



**Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci  
Katedra romanistiky FF UP v Olomouci**

**ve spolupráci s dalšími akademickými pracovišti (Katedra aplikované ekonomie, Katedra dějin umění, Katedra bohemistiky, Katedra anglistiky FF UP, Ústav lékařské chemie a biochemie LF UP)  
a za podpory Asociace Gallica**

pod záštitou

Rektora Univerzity Palackého prof. RNDr. Lubomíra Dvořáka, CSc. a

Ředitele Okresní hospodářské komory v Olomouci ing. Jaroslava Havelky

## **Víno jako multikulturní fenomén**

**Publikace vzešla z tematické mezinárodní interdisciplinární  
konference v Olomouci 23 – 24.4.2009**

**Editor:**

**Doc. Ing. Jaroslava Kubátová, Ph.D.**

**PhDr. Jitka Uvírová, Ph.D.**

Recenzenti:

doc. Ing. Miloslava Chovancová CSc.

prof. PhDr. Jiří Šrámek, CSc.

Technická spolupráce: Bc. Lenka Kučerová

Mediální partneři, partneři, sponzoři

Ambasády románských zemí

Francouzsko-česká hospodářská komora

Okresní hospodářská komora Olomouc

Vinařské produkční a distribuční firmy

Výstaviště Flora Olomouc, a. s.

**Univerzita Palackého v Olomouci**

## **Víno jako multikulturní fenomén**

**kolektiv autorů**

**Motto:**

*Víno má schopnost naplnit ducha veškerou pravdou, věděním  
i filosofií.*

**Jacques Bénigne Bossuet**

*Boire du vin, c'est boire du génie.*

**Charles Baudelaire**



## Víno jako multikulturní fenomén?

K tomuto tématu se v pěti sekcích vyjádřili odborníci z nejrůznějších oblastí (lingvisté, literáti, ekonomové, enologové, chemici, lékaři) na mezinárodní interdisciplinární konferenci pořádané Filozofickou fakultou v Olomouci ve dnech 23. a 24. dubna 2009.

Účastníci tohoto prvního akademického „vinařského“ setkání si připomněli, že vývoj civilizace a pěstování vinné révy a výroba vína jsou od nepaměti úzce propojené. S vínem a vinnou révou se setkáme v řadě civilizačních okruhů, zejména pak ve středomořských kulturách – připomeňme slavnou triádu *chléb – olivy – víno*. Víno je symbolem, nápojem duchovním, rituálním, součástí křesťanského kultu. Vínu holdovaly již starověké civilizace, velký rozmach pěstování vinic nastal v Antice. Středověkými „mistry vinaři“ pak byli příslušníci mnišských řádů – některé kláštery vlastnily tisíce keřů vinné révy. Připomeňme třeba burgundské kláštery Cluny, Cîteaux, Fontenay nebo Vézelay. U nás stojí za zmínku například činnost kláštera premonstrátů v Louce na Znojemsku; tzv. „vinný desátek“ z roku 1222 je spojen s působením benediktnů v Rajhradě.

Víno, tento zázračný mok, výsledek tajemného procesu kvašení vinných bobulí, provázelo člověka od kolébky až do hrobu, v okamžicích radostných i smutných, přispívalo k pocitu lidské sounáležitosti. Jak připomněl ve své úvodní přednášce pan Jiří Mejstřík, víno je také „*katalyzátorem tvůrčích schopností a spouštěčem kreativního potenciálu lidské duše*.“ Kolik jen vzniklo obrazů, soch, reliéfů, písemných památek s motivy vinné révy a vína! Ve Francii i dalších „vinařských“ zemích můžeme obdivovat motivy vinné révy i na domovních znameních, vývěsních štítech a tepaných uměleckých mřížích.

S vínem může být spojen příběh, víno je živoucím organismem (o tom svědčí vinařské lexikum ve všech jazycích), víno má paměť, charakter a duši. Řada výroků a citátů, jež na konferenci zazněly, potvrzuje, že jde o nápoj vpravdě výjimečný, tradičně spojovaný s duchovním, věděním, intelektem, filozofií, kreativitou, genialitou. Připomeňme zde za všechny výrok „prokletého“ básníka Charlese Baudelaira „*Boire du vin, c'est boire du génie*“.

Samostatnou kapitolou je „snoubení“ vín a pokrmů. Víno bylo a je pokládáno za „intelektuální“ složku pokrmu. Nebylo přitom určeno pouze elitám, společně s chlebem a sýrem patřilo k základním pochutinám. Sakrální i profánní motivy vína (*vínska, vínečka*), bílého či červeného (rudého), jsou hojně v lidové slovesnosti.

Řada vinařů považuje výrobu vína za umění. Fakt, že třeba francouzští enologové studují pět let na vysoké škole, dokládá, že jde skutečně o vědu. Kvalita vína je závislá na řadě faktorů, pouze některé z nich může vinař ovlivnit. Buketové látky podmiňující odrudový charakter vína vycházejí z klimatu a půdy. Francouzský pojem *terroir* vyjadřuje vliv půdy, geologického podloží, vody, slunečního svitu, počasí... Každá vinice má své vlastní mikroklima. Stává se, že jednotlivé sekce jedné jediné vinice dávají odlišná vína. Skutečná alchymie... A což teprve sensorické vjemy spojené s konzumací vína! Verbální popis vizuálních vjemů, chutí a vůní není vůbec jednoduchý. Pro laického „degustátora začátečníka“ jsou výrazy jako *pikantní, příjemně strukturovaná kyselinka, lehká hořčinka, pěkně stavěné tělo, štíhlejší vína, tělnatost, kulatost, délka dochuti* apod. magickou hudbou. Dokonce i tvar sklenic má vliv na sensorické vlastnosti vína, nápoj je třeba správně vytemperovat... Jeho chuť je podmíněna i faktory čistě subjektivními, zaleží i na tom, s kým a kde si víno vychutnáváme... Účastníci konference získali na tomto poli alespoň základní poučení při degustaci českých, moravských a francouzských vín pod odborným vedením sommeliéra Juraje Harmathy – teď už bude záležet na každém z nás, jak tyto schopnosti budeme dále tříbit a rozvíjet.

Réva vinná neboli *vitis vinifera* byla představena rovněž jakožto léčivá rostlina, produkt z ní vyrobený pak jako zdroj cenných látek pro doplňky stravy. O kladném ohlasu

přednášek na toto téma svědčí fakt, že řada účastníků konference si hned druhý den přinesla na jednání pytlík hroznů!

Víno bylo pojednáno rovněž jako obchodní komodita, a to ve světě reálném i virtuálním (Second Life).

Co říci závěrem? Interdisciplinárnost a zpočátku trochu nezvyklé a pro někoho překvapivé propojení humanitních věd s přírodními se ukázalo jako šťastné, spojení teorie s degustátorskou praxí rovněž. Konference potvrdila, že víno je opravdu fenoménem multikulturním, civilizačním, mezilidským „par excellence“. Příští rok na jaře se v Olomouci milovníci vína sejdou znovu. Nabízí se řada dalších témat, na která se při letošním setkání nedostalo: namátkou třeba srovnání apelačních systémů, vína Nového světa, víno v historii a v hudbě, ve filmu či diplomacii...

Organizátoři konference děkují za laskavou podporu sponzorům a partnerům, jejichž loga jsou zde uvedena. Bez jejich přispění by se zejména praktická část konference nemohla uskutečnit v takovém rozsahu a v takové kvalitě.

**Jitka Uvírová**

# LE VIN DANS LA CRÉATION LITTÉRAIRE DE QUELQUES ÉCRIVAINS CHRÉTIENS

Václava Bakešová

**Abstrakt :** *Následující příspěvek, psaný francouzsky, je věnován zobrazení vína v díle tří francouzských autorů Marie Noël, Paula Claudela a Jean-Clauda Renarda. Zkoumá roli vína a vinné révy v dílech autorů, kteří mají společné nasměrování, všichni se hlásí ke křesťanství. Zaměřujeme se především na duchovní význam vína v poezii vybraných autorů, ale připomínáme i víno jako charakteristiku rodného kraje.*

**Klíčová slova :** *Víno a vinná réva v Bibli, duchovní význam vína, Marie Noël, Paul Claudel, Jean-Claude Renard.*

La question que nous nous posons aujourd'hui porte sur la présence du vin dans la création littéraire de trois auteurs d'orientation chrétienne. Selon Paul Claudel, l'un des auteurs dont l'œuvre sera aussi analysé, le vin se comprend comme la source du plaisir, mais aussi de la chaleur. En le buvant, on peut se réjouir, se libérer, s'ouvrir plus aux autres. Il est sûr que le vin est une boisson précieuse, surtout en France. Avant d'aborder ce thème aussi bien vaste qu'intéressant, il sera important de regarder la source unique de la vie spirituelle qui inspire les œuvres littéraires depuis des siècles. Parlons de la Bible et du vin dans ses textes.

Tout d'abord, il faut dire que dans la Bible, on distingue le vin et la vigne. Dans les textes bibliques, la vigne symbolise souvent le peuple de Dieu. Comme c'est une des plantes typiques pour la région de la Méditerranée orientale à laquelle il faut présenter beaucoup de soins si l'on veut obtenir de bons fruits de qualité, les auteurs de ces textes se servent de cette image pour montrer la relation de Dieu envers son peuple, les soins qu'Il leur manifeste au cours de leur histoire. Michel Meslin le résume dans son intervention au colloque « L'Imaginaire du Vin », tenu à Dijon au mois d'octobre 1981, de la manière suivante : *C'est donc dans ces réalités naturelles et viticoles que s'enracine le symbolisme religieux de la vigne, à la suite de leur insertion dans l'histoire du peuple élu, comme signe du soin de Yahvé pour ce peuple qualifié de « vigne du Seigneur », dont il étend « les racines jusqu'à l'abîme et les rameaux jusqu'aux cieux ».*<sup>1</sup> Au cours de toute l'histoire du peuple d'Israël, cette image de la vigne et des travaux nécessaires pour assurer une bonne récolte apparaît à plusieurs reprises. L'épanouissement de la vigne reste dépendant de la fidélité d'Israël. Tous les détails résultant de l'assurance des travaux servent aux biblistes de point de départ pour l'explication du sens spirituel de la relation entre Dieu et l'homme. Dans le Nouveau Testament, les paraboles utilisant l'image de la vigne continuent jusqu'au chapitre 15 de l'Évangile selon saint Jean où le Christ se désigne lui-même la « vraie vigne »<sup>2</sup>.

En ce qui concerne le vin en tant que boisson, il faut constater qu'on n'en boit pas très souvent dans la Bible. En réalité, c'est la boisson de fête, pas un liquide ordinaire. Jacques Guillet rappelle dans sa contribution au cours du colloque de Dijon : *Le vin appartient au repas de fête. Sans vin, pas de fête et le repas prend un aspect dérisoire. Le vin est un don : celui qui donne un repas donne à ses invités le meilleur vin de sa cave.*<sup>3</sup> Dans l'Ancien

---

<sup>1</sup> Meslin, M., « Le symbolisme de la vigne dans l'ancien Israël et le judaïsme ancien ». In *Actes du colloque L'imaginaire du vin*. Marseille : Éd. Jeanne Laffite 1989, p. 58.

<sup>2</sup> Voir *Jn 15, 1-11*.

<sup>3</sup> Guillet, J., « Le vin de la Bible et de l'Eucharistie ». In *Actes du colloque L'imaginaire du vin*. Marseille : Éd. Jeanne Laffite, 1989, p. 68.

Testament, le vin est le symbole de joie, mais plus généralement de tous les dons de Dieu pour le peuple de Dieu.<sup>4</sup> L'Écclésiaste écrit par exemple dans le chapitre 9 qu'il faut profiter de tout ce qu'on nous a été donné : la vie quotidienne ainsi que les fêtes. *Va, mange ton pain dans la joie et bois de bon cœur ton vin ; car Dieu a déjà apprécié tes actions.*<sup>5</sup> L'auteur du livre de l'Écclésiaste met donc le pain à côté du vin comme le Christ le fera pour l'Eucharistie : le pain devient son corps, le vin son sang et cela montre qu'Il peut concerner toute la vie. Les chrétiens communient non seulement pendant les fêtes, mais ils peuvent le faire chaque jour. Un autre rappel du vin dans l'Ancien Testament, c'est le psaume 104. Dans la louange du Yahvé, le croyant chante sa reconnaissance pour tout ce qu'il a reçu dans la nature : *Tu fais croître l'herbe pour le bétail et les plantes à l'usage des humains, pour qu'ils tirent le pain de la terre et le vin qui réjouit le cœur de l'homme, pour que l'huile fasse luire les visages, et que le pain fortifie le cœur de l'homme.*<sup>6</sup> Le pain fortifie le cœur, mais le vin le réjouit et cela se complète. Or, le vin peut également devenir une boisson enivrante ce qui peut provoquer les grands dégâts. Dans le texte du prophète Isaïe, le peuple qui n'a pas obéi à Yahvé a dû boire de sa main *la coupe de sa colère, le calice du vertige.*<sup>7</sup> Le résultat est évident : *tes fils gisent sans force (au coin de toutes les rues) comme une antilope sous un filet, saouls de la colère de Yahvé, des menaces de ton Dieu.*<sup>8</sup> Le prophète Jérémie présente une situation analogue : Yahvé donne dans sa colère au prophète une coupe de vin qu'il doit proposer à toutes les nations où il sera envoyé *pour qu'elles boivent, chancellent et deviennent folles, devant l'épée qu'Il va envoyer au milieu d'elles.*<sup>9</sup> Ajoutons une parabole du livre des Maccabées révélant un des faits de la civilisation juive qui servait du vin toujours avec de l'eau : *Comme il est nuisible de boire seulement du vin ou seulement de l'eau, tandis que le vin mêlé à l'eau est agréable et produit une délicieuse jouissance, de même, c'est l'art de disposer le récit qui charme l'entendement de ceux qui lisent l'histoire.*<sup>10</sup> Cet extrait complète peut-être la mosaïque des sens différents du vin. Dans les textes des menaces précédentes, Yahvé propose aux gens infidèles la coupe remplie uniquement de vin, tandis que le vin qui réjouit le cœur est mélangé avec de l'eau. Concernant le Nouveau Testament, cette image n'est plus tellement fréquente, nous voyons alors le vin des noces de Cana<sup>11</sup> et puis, ce n'est que le vin de la Cène<sup>12</sup>.

Dans les œuvres des auteurs français, nous trouvons le vin comme partie intégrante de la culture, de la vie quotidienne. Regardons maintenant quelle place comprend le vin dans la création des auteurs chrétiens ou de ceux qui sont proches du christianisme.

Le premier écrivain dont nous examinerons l'œuvre, c'est la poétesse connue pour la profondeur de ses pensées spirituelles, Marie Noël ou bien Marie Rouget par son propre nom (1883 – 1967). Elle est née à Auxerre et elle y passe toute sa vie. Auxerre, c'est bien sûr la Bourgogne qui est depuis toujours inséparablement liée avec la production du vin. Comme le dit Desmond Seward dans son livre *Les moines et le vin*, le bourgogne était déjà au Moyen Âge *considéré comme le meilleur de tous les vins, titre qu'il devait conserver jusqu'à l'avènement du champagne, au XVIIIe siècle. (Le bordeaux était peu apprécié hors de Gascogne)*<sup>13</sup>. Plus loin, l'auteur rappelle : *Aujourd'hui encore, il porte le titre de « roi des*

<sup>4</sup> Voir aussi: Chevalier, J., *Dictionnaire des symboles*. Paris : Éd. de Robert Laffont, 1969, p. 804-805. Douglas, J.D., *Nový biblický slovník*. Praha : Návrat domů, 1996, p. 1091-1092.

<sup>5</sup> Qo 9,7.

<sup>6</sup> Psaume 104,14-15.

<sup>7</sup> Is 52,17.

<sup>8</sup> Is 52,20.

<sup>9</sup> Jer 25,16.

<sup>10</sup> 2M 15,39.

<sup>11</sup> Jn 2, 3.

<sup>12</sup> Mt 26,27-29, Mk 14,23-24, Lk 22, 17,19.

<sup>13</sup> Seward, D., *Les moines et le vin*. Paris : Pygmalion, Gérard Watelet 1982, p. 48.



vins ». <sup>14</sup> Or, Marie Noël en parle comme si ce n'était pas du tout important : *Mais avec ma corbeille il faut que je m'en aille / chercher les œufs frais dans la paille... /Aux vignes d'alentours ont fleuri les crocus ...* <sup>15</sup> Comme la beauté de la nature inspire souvent Marie Noël et que les vignes créent le cadre de la région, le vin reste présent dans sa poésie, mais sans être vraiment accentué. En même temps, la poétesse fait souvent les allusions aux images bibliques. Cette fois-ci plutôt dans un sens figuré ou même renversé : *Mais non, plutôt, Père, il faut que j'aïlle / rejoindre ma mère. Elle n'a plus d'eau / Et ne peut sans moi remonter le seau. // Nos père et mère – Et vous le voulez - / Nous vont menant où la douce route / De notre cœur n'aime pas aller...* <sup>16</sup> Le vers *elle n'a plus d'eau* fait penser à la scène de la Bible où Jésus accompagné de sa mère assiste aux noces de Cana. Or, la situation était à l'envers, Marie a invité Jésus à y participer par sa puissance en disant *Ils n'ont point de vin* <sup>17</sup>. Tout le poème nommé *Les enfants au temple* est un jeu d'images bibliques. Les situations sont présentées sous un autre regard : un enfant joue avec le petit Jésus, mais après, il prend son propre chemin : *Mais la Loi dit : « S'ils/les parents/ parlent, écoute ! » / Leur chemin est bon. Je suis un mauvais / Si je prends le mien... Jésus, je m'en vais. Quand Dieu le Père le cherche, il répond : saviez-vous pas, / Père des cieus, que j'avais à faire / L'œuvre des miens qui sont ici-bas ?* <sup>18</sup> Un jeu de révolte du poète peut être sous-entendu, mais qui n'a jamais été manifesté de son vivant. Madame Marie-Françoise Jeanneau caractérise le recueil *Le Rosaire des Joies* dont le poème mentionné plus haut fait partie comme *une alliance inhabituelle d'un réalisme simple et naïf et du mysticisme avec lequel l'auteur pénètre dans la profondeur du mystère de Dieu et de la vocation de la Vierge* <sup>19</sup> à qui ces poèmes sont consacrés.

Dans la prose de Marie Noël, surtout dans ses *Notes intimes* autobiographiques, on ne voit pas beaucoup de scènes des vignes, mais elles sont présentes d'une manière latente, parce qu'on ne peut pas les séparer de cette région. Marie Noël aime se promener, aller chez ses amis à la campagne et il n'est pas possible que ce soit loin des vignes. Un jour, elle rencontre une dame qui est ivre. Elle présente ses compliments à la poétesse qui est prise par pitié pour cette dame. On l'appelle Soulotte. Or, comme cette œuvre traite surtout les combats intérieurs de l'auteure, il n'y a pas plus de scènes analogues. Cependant dans le recueil des contes autobiographiques de son enfance, *Cru d'Auxerre*, Marie Noël introduit un conte qui s'appelle *Les Vendanges*. C'est la présentation des travaux dans les vignes au moment de la récolte, au mois d'octobre. La famille était propriétaire des vignes du côté du grand-père maternel Barat. Le père de l'écrivain, le professeur Rouget, s'occupait bien de cet héritage familial. Nous lisons : *Bien qu'enseignant ailleurs la philosophie, le professeur en dirigeait, tout le long de l'an, les cultures alternées.* <sup>20</sup> On travaillait ensemble, les enfants accompagnaient les adultes, ils étaient obligés de les aider. Le père est allé tôt le matin embaucher quelques personnes pour les travaux. On vivait ce travail comme une fête. Il fallait cueillir les raisins, mais il était possible aussi de les goûter. L'auteur se souvient toujours des noms des différentes vignes : le Plant-Rouge, le Tressot ou le Pinot noir, blanc ou cendré, le plus apprécié. Les moments importants qui accompagnaient ce travail commun, c'était le repas commun en simplicité dans l'herbe. On mangeait ce qu'on a apporté de la maison au matin. Et puis, il y avait les chansons et les jeux rendant le travail plus agréable. La journée était finie par le paiement du salaire aux personnes embauchées qui rappelait nécessairement

<sup>14</sup> Ibid.

