – réva lesní a ssp. *sativa* – réva vinná, do něhož patří všechny kulturní a zplanělé formy révy vinné.

O rozšíření vinařství se zasloužilo křesťanství, hlavně v Evropě. Naopak rozšíření islámu vinařství potlačovalo např. v Řecku a Španělsku.

b2. Druhá místnost expozice je věnována dějinám pěstování vinné révy na Moravě a v Čechách od příchodu 10. římské legie až po dnešek, včetně rozsahu vinic v době rozkvětu a úpadku. Jedná se o panoramatickou projekci se dvěma projektory. Film bude mít stopáž 5 minut a půjde o animovaný film, snadno pochopitelný dětem tak i se schopností zaujat dospělého diváka. Jako zajímavost, ozvláštňující filmový zážitek bude s filmem synchronizované osvětlení vitrín s exponáty, mající souvislost s daným filmovým dějem. V určitý okamžik se rozsvítí, do té doby ukrytý exponát za zrcadlovým sklem. Počítáme cca 3 exponáty do každé vitríny.

Bude vytvořen krátký animovaný film na tomto půdoryse:

Starověké vinařství

Réva vinná je jednou z prvních kulturních rostlin, které člověk pěstuje. Nejstarší zmínky jsou z Egypta z doby 3500 př. Kr. Jiná stará zpráva je v zákoníku Chamurapiho z r. 2500 př. Kr. Zprávy o révě a víně jsou i v Bibli. Noe po potopě světa vysazuje vinici. Rozsáhlý Mojžíšův řád pro Židy v zemi zaslíbené přesně stanovuje způsoby péče o vinice i jiné povinnosti vinařů. Réva vinná zaujímá důležité místo i v Novém zákoně a víno je nepostradatelnou součástí křesťanského náboženského obřadu. Staří Řekové uctívali boha vína Dionýsa jako dárce prvního vinného keře.

Středověké vinařství

Původně se šťáva z hroznů získávala prostým šlapáním, ale Řekové a Římané už pro lisování hroznů začali používat lisy, podobné lisům olejovým.

Vinařství v českých zemích

Vinařství v dobách prvních Přemyslovců

V Čechách se hlavní vinařská střediska rozkládala na dolních tocích Labe a Vltavy. Krátce před zavedením křesťanství v Čechách zaslal prý kníže Svatopluk z Moravy vévodovi Bořivojovi k narozeninám prvního syna sud vína darem. Bořivojova manželka (svatá) Ludmila dala pak révu vinnou přivést z Moravy a vysázet okolo svého rodiště Mělníka v r. 897. Její vnuk sv. Václav však není jen patronem zemí českých, ale stal se (asi od 14. století) také patronem vinařů a v pozdějších staletích býval sv. Václav označován jako nejvyšší perkmistr hor viničních.

Vinařství za Karla IV.

Přes veškerý dřívější rozmach vinařství v českých zemích je za zakladatele českého vinařství považován Karel IV. Ten do Čech povolal francouzské vinaře a přivezl již prošlechtěné odrůdy révy vinné, hlavně z Burgundska.

Karel IV. Podporoval vinařství až příliš. Vinice byly zakládány i na nevhodných místech a následkem toho byl nadbytek vína, ovšem pochybné kvality. Do prodeje bylo dáváno víno mladé a nevyzrálé, což zavedlo podnět k domněnce, že česká vína nejsou trvanlivá. Karel IV. Určil také viniční řád. Podle něho měli vrchní viniční správu konšelé města, nebo jejichž zástupce perkmistr. Perkmistr soudil rozepře o vinice, trestal krádeže a stanovoval ceny vína. Každý obchodník musel ohlásit víno na radnici, městští koštýři jej ochutnali a podle toho pak úřad „usazoval“ cenu. Viniční řád stanovoval i velikost vinice. Její délka měla být 16 prutů (75,7 m) a šířka 8 prutů (37,85 m).

Úpadek vinařství

České vinařství bylo poškozeno husitskými válkami, ale po nich se zase rychle zvelebilo, takže počátkem 17. stol. V době Rudolfa II. se v okolí Prahy urodilo ročně až 200 000 věder vína, v celých Čechách až 600 000 věder. Jedno české vědro bylo 57,216 l, celková produkce vína v Českých zemích tedy byla až 343 296 hl.

Odhaduje se, že v době Rudolfa II. Bylo v Čechách až 15 000 ha vinohradů a na Moravě cca 20 000 ha. V současné době je v Čechách vysázeno necelých asi 700 ha s produkcí cca 20 000 hl vína, na Moravě 19 300 ha s produkcí 530 000 hl vína.

Rozmachu vinařství v celém českém království učinila konec 30 letá válka. Plocha vinic poklesla katastrofálně. Na úpadku vinařství se podepsal i nedostatek odborníků, do vinic se začala vysazovat zelenina, ale i stromy. K tomu se přidala i únava půdy, způsobená neustálým pěstováním révy na stejných místech.

Vinařství na Moravě

Vinohrady se rozkládaly v oblasti mezi dolním tokem Dyje k severu přes povodí dolní Jihlavy, Svratky a Svitavy až za Brno a dále na východ přes jižní výběžky Dražanské vrchoviny až ke svahům Bílých Karpat.

Často se objevuje hypotéza, že počátky moravského vinařství souvisejí s pobytem římských legií na našem území. Archeologické nálezy svědčí o vinařství již v době Velkomoravské, první písemné zprávy o vinařství na Moravě ale pocházejí až z 11. století. Jaká byla intenzita vinařství v té době, není zatím jasné.

Ve středověku byli majiteli vinic především šlechta a kláštery, později zdomácnělo pěstování révy vinné i mezi měšťany a rolníky. Pronajímáním svažitých pozemků na vybudování vinic, jinak zemědělsky využitelných nanejvýš jako pastviny, přinášelo vlastníkům půdy – šlechtě a klášterům – další zdroj příjmů z odváděných desátků. Výroba a prodej vína bylo přínosem i pro poddanská hospodářství. Prvními centry vinařství na Moravě byla Znojensko, Ivančicko a Bzenecko. I na Moravě způsobily husitské války značné zrušení vinic. Po ukončení bojů nastává nový rozmach vinařství na západní Moravě. V této době se Morava stala bohatou vinařskou komorou českého státu.