<sup>15</sup> Noël, M., *Les Chansons et les Heures. Le Rosaire des joies*. Paris : Gallimard, 1983, p. 42.

<sup>16</sup> Ibid., p. 198.

<sup>17</sup> Jn 2, 3.

<sup>18</sup> Noël, M., *op. cit.*, p. 199.

<sup>19</sup> Jeanneau, M.-F., *De l'angoisse à la sérénité : un chemin de poésie. Introduction de la lecture de Marie Noël*. Cahiers Marie Noël, Paris : hors série, 2002, p. 67.

<sup>20</sup> Noël, M., *Cru d'Auxerre*. Paris : Stock 1967, p. 23.

la chanson : *Allons en vendange pour gagner cinq sous*<sup>21</sup>, mais qui nous fait penser également à la parabole biblique sur les ouvriers envoyés à la vigne<sup>22</sup>. Après la récolte, c'étaient les soins traditionnels menant à la production d'un bon vin. Les chansons et la tradition de ces rencontres entre les membres de la famille ainsi qu'entre les voisins faisaient si naturellement partie de la vie habituelle à Auxerre que Marie Noël dit qu'elle les connaît comme son *Notre Père*<sup>23</sup>. C'est aussi important et aussi présent que : *ces jours d'octobre, jours de vendanges, jours de Pélée, réjouissent encore notre mémoire, comme le grand éclat de rire des anciennes années.*<sup>24</sup>

Paul Claudel (1868-1955), quant à lui, ne peut pas nier, lui non plus, sa naissance dans une autre région viticole de France, c'est-à-dire en Champagne. En 1908, il écrit même à son ami bordelais Frizeau : *Encore quelques années, et le vin sera mon seul plaisir. Je me vois parfaitement, en gros sabots et en tricot bleu me promenant dans ma cave au milieu des futailles.*<sup>25</sup> Il introduit le vin dans sa création littéraire surtout pour illustrer ses visions mystiques de la poésie qui englobe non seulement la culture chrétienne, mais aussi la mythologie de l'Antiquité et toutes les expériences des séjours en Asie réalisés grâce à son travail de diplomate. Dans le poème *La Muse qui est la Grâce* du recueil *Cinq grandes odes* nous pouvons voir le contraste des effets après avoir bu du vin utilisé comme boisson enivrante et du vin non fermenté : *Celui qui a bu seulement plein son écuelle de vin nouveau ... bondit tout nu comme un dieu sur le théâtre, la tête coiffée de pampres, tout violet et poisseux du pis sucré de la grappe*<sup>26</sup>. Ceci est en contraste avec l'invitation de la Muse proposé au poète qui n'a bu que du vin non fermenté de convertir son regard : *Avance-toi et vois l'éternel matin, la terre et la mer sous le soleil du matin, comme quelqu'un qui paraît devant le trône de Dieu ! ... (vois) Le monde autour de toi, non plus comme un esclave soumis, mais comme l'héritier et comme le fils légitime ! ... Pour transformer le monde il n'est pas besoin pour toi de la pioche et de la hache et de la truelle et de l'épée, / Mais il te suffit de le regarder seulement, de ces deux yeux de l'esprit qui voit et qui entend.*<sup>27</sup> Dans une autre ode, *La Maison fermée*, c'est l'image de l'église, de la célébration d'une messe qui devient à l'intermédiaire des anges l'image du passage dans le Royaume de Dieu. C'est surtout le rappel du jugement dernier, plus précisément du moment après la mort où l'on attend la venue finale du Christ : *Le custode seulement et non point la coupe, car nous ne goûterons point de ce fruit de la vigne avant que nous le buvions nouveau dans le Royaume de Dieu.*<sup>28</sup>

Dans l'œuvre de Claudel, un « complexe de Cana » peut être retrouvé. Michel Brethenoux parle d'une constellation d'image et de réseaux qui s'alimentent à cette « source » de vin : *vigne, vendange, cavité maternelle de la cave, de la futaille, de la bouteille, ébullition du vin nouveau, formes et forces multiples du vin, de la rosé champenoise de Turelure à son « eau-de-vie » bouillante*<sup>29</sup> etc. Cette parabole biblique nourrissait beaucoup l'imagination du poète. Il est même allé à Cana, il y a bu de l'eau de la citerne et il se défend devant ses critiques qui ne supportent pas bien son audace dans le développement de cette parabole, par exemple Francis Jammes. Brethenoux rappelle également le terme de « complexe » de textes selon Bachelard. Celui de Cana correspond dans l'œuvre de Claudel

---

<sup>21</sup> Ibid., p. 26.

<sup>22</sup> Voir Mt 20,1-16.

<sup>23</sup> Ibid., p. 29.

<sup>24</sup> Ibid., p. 29.

<sup>25</sup> Cité de: Brethenoux, M., « Claudel ou la poétique du vin ». In *Actes du colloque L'imaginaire du vin*. Marseille : Éd. Jeanne Laffite, 1989, p. 220.

<sup>26</sup> Claudel, P., *La Muse qui est la Grâce*. In *Paul Claudel*. Paris : Pierre Seghers, Poètes d'aujourd'hui, 1958, p. 110-111.

<sup>27</sup> Ibid.

<sup>28</sup> Ibid., *La Maison fermée*, p. 117.

<sup>29</sup> Brethenoux, M., op. cit., p. 222.

de même à un *croisement de relations, nœud dans un réseau*.<sup>30</sup> Pour la présente intervention, résumons cette thématique en soulignant uniquement son essai *Ils n'ont point de vin* qui date du janvier 1946, contenu dans le recueil des réflexions sur les textes bibliques *Le poète et la Bible* établi et édité par Michel Malicet en collaboration avec Dominique Millet<sup>31</sup>. Paul Claudel s'arrête d'abord sur le détail de la négation. Ce n'est pas l'annonce qu'ils n'ont plus vin, mais qu'ils n'ont point de vin, c'est-à-dire la Vierge couvre dans cette annonce non seulement une remarque matérielle dont elle s'est rendu compte, mais sa parole a aussi une dimension spirituelle. C'est la joie, ce feu spirituel qui manque aux invités des noces. Le Christ comprend bien ce qu'elle veut lui dire, mais hésite tout d'abord. En même temps, Il voit la confiance de sa mère, de cette femme qui l'a mis au monde et qui représente pour Lui, en fait, toute l'Église qui sera créée quelque trois ans plus tard. Il ne refuse donc pas d'intervenir et fait cette transformation célèbre de l'eau en vin. Le maître du repas, enchanté par la qualité de la boisson proposée, dit selon l'Évangile au marié : *Tout le monde sert d'abord le bon vin et, quand les gens sont gais, le moins bon. Toi, tu as gardé le bon vin jusqu'à maintenant !*<sup>32</sup> Claudel montre l'analogie entre la transformation de l'eau en vin avec la transsubstantiation du vin en son sang pendant la Cène. Au sens spirituel, c'est d'abord une ouverture à la joie, à la bonne nouvelle qu'on veut annoncer. Ce n'est que plus tard que le Christ se donne lui-même comme une boisson vivante pour pouvoir garder cette joie. Claudel accentue en même temps la sentence de Marie : *Faites ce qu'Il vous dira*.<sup>33</sup> De toute cette scène, il tire la recommandation pour les chrétiens : *Heureux si ... nous lui prêtons une oreille attentive ! C'est nous-mêmes, remplis jusqu'au bord dans la capacité de nos cinq sens, c'est nous mêmes chez qui l'eau du baptême va se transformer dans le vin de l'esprit*.<sup>34</sup>

Un poète remarquable qui continue d'introduire dans sa poésie la thématique spirituelle, c'est Jean-Claude Renard (1922-2002). Il provient de Provence, le vin n'est donc pas inconnu pour lui non plus. Or, il est nommé souvent le poète des noces. Il célèbre surtout les noces de l'humain et du divin.<sup>35</sup> Il est séduit par la thématique des noces et il s'inspire beaucoup dans la Bible qui utilise très souvent cette image. Les noces sous-entendent le vin. C'est naturelle, mais en même temps la correspondance avec l'Évangile est évidente. *La dimension « spirituelle » de cette part de la poésie contemporaine a souvent été soulignée. Qu'entend par cet adjectif accolé à la poésie de Renard ? Son goût du mystère sacré, ce qui rend sa poésie « vivante », l'arrache aux dogmes. Familière de plusieurs traditions mystiques, de la foi catholique, d'initiations occultes, l'œuvre du poète est tendu vers la révélation imminente d'un « Mystère » qu'il se refuse à définir mais n'a de cesse de cerner*.<sup>36</sup> La composition poétique de Jean-Claude Renard *En une seule vigne* représente tout un parcours de l'homme qui a d'abord peur de s'approcher de Dieu, parce qu'il est conscient de ses fautes, mais petit à petit, il découvre la bonté de Dieu et il ose lui demander pardon et lui manifester son désir d'être sauvé. Par rapport à la Bible, il faut rappeler non seulement la transformation du vin au cours de la Cène, mais également la parabole sur la vigne.<sup>37</sup> La mystique du corps et du sang du Christ est présente. Voyons les interrogations intérieures d'une personne se rendant compte de la Majesté divine : *et si le Sang vivant qu'il a versé sur terre / peut seul resemencer / et rassembler pour vous les autres champs solaires / qui attendent leur blé, / et même si pour eux, en des jours inconnus, / le feu même du Dieu / qui*

<sup>30</sup> Brethenoux, M., op. cit., p. 222.

<sup>31</sup> Millet, D., *Le poète et la Bible*. Paris : Gallimard, NRF 1998 (tome I), 2004 (tome II).

<sup>32</sup> Jn 2,10.

<sup>33</sup> Jn 2,5.

<sup>34</sup> Claudel, P., op. cit. p. 1322.

<sup>35</sup> Voir Beaufort, de A. P., *Un parcours de l'œuvre poétique de Jean-Claude Renard*. Paris : PUF, 2004.

<sup>36</sup> Bernon, P., *Un poète contemporain du mystère: Jean-Claude Renard*. En ligne. Consulté le 23 avril 2009. Accessible de : <http://www.fabula.org/revue/document3449.php>

<sup>37</sup> Voir Jn 15, 1-11.

n'a qu'un seul amour pour le même salut / est venu parmi eux, ...<sup>38</sup> D'après Jean-Pierre Majzer, Jean-Claude Renard *fonde son travail sur l'approbation d'un héritage et son renouvellement*.<sup>39</sup> *En une seule vigne* est une approbation progressive de la question du salut et on peut parler du renouvellement de la décision de ne pas s'arrêter sur place, de ne pas s'exclure de cette proposition d'une vie éternelle confirmée par le sang du Christ. Dans la strophe finale, le poète souhaite devenir un avec son Dieu, la gradation a atteint de son comble : *pour que je puisse en lui, quand me prendra le feu, / devenir dans ses fruits / la respiration et les raisins du Dieu / dont l'été s'accomplit!*<sup>40</sup> L'image des fruits mûrs qui symbolisent le désir d'être utile, d'accomplir quelque chose dans sa vie. Ceci prouve aussi l'importance de la dimension spirituelle de la vie pour le poète, sa quête de sa relation avec Dieu. Il veut vivre en lui et passer une vie efficace.

Pour conclure nous pouvons constater que le vin est présent dans l'œuvre des auteurs chrétiens d'une manière importante. Ce qui diffère, c'est le rôle que le vin y joue. Pour Marie Noël, la vigne crée une couleur régionale, partie intégrante de sa vie en Bourgogne. Elle aime se souvenir de ses promenades entre les vignes ou des moments passés en famille pendant les travaux de récoltes. Paul Claudel se concentre surtout aux paraboles bibliques concernant le vin. Celui-ci apparaît dans sa poésie, par exemple dans *Cinq grandes odes*, mais la parabole des noces de Cana nourrit tout son œuvre. Jean-Claude Renard, quant à lui, s'intéresse plutôt à la mystique du vin qui a été transformé en sang du Sauveur, mais avec le motif des noces, il est proche de Paul Claudel.

## Literatura

BEAUFORT, de A. P. *Un parcours de l'œuvre poétique de Jean-Claude Renard*. Paris : PUF, 2004.

BERNON, P. *Un poète contemporain du mystère: Jean-Claude Renard*. [En ligne]. Consulté le 23 avril 2009. Accessible de : <http://www.fabula.org/revue/document3449.php>

BRETHENOUX, M. « Claudel ou la poétique du vin ». In *Actes du colloque L'imaginaire du vin*. Marseille : Éd. Jeanne Laffite, 1989.

CHEVALIER, J. *Dictionnaire des symboles*. Paris : Éd. de Robert Laffont, 1969.

CLAUDEL, P. *Paul Claudel*. Paris : Pierre Seghers, Poètes d'aujourd'hui, 1958. (poèmes : *La Maison fermée, La Muse qui est la Grâce*)

DOUGLAS, J.D. *Nový biblický slovník*. Praha : Návrat domů, 1996.

GUILLET, J. « Le vin de la Bible et de l'Eucharistie ». In *Actes du colloque L'imaginaire du vin*. Marseille : Éd. Jeanne Laffite, 1989.

JEANNEAU, M.-F. *De l'angoisse à la sérénité : un chemin de poésie. Introduction de la lecture de Marie Noël*. Cahiers Marie Noël, Paris : hors série, 2002.

MAJZER, J.-P. *Un parcours de l'œuvre poétique de Jean-Claude Renard*. Caen: Lettres Modernes, 2002.

MESLIN, M. « Le symbolisme de la vigne dans l'ancien Israël et le judaïsme ancien ». In *Actes du colloque L'imaginaire du vin*. Marseille : Éd. Jeanne Laffite, 1989.

MILLET, D. *Le poète et la Bible*. Paris : Gallimard, NRF, 1998 (tome I), 2004 (tomme II).

NOEL, M. *Cru d'Auxerre*. Paris : Stock, 1967.

NOEL, M. *Les Chansons et les Heures. Le Rosaire des joies*. Paris : Gallimard, 1983.

RENARD, J.-C. *En une seule vigne*. Paris : Seuil, 1959.

*La Sainte Bible*, trad. L'école biblique de Jérusalem, Paris : Desclée De Brouwer, 1964.

<sup>38</sup> Renard, J.-C., *En une seule vigne*. Paris : Seuil, 1959, p. 93.

<sup>39</sup> Majzer, J.-P., *Un parcours de l'œuvre poétique de Jean-Claude Renard*. Caen: Lettres Modernes, 2002, p. 84.

<sup>40</sup> Renard, J.-C. op. cit., p. 100.

### ***The wine in literary works of some Christian writers***

***Resumé:*** This following report in French is heeding the presentment of wine and vine in literary work of three French writers: Marie Noël, Paul Claudel and Jean-Claude Renard. The aim of our work is to study and analyse the role of wine and vine in literary works of writers who share the same Christian inspiration. Above all we focus on spiritual signification of vine in their poetry. At the same time we remind the vine as one of the characteristics of their native land (Bourgogne, Champagne and Provence).

***Key words:*** Wine and vine in the bible, spiritual signification of the wine, Marie Noël, Paul Claudel, Jean-Claude Renard.

**Kontaktní adresa autora:**

**Václava Bakešová, Mgr., Ph.D., katedra francouzského jazyka a literatury PdF MU,  
Poříčí 9, 603 00 Brno, bakesova@ped.muni.cz**

# VINAŘSTVÍ A TURISTIKA – SPOJENÍ TRADICE S MODERNÍ FORMOU TURISTIKY

Šárka Brychtová, Miloš Charbuský, Martin Šmíd

**Abstrakt:** *V současné době je stále aktuální, a s ekonomickou krizí možná ještě aktuálnější, potřeba rozvíjet alternativu masového cestovního ruchu v tradičních destinacích, která by byla vlídná k životnímu prostředí a užitečná i pro místní obyvatelstvo a zároveň cenově dostupná pro turisty. Takovou alternativou se na jižní Moravě nabízejí různé formy šetrné turistiky. Článek popisuje spojení jedné z těchto forem - cykloturistiky s tradičním vinařstvím, jeho rozvoj, další možnosti i bariéry.*

**Klíčová slova:** *vinařství, vinice, turistika, cykloturistika, šetrné formy cestovního ruchu, tradice.*

## Úvod

V našem článku chceme nastínit existenci spojení vína s alternativní formou cestovního ruchu – cykloturistikou. Spojení, které může v někom vyvolat pochybnosti nebo dokonce úsměv, ale spojení, které se, jak se zdá, docela zdárně rozvíjí. V současné době je stále aktuální a s ekonomickou krizí možná ještě aktuálnější potřeba rozvíjet alternativu masového cestovního ruchu v tradičních destinacích, která by byla vlídná k životnímu prostředí a užitečná i pro místní obyvatelstvo a zároveň cenově dostupná a nenáročná pro turisty.

Udržet ekonomický růst a zároveň zachovat atmosféru zachovalých nebo tradičních lokalit je nutným spojením dvou zdánlivě protichůdných aktuálních procesů – globalizace a regionalizace. Cestovní ruch by v moderní době neměl být vnímán pouze jako komerční aktivita, vysoce výdělečná, ale s podivným nebo často i negativním dopadem na přírodní a kulturní prostředí, v kterém se realizuje, ale právě naopak být jedním z hlavních aktérů ekonomického i sociálního přínosu pro místní obyvatelstvo i přírodní prostředí. Takovéto ambice mají nepochybně známé alternativní formy cestovního ruchu (např. venkovský cestovní ruch, agroturistika, ekoagroturistika, hypoturistika apod.)

Aktuálními pojmy se v současné době stávají i méně známé formy alternativního cestovního ruchu např.: geoturismus, který byl poprvé definován National Geographic jako *turismus, který udržuje geografický charakter dané turistické oblasti a podporuje její životní prostředí, dědictví, estetiku, kulturu a prosperitu místních obyvatel*<sup>1</sup> nebo komunitní cestovní ruch, který je charakterizován jako *druh cestovního ruchu, jehož nabídka je založena na aktivitách místních obyvatel, tradicích, zvycích, kultuře, místních řemeslech a jeho realizace vychází z místní ekonomické struktury a infrastruktury. Je založen na komunitním plánování, vnější investor zde figuruje maximálně jako konzultant.*<sup>2</sup>

Spojení vinařské tradice s cykloturistikou naplňuje oba tyto pojmy. Zmíněné aktivity jsou vítány i podporovány i v rámci Evropské Unie.

<sup>1</sup> Burkoň, R., 2007 *Management udržitelného cestovního ruchu*. Příspěvek na semináři "Udržitelný cestovní ruch v chráněných územích a certifikace" konaného dne 25.5.2007 na Mezní Louce.

<sup>2</sup> Pásková, M., 2007 *Příležitosti a výzvy šetrného cestovního ruchu jako participativního nástroje udržitelného využívání dědictví krajiny*. Příspěvek na semináři "Udržitelný cestovní ruch v chráněných územích a certifikace" konaného dne 25.5.2007 na Mezní Louce.

## Právní úprava vinařství

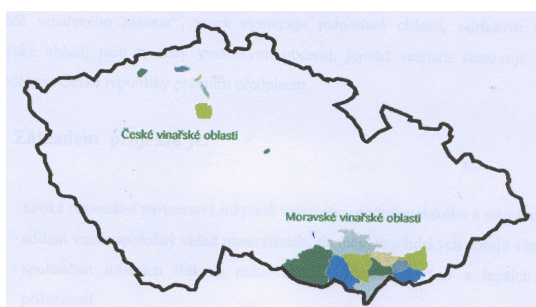
Oblast vinařství je v současné době upravena zákonem č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. Tento zákon nabyl účinnosti těsně před vstupem České republiky do Evropské unie a nahradil dosavadní zákon (č. 115/1995 Sb.). K přijetí nového předpisu došlo zejména z důvodu nutnosti harmonizace českého práva s právem Evropské unie. Zákon o vinohradnictví a vinařství tak navazuje na přímo aplikovatelné předpisy EU.<sup>3</sup>

Zákon upravuje podmínky a požadavky v této oblasti a vymezuje některé pojmy významné pro tuto oblast ekonomické činnosti. Vymezení některých základních pojmů je uvedeno přímo v předpisech EU, které jsou přímo aplikovatelné (viz výčet v § 3 odst. 1 zákona); další pojmy jsou stanoveny v § 3 odst. 2 písm. a) až v) a mají pouze národní rozměr.

Velmi významné pro oblast turistiky je stanovení pěstitelských oblastí pro jakostní víno. Tyto oblasti se v ČR nacházejí dvě – vinařská oblast Morava a vinařská oblast Čechy. Vinařská oblast se skládá z vinařských podoblastí (2 v české oblasti a 4 v moravské oblasti). Obce ve vinařské podoblasti, jsou potom označovány jako vinařské obce.

Již tento samotný oficiální status daný prováděcím předpisem (vyhláška ministerstva zemědělství č. 324/2004 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení) může mít pozitivní vliv na rozvoj turistiky.

Je třeba dodat, že původní právní úprava do roku 2004 rozlišovala vinařské regiony (český a moravský), vinařské oblasti (6 českých a 10 moravských) a vinařské obce. Počet jednotlivých rozlišovaných oblastí byl tedy výrazně snížen.



Obr. 1: Vinařské oblasti České republiky podle původní právní úprava platné do roku 2004  
Zdroj: HOFÍRKOVÁ, I., BRYCHTOVÁ, Š. Podpora rozvoje regionů a její vazby na šetrnou venkovskou turistiku. Bakalářská práce. FES, Univerzita Pardubice. 2002.



Obr.2: Moravské vinařské oblasti podle původní právní úpravy platné do roku 2004 (tehdy ještě 10 moravských vinařských oblastí: znojenská, brněnská, velkopavlovická, mikulovská, breclavská, mutěnická, kyjovská, bzenecká, strážnická i uhersko-hradištská

Zdroj: HOFÍRKOVÁ, I., BRYCHTOVÁ, Š. Podpora rozvoje regionů a její vazby na šetrnou venkovskou turistiku. Bakalářská práce. FES, Univerzita Pardubice. 2002.

<sup>3</sup> Pozn.: jejich výčet je uveden v pozn. 1 k § 1 odst. 1 zákona o vinohradnictví a vinařství

Pro turistický ruch má dále význam také označování původu vína na etiketách u jakostních vín uvedením názvu vinařské podoblasti, vinařské obce či vinařské tratě (pochází li nejméně 85% produktu užitého k výrobě vína z dané podoblasti, obce či tratě) dle § 18 odst. 7.

### **Spojení tradice vína s turistickým využitím na příkladu Moravských vinařských stezek**

V současnosti se stále zřetelněji prosazuje tendence k propojení vinařských aktivit s turistikou. Výrazně tomu je právě na jižní Moravě, a to ve všech čtyřech vinařských podoblastech<sup>4</sup>: mikulovské, slovácké, velkopavlovické, znojenské. Je to podmíněno tím, že jedním ze zdrojů jejich dalšího vnitřního ekonomického a sociálního vzestupu může být právě využití dosavadních tradic spojených s vínem a vinařstvím s rozvojem turistiky.

Především je zapotřebí využít skutečnosti, že vinařství ve sledované oblasti má *mnohasetletou tradici*. Od vysazení prvních vinic kolem roku 280 n.l. proto dokázalo výrazně ovlivnit krajinný ráz i kulturní dědictví celého regionu. To ji vtiskuje neopakovatelnou specifičnost, která by se mohla stát lákadlem pro větší počet turistů.

Dalším významným rysem je kompaktnost daného území a zároveň jeho výlučnost v rámci České republiky. Na jižní Moravě se totiž nalézá 95% všech vinic republiky, přičemž celková výměra registrovaných vinic je přibližně 17 650 hektarů. Zároveň jsou v nich přirozené turistické body-centra, protože 311 vesnic na jižní Moravě nese označení vinařská obec.

Významným projektem spojujícím tradici s šetrnou turistikou jsou právě **Moravské vinařské stezky**.



Obr.3: Vinařské stezky

Zdroj:<http://vinařské.stezky.cz>

*Jedná se o dlouhodobý projekt ochrany kulturního dědictví a rozvoje vinařské turistiky na jižní Moravě. Od roku 1999 je postupně realizován ve spolupráci s 280 vinařskými obcemi*

4

#### **Moravská vinařská oblast / podoblast mikulovská**

počet vinařských obcí: 30, počet viničních tratí: 182,

plocha registrovaných vinic (ha): 4 680, počet registrovaných pěstitelů: 2 464

#### **Moravská vinařská oblast / podoblast slovácká**

počet vinařských obcí: 115, počet viničních tratí: 407

plocha registrovaných vinic (ha): 4 564, počet registrovaných pěstitelů: 8 346

#### **Moravská vinařská oblast / podoblast velkopavlovická**

počet vinařských obcí: 75, počet viničních tratí: 319

plocha registrovaných vinic (ha): 5 012, počet registrovaných pěstitelů: 7 290

#### **Moravská vinařská oblast / podoblast znojenská**

počet vinařských obcí: 91, počet viničních tratí: 224

plocha registrovaných vinic (ha): 3 388, počet registrovaných pěstitelů: 1 129

Zdroj: <http://www.encyklopedie.vinnysklep.cz/index.php?menu=morava>



a mnoha dalšími partnery. Každá z původních 10 vinařských oblastí (viz. právní úpravy v kap. 2) má svůj vlastní okruh vinařských stezek. Všechny okruhy jsou propojené páteří Moravskou vinnou stezkou. Návštěvníkům se tak nabízí možnost výběru z jednodenních i vícedenních výletů za poznáním folklóru, vína a památek, a to na trase celkem 1 200 km dlouhé sítě cyklistických stezek.

Na všech směrových a informačních tabulích je znázorněno **logo Moravských vinařských stezek**. Barva loga určuje, na které z 11 vinařských stezek se návštěvník nachází. V každé obci na vinařských stezkách lze nalézt informační panel s mapou tras v dané vinařské oblasti. V mapách jsou trasy rozlišeny podle frekvence motorové dopravy a podle kvality povrchu. Rozlišení umožňuje naplánovat trasu po klidných a zpevněných komunikacích, jež jsou vhodné například pro rodiče s dětmi. Síť cyklistických tras a stezek je však pouze jednou částí celého projektu, jenž je orientován na zlepšení infrastruktury a nabídky turistických cílů a služeb v regionu. Vinařská turistika je tak přímo svázána s úctou ke krajině, zachováním lidových tradic a obnovou kulturního dědictví spojeného s vinařstvím.<sup>5</sup>

**Tab. 1: Vinařské stezky na jižní Moravě**

Název vinné stezky (počet km)	Stručný popis vinné stezky pro cykloturisty
<b>1) Greenways Moravská vinná stezka</b>	Páteří trasa ojedinělé sítě regionálních cyklistických tras procházejících malebnou krajinou jižní Moravy. Vinařská magistrála spojuje starobylé Znojmo se slováckou metropolí Uherským Hradištěm a nabízí putování regionem, který zdobí víno, bohatá historie i živé tradice. Červeně značená Moravská vinná stezka prochází všemi moravskými vinařskými podoblastmi a protíná sedm z deseti okruhů místních vinařských stezek.
<b>2) Brněnská vinná stezka</b> (130 km)	Stezka napříč vinařsky okrajovou oblastí s několika centry (Rajhrad, Židlochovice, Slavkov). Nabízí poklidné putování otevřenou krajinou, cestu za poznáním severní výspy vinorodé Moravy.
<b>3) Bzenecká vinná stezka</b> (26 km)	Bzenecká vinařská stezka vede zčásti ještě Kyjovskou pahorkatinou, v okolí Bzence a Vracova přechází do Dolnomoravského úvalu. Nejkratší vinařská stezka kopíruje hranice oblasti většinou po silnicích III. třídy, krátké terénní úseky nabízejí široký rozhled do krajiny a jsou lehce sjízdné za každého počasí. Náročnější je jen přejezd písčitého úseku od křižovatky stezek v Hrubém háji směrem do Bzence.
<b>4) Kyjovská vinná trasa</b> (85km)	Kopcovitým profilem a délkou je Kyjovská vinařská stezka výzvou zkušeným cyklistickým harcovníkům, pestrostí a biologickou hodnotou krajiny představuje lahůdku pro milovníky přírody. Trasa tvoří uzavřený okruh, svým průběhem spíše kopíruje ráz krajiny.
<b>5) Mikulovická vinná trasa</b> (82 km)	Jižní část uzavřeného okruhu prochází Lednicko-valtickým areálem a u kolonády na Rajstně nad Valticemi vystoupá do své největší nadmořské výšky. Odtud pokračuje atraktivním terénním úsekem v blízkosti státní hranice a až do Nového Přerova sleduje signálku, vojenskou silnici podél bývalé železné opony.
<b>6) Mutěnická vinná stezka</b> (65 km)	Cyklistická stezka vede mírně zvlněnou krajinou Kyjovské pahorkatiny. Kultivovaná krajina a dobře sjízdné cesty nabízejí cyklisticky atraktivní okruh, který si můžete spojkou vyznačenou mezi Hovorany a Jarohněvickým rybníkem upravit „na míru“. Prodloužená trasa má tvar ležaté a hodně členité osmičky, kráčením pomocí spojky můžete volit jeden ze dvou menších okruhů.
<b>7) Vinařská stezka Podluží</b> (115 km)	Pestrá trasa střídá silnici s malebnými úseky mezi vinicemi, chladivou cestu na břehu rybníka i vítaný stín či závětrí lesní doubravy. Pohostinné vinaře a lahodné víno najdete na Podluží téměř všude. Jižní část stezky, která začíná v Břeclavi, představí dvě významná slovanská sídliště: Pohansko a Valy u Mikulčic. Severní okraj vinařské stezky Podluží dosahuje až na Slovácko.
<b>8) Strážnická vinná stezka</b>	Trasa Strážnické vinařské stezky vede částečně Dolnomoravským úvalem, směrem na východ dosahuje k podhůří Bílých Karpat. Nejdelší úsek stezky prochází zvlněnou Hluckou pahorkatinou. Klikatá, více než stokilometrová trasa pokrývá rozsáhlé území,

<sup>5</sup> <http://vinarske.stezky.cz>

(101 km)	jehož západní hranici tvoří Bzenec a Rohatec, na východě dosahuje až k Boršicím a Hluku.
<b>9) Uherskohradištská vinná stezka</b>	Jen mírně zvlněnou pahorkatinou, po klidných silnicích a cyklostezkách vede část trasy jako stvořená pro celodenní rodinný výlet. Na své si přijdou milovníci vína, lidové architektury i historických a přírodních památek. Ze slovácké metropole směrem na jih se vydává trasa po klidné a bezpečné cyklostezce v blízkosti řeky Moravy.
<b>10) Velkopavlovická vinná stezka</b> (110 km)	Barevnou krajinou „modrých hor“, bezlesým „krajem beze stínu“ i kultivovaným územím Lednicko-valtického areálu vede více než sto kilometrů Velkopavlovické vinařské stezky. Vydejte se po stezce mezi vinohrady a navštivte malebné uličky s otevřenými sklepy, které určují tvář pozeňnané vinařské oblasti nejlepších červených vín ve střední Evropě.
<b>11) Znojemská vinná stezka</b> (165 km)	Nejdelší vinařská stezka spojuje pětadesát vinařských obcí. Vyznavači rovných silničních úseků a pohodových cest mezi poli a vinicemi ocení severní část stezky a oblast kolem řeky Dyje. Milovníci náročnějších terénů si nejlépe vychutnají národní park Podyjí a lesní partie severně od Znojma.

Zdroj: <http://vinařské.stezky.cz>

Nemalou roli jistě hraje i *osobní angažovanost* vinařů. Mohla by být tím větší, že se na jižní Moravě sice vinařstvím odhadem zabývá na 40 tis.<sup>6</sup> lidí, ale jen pro zhruba pět procent z nich je základním zdrojem obživy. Právě ti by však mohli být trvale hlavními podněcovateli změny orientace vinařů na turistiku, zejména cykloturistiku.

Spojení turistiky s vínem jako krajevou specialitou bude ovšem nutné doplnit o nabídku ubytovacích kapacit vybavených např. ve stylu místních tradic. Vhodné by bylo také nabízení pokrmů typických pro danou lokalitu.

V neposlední řadě je zdrojem dalšího žádoucího rozvoje turistiky *zapojení* místních občanů, především podnikatelů a samospráv do společných projektů. Jejich cílem musí být *posílení* image regionu a identity místních lidí s daným místem s cílem zvýšit jeho turistickou přitažlivost. Jako příklad lze uvést právě vybudování Moravských vinařských stezek. Ty vedou zpravidla po místních komunikacích, a to převážně vinicemi a sady.

## **Cykloturistika na jižní Moravě jako jedna z forem šetrné turistiky – rozvoj, bariéry**

### **Uplatňování zásad tzv. šetrné turistiky**

Dodržování zásad tzv. „šetrné turistiky“ by mělo předejít negativním dopadům dynamického rozvoje turistického ruchu, jak jsme někdy jejich svědky zejména v celostátních střediscích letní a zimní turistiky. Především by mělo jít o *uchování* a *rozvíjení* následujících aspektů:

- Udržet tradici vinařství, které během staletí v dané oblasti vytvořilo výraznou krajevou zvláštnost venkova i městských sídel;
- Využívat příznivé klimatické a půdní podmínky pro kvalitní odrůdy vína a druhy vín;
- Uchovat velký počet drobných pěstitelů i firem se sídlem v regionu;
- Rozvíjet specifické vinařské expozice, zejména muzea, vinotéky, archivy;
- Zachovat a oživit vinařské, folklorní a pracovní tradice;
- Navazovat na tradice návštěvnosti ze vzdálenějších regionů České republiky;
- Udržet částečně zachovanou lidovou architekturu vinných sklepů, tzn. zajistit například soulad uchování historicky cenných sklepů s hygienickými předpisy pro provoz v turistice;
- Zabránit devastaci rázu venkova necitlivou přestavbou objektů lidové architektury;
- Podporovat šíření ekologických výrobních postupů

<sup>6</sup> Registrovaných vinařů je ve čtyřech podoblastech necelých 20 tis. (Zdroj: <http://www.encyklopedie.vinnysklep.cz/index.php?menu=morava>)



Obr.4: Pohlednice Slovácké vinařské podoblasti vydávaná v rámci projektu Moravské vinařské stezky<sup>7</sup>

### Předpoklady dalšího rozvoje turistiky

Patří mezi ně zejména:

- Využití dobré dostupnosti regionu z Rakouska a Slovenska (mj. nabízí příležitost pro vícedenní pobyty zahraničních turistů);
- Dosažení přímého spojení s rakouskou vinařskou turistikou;
- Rozvoj institucionalizovaných mikroregionů, jako nositelů projektů rozvoje vinařství a turistiky;
- Zahrnutí turistiky do priorit rozvojových projektů na národní a krajské úrovni;
- Využití státních fondů pro podporu projektů rozvoje venkova a venkovské turistiky;
- Dosažení souladu rozvoje vinařské turistiky s dotačními tituly evropských fondů;

V zájmu dosažení rozvoje turistiky bude zapotřebí překonat:

- Nedostatek turistických produktů zaměřených specificky na jihomoravský venkov a vinařství;
- Nedostatečnou infrastrukturu pro venkovskou turistiku (nekvalitní informační systémy, např. značení tras);
- Nízké jazykové a komunikační dovednosti místních lidí;
- Nepříznivé legislativní a daňové prostředí pro malé vinaře;
- Anonymní produkci vín malých vinařů, nelegální podnikání s prodejem vína a poskytování ubytování;
- Nízkou organizovanost vinařů na místní a národní úrovni;

Výsledkem všech vzpomínaných i na ně navazujících aktivit by měla být komplexní ochrana:

- kulturního dědictví*, tj. záchrana objektů lidové architektury a jejích prvků; obnova venkovského rázu staveb v krajině a vesnicích; obnova drobné architektury v krajině; zkrášlení veřejných prostranství; oživení lidových kulturních a výrobních tradic;
- přírodního dědictví*, tj. vyvážené udržování a zpřístupňování cenných lokalit za podpory technologií šetrných k životnímu prostředí a sladění produkčních a rekreačních funkcí krajiny;

<sup>7</sup> Pozn.: ...podpora zachování krajinného rázu a lidové architektury je zde zřejmá...

### **Přínosy rozvoje turistiky**

Přínosy z dlouhodobějšího rozvoje turistiky by mohly být nejpatrnější v následujících oblastech:

- Zvýšení finančních prostředků pro rozpočet obcí a podnikatele v oblasti pohostinství;
- Dosažení lepšího vzhledu vinných sklepů;
- Zkvalitnění místních komunikací;
- Rozšíření ubytovacích a stravovacích kapacit;
- Zvýšení pozitivního image dané oblasti<sup>8</sup>;

### **Bariéry rozvoje turistiky**

Dosavadní zkušenosti odhalily několik skutečností, které nedovolují plný rozvoj zejména *cykloturistiky* ve vinařských oblastech. Jaké to jsou:

- Cyklostezky vedou někdy po nekvalitních komunikacích;
- Místní lidé mají nedostatečné znalosti cizích jazyků;
- Při nedostatečných ubytovacích a odpočinkových zařízeních existuje hrozba zahlcení okolí obce odpadky;
- Existují obavy z možného růstu kriminality (krádeží) a poškozování veřejného a soukromého vlastnictví;
- Prokazatelné jsou negativní následky plynoucí z kombinace: alkohol a kolo<sup>9</sup>;



Obr.5: Alkohol a kolo prozatím bezpečně...

Zdroj.: HOFÍRKOVÁ, I., BRYCHTOVÁ, Š. Podpora rozvoje regionů a její vazby na šetrnou venkovskou turistiku. Bakalářská práce. FES, Univerzita Pardubice. 2002.