Klidný vývoj moravského vinařství byl přerušen vpádem Kumánů a loupeživých hord krále Matyáše Korvína a zkázu dokonala 30 letá válka. Obléhání Brna a vpád švédských vojsk pod vedením generála Torstensonova na Znojensko způsobilo, že některé vinorodé obce vzaly za své a nikdy se již nevzkřísily. Postupně mizely vinice v málo příhodných podmínkách v kraji přerovském a jihlavském, udržely se jen viniční trati v kraji brněnském, znojenském a hradištském.

Horenské právo

Málokteré tradiční výrobní odvětví se může vykazovat tak propracovanou soustavou právních a obyčejových norem, jako vinohradnictví. Kdo na vinici škodu způsobil, ztratil ruku nebo si ji vyplatil dvaceti kopami, škůdce noční propadl životem i jměním. Trestné bylo i zanedbání hubení škůdců. Nejprísněji byla trestána krádež hroznů. K trestu smrti (oběšením, upálením) měl být odsouzen nejen zloděj, ale i ten, kdo byl přistižen ve vinohradě na cestě nebo mezi, třeba nic nevzal, ale měl úmysl krást.

K zániku horenských práv došlo v r. 1784, kdy císař Josef II. vydal Všeobecné vinohorenské zřízení pro markrabství Moravské.

Úpadek vinařství

V době největšího rozmachu (počátkem 19. stol.), měly moravské vinice plochu přes 30 000 ha a produkovaly 250 400 hl vína. Ve druhé polovině 19. stol. Došlo k úpadku moravského vinařství v důsledku hospodářských reforem, zavádění nových výnosnějších plodin (cukrovka), zavlečení mšičky révokazu.

Vývoj do II. svět. války

Nástupem průmyslové výroby cukru z cukrovky, se zemědělské podniky začaly orientovat na tuto plodinu, která byla velmi náročná na práci, ale zajišťovala větší rentabilitu výroby než réva vinná. V r. 1923 bylo na Moravě pouze 4 853 ha vinic, s produkcí 92 207 hl vína, v Čechách 432 ha, s produkcí 8 208 hl vína. Domácí spotřeba vína v ČSR byla ale nízká, produkce ji prakticky pokrývala. V Čechách byla většina viničné plochy soustředěna ve viničních statcích, na Moravě převážně v rukou drobných vinařů.

Období kolektivizace a socializace vesnice

Po II. svět. válce, v průběhu socializace a kolektivizace vesnice došlo ke koncentraci vinohradů, k postupnému odstranění přímoplodících hybridů. Na základě výzkumu docházelo k rajonizaci odrůd a k postupné specializaci jednotlivých zemědělských podniků, převážně JZD.

Absence odpovídajícího vinařského zákona spolu se státní cenovou politikou, která zcela odstranila jakékoliv tržní prvky a nahradila je direktivním rozhodováním, nevytvářela podmínky pro produkci vysoce kvalitních vín.

Období po r. 1990

Po roce 1990 bylo přikročeno k restituci a privatizaci zemědělských podniků. Byly definovány staré a vytyčeny nové vinohradnické tratě, tvrdá konkurence vedla k prudkému zvýšení kvality. Tlak tržních vztahů také vede ke snižování výkupních cen hroznů a tím se nerentabilita drobného pěstování révy vinné dále prohlubuje. Ve vinařských oblastech se ale lidová kultura vyvíjela v těsné souvislosti s domácím pěstováním révy vinné a produkcí vína. Lze se tedy obávat toho, že spolu se zánikem drobných vinařů dojde i k podstatné změně kulturního života ve vinařských regionech.

b3. Po zhlédnutí programu přechází návštěvník do expozice vinohradu, v němž se setkává s typy úvazů vinné révy, jejím stříháním, nástroji a rovněž pak odrůdami vinné révy. Dominantou expozice tvoří scénická napodobenina vinohradu, který jakoby přechází ve stejné perspektivě do filmového obrazu zadní projekce. Projekce bude obsahovat časosběrný filmový dokument z jednoho statického místa. Ve zrychleném sledu jaro- léto- podzim- zima, bude během 5 minut prezentovat jednotlivé typy prací na vinici.

Vinohrad

Půdní a klimatické podmínky

Vinná réva, vzhledem ke svému charakteru, umožňuje ekonomicky využít i takové pozemky, které by jinak nebyly ekonomicky využitelné – svahy, výsušnou, písčitou i kamenitou půdu. Zcela nevhodné jsou pozemky v údolích (mrazové kotliny), zamokřené přespříliš úrodné. Suché, osluněné a máloúrodné půdy jsou naopak výhodné - sice je nižší výnos hroznů, ale je vyšší obsah cukrů a extraktivních látek, které umožňují produkovat vysoce kvalitní vína.

Příprava pozemku

Réva vinná je dlouhověková rostlina, na stanovišti vytrvává 25 (ale i až 50 let). Kvalitní příprava půdy vyžaduje její hluboké zrytí, zorání – rigolaci – do hloubky až 60 cm a zásobní hnojení, hlavně fosforu a draslíku, v závislosti na rozboru půdy. Ruční rigolace byla velice namáhavá, v současnosti je prováděna velkými pluhy. Rigolace je obvykle provedena na podzim před jarní výsadbou.

Oproti scénické vinici jsou prachotěsné vitríny s drobnými vinařskými nástroji. V místnosti jsou i 3 vitríny s kruhovou paspartou, které reagují na přiblížení návštěvníka a zviditelnění exponátů v nich vystavených (zrcadlové sklo).

Vinařský nůž

Vinařský nůž se stal symbolem vinohradnickovy práce. Nejstarší ikonografické doklady pocházejí ze 14. století.

Výroba sazenic

Od prvopočátku byla réva vinná rozmnožována vegetativně, hřížením a řízkováním, byla tedy pravokořenná. Vedle šlechtění na odolnost bylo východisko nalezeno ve štěpování ušlechtilé evropské révy na odolné révy americké a jejich křížence. To umožnilo opětovnou obnovu evropského vinařství. Pro získání kvalitních podnoží jsou budovány podnožové vinice různých konstrukcí. Několikametrové výhony - réví - jsou na podzim odstřihovány.