<sup>8</sup> V pozn. je ukázka upoutávky na publikaci: Průvodce sklepními uličkami jižní Moravy zpracované v rámci projektu Moravské vinařské stezky (projekt byl spolufinancován Evropskou unií a Jihomoravským krajem): *Přijměte pozvání na jižní Moravu, do kraje štědré přírody, zářivého slunce a pohostinných lidí. Provedeme vás unikátními uličkami památkově chráněných sklepů v Petrově, Vlčnově, Blatnici či Pavlově, ojedinelým areálem sklepů na Vrbici i starobylými lokalitami sklepů na Znojemsku. Poznáte historii i současnost vinařství, dávné legendy a zvyky, život ve sklepních uličkách dnes i v dobách našich pradědečků. Objevíte kraj, kde vinařství a víno inspirovalo vznik lidových písní, zvyků i tradic a kde práce na vinici a ve sklepě dodnes určuje rytmus života zdejších obyvatel a formuje jejich duše. Navštivte kraj družných lidí a místa, kde se zastavil čas. A zastaví se určitě i vám, neboť den, který strávíte ve vinném sklepě, se do života nepočítá... Za tajemstvím vinných sklepů se můžete vydat na kole, pěšky, vlakem nebo autem. V publikaci naleznete orientační mapy, zahrnující čtyři vinařské podoblasti a jedenáct Moravských vinařských stezek, které vás mohou inspirovat při plánování výletu po sklepních uličkách jižní Moravy.* (<http://vinařské.stezky.cz>)

<sup>9</sup> Problémem vinařských cyklostezek může být střet se zákonem o provozu na silničních komunikacích (zákon č. 361/2000 Sb.). Ten zakazuje řidiči požití alkoholický nápoj nebo užití návykovou látku během jízdy [§ 5 odst. 2 písm. a)] a též řídit vozidlo nebo jet na zvířeti bezprostředně po požití alkoholického nápoje nebo užití návykové látky nebo v takové době po požití alkoholického nápoje nebo užití návykové látky, kdy by mohl být ještě pod jejich vlivem [§ 5 odst. 2 písm. b)]. Řidičem se totiž podle § 2 písm. d) rozumí nejen účastník provozu na pozemních komunikacích, který řídí motorové vozidlo ale i řidič vozidla nemotorového, ba dokonce i jezdec na zvířeti.

## **Závěr**

Cílený projekt vinařské turistiky má sebou již více než jedno desetiletí realizace. Od roku 1997 se naplňuje vize jihomoravského venkova jako „Kraje památek a vína“. Postupně se daří vytvářet podmínky materiální i technické pro uspokojování potřeb účastníků cestovního ruchu. Přesto přetrvává nedostatek turistických produktů specificky zaměřených na venkovskou turistiku. Posílit se musí také součinnost místních obyvatel s cíli vyhlášenými samosprávnými orgány a získávat pro ně i účinnou podporu státní správy.

## **Literatura**

BURKOŇ, R., 2007 *Management udržitelného cestovního ruchu*. Příspěvek na semináři "Udržitelný cestovní ruch v chráněných územích a certifikace" konaného dne 25.5.2007 na Mezní Louce.

HOFÍRKOVÁ, I., BRYCHTOVÁ, Š. *Podpora rozvoje regionů a její vazby na šetrnou venkovskou turistiku*. Bakalářská práce. FES, Univerzita Pardubice. 2002.

PÁSKOVÁ, M., 2007 *Příležitosti a výzvy šetrného cestovního ruchu jako participativního nástroje udržitelného využívání dědictví krajiny*. Příspěvek na semináři "Udržitelný cestovní ruch v chráněných územích a certifikace" konaného dne 25.5.2007 na Mezní Louce.

Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství

<http://vinarske.stezky.cz>

<http://www.encyklopedie.vinnysklep.cz/index.php?menu=morava>

## ***The Viniculture and the Tourism – connection of tradition with modern form of tourism***

**Resumé:** *The need to evolve an alternative of the hard tourism in traditional destinations that would be kindly to environment, useful for local inhabitants and at the same time cost-effective for tourists is very actual in present day and in time of economical crisis perhaps more actual. Such alternative could be different forms of the soft tourism in the South Moravia. The article describes the connection of one of these forms – cyclotourism with traditional viniculture, its development and next possibilities and barriers.*

**Key words:** *viniculture, vineyard, tourism, cyclotourism, soft tourism, tradition.*

## **Kontaktní adresa autorů:**

**RNDr. Šárka Brychtová, Ph.D.;** [sarka.brychtova@upce.cz](mailto:sarka.brychtova@upce.cz)

**PhDr. Miloš Charbuský, CSc.;** [milos.charbusky@upce.cz](mailto:milos.charbusky@upce.cz)

**JUDr. Martin Šmíd;** [martin.smid@upce.cz](mailto:martin.smid@upce.cz)

**všichni: Ústav veřejné správy a práva, Fakulta ekonomicko-správní, Univerzita Pardubice, Studentská 84. 532 10 Pardubice**

# LE LEXIQUE OENOLOGIQUE DANS LE COURS DE FRANÇAIS

**Júlia Bubáková**

**Abstrakt:** Príspevok je rozčlenený do dvoch hlavných častí. Prvá je teoretická a obsahuje informácie o rozdielnych zvyklostiach pitia vína vo Francúzsku a na Slovensku. Ide o sociokultúrne rozdiely. Druhá časť je praktická s konkrétnymi návrhmi využitia vinárskej tematiky a terminológie na hodinách vyučovania francúzskeho jazyka s krátkymi textami, cvičeniami a s témami na zamyslenie a výskum študentov.

**Klíčová slova:** víno, reštaurácia, nápoj, múzeum, cvičenie, báseň, pohár, pieseň

Le thème de vin est d'après nous extrêmement riche pour être exploité. Notre article se donne alors pour objectif de proposer quelques possibilités d'aborder ce thème pendant les cours de l'enseignement du français langue étrangère et cela du point de vue lexical, phraséologique, grammatical, (socio)culturel et communicatif.

Nous pouvons diviser notre rapport en deux parties principales:

- I. Partie théorique – orientée vers les informations sur les différences socioculturelles franco-slovaques quant au rôle du vin dans la vie quotidienne des gens;
- II. Partie pratique – contenant la proposition concrète de l'insertion du lexique œnologique dans les cours du français.

## **I. Les Français et les slovaques – les amateurs du vin**

Les différences socioculturelles existent bien sûr entre les deux nations mentionnées dans le titre de ce chapitre. La tâche des enseignants du FLE est de les connaître (et de les faire connaître aux étudiants) pour mieux comprendre les uns les autres. Quelles sont les habitudes slovaques? Peut-on les comparer avec celles des Français?

### **Vin comme œuvre d'art**

Joseph A. Mikuš, dans son livre „La Slovaquie. La vérité sur son histoire“ constate: « *Les Slovaques, par leur tempérament, sont des gens du sud. Ils boivent du vin; ce sont des montagnards durs, réalistes.* » (Mikuš 1991, p. 32). Pour faire la comparaison, il ajoute que les gens du nord boivent plutôt de la bière. Personne ne doute ce que boivent les Français: surtout de l'eau et du vin. Ils aiment parler du vin, ils en apprécient de bonnes marques, ils sont fiers de ses vignobles, de ses caves anciennes. Chaque Français a des connaissances (au moins partielles) de l'œnologie ou plutôt celles concernant l'un des arts typiques de son pays – „l'art“ de la consommation du vin à des occasions diverses.

Chaque Slovaque connaît au moins quelques marques de vins français comme p.ex. Champagne, Bordeaux, Beaujolais etc., mais peu de Français connaissent des vins slovaques. Par exemple en Slovaquie, dans la ville de Hlohovec, il existe une longue tradition de la fabrication du vin mousseux appelé « Hubert » que l'on pourrait considérer comme „le frère“ du Champagne. Il y a des sortes d'Hubert qui sont très semblables aux vins de la Champagne. C'est d'après l'étiquette que nous pouvons les reconnaître où nous lisons: « Méthode originale » cela veut dire que la deuxième fermentation du vin s'effectue dans la bouteille et son goût est très semblable de celui du Champagne.

Ludmila Mešková, dans son travail „Communication interculturelle. France – Slovaquie“ compare le comportement des Français et des Slovaques lors des repas d'affaires. Quant aux Français: « *Les convives prennent le temps d'apprécier ce moment partagé, et la conversation va tourner en général autour de la gastronomie (plats, vins).* » (Mešková 2007,

p. 59). Quant aux Slovaques: « *En général, par tradition, il [le repas d'affaires] sera assez rapide et ne laissera pas beaucoup de place à la conversation. D'habitude, le repas d'affaires va clore les négociations.* » (Mešková 2007, p. 63).

En France, les restaurants offrent le vin comme une partie intégrée du repas. Ils possèdent des cartes de vin avec un grand choix de marques. Ce n'est pas le cas slovaque.

En Slovaquie, le restaurant offre la carte de boissons où, parmi les boissons, se trouvent aussi les vins. En général, il n'y a pas de grand choix. Le restaurant mentionne tout simplement:

« le vin rouge », « le vin blanc ». C'est très souvent le client qui doit demander quelle marque du vin le restaurant met en disposition. Au restaurant slovaque, le vin n'est qu'un complément du repas.

Les Français ont l'habitude de boire le vin pendant le repas. La marque du vin et même son année de fabrication sont toujours indiqués sur le menu du repas solennel. Par contre, les Slovaques ne suivent en général aucun système strict quant à la consommation du vin. Ce qui peut vous arriver, c'est que le vin vous sera offert après le repas.

### **Vin chaud**

En hiver, ou quand il fait froid, les Slovaques préfèrent boire le vin chaud. Une petite note terminologique: l'équivalent slovaque pour *le vin chaud* est « *varené víno* » (on pourrait le traduire comme « le vin cuit », même si l'on ne le cuit pas: il ne doit pas bouillir). Pour servir un bon « *vin chaud* », on doit ajouter des clous de girofle, de la cannelle et du sucre (ou du miel) au vin blanc et on le rechauffe presque jusqu'à ébullition. Les Slovaques boivent le vin chaud surtout en privé quand ils partagent des moments familiaux ou amicaux. Ils le boivent comme apéritif. Très peu de restaurants slovaques offrent le vin chaud.

Les Français connaissent-ils le vin chaud? Naturellement. Nous avons trouvé, sur un site internet, une autre question liée à notre recherche: « Où boire un vin chaud à Paris? » et plus loin: « *Cannelle et clous de girofle réchauffent nos papilles quand le citron, l'orange et le vin réchauffent nos coeurs.* »<sup>1</sup> D'après ces informations, on peut boire le vin chaud aussi dans certains restaurants français et cela « à l'apéritif ou durant le dîner. » Mais, « *d'autre part, au gré des ballades sur les Marché de Noël vous pourrez aisément trouver vin chaud et marrons à goûter au fil des animations.* » On y peut voir un parallèle avec les habitudes slovaques: Aux Marchés de Noël, on boit le vin chaud préparé à la base de miel qui s'appelle « *medovina* ».

### **Vins de fruits et autres boissons**

De plus, en Slovaquie il existe une grande tradition de fabrication de vins de fruits à la maison. Il s'agit surtout du vin de cassis et de pomme. Il est très agréable de venir voir les amis en hiver et boire ensemble du vin de cassis qui contient beaucoup de vitamines et du fer. On produit aussi le vin des prunelles qui se caractérise comme « le vin des pauvres » car les prunelles sont appelées aussi « les raisins des pauvres ». La cause en est peut être le fait qu'elles poussent surtout dans des régions montagneuses qui sont plutôt pauvres quant à la culture des fruits.

Les Français ordinaires ont le respect du vin. Ils se rendent compte que le vin est le résultat du travail laborieux de l'homme. Ils aiment le déguster, ils en parlent beaucoup et ils l'apprécient. Le Slovaque moyen ne sait pas (ou n'a pas l'habitude de) parler du vin. Comme la plupart du territoire slovaque n'est pas favorable pour la viticulture, les spécialistes du vin vivent surtout au Sud ou au Sud-Ouest de la Slovaquie<sup>2</sup>. Les „non-spécialistes“ aiment plutôt „expérimenter“ avec le vin comme produit final. Ils le mélangent avec d'autres boissons, p.

<sup>1</sup> [www.fra.cityvox.fr/guide\\_paris/ou-boire-un-vin-chaud-a-paris\\_3503967/PageN...](http://www.fra.cityvox.fr/guide_paris/ou-boire-un-vin-chaud-a-paris_3503967/PageN...)

<sup>2</sup> Par ex.: à Rača, Jur, Pezinok, Modra

ex. le vin blanc avec de l'eau ou le vin rouge avec du coca ce qui peut très bien choquer les Français.

Les Français connaissent des vins jeunes ou nouveaux, mais, d'après nos connaissances, ils les boivent plutôt en petite quantité (surtout pour la dégustation), tandis que les Slovaques organisent les fêtes de l'automne où le vin jeune (le vin nouveau) coule par des ruisseaux. En automne, aucune foire, aucun marché ne peuvent exister sans le vin nouveau<sup>3</sup>.

Pour mentionner aussi une particularité slovaque quant aux boissons faites à base de jus de raisins, il faut citer la « vinea » – une boisson gazeuse non alcoolisée qui n'est fabriquée nulle part ailleurs. Ce sont les spécialistes slovaques qui ont inventé la recette pour la fabrication de la vinea blanche et rouge. La petite Slovaquie l'exporte dans plusieurs pays européens et même aux États-Unis.

### **Routes de vin et Musées de vin**

En France, il existe beaucoup de routes de vin, par exemple: Route des vins d'Alsace<sup>4</sup>, Route des vins du Val de Loire, Route des vins de Bourgogne, Route des vins de Provence etc. En Slovaquie, il n'existe pour le moment qu'une seule - la Route de vin des Petites Carpates<sup>5</sup>. On espère en fonder plusieurs en avenir car la Slovaquie possède des régions du vignoble très particulières comme par exemple une grande partie de la région du Tokay.

Même si la Slovaquie n'est pas un pays typiquement viticole, on peut y trouver plusieurs musées de vin, par exemple celui de Prešov ou celui de Moldava nad Bodvou. À Prešov, il y a une exposition de vins provenant de toutes les régions de la Slovaquie et de la Moravie<sup>6</sup> ainsi que d'autres pays et régions du monde. Chaque année, on y organise un grand défilé international de vin. Parmi les musées de vin célèbres en France on peut citer par exemple : Musée du Vin de Paris, Musée du Vin de Bourgogne, Musée du Vignoble et des Vins d'Alsace, Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou etc.

## **II. Fiche pratique**

Notre choix du lexique n'est pas limité, l'enseignant peut l'adapter et l'exploiter conformément aux besoins de son cours et de son public.

### **Cours précédents**

La cuisine française et slovaque, les fromages français, suisses et slovaques.

### **Public**

Adolescents ou adultes (idéal pour les étudiants en spécialités: hôtellerie, restauration); niveaux variables (débutants, intermédiaires et/ou avancés en FLE – selon le mode de présentation des documents et le niveau d'approfondissement souhaité), cours en langue maternelle (slovaque) et étrangère (française).

### **Objectifs**

Enrichissement culturel (le rôle économique et humain du vin en France et en Slovaquie – la comparaison).

Enrichissement géographique (les vignobles en France et en Slovaquie).

Acquisition des connaissances lexicales (le vocabulaire oenologique).

Révision ou acquisition de la grammaire: le pronom „on“, l'adjectif qualificatif, l'article partitif, l'adjectif numéral.

---

<sup>3</sup> *sl.* burčiak

<sup>4</sup> La plus ancienne de France. Elle a cinquante ans.

<sup>5</sup> *sl.* Malokarpatská vínna cesta

<sup>6</sup> République tchèque



Éventuellement: Stimulation à l'expression orale et écrite (savoir exprimer des consignes, savoir présenter un produit: le vin, les bouteilles, les verres).

### **Matériel**

La carte de France, la carte de Slovaquie, les dépliants sur les vins français, slovaques, tchèques (éventuellement ceux d'autres pays), quelques étiquettes, le matériel avec les informations sur les différentes sortes de fromages, les documents complémentaires: par ex. les photos de caves, de vignobles, les bouchons etc., les photocopies des chansons, des poèmes, les images de l'art de la peinture. On peut élargir le thème en utilisant le document renseignant sur les étapes principales de la fabrication du vin.

### **Durée**

Deux ou trois heures de cours.

### **Cours suivant**

Les fêtes en France (en francophonie) et les fêtes chez les Slovaques.

## **Organisation pédagogique**

### **A. Première étape:**

Présenter de courts textes authentiques et des photos.

#### **La vigne**

Le vignoble français s'étend sur environ 950 000 ha. On compte 460 000 viticulteurs qui font une déclaration de récolte. Production: environ 65 millions d'hl aujourd'hui, mais 83 en 1979. (Source: *Le nouveau Guide France*, Hachette 1994, p. 283)

#### **Le vin**

Le vin n'est pas seulement un produit agricole; c'est aussi une œuvre d'art. Chaque cru a sa personnalité, et il existe en France des règles pour le servir et pour le déguster. Depuis 1920 sont nées plus de 25 confréries à la gloire du vin français. La « Confrérie des Chevalier du Tastevin » a pour devise un calembour: « Jamais en vain, toujours en Vin »

(Source: *Le nouveau Guide France*, Hachette 1994, p. 335)

### **L'arrêt sur les textes:**

#### **a) - Questions:**

Comprenez-vous l'expression « *Jamais en vain, toujours en Vin* » ?

Quelques autres expressions phraséologiques françaises:

*Le vin est tiré, il faut le boire.* On ne peut reculer, il faut achever ce qui est commencé.

*Boire comme un trou.* Boire beaucoup.

*Faire cul sec.* Vider son verre jusqu'au fond.

*Boire en Suisse.* Boire seul.

Connaissez-vous certaines expressions slovaques ayant le rapport avec le vin?

Exemples:

*Vodu káže, víno pije.*

*Aj v škaredom sude môže byť dobré víno.*

*Kto pije vína mnoho, potratí rozum od toho.*

*Voda ženie mlyny a víno jazyky.*

*Vínko hreje, vínko páli, vínko múdre hlavy šiali.*

*Víno do hlavy, rozum von z hlavy.*

### **Activité 1:**

**Essayez d'exprimer en français le sens des expressions slovaques précédentes.**

#### **b) - Vocabulaire:**

Expliquer les mots du lexique œnologique qui se trouvent dans les textes:

*vignoble, viticulteur, récolte, cru*

### **B. Deuxième étape:**

- Le travail avec la carte de France: Les vignobles sont des traits constitutifs du paysage français. Présenter quelques régions viticoles françaises avec les noms de leurs crus célèbres.

- Demander aux apprenants s'il connaissent les régions viticoles slovaques, les présenter et nommer les marques connues des vins rouges et blancs slovaques.

### **Activité 2:**

#### **Qu'est-ce que vous en pensez? C'est vrai ou faux?**

Le vin fait grossir.

On ne doit jamais mélanger le vin avec l'eau.

Les Slovaques aiment mélanger le vin rouge avec du coca.

Le vin est une boisson non-alcoolisée.

En Slovaquie, on ne boit du vin qu'occasionnellement.

En France, on mange du fromage souvent accompagné du vin.

La consommation moyenne annuelle en France est de 60 litres de vin par personne.

### **C. Troisième étape:**

Il y a plusieurs verres: pour l'eau, le vin rouge, le vin blanc, le Champagne etc.

- Présenter les verres :

*coupe, flûte, gobelet, verre à pied, verre à vin, verre à liqueur, verre à bière*

- Lire le poème:

#### *Le Verre*

Nous ne pouvons rien trouver sur la terre,

Qui soit si bon, ni si beau que le verre.

Du tendre amour berceau charmant,

C'est toi, champêtre fougère

C'est toi qui sers à faire

L'heureux instrument

Où souvent pétille,

Mousse et brille,

Le jus qui rend

Gai, riant,

Content.

Quelle douceur

Il porte au cœur!

Tôt,

Tôt,

Tôt,

Qu'on m'en donne,

Qu'on l'entonne;

Tôt,

Tôt,

Tôt;

Qu'on m'en donne

Vite et comme il faut;

L'on y voit, sur ses flots chéris,

Nager l'Allégresse et les Ris.

Charles-François Panard (1694 – 1765)

#### **Travail avec le poème:**

##### **a) Questions:**

- Les **vers** de ce poème forment une représentation d'un type de **verre**. Comment s'appelle-t-il?

- Vous êtes d'accord avec le poète? Relisez les deux premiers vers.

**b) Un peu de lexique:**

*un ballon* – du vin dans un verre à pied

*un communard* ou *un camisard* – un verre de vin rouge avec du cassis

*un petit blanc* – petit verre de vin blanc sec

*un Côte* – abréviation de un verre de Côtes du Rhône

*un tilleul* – mélange de vin blanc et de vin rouge

*une cheminée* – un demi-litre de vin rouge

**Activité 3:**

**Transformez les phrases suivantes en évitant le pronom „on“:**

On peut donner ce porte-bouteilles à notre papa.

On descendra ces bouteilles à la cave.

On boit du jus de raisin.

On aime le vin nouveau.

On n'a plus rien à boire.

On a soif!

**Activité 4:**

**Lisez les phrases de la colonne gauche et cherchez les traductions convenables dans la colonne droite:**

a) Est-ce que ce petit vin vous plaît?  
(ne)chcete?

*Vypite si niekoľko dúškov,*

b) Buvez quelques coups, voulez-vous?  
víno.

*Po obedě si dám svoje (obvyklé)*

c) Après le déjeuner, je prend mon vin.

*Ešte je (tam)(trochu)víno(a).*

d) Il y a encore du vin.

*Chutí vám to vínko?*

**Activité 5:**

**a) Trouvez l'article partitif dans les phrases des exercices précédents et expliquez son utilisation. Affirmez vos explications aussi à l'aide des phrases suivantes:**

On prend **du** cognac ou **de la** borovička comme apéritif?

Quand la récolte est bonne, il y a **du** travail pour quelques jours dans la vigne.

Dans la région de Bordeaux on produit **du** vin rouge ou **du** vin blanc?

**b) Dans les phrases suivantes il y a des prépositions ou des déterminants soulignés. Expliquez les règles de leur utilisation:**

Nous aimons les vins.

J'aime le vin rouge.

Pierre préfère le Champagne.

Les Français on aussi du « burčiak »?

J'ai acheté une bouteille de vin.

Il a une bouteille pleine du vin dont nous avons parlé.

L'eau est moins cher que le vin.

Il boit du vin.<sup>7</sup>

Je parle du vin.<sup>8</sup>

**Themes de recherche et de réflexion**

**Lisez et répondez:**

Quand est-ce que le Champagne peut être vendu?

<sup>7</sup> l'article partitif

<sup>8</sup> l'article défini + préposition *de*

Pourquoi le Champagne se nomme aussi « la reine des boissons », « le Vin de Dieu », ou « le vin de roi »?

### **Le Champagne**

La Champagne est connue par le Champagne, grâce aux poètes et écrivains qui n'imaginaient pas une fête sans Champagne. Et c'est vrai! Cette reine des boissons couronne magnifiquement tous les grands événements, que ce soit une naissance, un mariage ou l'an nouveau.

Le vignoble champenois couvre actuellement 26 000 ha dont 80 % dans le département de la Marne. Planté pour 75 % de cépages noirs (Pinots noirs, Pinots meuniers) et pour 25 % de cépages blancs (Chardonnays), il est réparti entre 17 000 vigneron (exploitant ensemble 20 300 ha) et 60 maisons de négoce (5 700 ha de vigne).

En Champagne, la tâche de produire le raisin revient généralement au vigneron cependant que l'élaboration du vin lui-même appartient principalement au négoce.

Les maisons de Champagne disposent de vastes caves dont la longueur totale dépasse 200 km. C'est là que se fait l'élaboration du vin car la qualité du Champagne exige un vieillissement prolongé.

(Source: L'Amitié / Friendship, 7/1988, p. 6-7)

### **Activités 6:**

**a)** Dans le text précédent se trouve l'adjectif *champenois*. **Observez** d'autres adjectifs dérivés du nom de la région vignoble ou de la ville **et formez** leur féminin:

Alsace (alsacien), Bourgogne (bourguignon), Bordeaux (bordelais), Languedoc (languedocien)

**b)** Cherchez dans les textes précédents les mots qui ont « vin », « vigne » ou « viti- » pour racine et essayez de former d'autres mots dérivés.

### **Activité 7:**

Travail avec les images, tableaux, dessins. Nous proposons utiliser la peinture de **Lubin Baugin** (vers 1612-1663) *Nature morte à l'échiquier* et de **Pablo Picasso** (1881-1973) *La Bouteille de vin*. Les apprenants regardent les peintures et il peuvent parler quel sens représente le verre de vin au tableau etc. et comparer les styles des deux peintres.

### **Activité 8:**

Travail avec quelques épisodes du film *L'aile ou la cuisse* avec Louis de Funès et Coluche: Observez les comportements des héros du film dans des restaurants et le rôle du vin dans la vie et dans la culture française. (Après le film – une discussion)

### **Activité 9:**

Travail en groupes: Menez une enquête autour de vous et renseignez-vous auprès de vos amis quelle marque de vin préfèrent les hommes et les femmes.

### **Conclusion**

Pour conclure le thème du vin, nous proposons une chanson française. Il y en a plusieurs. Les chansons convenables sont par exemple:

*Chevaliers de la table ronde*

*Plantons / chantons la vigne*

Nous pouvons rappeler aussi quelques chansons slovaques avec le même thème:

a) - *Nepi, Jano, nepi vodu, voda ti je len na škodu,*

*ale sa ty napi vína, to je dobrá medicína.*

b) – *Vodu, vodu, nechcem ja ju ...*

*Víno, víno, to piť budem, dokiaľ ja na svete živý budem.*

c) – *Nalej mi vína, Malvína, nech mám nápev veselý...*

d) – *Viněčko bílé* (Sud-Ouest de la Slovaquie et la Moravie)

A la fin du cours, il n'y a rien de plus beau que de voir les apprenants qui sortent de la salle en chantonnant la chanson apprise.

Nous n'avons pas exploité toutes les possibilités du travail. Cependant, nos propositions peuvent servir de modèle pour des enseignants du français.

### **Literatura:**

- BIROVA, J. *Maturujem z francúzštiny po novom. 2. diel.* Slovenská republika: Vzdelávanie Don Bosca 2006. 302 p.
- BON, F. *Le vin. L'Amitié / Friendship*, XIX, 5/1986, p. 4-6.
- BOUTHIER, C. – BRUFFA, A. – CHARLES, R. - WILLIAME Ch. *Français / B.E.P. 1.* Paris: Nathan technique 1984. 224 p.
- FARKAŠ, J. *Všetko o víne. Tajomstvá kvality vína.* Martin: Neografia 1998. 171 p.
- FERRAN, P. « *Garçon, s'il vous plaît !* ». *Reflét* No 8, décembre 1983/janvier 1984. p.44-47.
- GRENET, J.-J. – VILLAS, S.-D. *In vino veritas.* Le français dans le monde No 209, mai/juin 1987, Fiches pratiques / Documents III. – IV.
- HABOVŠTIAKOVÁ, K. – KROŠLÁKOVÁ, E. *Frazeologický slovník. Človek a príroda vo frazeológii.* Bratislava: Veda Vydavateľstvo SAV 1996. 176 p.
- KAPITÁŇOVÁ, K. – OBDRŽÁLKOVÁ, E. *Práca s odborným textom na hodinách francúzskeho jazyka na stredných školách.* Bratislava: Pedagogický ústav mesta Bratislavy 1987. 91 p.
- La Champagne – Terre de batailles – Terre de la noble goutte.* L'Amitié / Friendship, XXI, 7/1988, p. 6-7.
- MEŠKOVÁ, L. *Communication interculturelle. France – Slovaquie.* Banská Bystrica: EF UMB 2007. 74 p.
- MICHAUD, G. – KIMMEL, A. *Le nouveau Guide France.* Paris: Hachette 1994. 352 p.
- MIKUŠ, J. A. *La Slovaquie. La vérité sur son histoire.* Toronto: Institut culturel slovaque 1991. 112 p.
- MILLOT, Y. - MILLOT R. *Regards sur le monde.* Paris: Belin 1972. 287 p.
- PETIT ROBERT. *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française.* Paris: Robert 2005.
- RADIMA, O. *Francouzština a čeština – systémové srovnání dvou jazyků.* Praha: SPN 1977. 296 p.

### **Wine Related Lexis in the French Class**

**Resumé:** *The article is divided into two main sections. The first one is theoretical including information about distinctive practices connected with wine consuming in France and Slovakia. The focus is on sociocultural differences. The other part is practically oriented presenting specific suggestions of using winery topic and its terminology in French classes through short texts, exercises, discussions and student research.*

**Key words:** *wine, restaurant, drink, museum, exercise, poem, glass, song*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Bubáková, Júlia, Mgr., PhD., Katedra romanistiky, Fakulta humanitných vied ,  
Univerzita Mateja Bela, Tajovského 40, 974 01 Banská Bystrica, Slovaquie  
e-mail: bubakova.julia@fhv.umb.sk, bubakova.julia@orava.sk**

# EL VINO Y LA BORRACHERA: CONTRIBUCION GITANA AL LEXICO DE LAS LENGUAS ROMANICAS<sup>1</sup>

Zuzana Čengerová

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá slovy romského původu (romismy) ze sémantického okruhu pití, konzumace alkoholu a zejména pak vína, která pronikla do argotu vybraných evropských jazyků. Soustředíme se zejména na španělštinu a rumunštinu, zmiňujeme též maďarštinu, češtinu a další jazyky. Tato slova rozebereme z hlediska etymologického a sémantického a uvedeme příklady jejich užití získané během našeho sociolingvistického výzkumu.

**Klíčová slova:** romština, romismy, lexikologie, etymologie, caló, sociolingvistika

La lengua romaní dio muchas palabras al argot de varias lenguas europeas. Los campos más frecuentes en los que aparecen las palabras de origen romanó son varios, se trata, por ejemplo, de denominaciones de personas (en esp. *chaval* "chico"), familiares (en esp. *vato* "padre"), partes del cuerpo (en esp. *muy* "boca" - p. ej. en la expresión *achantar la muy* "callar la boca", *pinrel* "pie"), prostitución y sexo (en esp. *lumi* "prostituta", *minche* "vagina"), delincuencia y actos criminales (en esp. *chorar* "robar", *churi* "navaja"), dinero (en esp. *parné* "dinero"), calidades y características de personas o cosas (en esp. *chachi* "bueno, excelente", *chungo* "malo", *majara* "loco", *chalado* "loco"), comida (en esp. *jalar* "comer", *manró* "pan") y, también, bebida y embriaguez.

En esta ponencia vamos a centrarnos en el último campo semántico mencionado y vamos a tratar sobre el léxico de origen romanó que expresa la consumición de alcohol (sobre todo del vino) y el estado de embriaguez. El enfoque principal de nuestra atención está en la lengua española, pero vamos a mencionar también ejemplos del rumano y de otros idiomas.

Empecemos por el acto de beber. El significado del verbo beber (en romanó *pijel*) se ha limitado, en la mayoría de idiomas, a la consumición de alcohol. Entre los gitanos en toda Europa, el alcohol fue tradicionalmente considerado una bebida de fiesta, se bebió sobre todo en ocasiones especiales. Aún hoy en días los gitanos acostumbran llevar el alcohol al cementerio donde yacen sus muertos para que ellos puedan festejar también en el más allá. Sin embargo, el nefasto efecto del alcohol fue conocido generalmente: su consumición estaba prohibida durante varios actos rituales, p.ej. durante vigilancia del muerto y se sabía que el alcohol afecta la mente.<sup>2</sup> Ya en el pasado muchos de los gitanos, sobre todo hombres, se abandonaban a la desenfadada consumición de alcohol, el hecho que está documentado en la tradición oral de los gitanos. La comunidad gitana condenaba a tales individuos y les incitaba a la responsabilidad y a la mejora. La consumición de alcohol está extendida generalmente (pero no exclusivamente) en las capas marginales de la sociedad y el argot cuenta con muchísimas expresiones referentes a este fenómeno. Por eso no es extraño que el argot de muchas lenguas contenga tantas palabras de origen romanó relacionadas con esta temática.

El ya mencionado verbo *pijel* "beber" y sus variantes y derivados aparecen con el significado de "consumir alcohol" en muchas lenguas. En el húngaro, por ejemplo, hay palabras *piál* "beber alcohol", *pia* "alcohol", *piálás* "consumición desenfadada de alcohol"<sup>3</sup>,

1 Tento výstup vznikl za plné podpory GAUK, číslo projektu 80309.

2 La vigilancia del muerto dura tres días y va acompañada con una serie de órdenes y prohibiciones. Se trata de un ritual muy importante en la comunidad gitana.

3 El sufijo húngaro *-ás* designa un sustantivo derivado del verbo.

*piálda* "lugar donde se bebe alcohol, p.ej. el bar"<sup>4</sup>, *piás* "borracho"<sup>5</sup> y muchas otras. Todas estas palabras son muy comunes también en el lenguaje juvenil como ha confirmado nuestra reciente investigación sociolingüística.<sup>6</sup> Pasemos ahora a las lenguas románicas. En el rumano coloquial encontramos palabras como *pileală* "consumición de alcohol", *pili* "beber", *pilangiu* "uno que suele beber alcohol", *pilit* "borracho".<sup>7</sup> En el portugués aparece el verbo *piar* "beber" y el adjetivo *pio* "borracho".<sup>8</sup>

La expresión romaní para denominar el estado de embriaguez es *mato* "borracho". En el argot checo existe el sustantivo *mátora* "borracho"<sup>9</sup>, en el argot húngaro encontramos las palabras *mattó* "borracho" o más común *mátó* "borracho", *mátós* "borracho" que extiende su significado también a la consumición de drogas: "bajo la influencia de los estupefacientes".<sup>10</sup> En el argot rumano aparece el adjetivo *matol*<sup>11</sup> "borracho", "adormecido".

De las bebidas alcohólicas es el vino (en romanó *mol*) que más ha penetrado en varias lenguas. En el argot rumano aparece la palabra *mol* y sus derivados *molan* y *molete* con el significado de "vino".<sup>12</sup> Las palabras húngaras *mólés*<sup>13</sup> y su variante *molyos* - ambas con el significado de "borracho (ligeramente)" - probablemente tienen el origen romanó (originalmente pudo significar "borracho del vino" que no es improbable si consideramos la tradición de la vitivinicultura en Hungría), aunque no todos los diccionarios etimológicos húngaros mencionan esta acepción<sup>14</sup>. Además, evidentemente, el sufijo húngaro *-és* en el caso de *mólés* designa un adjetivo derivado del sustantivo. Sin embargo, en el húngaro no existe un sustantivo *mól*. Por eso, según nuestra opinión, en este caso se trata del origen romanó.

En el argot español encontramos la palabra *mol* "vino" y su derivado *mollate* "vino" que, según nuestra investigación, a veces puede llevar también el significado de alcohol en general o de "calimocho" (mezcla de vino tinto y coca-cola). Julia Sanmartín Sáez<sup>15</sup> cita en su Diccionario de argot los siguientes ejemplos de uso: "*Se ha aficionado al mol, se pasa el día en el bar*", o bien: "*En la taberna se hincha de mollate*". La palabra *mollate* - que proviene del locativo romanó (*mol'ate*) - está documentada varias veces también en el corpus CREA<sup>16</sup>: "A

---

4 El sufijo húngaro *-da* designa un establecimiento donde se hace algo y corresponde aproximadamente con el sufijo español *-ería*. Confr. *cukrásda* = pastelería.

5 El sufijo húngaro *-s* designa un adjetivo derivado del sustantivo.

6 Un 99% de nuestros informantes húngaros conocía estas palabras. Cfr. ČENGEROVÁ (2007), p. 206.

7 Confr. CIORĂNESCU (2005), p. 598.

8 MACHADO (1987) menciona dos hipótesis acerca del origen del verbo *piar*: de lenguas indias o del gitano. Sin embargo, no expresa dudas sobre el origen gitano del adjetivo *pio*.

9 Cfr. HUGO et al. (2008), p. 227.

10 Cfr. KÖVECSES (1998), p. 193.

11 Cfr. CIORĂNESCU (2005), p. 497.

12 Ibid., p. 519.

13 Cfr. KÖVECSES (1998), p. 212.

14 Los diccionarios a veces mencionan el origen del argot alemán. Es verdad que en alemán aparece el adjetivo *molum* "borracho", sin embargo, según nuestra opinión, se produjo un error de interpretación etimológica ya en los diccionarios alemanes que suponen (véase KLUGE) un posible origen yiddish (de *mole* "lleno") y que sirven con frecuencia como fuentes para la interpretación de la jerga de otras lenguas de la Europa central. De la palabra yiddish *mole* proviene sin duda alguna más bien el adjetivo húngaro *molett* "(mujer) llenita" que aparece en el eslovaco como *moletka*, y no el adjetivo *mólés*.

15 SANMARTÍN SÁEZ (2002), p. 571-572.

16 Cfr. www.rae.es

*pesar de ser un pijo le gustan el mollate y los callos*" (El Mundo), *"un bocata y una botella de buen mollate* (La radio en España), *"se le iba poniendo colorao del mollate el ojo bueno"* (novela de Fernando Quiñones). Más ejemplos de Internet<sup>17</sup>: *"Con el mollate rápidamente entrábamos en calor"*, *"a los postres, entre el mollate y la pañí, surgió la política"* (El Mundo), *"aquí tenemos a Juan de Dios y a su papá con una borrachera de mollate impresionante"*.

En el checo coloquial aparece la expresión (*být*) *namol* (escrita también por separado *na mol*) en el significado de "estar borracho". A pesar de que los diccionarios no mencionan el posible origen romanó<sup>18</sup>, opinamos que la etimología romaní es muy probable. Tomamos en consideración sobre todo el significado original de la palabra romaní *mol* "vino" y el hecho de que este lexema aparece también en otros idiomas (no sólo en el alemán y húngaro, sino también en el rumano y español). Al mismo tiempo el checo a veces tiende a expresar el estado de embriaguez o la costumbre de beber a través de la denominación del alcohol concreto (así en el checo tenemos por ejemplo expresiones como *pivař* "uno que suele beber cerveza", *ovíněný* "ligeramente borracho del vino" o *být v lihu*, literalmente "estar en el alcohol").

### Literatura

ACADEMIA DAS CIENCIAS DE LISBOA: *Dicionário da Língua Portuguesa Contemporânea*. Lisboa: Academia das Ciências de Lisboa, Editorial Verbo, 2001.

ČENGEROVÁ, Z. *Výrazy z romštiny ve španělštině a maďarštině*. Nevydaná diplomová práce. Praha: FFUK, 2007.

CIORANESCU, A. *Dicționarul etimologic al limbii române*. București: SAECULUM, 2005.

CLAVERÍA, C. Estudios sobre los gitanismos del español. *Revista de Filología Española* - Anejo LIII. Madrid, 1951.

DAVIDOVÁ, E. *Romano drom. Cesty Romů 1945-1960*. Olomouc: Interface, 2004.

HOLUB, J., KOPEČNÝ, F. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha: Státní nakladatelství učebnic, 1952.

HOLUB, J., LEYER, S. *Stručný etymologický slovník jazyka českého*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1978.

HÜBSCHMANNOVÁ, M., ŠEBKOVÁ, H., ŽIGOVÁ, A.: *Romsko-český a česko-romský kapesní slovník*. Praha: Fortuna, 2001.

HUGO, J. a kol. *Slovník nespisovné češtiny*. Praha: Maxdorf, 2006.

FAZAKAS, I. *Jasszok, zsarók és cefkavágók*. Budapest: Fekete Sas Kiadó, 1999.

JUHÁSZ, J. *Magyar értelmző kézikönyvtár*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1999.

KLUGE, F. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Berlin: Walter de Gruyter, 1989.

KÖVECSES, Z. *Magyar szleng szótár*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 1998.