Výsadba vinice

Zrigolovaný pozemek je urovnán a rozměřen. Na místa výsadby sazenic jsou zaraženy krátké kolíky, u nichž jsou jamky sazenice. Sazenicím se zakrátí kořeny a jsou vysazeny těsně ke kolíku s místem štěpování cca 10 cm nad úroveň půdy.

Způsoby vedení

Zdá se, podle několika vyobrazení (Velislavova bible), že ve středověku byl běžný řez na vysoké staré dřevo, který je rozšířený v jižní Evropě. Od 16. století, ale literatura již uvádí ještě donedávna užívaný řez „na hlavu“. Na nízkém kmenu (do 30 cm) se obvykle ponechávaly čtyři čípky se 2 pupeny, z nichž vyrůstaly nové výhony. Každoroční opakovaný řez napomáhá k dosažení dobré a stálé plodnosti. Řezem se odstraňují neužitečné výhonky a odumřelé části a upravuje se počet oček pro nové letorosty s hrozny. Při pěstování „na

hlavu“ byly keře vysazeny v malém sponu 100x100, 100x80 cm, letorosty vyvazovány ke kolíkům (výška cca 1,5 m), veškeré práce, včetně obdělávání půdy, byly prováděny ručně.

Ve 20. letech 20. stol. rozvoj průmyslu umožňuje obdělávání půdy ve vinicích potažním způsobem – koňmi. To bylo podmíněno širším sponem výsadby, 120x80 (60) cm. Došlo i ke změně systému opory révy vinné, kolí bylo nahrazeno drátěnkou. Na drátěnce se uplatňuje vedení rýnsko-hessenské. Volné rozložení réví na drátěné konstrukci a širší řádky umožňují lepší osluněnost a tím i zvýšení úrody i cukernatosti.

Práce ve vinici

Práce ve vinici začíná již v zimě, zimním řezem. Těsně před rašením, v době, kdy začíná proudit míza a réví se stane pružnějším, je nutno ponechané tažně vyvázat k drátěnce. Na jaře je také zapotřebí odorat od keřů zem. Během léta je nezbytné půdu ve vinici kypřit. V dubnu se většinou prováděla i první okopávka. Když letorosty dosáhnou délky cca 15 – 20 cm a jsou na nich patrně hrozníčky, je nutno provést podlom, tj. vylámání neplodných letorostů.

Vinobraní

Vyvrcholením vinařovy celoroční práce je sklizeň. Sklizeň měla (a u malých vinařů stále má) zvláštní, skoro slavnostní atmosféru, zvláště je-li dobrá úroda.

Hrozinky a cibéby

Hrozinky jsou přírodně nebo uměle vysušené bobule bezsemenných odrůd révy vinné. Hlavní producenti Řecko, Španělsko, Izrael, Turecko, Irán, Irák. Hrozinky se používají na výrobu hrozinkového vína.

Cibéby vznikají při napadení bobulí plísní šedou (*Botrytis cinerea*). Cibébové víno se vyrábí z hroznů, v nichž část bobulí zcibébovatěla a který má alespoň 32° cukernatosti. Světově proslulé je tokajské víno (z Maďarska a Východního Slovenska) aszu – výběr. Cibéby se vybírají z hroznů a přidávají do vína v množství 2 – 6 puten (po cca 20 kg) na jeden gönský sud (136 l).

Odrůdy révy vinné

Stolní odrůda – Velký, řídký hrozen, velká bobule, malé množství semen. Stolní odrůdy rozšiřují nabídku ovoce a vhodně doplňují soustavu zdravé výživy.

Moštová odrůda – Hrozen malý až střední, malé, nahloučené bobule, V české republice jsou bílé i modré odrůdy révy tradičně zařazovány do kvalitativních tříd. Mezi kvalitní bílé odrůdy patří Rulandské bílé atd. Nejlepší modrou odrůdou je Rulandské modré.

Barvířky – U většiny modrých odrůd révy vinné je červené barvivo uloženo ve slupce, odkud se během kvašení uvolňuje do vína. Sama dužnina bobulí je bezbarvá. Existuje ale i skupina odrůd – barvířek – u nichž je barvivo uloženo i v dužnině bobule.

b4. Čtvrtý sál je věnován sklepnímu hospodářství, výrobě vína a výrobě sudů. Centrálním objektem je velký model sklepa s předsklepím ve zmenšeném měřítku, umístěn do temného „divadla“, kde metodou video mappingu a pepper ghost efektu (holo-projekce) bude formou krátkého animovaného filmu ilustrovat jednotlivé práce ve vinařském sklepe a předsklepí. Součástí expozice sklepního hospodářství budou kvízy a prezentace způsoby výroby jednotlivých typů vína na dotykových monitorech informačních kiosků.

Animovaný obsah holo-projekce a video mappingu, bude obsahovat tuto základní dramatikou kostru:

Sklepní hospodářství

Vinařské stavby

Jsou vinné sklepy a lisovny. Sklepy slouží k uskladňování vína. Jsou buď vytesány přímo v tvrdé hornině – pískovci, slepenci, spraši – nebo mají cihelné či kamenné klenby. Většina sklepů je budována pod zemí. S povrchem země je sklep spojen šikmou chodbou – „šíjí“. Znakem dobrého sklepa je i výskyt černé plísně (*Rhacodium celare*). Sklepy jsou větrány ventilačními otvory – rampůchy – které vedou z klenby na povrch země, kde jsou zakončeny dřevěnými, kamennými i jinými komínky a stříškami. Vchod do sklepa je chráněn předsklepím. Nejjednodušší bývaly primitivní přístřešky zředu otevřené.

V některých vinařských obcích se vyskytují zvláštní stavby. Lisovny často bývají i patrové a sloužily jako dočasná obydlí.

Vybavení sklepů

Mezi základní vybavení sklepů patří tradiční dřevěné sudy. Pro lepší využití prostoru sklepa jsou používány sudy oválné. V minulosti byly pro kvašení a skladování vína používány i malé kameninové nádoby – plucary.

K vybavení sklepů patří i rozličné drobné pomůcky – koštýře, vývrtky, u drobných vinařů i jednoduché plničky a zátkovačky. K ochraně vína před okysličováním slouží sirné knoty zavěšované na sirné zátky. K utěsnění dvířek u sudů slouží sklepní vosk.

Technologie výroby bílých vín

Ve sklepe se hrozny rozdrtí v mlýncích a bobule se zbaví třanin (stopek) v odzrňovače (odstopkovače). Vylisovaná šťáva – mošt – je přečerpána do sudů. Na ochranu před

nežádoucím okysličením je chráněna syceným kyslíčnickem siřičitým SO₂. Nádoby se plní max. do 4/5 objemu, aby byl dostatečný prostor pro kvasící mošt. Kvasinky, které běžně žijí v půdě vinorodých oblastí a jsou tedy i na hroznech, rozkvasí mošt, který ne na krátkou dobu stane lahodným burčákem. Během té doby se 1 – 2x stočí s kalů – odumřelých kvasinek. Vykvašené víno se přefiltruje a lahvuje.

Technologie výroby červených vín

Sklizeň, drcení hroznů i odstopkování probíhají stejně jako u bílých vín. Drť je mírně zasířena, aby se potlačily oksličovací procesy a nechá se několik dní ležet. Během té doby nakvasí, změní se na rmut, alkohol vylouží ze slupek červené barvivo. Vznikající CO₂ nadnáší slupky a ty na povrchu vytváří matolinový klobouk. Ten se musí pravidelně drobit a ponořovat, aby se barvivo dobře vyloužilo a slupky se zbytečně neokysličovaly.

Nakvášení může probíhat i způsobem „s ponořeným matolinovým kloboukem“. Při ní je do uzavřené kádě vloženo „jalové“ děrované dno ve výšce asi 1/3 od vrchu. Toto dno zadržuje matolinový klobouk pod hladinou kvasícího mostu.

Bariková vína jsou vyráběna speciální technologií. Víno, převážně červené, se několik měsíců nechává zrát v tzv. „barikových“ sudech z francouzského dubu.

Technologie výroby růžových vín

Modré hrozny jsou opatrně rozdrceny a ihned lisovány malým tlakem. Tímto postupem se uvolní jen nepatrné množství barviva ze slupek. Jiná technologie výroby růžových vín spočívá v mísení bílých a modrých hroznů před lisováním v takovém poměru, aby byl dosažen žádoucí odstín růžové barvy.

Technologie výroby šampaňských vín

Jsou vyráběny výhradně v oblasti Champagne ve Francii, z přesně definovaných vinic. Šampaňská vína jsou vyráběna druhotným kvašením v láhvích. K hotovému vínu je přidán tirážní likér (víno, kvasinky, cukr) a je naplněno do speciálních silnostěnných láhví. Víno zůstává ve spojení s kvasničním kalem nejméně 9 měsíců, ale i několik let.

b5. Následuje přechod přes prostor schodiště do poslední nezatemněné místnosti sloužící jako lektorská místnost. U oken budou stavebnice sudů pro nejmladší návštěvníky muzea. Důležitou součástí je poznávání vůní různých typů vína. Ve skleněných baňkách budou vzorky vína a pomocí balónku bude vůně z baňky vytlačena.

Budou zastoupeny vína, které budou rámcově informovat alespoň v těchto intencích:

Klasifikace vín

- Stolní víno
- Zemské víno
- Jakostní známkové nebo odrůdové víno
- Jakostní víno s přívlastkem
 - a) Kabinetní víno – hrozny s cukernatostí 19°

- b) Pozdní sběr – 21°
- c) Výběr hroznů – 24°
- d) Výběr z bobulí - 27°
- e) Výběr z cibéb – 32°
- f) Ledové víno – 27°
- g) Slámové víno – 27°

Výběr z cibéb se vyrábí pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou anebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32°.

Kategorie vín podle původu či specifického způsobu výroby

- Vína originální certifikace (VOC) – jsou vína z přesně vymezené lokality.
- Vína šumivá – označovaná též jako jakostní šumivá vína či skety. Jedná se o druh vína, ve kterém je rozpuštěn kyslík uhlíčitý.
- Vína perlivá – jsou při lahvování sycena pod tlakem kyslíkem uhlíčitým (jako sodovka).
- Vína likérová – se vyrábí z hroznového moštu.

b6. Z této poslední místnosti předvádějící koncový produkt se návštěvník vrací do prostoru schodiště a odtud vychází na podélnou pavlač, která bude jedním z předmětů stavební rekonstrukce. Pavlač bude zastřešena a umožní tak bezkolizní odchod návštěvníků s expozice vinařství. Prostor pavlače bude sloužit k sezónním výstavám fotografií a květin. Z pavlače prochází návštěvník do prostoru nástupního kruhového schodiště, dostává se tak do další expozice.

Audio, podkresové ruchy, mluvený komentář – platné pro celou expozici

Národní expozice vinařství bude provázet zvukový doprovod ve dvou hladinách. První hladina je základní podkres v sekci příroda Lednicko Valtického areálu, šumění lesa, zvuky pod hladinou vody, zvuky močálu a mokřadů. Druhý zvukový plán budou lokální zdroje zvuku, především reagující na interakci návštěvníka, zvukový doprovod kvízů, her, projevů zvířat při aktivaci pohybu přes řídicí jednotky, registrace návštěvníka čidlem, atd. Tento zvuk bude doplňovat základní zvukový podkres.

Poslední zvukový plán je individuální poslech komentáře do sluchátek k jednotlivým exponátům, filmům atd. Budou zpracovány 2 jazykové mutace (angličtina a němčina). V případě místnosti b2 a b4, kde jsou sudy na sednutí, budou jazykové mutace synchronizovány s právě pouštěným spotem, a budou k dispozici v audio konektorech na sudech. O tomto bude adekvátně cizojazyčný návštěvník informován grafikou.

Stylizace mluveného komentáře bude založena na rozhovoru mladého zvědavého chlapce s jeho dědečkem, jako zkušeným vinařem. Dramatický děj se posouvá otázkami vnuka (budoucího vinaře) k tematice výroby vína, jeho procesu, zajímavostí a vtipných point.