---

17 Cfr. ČENGEROVÁ (2007), p. 140.

18 MACHEK (1957), supone en la p. 304 que la palabra proviene del argot alemán *Molum* y que es probablemente de origen hebreo. El mismo origen cita también KLUGE (1989) que cita el adjetivo *molum* "borracho", conocido desde el siglo XVIII, que proviene de *rotwelsch* (argot antiguo alemán), y lo relaciona con la expresión yiddish *mole* "lleno". En su diccionario posterior, MACHEK (1971) supone el origen del antiguo verbo checo *mlamolati* "charlotear" y menciona la expresión *ožralý na mlamoly* (significa probablemente "borracho hasta no ser capaz de hablar correctamente"), documentada en el año 1836. NOVOTNÝ (2004) dice que tiene origen del sustantivo checo *mol* "polilla", ya que en el checo antiguo se usaba el diminutivo *molek* para designar una persona borracha. Según dice, se trataba de una comparación del modo de andar de los borrachos y del modo de volar de las polillas.



- MACHADO, J. P. *Dicionário etimológico da língua portuguesa*. Lisboa: Livros horizonte, 1987.
- MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha: Academia, 1971.
- MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého a slovenského*. Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1957.
- NAVRÁTIL, P. et al. *Romové v české společnosti*. Praha: Portál, 2003.
- NOVOTNÝ, M. *Zákulisí slov podruhé*. Praha: Motto, 2004.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa, 2001.
- SANMARTÍN SÁEZ, J. *Diccionario de argot*. Madrid: Espasa, 2002.
- VEKERDI, J.: *Dictionary of Gypsy Dialects in Hungary*. Budapest: Terebess Kiadó, 2001.

***The wine and the inebriation: the Gypsy contribution to the lexic of Romance languages.***

***Resumé:*** *This paper deals with words of Romany origin from the semantical field of drinking, consumption of alcohol, first of all of wine which penetrated into argot of chosen European languages. We focus i.e. on Spanish and Romanian but we mention also Czech, Hungarian and other languages. We analyze these words from ethymologic and semantic point of view and we bring some examples of their use in the actual language acquired during our sociolinguistic research.*

***Key words:*** *Romany, Romany origin words, lexicology, ethymology, caló, sociolinguistics*

**Kontaktní adresa autora:**

**Mgr. Zuzana Čengerová, FFUK v Praze, Ústav románských studií, nám. J. Palacha 2, 11638 Praha 1.**

**"GOET LANT ES BRABANT, DAT ES WAER..."  
L'HISTOIRE DE LA VITICULTURE AUX PAYS-BAS  
MÉDIEVAUX  
D'APRÈS QUELQUES TÉMOIGNAGES LITTÉRAIRES<sup>1</sup>**

**Wilken Engelbrecht**

**Anotace:** *"Goet lant es Brabant, dat es waer..." Dějiny pěstování vína ve středověkých Nizozemích dle některých literárních textů.*

*Příspěvek podává přehled o pěstování vína v Nizozemích od devátého do čtrnáctého století. První zmínka datuje z roku 926, kdy flámský hrabě Arnulf I. daroval opatství Sv. Petra v Gentu vinohrady. Jak se podnebí oteplovalo, staly se zejména Brabantsko, Hennegavsko a región Lutyšska typické vinařské oblasti. Od r. 1430 se podnebí zase ochladilo a nizozemské víno se stalo postupně nepitelné. Příspěvek podává některé literární zmínky.*

**Klíčová slova:** *Víno, Nizozemí, Flandry, Brabantsko, Hennegavsko, středověká literatura, nizozemština, podnebí*

Une des premières mentions des Pays-Bas, qui nous donne une impression du pays, est dans le récit poétique de voyage d'Alcuin de York (735-804), ami de Charlemagne. Le poème est fait juste avant le début de la carrière d'Alcuin comme ministre de l'Éducation de l'Empire des Francs (*Carmen* 4, 1-13):<sup>2</sup>

*Cartula, perge cito pelagi trans aequora cursu  
Ostia piscosi flabris pete fortia Rheni,  
Ingrediens rapidis pontum, qua volvitur undis.  
Tum tua prelongo ducatur prora remulco,  
Ne cito retrorsum rapiatur flumine puppis.  
Si meus Albricus veniens occurrat in amne,  
« Vacci potens presul, » properans tu dicito, « Salve ».  
Nam tibi Hadda prior nocte non amplius una,  
In Traiecto mel comultimque buturque ministrant.  
Ut pute non oleum, nec vinum Fresia fundit.  
Hinc tua vela leva, fugiens Dorstada relinque:  
Non tibi forte niger Hrotberct parat hospital tecta,  
Non amat ecce tuum carmen mercator avarus.*

Parchemin, dirige-toi par un cours rapide à travers les plaines de la mer, et gagne grâce au vent les bouches puissantes du Rhin poissonneux, pénétrant dans les rapides rouleaux de l'onde. Qu'alors ta proue soit dirigée par un très long câble de halage, afin que ta poupe ne puisse être emportée à contre-courant par le fleuve. Si mon cher Albéric accourt au bord de l'eau, dis-lui vivement : « Salut, évêque puissant en vaches. » Et à Utrecht le prieur Hadda t'apportera pour la nuit du miel, de la bouillie et du beurre : car la Frise ne produit ni huile ni vin. Ensuite, lève les voiles et évite Dorestad : car il y a des chances que le noir Hrotberct ne t'offre pas l'hospitalité, d'un toit, puisque, marchand avide, il n'aime pas ta poésie.

Tous les évêques et autres dignitaires ecclésiastiques, comme fut Alcuin dans sa position de recteur de l'école cathédrale de York, faisaient régulièrement un voyage à Rome *ad limina* pour rendre compte de ses affaires domestiques au pape. Alcuin a fait son voyage

<sup>1</sup> Je veux remercier ici Mme. Vladena Heczková (Besançon) de sa révision linguistique française.

<sup>2</sup> Texte et traduction française après Lebecq, S. *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen-Âge*. Villeneuve d'Ascq : Presses Universitaires de Lille, 1983, pp. 21-22.

vers l'an 781 de York par la Mer du Nord et il a débarqué près de Leyde aux bouches du Rhin. À Utrecht, il était logé chez Albéric (†784), le quatrième évêque des Pays-Bas. D'un certain point de vue, le poème est presque caricatural : la rivière est fort agitée et le bateau d'Alcuin est tiré par un cheval de halage – la première fois dans la littérature historique, que nous écoutons de l'existence de ce type de transport. L'évêque est plutôt un éleveur et l'alimentation est typiquement hollandaise : du miel, du beurre et de la bouillie au lait. Pour son lecteur, Alcuin dit par surcroît, qu'on ne peut attendre à la Frise – le nom médiéval des Pays-Bas septentrionaux – aucun vin ou huile. Et là, où l'hôte pourrait obtenir du vin, dans la grande ville marchande de Dorestad,<sup>3</sup> un moine sans argent comme Alcuin n'était pas le bienvenu – le marchand Robert, archétype d'un Hollandais économe, n'aime pas les poètes.

Le récit d'Alcuin est en accord avec notre idée sur les Pays-Bas. Mais seulement deux siècles après la visite d'Alcuin à Utrecht, Arnoul I le Grand, comte de Flandres (889-956) donne, en 926, à l'abbaye comtale de St-Pierre de Gand, une vigne.<sup>4</sup> Il y a maintenant déjà 1070 ans, plus d'un millénium après la donation. Arnoul a eu une bonne raison de faire ainsi. Ce troisième comte de Flandres a suivi les traces de son père Baudouin II (863-918) qui a fait un nombre de fortifications au littoral pour défendre l'arrière-pays flamand contre les Normands. Après la mort de son frère Adalolf (†933), Arnoul a occupé l'héritage de son frère, Thérouan et Boulogne, il a conquis l'Artois et le Ponthieu et en 942, il a assassiné son rival, le comte-normand Guillaume I « Longue Épée » (av. 910-942). Par changement fréquent du parti, par une coopération étroite avec l'empereur Otton I, mais aussi avec les États flamands, Arnoul a su maintenir ses conquêtes et il a fait de Flandres l'aiguille politique entre l'Angleterre, la France et l'Empire allemand.

Quel est le rôle de la vigne dans cette politique? Le vin est un élément important de la liturgie. Jusqu'au Quatrième Concile du Latran (1215/6), tous les fidèles communiants ont obtenu automatiquement du pain et du vin.<sup>5</sup> Le vin s'importait et était relativement cher. Posséder une vigne donc signifiait l'économie et aussi un symbole de richesse. À cause de sa conduite non très éthique, Arnoul a eu besoin de la bienveillance de l'église. En outre, il a préféré un fort centre ecclésiastique *flamand*. Gand, fut comme ville à la frontière entre les deux états - de la France et de l'Empire allemand - presque idéal, et l'abbaye de St-Pierre fut l'abbaye comtale. Dans la donation, les vignes ne sont pas spécifiées. Il est possible que ces vignes fussent parmi les propriétés françaises d'Arnoul.

Ceci fut une chose usuelle. On sait que le chapitre de St-Servais de Maëstricht a possédé en l'an 983 des propres vignes et dès l'an 1139 la fonction des *cellerarii*, des cellériers, pour sa production de vin. Mais cette production ne fut pas au Limbourg, mais dans les régions de vin au long des rivières de l'Ahr et de la Moselle.<sup>6</sup>

Néanmoins, il y a eu la viticulture réelle aux Pays-Bas, parce que le chroniqueur brabançon Hennin de Merchtenen (avant 1360-après 1414) écrit dans sa *Chronique du Brabant* en 1414 (*Cronicke van Brabant*, vers 3964-3968, 3973-3976):

*Die vierde, ende heet Boenae,*

La quatrième lettre, elle s'appelle Boulogne-sur-Mer,<sup>7</sup>

<sup>3</sup> Dorestad, situé sur l'un des bras de l'embouchure du Rhin près de la ville moderne de Wijk bij Duurstede, était entre 600 et 850 le port principal des Pays-Bas. Au sein de l'Empire carolingien, Dorestad fût une possession personnelle de Charlemagne. Pour sa richesse, le port était pillé entre 834 et 873 cinq fois par les Vikings, qui ont situé ici entre 850 et 885 le capitale de leur royaume. Des travaux sur le Rhin ont comblé le port et après 885 la ville décline rapidement.

<sup>4</sup> Noterdaeme, J. « Studiën over de vroegste kerkgeschiedenis van Brugge. II. De fiscus Weinebrugge en de herkomst van de St. Salvatorskerk te Brugge. » *Sacris Erudiri* 7 (1955), pp. 131-139.

<sup>5</sup> Van Uytven, R. *Geschiedenis van de dorst*. Leuven: Davidsfonds, 2007, p. 19.

<sup>6</sup> Hackeng, R. *Het middeleeuwse grondbezit van het Sint-Servaaskapittel te Maastricht in de regio Maas-Rijn*. Maastricht : Regionaal Historisch Centrum Limburg, 2006, pp. 29, 59, 128.

<sup>7</sup> Le nom flamand de *Boulogne-sur-Mer* est *Bonen*.

*Dats goet lant, als ic verstaet.*  
*Goet lant eest, want goede vrucht,*  
*Esser uut comen, daer verhuecht,*  
*Seere es bij soete Kerstenhede.*

(...)

*Goed lant es Brabant, dat es waer,*  
*Van scoene rivieren, fonteinen claer,*  
*Van beempden, van wingaerden, van foreesten,*  
*Vol goets lants, vesche ende beesten.*

Ce signifie « bonne terre », comme je comprends.  
Il est bon pays, car il a des bons fruits,  
Il les produit, les fruits ravissent  
Très bien tous les chrétiens.

(...)

Un bon pays est le Brabant, c'est vrai,  
Avec des belles rivières, fontaines claires,  
Avec des champs, vignobles et forêts,  
Bondé de bon pays, poissons et bêtes.

On pourrait dire, que c'était la licence poétique. Hennin a décrit comme acrostiche *Brabantia* tous les souverains magnifiques du Brabant – le passage cité dépeint Pépin III le Bref (vers 715-768), premier roi carolingien et père de Charlemagne – mais Hennin vit au quinzième siècle, un siècle où les mentions des vignes flamandes, brabançonnaises et même utrechtoises sont nombreuses.

On sait, que les moines de l'abbaye de St-Pierre de Gand ont cultivé le vin sur les collines de Gand au long de l'Escaut depuis le treizième siècle jusqu'au 1810, quand Napoléon a prohibé la production du vin dans cette région. Ces vignobles ont été renouvelés en 1975 et en l'an 2004, les Gantois ont débouché leur premier vin. Puis il est probable, que les vignes données par Arnoul sont les mêmes que les vignes renouvelées dans le vingtième siècle.<sup>8</sup>

Nous avons bien des informations sur la viticulture des Pays-Bas dans les quatorzième et quinzième siècles. Les pays de vignobles des Pays-Bas s'étendaient à cette époque dans la vallée de la Meuse avec les vallées de ses affluents la Vesdre et l'Ourthe. Pour cela, la cour brabançonne s'est approvisionnée en vin provenant de Hainaut et du pays liégeois. Du côté néerlandophone, le Brabant fut pays viticole. On a connu les vignes dans les collines ensoleillées aux environs d'Hoegaarden, Halles, Asse et Grimbergen, dans une longue bande de terrain dans le Hageland entre Louvain et Diest – avec un centre important à l'abbaye d'Averbode – jusqu'au Bois-le-Duc (voir la carte). La cour à Bruxelles achetait aussi du vin brabançon et ce vin était exporté vers les Pays-Bas septentrionaux, l'Angleterre et les pays scandinaves.<sup>9</sup>

On se demande, bien-sûr, comment c'était possible. Les Pays-Bas n'ont aucune région inondée de soleil comme la France et, sauf les Ardennes, il n'y pas de collines favorable à la viticulture. Bien, il y a assez d'études profondes sur le changement climatique pendant le dernier millénium. Grâce aux annales monastiques, chroniques de villes et chroniques historiques comme celles de Hennin de Merchtem, nous savons d'une manière assez précise comment le climat s'est développé dès le Moyen-âge. Au dix-huitième siècle, la météorologie professionnelle a commencé, d'abord à Prague, où le Clementinum est la plus ancienne station météorologique de l'Europe (1752).

---

<sup>8</sup> Verstraete, J. « Wijngaard Sint-Pietersabdij In Monte Blandinio », *Stadsmagazine Gent* Januari 2004, pp. 2-4.

<sup>9</sup> Van Uytven (2007), pp. 38-43.

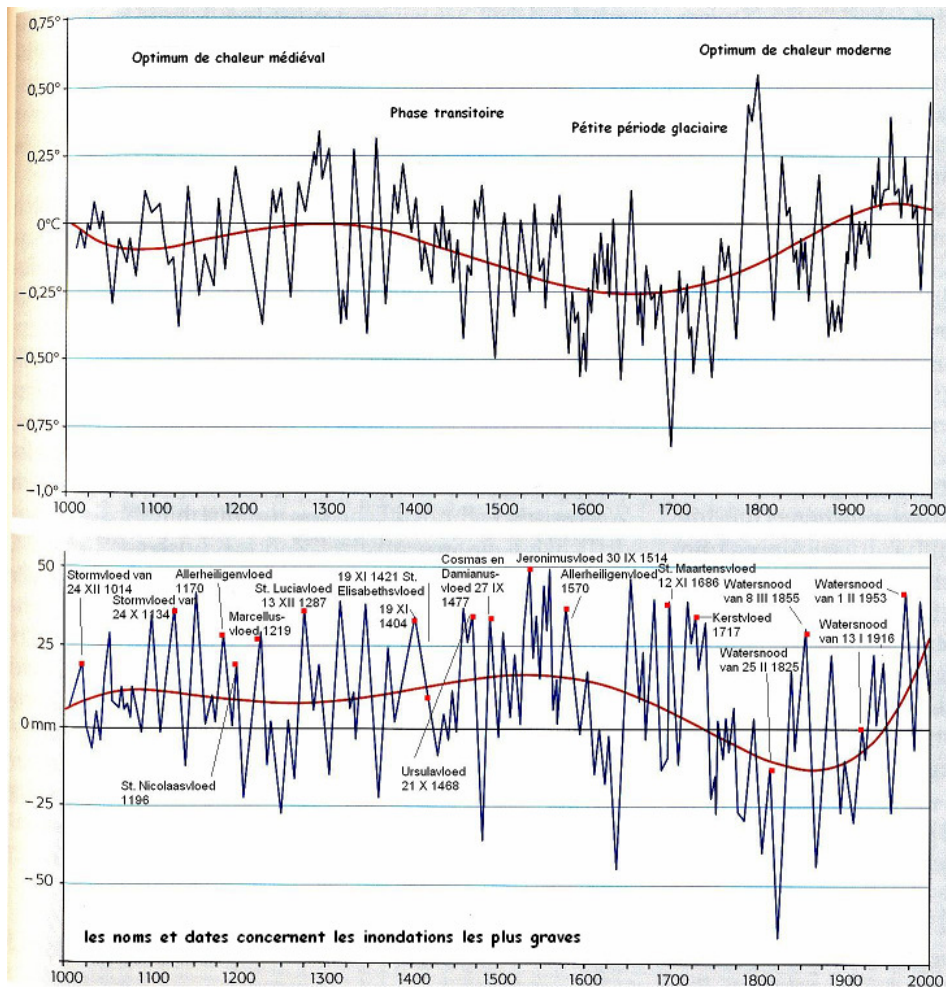
Pays de vignobles aux Pays-Bas  
vers 1350 - 1400



On sait que les températures moyennes annuelles augmentaient depuis les temps romains jusqu' à l'an 600. Puis le climat se défroissait jusqu'à l'an 1170. Il a suivi un siècle d'échauffement avant que le climat ait atteint vers 1285 son optimum. La température annuelle est restée plus ou moins constante jusqu' à l'an 1350, et a baissé très vite dès l'an 1430. On est arrivé au point plus bas de la *petite période* glaciaire vers l'an 1600 et dès 1700 jusqu'à l'an 1980, la température moyenne annuelle ne cessait de monter de l'an en l'an. Logiquement, on puisse atteindre maintenant une période de refroidissement.

Comme montrent les diagrammes, chaque changement climatique accompagne des alternances extrêmes des périodes très humides et très sèches et de fortes alternances de température. Ces phénomènes causent dans les Pays-Bas de grandes marées. Les plus grandes inondations furent en l'an 1170 (la *Marée à la Toussaint*, qui a causé le Waddenzee), la *Marée de St-Lucie* de l'an 1287, qui a formé le Zuiderzee, les trois *Marées de St-Elisabeth* (1404, 1421, 1424) qui ont réduit la Zélande à une série de petites îles et ont fait le Biesbos, la *Marée à la Toussaint* de l'an 1570 (formation de l'Escaut de Ouest), la *Marée de Noël* de l'an 1717 (la dernière grande inondation des Pays-Bas septentrionaux) et les quatre inondations en 1825, 1855, 1916 et 1953 qui furent la raison des poldérisations modernes.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Dates tirés de l'étude magistrale de Buisman, J. *Duizend jaar weer, wind en water in de Lage Landen*. Franeker“ KNMI, 1995-2006, *passim*.



Variations de température annuelles (en haut) et variations des précipitations (en bas) entre l'an 1000 et l'an 2000 dans l'Europe centrale et nord-ouest. Les courbes rouges montrent les tendances calculées sur base des cycles de 31 ans.

(Après R. Glaser, *Klimageschichte Mitteleuropas*. Darmstadt 2001, 181)

La période après l'an 1170 fut dans les Pays-Bas une période d'accroissement de population. Grâce aux Croisades dans le Proche-Orient, on fait connaissance avec le know-how de la vidange, des grains résistants à l'humidité et les sabots. La période de 1170-1430 est aussi l'âge d'or de la viticulture aux Pays-Bas. Mais le climat plus chaud a fait monter le niveau de la mer. Il a ainsi provoqué les inondations qui ont réduit le territoire des Pays-Bas. De l'autre côté, les dix-septième et dix-huitième siècles sont la période de grandes poldérisations néerlandaises. Ce n'est pas par hasard parce que le climat se refroidissait, le niveau de la mer s'abaissait et le nombre d'inondations a diminué.<sup>11</sup> Mais en même temps, c'était la période où la bière et les spiritueux ont réussi la percée, parce que le vin du nord s'est fait littéralement imbuvable.