V části příroda Lednicko Valtického areálu, stylizováno jako procházka dědečka s vnukem přírodou, a motivování chlapce k vyzkoušení jednotlivých interaktivních exponátů.

c. Expozice vinařských lisů

Expozice starých vinařských lisů různých typů vyjadřuje především minulost a tradici práce vinaře. Objekty jsou vysoké estetické kvality, jejichž umístění nepodlehne příliš velkým změnám. Místnost bude zbavena bílé omítky na klenbách a osvětlena lineárními RGBW světly autonomně reagující na přítomnost návštěvníka. Důležitý je také systém osvětlení exponátů světly z fotografického ateliéru

Bezprostředně na sál s vinařskými lisami navazuje místnost s různými typy nábytku a regálů s vínem, včetně automatu na vzorky vína. Tato místnost může být součástí realizace lektorských programů.

Uchování, skladování a trvanlivost vína

Ideální zralost vína

Na lahvované víno prochází v době uskladnění několika vývojovými fázemi. Počáteční fáze mladého vína, přechází do fáze zralosti vína, pokračuje fází optimální zralosti (rozkvětu) vína a poté fází přezrállosti, úpadku vína.

Obecně lze u moravských a českých vín předpokládat ideální láhvovou zralost:

- U běžných jakostních a kabinetních vín 1 – 3 let po sklizni
- U extraktivních pozdních sběrů a výběrů 3 – 6 (i více) let po sklizni
- U bobulových výběrů, ledových a slámových vín min. po 3 letech, ale někdy i mnohem později. Obecně bílé víno zraje v láhvi rychleji než červené.

Nejllepšími předpoklady pro skladování vína se vyznačují červená vína. Z bílých vín dávají nejlepší předpoklady ke skladování přívlastková vína.

Předpoklady správné archivace vína

- Poloha láhve – láhve s korkovým uzávěrem musí být při skladování položeny vodorovně, aby byl korek smáčen vínem.
- Teplota – důležitým předpokladem je stálá teplota. Ideální je vinný sklep s konstantní teplotou 10 až 12°C. Za optimální teplotu lze považovat rozmezí mezi 9 – 14°C.
- Světlo – víno bychom měli skladovat v tmavých prostorách bez přístupu slunečních paprsků.
- Vlhkost vzduchu – prostory s uskladněným vínem by měly být dobře větratelné.
- Čistota vzduchu – korek uskladněného vína může pojímat nezdravé pachy.

Servírování vína

Sklenice – stejně jako výroba vína, tak i nádoby, z nichž se víno pilo, prošly historickým vývoje. Kultura pití vína se měnila od historicky známých nádob z pálené hlíny, dřeva a kovových číší až k dnes používanému sklu. Tvar sklenic umocňuje charakter vína – jeho chuť, vůni a délku pití. Teprve esteticky vhodně ztvárněná sklenice umocní náš požitek – dá vyniknout aromatu a barevným nuancím nápoje.

Historie nádob

Archeologické nálezy nám dosvědčují, že se počátky pití vína datují 6 000 let zpět na asijském území. Nádoby, ze kterých se popíjelo, byly z dřevěných vydutých nádob, z vydlabaného kamene, poté to byly číše nebo pohár z hlíny, vak z kůže, roh až přes kov ke sklu. Nejstarší skleněné nádoby jsou z doby egyptských faraónů, ale postrádají čírost, lesk a tvar číší z dnešních dob. Jejich sklenky byly ze silného neprůhledného a barevného skla. K velkému rozmachu výroby skla došlo ve 13. století. K velkému rozmachu výroby skla došlo ve 13. století, zejména díky benátským sklářům. V 16. stol. se poprvé objevují v Čechách soupravy skleněných nádob. V 18. stol. přicházejí dva typy sklenek, malé na destiláty a větší na víno. V první polovině 19. stol. nastupují na trh sklenky na různé nápoje.

Snoubení vína a jídla

Obřad podávání jídla a vína vyžaduje určitou harmonii prostředí. Pro správné vyznění barvy vína je důležitá i barva ubrusů.

Existují určitá základní pravidla:

Lehká jídla – lehká vína

Hutná jídla – plná vína

Kořeněná jídla – plná a výrazná vína

Sladká jídla – sladká vína

Postup podávání jídel a vín:

Aperitiv

Předkrm, podávají se lehká, bílá vína – vhodná jsou kabinetní vína

Polévka – nesladká, kořenitá

Hlavní jídlo

- Ryby - bílá, lehká červená dle druhu ryb
- Masité pokrmy – pravidlo bílé víno k bílému masu a červené k tmavému masu platí, když bílá masa jsou jemná a tmavá masa výrazná.
- Dezert – dle druhu

může být součástí realizace lektorských programů.

d. Expozice tajemný život v půdě

Expozice je situována do dvou klenutých sklepních síní propojených klenutou chodbou. Lze ji shlédnout v obou směrech, aniž by byla narušena informační kvalita. Při nástupu z prostor dvora se před návštěvníkem otvírá pohled na rozlehlou 4 metry dlouhou mapu světa, na níž je vyznačena oblast úrodné půdy. Následně se návštěvník setká s interaktivními virtuálními modely naznačujícími destrukci úrodné půdy a odplavování ornice regulací vodních toků, dále negativními vlivy větrů vanoucích odlesněnými oblastmi, vlivem sucha a oteplování. Všechny tyto objekty jsou orientovány i k nejmenším návštěvníkům, neboť jejich principem je interaktivita a hravost.

Z tohoto prostoru postupujeme 8 metrů dlouhým tunelem do další místnosti. Podél tunelu jsou umístěné LCD obrazovky na kterých jsou makro filmové záběry např. krtka hloubící si tunel, žížaly, apod. Uprostřed místnosti je velký model kořenového systému stromu, který interaktivně reaguje na pohyb návštěvníka kolem něj postupným osvětlováním kořenů.

Poslední místnost je pokladnice půdních vzorků, kde si můžou návštěvníci zažít haptický vjem s půdními vzorky. Po výstupním schodišti se dostáváme prostorů 1. NP, lze však doporučit opačný postup zhlédnutí expozice, neboť při něm je snadno a plynule dosažitelná expozice vinařských lisů.

e. Příroda lednicko-valtického areálu (s dodatkem ovocnářství a zelinářství)

V úvodní části vchází návštěvník do prostoru před hráz rybníka, seznamuje se s různými typy výpustí. Hráz rybníka má zdvižené stavidlo, prostorem stavidla vstoupí divák přímo „pod hladinu rybníka“, v potměnělém prostoru jsou velká sbíhající se akvária, vzniká reálný dojem přímého vstupu pod hladinu, která je tvořena projekcí vlnící se hladiny vody. Při vstupu kolem stavidla bude každý návštěvník zachycen čidlem a z reproduktoru se ozve zabublání vody. V akváriích jsou živé ryby, průchod s jejich prostorů je tvořen vitrínami s modely dalších druhů ryb. Prostor je temný a na konci této místnosti budou prachotěsné vitríny s dermoplastikami českých ryb.

Chov ryb na Lednických rybnících probíhá již několik staletí. Zpočátku se používal cyklus odchovu kapra, od roku 1896 se přešlo na hospodářsky výhodnější dvouletý cyklus odchovu. Praktikoval se tak, že se nasazovala dvou až tříletá násada kapra, která byla v rybníku chována dva roky. Vždy jeden rok se lovil největší rybník Nesyt, zatímco tři další rybníky soustavy (Hlohovecký, Prostřední a Mlýnský) byly napuštěny jen částečně (tzv. „letnění“ rybníků). Příští rok se naopak letnil Nesyt a zbylé rybníky byly plné vody s podzimním výlovem rybí obsádky.

Úzkým průchodem se dostává do oblasti biotopů, biotopu louky, lesa a pole. Biotop lesa je vytvářen nejen terénem a jeho originálním povrchem, ale i borovicemi a křovinami pocházejícího z přírodního prostředí areálu. Stěny jsou od podlahy až po strop pokryty záběry z příslušných prostředí na podsvětlené backlitové, které prohlubují prostorový dojem. Stropy jsou černé, důraz je kladen na detailní nasvícení zoologických exponátů. Podsvícení folie bude autonomně reagovat na návštěvníka a při příchodu se fotografie rozzáří do plného svitu. Po určitém časovém úseku podsvětlení pohasne cca na 40 %.

V místnosti bude umístěn interaktivní herbář na dotykové LCD monitoru. Zde formou např. kvízu se bude návštěvník učit poznávat jednotlivé byliny rostoucí v oblasti Lednicko – Valtického areálu.

Další interaktivní součástí bude instalace „360°x 360°pohled do lesa-panoramatického dalekohledu“, v němž bude možno spatřit skutečný les. Dalším výrazným prvkem jsou objekty, většinou z menších kmenů obsahujících vůně jednotlivých biotopů.

Dermoplastiky ptáků na stromech a zvířat naaranžovaných na hrabance z jehličí a borky budou umístěny na pohyblivých platformách a při dotyku na „ joystick“ s modelem (basreliéfem zvířete bude pohyb joysticku přenášén na zvíře. Zvíře v tento okamžik osvítilo zabudovaným světlem v bezprostřední blízkosti a na pozadí se ozve typický zvukový projev zvířete.

V rohu(na konci) této místnosti je prosvětlený panel s jednotlivými druhy zeleniny v boxech z plexi skla 15x15 cm. Panel tvoří dětský kvíz, který bude fungovat následovně:

Kvíz bude založen na tom, že Pc - řídící jednotka náhodně vybere jedno ovoce a návštěvník (dítě) bude vyzván aby nakrmilo plyšovou hračku (myška, červ, atd) daným ovocem. Tím je dáno, že hračku přiblíží k danému ovoci (sklo se nebude špínit) a ten vyhodnotí zablikáním daného pole červeně(chybná odpověď) a nebo zeleně rozsvítí pole u správné odpovědi. Tak bude hra pokračovat až budou pole všechny uhádnuty. U hry budou dva volitelné módy, pro jednoho hráče a pro dva hráče. V mezičase kdy nikdo nebude hrát, bude stěna světelnou animací lákat ke hře. Jednotlivá pole budou osvětlena tak aby se barevné světlo svítilo ohraničeně pouze v jednom boxu.

V bezprostřední blízkosti bude hra sázení zeleniny. Ve třech dřevěných přepravkách budou molitanové bloky čalouněné pružnou látkou. Děti budou plyšové modely zeleniny sázet do takto vytvořené brázdy mezi molitany.

Lednicko-valtický areál vždy sloužil hlavně k lovu zvěře, která se chovala většinou v oborách, rozestých po celém území areálu. Obory byly oplocené, aby chovaná zvěř nemohla škodit ostatní zemědělské krajině.

Kančí obora, určená jak je patrné už z jejího názvu, pro chov divokých prasat, u břecavského zámku již dávno zanikla, ale krajinné úpravy tu jsou patrné dodnes. Stejně tak už neexistuje obora Boří les (cca 2300 ha), založená v 17. století na neúrodné písčité terase mezi Valticemi a Břecaví. Protože zvěř, v ní chovaná, působila velké škody v okolí, byl les obehnán tři metry vysokou a pět kilometrů dlouhou zdí, strženou na konci 19. století. Na území LVA dnes existují dvě obory, Soutok a Obelisk.

Obora Soutok vznikla v roce 1971 severně od soutoku Moravy a Dyje a je jednou z největších v České republice. Má rozlohu 4232 ha a chová se tu jelení, daňčí a černá zvěř. Obora Obelisk byla založena krátce před rokem 2000 soukromým vlastníkem. Leží severně od lednického zámeckého parku v rozlehlé nivě řeky Dyje a měří asi 450 ha. Postupnou revitalizací se současný majitel snaží uvést zdejší krajinu do podoby, jakou měla před regulací řeky Dyje v sedmdesátých letech minulého století.

Dalším „zařízením“ pro chov zvěře jsou bažantnice. Starší typy bývaly obehnány zdí, později se chov bažantů přesunul do menších bažantnic, obvykle u hájoven. Původně jako bažantnice byl na počátku 19. století postaven také zámček Belveder u Valtic.

Do další místnosti je možné projít po chodníku nebo tunelem z „vykotlaného“ kmene stromu. V půli cesty v tunelu jsou kukátka, průhledy do osvětlených nor, lišky a naproti např. jezevce.