Au Moyen-âge, il y a eu du vin et du « vin ». Depuis le treizième siècle, les vrais connaisseurs, l'élite européenne a bu les vins forts et sucrés méditerranéens. En néerlandais médiéval ce vin s'appelle *Malviseie*. C'est le vin, qui ressemble le plus au vin moldave *Kagor* d'aujourd'hui, très populaire dans la Tchéquie. On l'importait du Péloponnèse par le port de Monemvasie [mônvasie], et du nom de cette ville, en français *Malvoisie*, est dérivé le nom du

<sup>11</sup> L'usage systématique des moulins à vent date du quatorzième siècle et est attesté le premier à Alkmaar en 1408 (Buisman, Vol. 2 (1996), pp. 398-399).

type de vin. Parmi les vins français, on préférait les vins rouges du Bordeaux et on buvait aux Pays-Bas aussi les vins blancs allemands des pays du Rhin et de la Moselle.<sup>12</sup>

Mais aussi un pays humide et froid comme l'Angleterre a eu dès 1086 sa production du vin, surtout dans le sud. Bien que, « vin » ? L'académique et chancelier de l'archevêque de Cantorbéry Pierre de Blois (c. 1135-1204), habitué par ses études en France aux meilleurs vins, affirmait, que le vin anglais était potable seulement aux yeux fermés et en crissant des dents. C'était un vin plus à mordiller qu'à boire...<sup>13</sup> Et son contemporain, le troubadour Henri d'Andéli mentionne en 1225 dans sa *Bataille des vins* la *cervoise d'Ypres*, la bière d'Ypres comme exemple épouvantable d'une boisson horrible, quelque chose seulement pour les Anglais et les Flamands (*La Bataille des Vins* 1-16) :

<i>Volez oïr une grant fable</i>	Vous écoutez maintenant une grande histoire,
<i>Qu'il avint l'autrier sus la table</i>	Qu'a passé à table dans la salle
<i>Au bon roi qui ot non Phelippe,</i>	Chez le bon roi, qui eut le nom Philippe.
<i>Qui volentiers moilloit sa pipe</i>	Qui ne touche pas volontairement son verre
<i>Du bon vin qui estoit du blanc ?</i>	Du bon vin, qui est blanc?
<i>Il le senti gentil et franc,</i>	Il se sentit gentil et franc,
<i>Si le clamoit son ameor</i>	S'il déclare son amour
<i>Por le bien et por la douçor</i>	Pour le bon et le doux,
<i>Que li vins avoit dedenz soi ;</i>	Quand il a le vin dans soi;
<i>Li rois en but sanz avoir soi.</i>	Le roi boit le vin, aussi s'il n'a pas de soif.
<i>Li rois qui ert cortois et sages</i>	Le roi, qui est courtois et sage,
<i>Manda a trestoz ses messages</i>	Commande ses messagers de partir en voyage
<i>Qu'il alaissent le meillor querre</i>	En cherchant le vin le meilleur,
<i>Qu'il trouvaissent en nule terre.</i>	Qu'on ne trouve dans aucun pays.
<i>Premiers manda le vin de Cypre,</i>	Comme premier il demandait le vin de Chypre
<i>Ce n'estoit pas cervoise d' Ypre.</i>	C'est n'est aucune bière d'Ypres.

À la fin de la chanson, la bière est ex-communiée (*La Bataille des Vins* 179-181):

<i>S'escommenià la cervoise</i>	On a ex communié la bière,
<i>Qui estoit fete dela Oise,</i>	Bien seulement pour la fête de l'oie
<i>En Flandres et en Engleterre.</i>	En Flandre et dans l'Angleterre.

Néanmoins, la réputation des vins brabançons n'était pas mauvaise. Pendant le Moyen-âge, ils étaient exportés vers les pays du nord. Dans les environs de Tirlemont et Hoegaarden, il y a eu les vignes jusqu'au dix-huitième siècle. Les archéologues ont retrouvé une des vignes près de Tirlemont.<sup>14</sup> Mais dès le seizième siècle, la qualité des vins néerlandais se détériorait rapidement et beaucoup de vignes du nord ont cessé sa production. Donc, l'humaniste néerlandais Érasme (vers 1466-1536) disait du vin de Louvain qu'il est au plus un

<sup>12</sup> Van Uytven (2007), p. 43.

<sup>13</sup> Van Uytven, R.: "Der Geschmack am Wein im Mittelalter." In: (ed.) Matheus, M. *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter*. Stuttgart: Steiner, 1995, pp. 119-132, ici p. 129.

<sup>14</sup> Voir l'annonce des Services Archéologiques Flamandes *Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed* sur URL <http://www.vioe.be/nl/index.cgi?id=846&nav=true> (download 25 avril 2009) et Kempeneers, P. « Vroegere wijngaarden in de streek van Tienen. » *Oost-Brabant. Heemkundig Tijdschrift voor het Hageland en Omgeving* 30 (1993), no. 3, p. 130.

vin de pays ordinaire– *villum vernaculum* – et son collègue a essayé de prouver, que la célébration de la messe avec le vin de Louvain n'était pas valable, parce que le vin de Louvain n'était pas de vin.<sup>15</sup> Aussi dans ses *Colloquia familiaria* Érasme est très critique à l'égard du vin brabançon (*Colloquia familiaria* 15):

***Non refert, quo sit colore.***

*Augustinus: Equidem utroque iuxta delector. Nihil refert, quo sit colore, modo sapor placeat. Non laboro, quantum oculis placeat vinum, modo palatum iuuet. Nihil me movet aspectus, si sapor placeat. Parvi refert, quo sit colore, quem habeat colorem, si sapiat bene. Non cupio oculos pascere, si palato satisfacere queat, modo palatum iuvare possit. Nihil moror colorem, modo gratus sit sapor.*

*Christianus: Credo. Atqui sunt coenaticae philosophiae cum primis periti, qui negant, vinum esse probandum, nisi quod placeat quatuor sensibus: oculis, colore: naribus, odore: palato, sapore: auribus, fama et nomine.*

*Aug. Ridiculum; quid fama conducit ad potum?*

*Ch. Tantum, ut multi non stupidi palati vehementer probarint villum Lovanio vernaculum quum crederent, esse Belnense.*

*Aug. Fortasse iam larga potatione palatum obsurduerat.*

*Ch. Fortasse iam larga potatione palatum obsurduerat? Ce! Imo nondum attigerant poculum. Tamen iudicium tuum audire cupio, hominis his in rebus peritissimi.*

*Aug. Album nostrates rubro praeferunt, quod rubrum paulo sit acerbius, et alterum exilius quidem, sed illud mitius, et, ut arbitror, salubrius.*

***N'importe pas, quelle couleur a le vin.***

*Augustin: Moi j'aime tous les deux. Il n'importe pas, quelle couleur a le vin, pourvu qu'il plaise. Je me moque, comment le vin plait les yeux, pourvu qu'il plait mon palais. L'apparence m'est égale, mais la saveur doit être bonne. Peu importe, laquelle est la couleur, si le vin a bon goût. Je ne veux pas plaire mes yeux, pourvu que mon palais se peut satisfaire, si le vin peut aider le palais. Je ne donne pas cher de la couleur, mais le goût me reste cher.*

*Chrétien: Je crois. Mais il y a assez des connaisseurs de vin, qui nient, qu'on puisse prouver un vin, s'il ne plait pas quatre sens: les yeux avec la couleur, le nez avec son odeur, le palais avec sa saveur, les oreilles avec son renom.*

*Aug. Ridicule. Le renom apporte quelque chose à la boisson?*

*Chr. Tant, que beaucoup de gens, qui n'ont pas de goût faible, ont approuvé un vin gris de Louvain, parce qu'ils ont cru, qu'il est originaire de Beaune.*

*Aug. Peut-être leur palais était obtus, parce qu'ils ont bu trop de boissons.*

*Chr. Peut-être leur palais était obtus, parce qu'ils ont bu trop de boissons ? Peuh ! Ils n'ont même pas touché un gobelet. Pourtant je voudrais écouter l'opinion de toi, comme d'un expert en la matière.*

*Aug. Les Brabançons préfèrent du vin blanc sur le rouge, parce que le rouge est plus acerbé, l'autre un peu plus sec, mais pour cela plus doux et, à mon avis, plus saine.*

Les connaisseurs du vin avaient des moyens mnémotechniques pour reconnaître les bons vins » :<sup>16</sup>

*Bons, Beus et Bevale / Court, Clers et Crispe,  
Net, Neays et Naturels / Sek, Sayn et Sade,  
Freit, Frische, / Fremissant, Fumantel,*

Bon, souple et buvable / Court, clair et crisper,  
Net, simple et naturel / Sec, sain et élégant,  
Frais, rafraîchissant, / Frémissant, odorant, /

<sup>15</sup> Van Uytven (1995), p. 128.

<sup>16</sup> Texte cité dans Van Uytven (2007), p. 33.



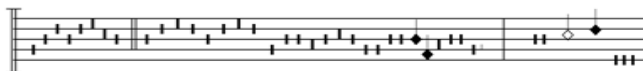
Si les gens usent un remontant régulièrement, les sermonneurs se présentent. Il est remarquable, que la consommation d'alcool ne soit critiquée qu'après la moitié du quatorzième siècle. Un des premiers aux Pays-Bas fut Jean de Weert († vers 1362), qui écrit en 1351 un poème satirique *Spieghel der sonden of nieuwe doctrinael* (Le miroir des péchés ou le nouveau Doctrinal). Dans presque 3000 vers il traite les sept péchés capitaux, les dix commandements et la confession. Que le breuvage du vin et du malvoisie figure sous les plus hauts grades de gloutonnerie, n'est pas étonnant (*Spieghel der sonden* 1302-1315):

*Men vint lude die haerre kele  
Vele sijn sculdich boven der maten,  
Het si in drancke of in ate,  
Dat si els newer om en dincken  
Dan om eten of om drincken.  
Dese hebben God el neghenen  
Dan haren vulen sac allene:  
Nu ghesoden, nu ghebraden,  
Nu pasteyden, nu tarten, nu vladen,  
Nu maleviseye, nu bier, nu wijn,  
Nu ghinghebaers of specie fijn  
Ende enighe cost den si versmoren,  
Dat overdaet es ende verloren.*

On trouve les gens, qui, outre mesure,  
Doivent sa gorge et son ventre,  
Soit en boire ou en manger,  
Parce qu'ils ne pensent rien,  
Qu'au manger ou au boire.  
Ils ont comme son Dieu seulement  
Le sac de leur ventre à remplir :  
Tantôt cuite, tantôt rôti,  
Tantôt pâté, des tartes, tantôt clafoutis,  
Tantôt malvoisie, bière, tantôt du vin,  
Tantôt ginger-beer ou du mets fin,  
Et tous les aliments, qu'ils consomment,  
Est un excès et donc perdu.

Plus intéressant est, que la falsification du vin est mentionnée explicitement comme un péché, sous la *latrocinia* ou bien en français le *vol*.<sup>17</sup> On sait des statuts divers, que l'altération du vin fut un problème courant. D'ailleurs, le sacrifice du vin pour les âmes dans le purgatoire fut chose utile...<sup>18</sup>

Bien sûr le vin figure dans de nombreux poèmes médiévaux. Une des plus belles collections de poésie médiévale néerlandaise est le manuscrit de Gruuthuse, originairement de Bruges, qui a appartenu au Louis de Gruuthuse (1422-1492), citoyen de Bruges, chambellan des Ducs de Bourgogne et un des plus importants politiciens flamands de son temps. Le manuscrit est fait entre 1395 et 1408 et a été propriété particulière jusqu' à 2007, quand la Bibliothèque Royale des Pays-Bas l'a acquis.<sup>19</sup> Comme exemple typique ici chanson II.86, *IC sach een scuerdeure open staen* (fol. 26<sup>r</sup>), une chanson, qui se moque du clergé:



*IC sach een scuerdeure open staen  
Eens auonts als de mane sceen  
Als icker binnen waende gaen  
Stac ic mi ieghen enen steen  
In sacher niemen dan hem tween  
Daer zaghic twee witte been*

J'ai vu ouverte la porte de grange  
Un soir au clair de lune  
Quand j'ai voulu entrer  
Je me suis heurté à une pierre.  
Dans la grange j'ai vu seulement les deux,  
J'ai vu deux jambes blanches,

<sup>17</sup> Jean de Weert: *Spieghel der sonden* 503-562.

<sup>18</sup> Jean de Weert: *Spieghel der sonden* 2709-2715.

<sup>19</sup> Maintenant Koninklijke Bibliotheek, sign. 79 K 10. On peut voir le manuscrit en version digitalisée sur <http://www.kb.nl/galerie/gruuthuse/index.html>.

*Deuotelike te gode waert*

*¶Peinst om mi zuster lute  
Gherne broeder lollaert*

*Mettien sropic ter duren in  
Al achter eenen corentas  
Daer hoordic dat dat zusterkijn  
Den cokerduunschen zouter las  
Beede laghen zi int vlas  
De cueule die daer vpperst was  
Die docht mi drauen als een paert*

*Peinst om mi et cetera*

*IN den gheest studeirden zi  
Dieper dan ic wel verstont  
De broeder bleeffen vaste bi  
Hem dochte hi was der zaken cont  
Nochtan en vant hi niet den gront  
Daer omme wart hi so onghesont  
Hi bleef uerwonnen in de uaert*

*Peinst om mi et cetera*

*Mettien cesseirde dat ghescal  
Suster luten bleef den prijs  
De broeder was uerwonnen al  
Nochtan so was hi arde wijs  
Hi scudde sine cappe grijs  
Daer was amelis ende amijs  
Ia naer den gheesteliken aert*

*Peinst om mi et cetera*

*Goede spise ende goeden wijn  
Brochte elc van hem beiden voort  
Ic riep ic wils gheselle zijn  
Want daer ghebreict een derde acoort  
Doe worden si also ghestoort  
Si vloon sine spraken niet een woort  
So sere waren si van mi veruaert*

*Peinst om mi et cetera*

*De goede flasschen bleuen daer  
Daer ic te drinckene of began  
Die wijn was zuuer ende claer  
De spise die stont mi ooc wel an  
Hets recht dat men hem eere ian  
Die luten leuen eerst began  
Daer nes gheen luumkin in ghespaert*

*Peinst om mi et cetera*

Tout à la dévotion de Dieu.

¶Pensez à moi, sœur Béguine!  
De bon cœur, frère Lollard.

Tout de suite j'entraî furtivement  
En arrière d'une meule de blé.  
J'écoutai, que la sœur lisait  
Les psaumes du Pays de cocagne.  
Les deux étaient couchés dans le lin  
Le cul, qui était au-dessus,  
M'a semblé comme un cheval au trot.

¶Pensez à moi, et cetera

Dans cet esprit ils ont étudié  
Plus profondément que j'ai compris.  
Le frère a resté bien de près,  
Il pensait, qu'il est un expert en cela,  
Pourtant il n'a pas trouvé le fond.  
Pour cela il a été tant malsain,  
Il restait là dans la route.

¶Pensez à moi, et cetera

Les flonflons ont cessé tout-de-suite  
Sœur Béguine a tenu le prix.  
Le frère était vaincu complètement,  
Pourtant il fut très sensé.  
Il secouait le capuchon gris,  
On a dit « amie » et « ami ».  
Oui, bien d'une manière spirituelle.

¶Pensez à moi, et cetera

Dans cet esprit ils ont étudié  
Plus profondément que j'ai compris.  
Le frère a resté bien de près,  
Il pensait, qu'il est un expert en cela,  
Pourtant il n'a pas trouvé le fond.  
Pour cela il a été tant malsain,  
Il restait là dans la route.

¶Pensez à moi, et cetera

Les flonflons ont cessé tout-de-suite  
Sœur Béguine a tenu le prix.  
Le frère était vaincu complètement,  
Pourtant il fut très sensé.  
Il secouait le capuchon gris,  
On a dit « amie » et « ami ».  
Oui, bien d'une manière spirituelle.

¶Pensez à moi, et cetera

Dans les régions des Pays-Bas où le climat se détériorait de plus en plus, le vin est devenu exclusivement une boisson de la grande bourgeoisie et donc un symbole de la civilisation. La haute société boit du vin, les autres la bière...<sup>20</sup>

### Literatura:

- AVERMAETE, T. *De wijnbouw in Oost-Brabant (13<sup>de</sup>-16<sup>de</sup> eeuw) met bijzondere aandacht voor de regio Leuven. I. De geschiedenis van de wijnbouw*. Leuven: KU Leuven 1996 (Diss. KU Leuven, version électronique 2006  
<http://www.oostbrabant.org/Wijnbouw/1996/TomAvermaete/ThesisBoek1/index.html>).
- BUISMAN, J. et A.F.V. VAN ENGELEN (red.) *Duizend jaar weer, wind en water in de Lage Landen*. Vols. 1-5. Franeker: KNMI, 1995-2006.
- GLASER, R. *Klimageschichte Mitteleuropas. 1000 Jahre Wetter, Klima, Katastrophen*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2001.
- HACKENG, R.A.W.J. *Het middeleeuwse grondbezit van het Sint-Servaaskapittel te Maastricht in de regio Maas-Rijn*. Maastricht: Regionaal Historisch Centrum Limburg, 2006 (Diss. Univ. Maastricht ; *Publicaties van het Regionaal Historisch Centrum Limburg* Nr. 1)
- LEBECQ, S. *Marchands et navigateurs frisons du haut Moyen-Âge : Corpus des sources écrites*. Villeneuve d'Asq: Presses Universitaires de Lille, 1983.
- MATHEUS, M. (ed.) *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter*. Stuttgart: Steiner, 1995 (= *Geschichtliche Landeskunde* Vol. 51).
- VAN UYTVEN, R. « Der Geschmack am Wein im Mittelalter. » In: (ed.) Matheus, Michael: *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter*. Stuttgart: Steiner, 1995, pp. 119-132.
- VAN UYTVEN, R. *Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen*. Leuven: Davidsfonds 2007.
- VERSTRAETE, J. « Wijngaard Sint-Pietersabdij In Monte Blandinio », *Stadsmagazine Gent* Januari 2004, pp. 2-4.

### Exemples textuels

- ALCUIN: *Alcuini carmina*, in : (éd.) Ernest Duemmler : *Poetae Latini aevi Carolini I*. Monumenta Germaniae Historica 1978 (Reprint de l'édition 1881).
- ÉRASME : *Colloquia familiaria*. In : Desiderius Erasmus : *Colloquia familiaria et Encomium moriae ad optimum librorum fidem diligenter emendata. I*. Lipsiae 1829. Voir aussi [http://www.grexlat.com/biblio/colloquia/colloquia\\_15\\_Convivium.html](http://www.grexlat.com/biblio/colloquia/colloquia_15_Convivium.html) (download 24 avril 2009).
- HENNIN VAN MERCHTENEN: *Cronicke van Brabant*. (éd. Guido Gezelle). Gent : Siffer, 1896.
- HENRI D'ANDELI: *La Bataille des Vins*. In : (éd.) Friedrich Augustin : *Sprachliche Untersuchung über die Werke Henri d'Andeli's nebst einem Anhang enthaltend: la Bataille des Vins, diplomatischer Abdruck der Berner Handschrift*. Marburg: Elwert 1885 (= *Ausgaben und Abhandlungen aus dem Gebiete der romanischen Philologie* 44).
- JEAN DE WEERT: *Spiegel der sonden of nieuwe Doctrinael*. (éd. J.H. Jacobs). 's-Gravenhage: Nijhoff, 1915.

---

<sup>20</sup> Van Uytven (2007), p. 108-109.