Průchodem se návštěvník octne v prostředí, které imituje biotop mokřadů a ovocného sadu. Část podlahy mokřadů bude podložena měkkou hmotou pro kinestetické vnímání tohoto biotopu. Návštěvník se může projít po kinestetické lávce. Její nestabilita imituje měkkou půdu biotopu mokřad. Na několika nášlapných kachlích budou senzory tlaku a budou spouštět zvuk mlasknutí bahna, prasknutí větvičky, zvuk vodního ptáka, atd.

Sad je předělen stěnou („dvora“) s otevřenou bránou, za kterou jsou umístěny historické dřevěné nástroje a mechanismy ke zpracování ovoce a na ošetřování sadu. Tato část umožňuje realizaci lektorského programu. V prostoru „statku“ bude podobný kvíz s poosvětlenými boxy, v tomto případě s ovocem.

Návštěvník po ukončení prohlídky prochází zpět do expozice Lednicko-valtického areálu, už má možnost uvědomit si souvislosti předchozí výstavy jednotlivých biotopů a areálu. Odtud vede cesta na kruhové schodiště, po němž sestupujeme do 1. PP, klenutého cihelného sklepa. Alternativně lze sestoupit schodištěm do prostoru dvora a z něj po pavlačí krytém chodníkem nastoupit do 1. PP k expozici Tajemný život v půdě opačným směrem

Stejně jako drobnými romantickými stavbami je Lednicko-valtický areál světově známý unikátní lužní krajinou, plnou vodních kanálů, slepých ramen, tůní a několikrát ročně zaplavovaných luk, které přitahují nejpestřejší a nejbohatší ptačí společenstvo na našem

území. V okolí obcí Lednice, Bulhary a Nejdek se nachází mnoho takovýchto vodních ploch, často chráněných zákonem. Nejznámější jsou Herdy, Azant, Fraumil, meandr Rohlík nebo Dlouhé jezero. Další významnou lokalitou s tímto biotopem jsou lužní louky obory Soutok, na nichž se nacházejí stoleté solitérní duby, na kterých každoročně hnízdí kolonie čápů bílých.

Na ostrovech zámeckého parku v Lednici již přes 70 let sídlí kolonie kvakošů nočních spolu s volavkami popelavými. Nápadné je také letní shromaždiště až několika tisíc hus velkých na rybníce Nesytu, či soustředění přes tisíc čírek obecných a mimořádného množství lžičků pestrých na bahnech lovných rybníků.

Od 80. let 20. století lze v Lednicko-valtickém areálu spatřit i našeho největšího hlodavce, zákonem chráněného bobra evropského. Nejčastěji se objevuje v Lednickém parku a v oboře Soutok, ale jím pokácené vrby najdeme i u Dyje v centru Břeclavi. Bobří hráze představují významný prvek, zajišťující zadržení vody v lužní krajině, jejich přemnožení však způsobuje problémy, protože nadměrným okusem poškozují vzácné dřeviny a narušují břehy řeky Dyje.

Návštěvník po ukončení prohlídky prochází zpět do expozice Lednicko-valtického areálu, už má možnost uvědomit si souvislosti předchozí výstavy jednotlivých biotopů a areálu. Odtud vede cesta na kruhové schodiště, po němž sestupujeme do 1. PP, klenutého cihelného sklepa. Alternativně lze sestoupit schodištěm do prostoru dvora a z něj po pavlači krytém chodníkem nastoupit do 1. PP k expozici Tajemný život v půdě opačným směrem.

Vodní plochy

Vodní plochy v Lednicko-valtickém areálu zahrnují kromě velkých rybníků také část toku Dyje a systém kanálů, oddělených říčních meandrů, tůní a jezírek v místním lužním lese. Část toku Dyje je vymezena hrází Novomlýnské nádrže a soutokem Dyje s Moravou, oddělené říční meandry vznikly při regulaci Dyje a staly se součástí lužního lesa. Jeho nedílnou součástí jsou také uměle vytvořené kanály, které měly urychlovat odtok záplavové vody.

Některé z těchto lokalit jsou natolik významné, že byly vyhlášeny přírodními památkami, např. Květné jezero nebo jezírko Kutnar. Jeden z nejvýznamnějších mokřadů, Pastvisko v bezprostředním okolí Lednice, s rozlohou 30,5 ha byl dokonce v roce 1990 vyhlášen národní přírodní památkou.

V dnešní době se vodní plochy v LVA samozřejmě neužívají pouze ke komerčnímu chovu ryb, jsou především předmětem zájmu ochranných institucí, narůstá i tlak na rekreační využívání rybníků. Dnes v nich žijí především komerčně chovaný kapr obecný, candát obecný, sumec velký a karas stříbřitý, a také nepůvodní býložravé ryby, jako amur bílý nebo tolstolobik bílý.

V Dyji bychom našli především naprosto dominantního kapra obecného, rybáři velmi ceněného sumce velkého a candáta obecného a také oblíbenou štika obecnou. V umělých tůních a kanálech žijí kromě již zmiňovaných ryb také perlín ostrobřichý, cejnek malý, hořavka duhová, slunka obecná nebo ježdík obecný.

Rybníky

První rybníky jsou zde zmiňovány již na počátku 15. století, největší z nich – „Kamenohrázný“ (Steindammteich), dnešní Nesyt, byl vybudován na konci 15. století. Jméno Nesyt se poprvé objevuje až na počátku 18. století, byl totiž tak veliký, že se jej nikdy nepodařilo „nasytit“ vodou do zamýšlené velikosti.

Síť rybníků byla velmi hustá a podařilo se ji zachovat až do 18. století, kdy došlo k poklesu obliby rybího masa a tím se snížila rentabilita rybníků. To samozřejmě vyvolalo jejich rušení a přeměnu většinou na louky či pastviny pro dobytek. Nově založeny byly jen rybníky Zámecký a Podzámecký (Růžový) v lednickém parku, které měly vyřešit tamní záplavy. Tím byla síť rybníků v Lednicko-valtickém areálu dotvořena do dnešní podoby.

Rybníky měly kromě krajinnotvorné a hospodářské funkce také velký význam pro pobyt a hnízdění vodního ptactva. Jeho ochrana na všech rybnících byla odedávna velkorysá, i když byly sledovány jiné cíle než v dnešní národní přírodní rezervaci. Byla to spíše rezervace lovecká, kde se však lovilo jen zřídka.

Nejznámějšími vodními plochami v okolí Lednice jsou Lednické rybníky, které se nacházejí východně od Pálavy při hranicích s Rakouskem na katastrálním území obcí Sedlec, Hlohovec, Lednice, Valtice a Břeclav.

Nejzápadnějším rybníkem soustavy je rybník Nesyt (největší moravský rybník s plochou 322 ha). Leží u obce Sedlec u Mikulova a má zhruba tvar trojúhelníka, je něco přes 3 km dlouhý a v nejširší části je 1,5 km široký. Má celkem tři menší přítoky, Valtickou strouhu, Úvalenskou strouhu a Mikulovský potok.

U jižního cípu Nesytu byl vybudován další rybník, zvaný Výtopa (7,6 ha). Je napájen vodou z Valtického potoka, zatímco všechny ostatní rybníky, ležící pod Nesytem, sytí strouha, označovaná jako Včelínek. Na loukách za Nesytem bylo na Včelínku v polovině 20. století postaveno osm malých rybníčků, sloužících především k odchovu kapřího plůdku.

Asi 1,5 km pod Nesytem leží další velký rybník soustavy, Hlohovecký rybník (105 ha). V rybníce byly původně dva ostrovy, dnes již existuje jen jeden. Hlavní přítok vody je do rybníka veden z Nesytu strouhou Včelínkem u Hraničního zámečku.

Pod hrází Hlohoveckého rybníka, po níž vede silnice do Valtic, se nachází Prostřední rybník (46 ha). Podobně jako v Hlohoveckém rybníku byly původně v Prostředním rybníku dva ostrovy, dnes opět zůstal zachován pouze jeden.

Jižně od Prostředního rybníka se nachází soustava pěti malých, lesních rybníčků o ploše 0,5 až 1,2 ha (označovaných jako Alachy), které vznikly na potůčku pramenícím na kopci u Valtic a vtékajícím na konci do posledního rybníčku, ležícího bezprostředně u Prostředního rybníka. Název Alachy mají snad podle středověké osady Aloch zaniklé v 15. století.

Nejvýchodnějším rybníkem soustavy rybníků je Mlýnský rybník (109 ha). Nachází se pod hrází Prostředního rybníka, ze kterého je také napájen. Zhruba uprostřed rybníka je ostrov často obsazovaný hnízdní kolonií racků.

Dalšími rybníky, nacházejícími se bezprostředně v areálu Lednice, jsou Zámecký rybník (30 ha) a Podzámecký rybník (1,6 ha), někdy označovaný také jako Růžový rybník. Oba rybníky jsou součástí areálu lednického parku.

Pole a vinice

Zemědělsky využívané plochy v Lednicko-valtickém areálu doznaly za dvě poslední století obrovských změn. V 19. století zabíraly maximum plochy louky a pastviny – téměř 5000 ha, naopak orná půda tvořila pouze necelých 600 ha. Pro začátek 20. století byla typickou strukturou mozaika malých, protáhlých políček a luk, často obhospodařovaných střídavě jako louka a orná půda.

Se změnou politického režimu nastalo po celé zemi združstevňování, rozorávání mezí a další dobře známé procesy. Z naprosté většiny dřívější mozaiky se tak staly velké lány orné půdy, na kterou byly rozorány i mnohé dosavadní louky a pastviny. Dnešní rozloha orné půdy je tak více než 2000 ha, oproti polovině 19. století tedy téměř čtyřnásobná.

Vinice, rozkládající se především na úrodných svazích katastrů obcí Lednice, Hlohovec a Valtice, jsou nedílnou součástí zdejší krajiny již po mnoho století. Průměrné roční teploty přes 9°C, srážky přes 550 mm a více než dva tisíce hodin plného slunečního svitu ročně jsou zárukou dozrávání kvalitních hroznů a díky mistrovství místních vinařů vzniká víno oceňované odborníky na celém světě.

Pole a vinice jsou biotopem intenzívně zemědělsky obhospodařované krajiny, často jsou zatíženy utužováním půdy, průmyslovými hnojivy a pesticidy. Snížení aplikace chemikálií v zemědělství se v současnosti projevilo větším výskytem plevelů především na okrajích polí, vrací se sem i ptáci a savci.

Travnaté plochy

Louky, nacházející se v Lednicko-valtickém areálu, vznikly pod vlivem člověka na stanovištích teplomilných doubrav nebo to jsou pravidelně zaplavované nivní louky. Současný stav luční vegetace i celková rozloha luk je ovšem výsledkem dlouhého vývoje.

Ke vzniku luk a pastvin mohlo dojít mýcením lesa a postupnou změnou jeho porostu na vegetaci s převahou trav a lučních bylin, druhou možností byla pastva dobytka v lesích. V oboře Soutok jižně od Pohanska můžeme ještě dnes narazit na pozůstatek tzv. pastevního lesa. Jsou jím mohutné solitérní duby, jakoby nahodile rozeseté v lučních komplexech.

Ať již se louky utvořily jakýmkoliv způsobem, základní podmínkou k jejich vzniku a dalšímu udržení bylo a je kosení nebo spásání vegetace. Zejména na živiny bohaté nivní louky představovaly významný zdroj trávy, kde se kosilo i několikrát do roka. Pravidelné záplavy však znamenaly nejen přísun živin, ale mnohé roky i výrazné omezení. V Mimořádných letech stála voda na loukách dlouhou dobu a mnohdy zcela znemožnila kosení.

Na nejzamokřenějších částech luk najdeme rákos obecný nebo orobince, zaplavované louky jsou nejčastěji porostlé psárkou luční a lipnicí luční, suché louky pak hostí vzácnou violku slatinnou či pryšec bahenní. Solitérně pak zde rostou vrby bílé nebo až 400 let staré duby. Louky jsou domovem velkého množství druhů hmyzu, ptáků a drobných savců, jako je rejsek obecný nebo hraboš polní. Mezi typické zástupce ptáků sem patří pěnice vlašská, ťuhýk obecný a strnad luční.

Pozn.

Veškeré obsahy multimediálních médií, filmů, šotů, animací a jejich grafické ztvárnění budou konzultovány s architektem a budou jím odsouhlaseny.