***Goet lant es Brabant, dat es waer..." The history of winegrowing in the medieval Low Countries according to some literary testimonies***

***Resumé:*** "Goet lant es Brabant, dat es waer..." The history of winegrowing in the medieval Low Countries according to some literary testimonies

*The paper gives a survey of winegrowing and its backgrounds in the Low Countries from the ninth till the fourteenth centuries. The first explicit mention of a vineyard dates back to 926, when Arnulf I of Flanders donated a vineyard to the Abbey of St. Peter in Ghent. When the climate became warmer, especially Brabant, Hainaut and the Liegeois region were winegrowing regions in the Low Countries. After 1430 the climate became colder and wine from the Low Countries undrinkable. The paper gives some literary testimonies.*

***Key words:*** wine, Low Countries, Flanders, Brabant, Hainaut, Liege, Dutch, medieval literature, climate

**Kontaktní adresa autora:**

**Wilken W.K.H. Engelbrecht, Katedra nederlandistiky FF, Univerzita Palackého, Křížkovského 10, 771 80 Olomouc, wilken.engelbrecht@seznam.cz**

# MARKETING VÍNA AKO SÚČASŤ VYSOKOŠKOLSKÉHO VZDELÁVANIA

**Peter Filo, Júlia Lipianska**

**Abstrakt:** V rámci vysokoškolského vzdelávania v predmete Marketing sme využili víno ako produkt pre seminárnu prácu 12 skupín študentov s pilotnou praktickou aplikáciou a modifikovaným hodnotením študentov.. Každá skupina pripravila prezentačné podujatie (product lunch) podľa konceptu marketingového mixu, na ktorom sa využila produkcia modranského vincúra. Prezentácie sa konali „na ostro“ vo vybraných lokalitách Slovenska. Ukázalo sa veľmi výhodné spojenie domáceho produktu „víno“ s marketingovým vzdelávaním. Dosiahnuté výsledky prezentujeme v prehľadnej tabuľke a v obrazovej dokumentácii.

**Kľúčová slova:** marketing regiónu, marketing vína, študentský projekt, didaktická pomôcka, modranské víno, product lunch, Katedra marketingu OF.

## **Víno a marketing**

Víno je jeden z mála domácich produktov, ktoré ostali v kompetencii domácich producentov po spoločenských a hospodárskych zmenách v uplynulých dvadsať rokov. Aj keď jednotný európsky a globalizujúci sa svetový trh internacionalizuje aj túto komoditu, pestovanie viniča a dorábanie vína ostáva regionálnou záležitosťou. Očakávaná novela vinárskeho zákona [1] ešte posilní *terrior* a tak sa po čase ešte môže zvýšiť konkurenčný boj vinárskych regiónov.

Iste pretlak prebytku vína [2] z produkčne silných krajín (Francúzsko, Španielsko, Taliansko, Chile, Argentína Austrália) núti výrobcov a exportérov k veľmi sofistikovaným marketingovým konceptom. Zatiaľ sa však aj tieto vína distribuujú prostredníctvom lokálnych vinotiek a doteraz neregistrujeme masívny nástup „značkových“ distribučných predajní či franchisingových sietí.

A tak v marketingu vína dominujú výstavy a súťaže, lokálne ochutnávky, certifikované národné a medzinárodné prezentácie, národné salóny vín [3]. V distribúcii nachádzame víno buď priamo v pivnici vincúra, v miestnych spoločných vinotekách (Rakúsko), v mestských a supermarketových vinotekách (SR, ČR, EÚ) a na internetových portáloch. Hlavným marketingovým nástrojom pre víno v komunikácii so zákazníkom je odroda a kvalita vína, *terrior*, zisky medailí zo súťaží, odporúčania v tlači a spojitosť s celebritami. V podlikových aktivitách dominujú vínne karty gastronomických zariadení alebo samotných producentov priamo na stoloch a malá výstavka vín v zariadeniach HoReCa. Osobitnou marketingovou aktivitou je spájanie sa vína s vidieckou turistikou a budovanie tzv. vínnych ciest, či už pre organizované zájazdy alebo individuálnu pešiu turistiku alebo cykloturistiku. V našom regióne sú populárne vínne cesty – Malokarpatská vínna cesta [4], súbor 11 Jihomoravských vínnych stesek [5] a súbor dolnorakúskych Weinstrassen [6], vedúcich cez 8 vinohradníckych regiónov.

„Domáckosť“ vína má pre lokálnu marketingovú prax osobitné čaro. Na rozdiel od globálnych značiek priemyselných a spotrebných produktov sa pri víne otvára priestor pre pôvodnú kreativitu a regionálnu vynaliezavosť. Okrem podpory samotného producenta môže podporiť aj región, odkiaľ pochádza [7]. Globálne značky totiž prinášajú svoje marketingové koncepty a stratégie z materských centrál a v krajinách, kam umiestňujú svoje dcérske pobočky, už len aplikujú toto know-how väčšinou bez výraznejších zmien. Výnimka, ktorá potvrdzuje pravidlo, je azda iba Coca Cola, ktorá lokálne modifikovala svoju celosvetovú komunikačnú kampaň na Slovensku a v Českej Republike pod vplyvom značky Kofola [8].

Aj tak ostáva táto komodita mimo zorných uhlov reklamných a marketingových agentúr, najmä kvôli „suchotám“ vinných producentov. Ich ekonomická sila je limitovaná viac veľkosťou trhu ako veľkosťou podniku, i keď v súčasnosti dominujú skôr menší producenti oproti bývalým veľkoplošným podnikom. Na Slovensku finalizuje víno do fľaškovej (trhovej) podoby necelá stovka vincúrov, pričom z pohľadu výmery vinohradov k veľkým (zväčša pôvodným) producentom patrí už len Hubert (vrátane svojej novej akvizície Vitis Pezinok), Víno Tibava a Víno Topolčianky - každý s výmerou viac ako 300 ha.

### **Prečo študenti marketingu pracovali s vínom**

Práve kvôli „domáckosti“ sa víno hodilo ako výborný produkt pre seminárne cvičenia marketingu, ktoré sme realizovali v zimnom semestri 2008 na Katedre marketingu Obchodnej fakulty Ekonomickej univerzity v Bratislave. Naši študenti (aj učitelia) zápasia počas celého štúdia s problémom ako spojiť ekonomickú, marketingovú a obchodnú teóriu s praxou. Len sporadicky sa hlásia firmy so svojimi ponukami na praktikum. Aj naše vlastné prezentačné aktivity na zapojenie praxe do vzdelávacieho procesu sú veľmi prácne a prinášajú minimálnu odozvu. Väčšinou narazíme na spomínaný fakt, že firmy pracujú s importovaným marketingovým konceptom. Preto vyhl'adáujeme domáce produkty a značky, ktorých je stále menej a menej a do konceptu praktika v rámci marketingového vzdelávania sa kvôli manipulácii hodia skôr nemateriálne produkty.

S radosťou aj s miernymi obavami sme využili ponuku malokarpatského vincúra pána Juraja Štiglica z Modry [9] a zaradili sme jeho produkciu do marketingového vzdelávania. Tie obavy súviseli s „materiálnou“ povahou vína, ako aj s určitým morálnym predsudkom, či je alkoholický nápoj vhodným inštrumentom pre vzdelávanie ako také. Keďže máme študijný odbor Podnikanie a obchod v cestovnom ruchu, kam víno jednoznačne patrí, zahodili sme tieto zábrany a tému sme ponúkli študentom.

Cieľom semestrálnej práce bola príprava a realizácia prezentačného podujatia (*product lunch*). Bolo vytvorených dvanásť študentských skupín (3 - 4 študenti) a každá skupina si vybrala vlastné miesto realizácie podujatia. Potom skupina spracovala marketingový mix pre podujatie – program, bilanciú (reálne náklady a očakávané výnosy), komunikačné nástroje pre zvolenú cieľovú skupinu a nakoniec zabezpečila distribúciu pozvánok a prihlášok. Na záver prišiel deň D – realizácia prezentácie, na ktorej sa zúčastnil vincúr so svojou kolekciou vín, pričom študenti osobne organizovali priebeh celej degustácie. Na konci degustácie zabezpečovali študenti aj obchodné aktivity s prítomnými zákazníkmi.

Spoločné prvky projektu spočívali v tom, že študenti navrhli názov „vlastnej“ obchodnej firmy VINOVIA a pod týmto spoločným názvom potom pracovali jednotlivé skupiny. Druhým krokom bolo rozdelenie trhu podľa regiónov, kde sa mali uskutočniť prezentácie tak, aby si skupiny navzájom nekonkurovali a tiež dohoda na termínoch prezentácií. Tretím bodom bola dohoda na jednotnom sortimente a jednotných obchodných pravidlách. Ako štvrtý spoločný bod bolo vlastné degustačné podujatie, ktoré zorganizovala jedna skupina pre ostatných študentov priamo v Modre, aby spoznali princípy, priebeh a obsah degustácie, ako aj samotnú kvalitu vína, ktoré sa prezentovalo na ich vlastných podujatiach.

Výsledok celého projektu sme vyhodnotili v prípravnej a realizačnej fáze. V príprave sme hodnotili marketingový koncept podujatia, osobitne spracovanú dokumentáciu, ktorá pozostávala z pozvánky, prihlášky, obchodných formulárov ako aj úspešnosť komunikačných nástrojov – pomer oslovených a prihlásených osôb. Tieto materiály spracovala každá skupina formou reportu. V realizačnej fáze sme hodnotili samotný úroveň a priebeh podujatia, celkový počet zúčastnených osôb a úspešnosť obchodnej bilancie (náklady a výnosy podujatia).

### Víno ako didaktická pomôcka

Ukázalo sa, že voľba vína ako pomôcka pre vzdelávanie študentov v marketingu je veľmi výhodná. Napriek počiatočným obavám priniesol tento produkt hneď niekoľko pozitív, na ktoré poukázali samotní študenti a zúčastnené osoby na prezentáciách:

- víno je výsledkom novodobého produkčného know-how s vyššou pridanou hodnotou,
- víno balené a adjustované je kultúrny produkt,
- víno je domáci produkt a má rezervy v marketingu,
- víno je súčasťou iných odvetví – HoReCa, turizmus, regionálny marketing,
- práca s vínom je zaujímavá a objavná,
- práca s vínom má spoločenský charakter,
- práca s vínom prináša úsmevy a zábavu.

Celkovo sme zrealizovali 12 prezentácií, na ktorých sa zúčastnilo spolu 32 študentov a 264 prítomných účastníkov ochutnávok. Iba dve prezentácie vyšli so zápornou bilanciou - prezentácia pre pracovníkov na Ekonomickej univerzite (EUBA), ktorá narazila na konkurenčné podujatie (medzinárodná konferencia) a dvojdňové podujatie na valnom zhromaždení Združenia obchodu a cestovného ruchu (ZOČR), ktoré malo viac propagačný a degustačný charakter s obmedzeným priestorom pre priamy predaj a do nákladov muselo byť zahrnuté aj ubytovanie (ostatné podujatia boli vždy jednodňové). Úvodná prezentácia v Modre sa konala pre študentov a bola plne realizovaná na náklady vincúra.

**Tab.1:** Súhrnná bilancia študentských prezentačných podujatí pre marketing vína 2008 (v Sk)

skupina	lokality	objekt	prítomní	náklady	výnosy	zostatok
1	Modra - pre študentov	Vináreň u Pradeda	15	0	0	0
2	Bratislava 01	Vináreň u Františkánov	13	1791	3955	2164
3	Bratislava 02	Reštaurácia Apetit	15	2576	1630	-946
4	Bratislava 03	Riviéra, Karlova Ves	17	4238	13292	9054
5	Bratislava 04	Mladá Garda	14	1421	5329	3908
6	Bratislava 05	Školička EUBA	8	1816	1430	-386
7	Hronské Kľačany	SportClub	16	1840	2200	360
8	Nitra	Dolce Vita	12	1006	2457	1451
9	Považská Bystrica	Horný Lieskov	30	2502	3560	1058
10	Starý Smokovec	Hotel Bellevue-ZOČR	100	5000	2000	-3000
11	Šamorín - Báč	Hotel Welten	8	1030	3500	2470
12	Zvolen - Lieskovec	Penzión Kamzík	16	3030	5350	2320
<b>spolu</b>			<b>264</b>	<b>26981</b>	<b>44703</b>	<b>18452</b>

Podľa dosiahnutých výsledkov môžeme konštatovať, že celá akcia sa vydarila tak po realizačnej, ako aj vzdelávacej či obchodnej stránky. Počas realizácie sa vyskytli aj viaceré skúsenosti a zážitky. Pre pedagóga bolo zaujímavé zistenie, čo všetko sa dá stihnúť v jednom semestri, aj keď hustota prezentácií bola veľmi vysoká, skoncentrovala sa na záver semestra a preto v budúcnosti by sme navrhli menší počet zúčastnených skupín. Hneď v jednom z prvých prípadov sme narazili na konflikt s majiteľom prevádzky, kde sa podujatie konalo (prudké zvýšenie ceny nájmu) a na základe poučenia sme inštruovali ďalšie skupiny, ako zabezpečiť stálosť dohodnutej ceny. Inak sa nevyskytli žiadne zásadné problémy. Naopak

prístup študentov bol primeraný až profesionálny a bolo vidieť ich snahu o kvalitný priebeh podujatia aj úsilie o čo najlepší obchodný výsledok.

Z hodnotení, ktoré poskytli študenti v záverečnom riporte vyberáme [10]:

*Skupina 1:* Túto prácu by sme zhodnotili pozitívne, pretože máme možnosť rozšíriť predaj slovenského vína v rôznych oblastiach Slovenska a hlavne oboznámiť obyvateľov, že slovenské vína sú skutočne kvalitné.

*Skupina 2:* Najťažšie na tom nebola samotná ochutnávka, akoby mnohí čakali, ale práve všetky úlohy, ktoré sme museli pripraviť a vykonať ešte pred touto ochutnávkou.

*Skupina 3:* Aj keď marketing nie je oblasť, ktorej vy sme sa chceli v našej kariére venovať, skúsenosti, ktoré sme týmto projektom získali sa nám v budúcnosti určite zídu.

*Skupina 4:* Postrehy z vypracovania projektu a splnenia úlohy sme zhrnuli do šiestich pozitívnych a troch negatívnych postrehov. Stálo nás veľa námahy a času, aby sme vytvorili niečo, na čo sme teraz hrdí.

*Skupina 5:* Po zadaní netypickej úlohy na predmete marketing sme museli konečne začať pracovať a venovať sa problematike, s ktorou súperia všetci podnikatelia.

*Skupina 6:* Na prvý pohľad jednoduchá úloha. No prax marketingu nám ukázala pravý opak. Projekty z reálneho života sú veľmi dôležité, ktoré nás naučia hlavne ako sa správať na slovenskom podnikateľskom trhu.

*Skupina 7:* Cieľom projektu nebolo len získanie nových kontaktov pri predaji produktu vína, ale hlavne získanie nových vedomostí a praktických skúseností zo všetkých oblastí marketingu, ktoré v budúcnosti určite využijeme. Práve preto si myslíme, že realizácia tohto projektu mala zmysel.

*Skupina 8:* Nestačí len nahrnúť ľudí do jednej miestnosti a všetko je vybavené. Samotnej akcii predchádza zdĺhavá príprava, ktorá by sa nemala brať na ľahkú váhu, pokiaľ chceme, aby sme boli úspešní a dočkali sa uznania.

*Skupina 9:* Najťažšou fázou prípravy podujatia bolo získavanie potenciálnych zákazníkov (degustátorov). Samotná ochutnávka sa vydarila, bola zaujímavá, pútavá, miestami zábavná a úsmevná. Boli sme milo prekvapení, že si takmer všetci prítomní vybrali to „svoje víno“.

*Skupina 11:* Kladne hodnotíme osobné odovzdávanie pozvánok. Priamy kontakt so zákazníkom pôsobí serióznejšie a vierohodnejšie.

*Skupina 12:* Projekt hodnotíme pozitívne, bol to pre nás malý „dotyk s realitou“. Organizácia však bola veľmi náročná a bez pomoci rodičov a súrodencov by sme ju s takým dosiahnutým výsledkom neuskutočnili.

## **Záver**

Na záver chceme uviesť ešte jeden veľmi zaujímavý výsledok. Študenti dosiahli na záverečnej semestrálnej skúške z predmetu Marketing priemerne 82 bodov (zo 100) a teda priemerná známka bola B. Na porovnanie s predchádzajúcimi tromi rokmi boli priemerné známky v hodnote D v rovnakom ročníku aj na rovnakej fakulte.

Môžeme teda skonštatovať, že praktická úloha v spojení s atraktívnou témou v predmete Marketing môže mať vplyv nielen na rozšírenie skúsenosti študentov s reálnym podnikateľským svetom, ale môže zvýšiť ich vzťah a tým aj motiváciu pre dosiahnutie lepších výsledkov pri záverečnej skúške. Isto nezabudnuteľný je aj ich priamy kontakt s tradičným domácim výrobkom ako je kvalitné víno.



**Literatura:**

PROCHÁZKA, P., FORET, M. *Moravské vinařské stezky a regionální cestovní ruch.*

Dostupné na internete:

[www.agris.cz/etc/textforwarder.php?iType=2&iId=151523&PHPSESSID=a3](http://www.agris.cz/etc/textforwarder.php?iType=2&iId=151523&PHPSESSID=a3) 15-4-2009

FILO, P., LIPIANSKA, J. *Projekty pre regionálny rozvoj.* Bratislava, ERA, 2005

REMIAS, P. *Do súboja medzi Coca-Colu a Pepsi vstúpila u nás Kofola.* Bratislava, Petit

Press, 2006. Dostupné na internete: [www.zena.sme.sk/clanok\\_tlac.asp?cl=2829568](http://www.zena.sme.sk/clanok_tlac.asp?cl=2829568)

Študenti 3. ročníka FHI EU Bratislava, *11 záverečných správ z projektu Marketing.*

Bratislava, 2008

*Reforma organizace spoločného trhu s vínom,* Dostupné na internete:

<http://www.euroskop.cz/8448/832/clanek/reforma-organizace-spolecneho-trhu-s-vinem>

23-5-2008

<http://www.vino.sk/vinarske-aktuality/zakon-o-vinohradnictve-a-vinarstve-do-2citania.html>,

15-4-2009

[www.nsvsr.sk](http://www.nsvsr.sk), 15-4-2009

[www.mvc.sk](http://www.mvc.sk)

[www.weinstrassen.at](http://www.weinstrassen.at), 15-4-2009

[www.stiglic.sk](http://www.stiglic.sk)

### ***Wine Marketing as Part of the Higher Education***

**Resumé:** *The subject of wine marketing was used as the theme of 12 seminar groups of students work in the context of higher education. Each group prepared a presentation event (product lunch) according to the concept of marketing mix, which was used for the wine production of region Modra, Slovakia. The presentations were held in selected localities of Slovakia. It has become a very convenient connection domestic product "wine" with marketing training. We present the achievements in the summary table and a picture file.*

**Key words:** *Marketing of the region, marketing of the wines, students project, didactic help, region Modra, product lunch, Marketing Department of Economics University Bratislava*

**Kontaktní adresa autorov:**

**Peter Filo, Ing., PhD., Ekonomická univerzita v Bratislave, Katedra marketingu OF, Dolnozemska cesta 1, 852 35 Bratislava, [filo@euba.sk](mailto:filo@euba.sk)**

**Júlia Lipianska, Doc. Ing., PhD., Ekonomická univerzita v Bratislave, Katedra marketingu OF, Dolnozemska cesta 1, 852 35 Bratislava, [lipiansk@euba.sk](mailto:lipiansk@euba.sk)**

**Príspevok vznikol v rámci riešenia projektu VEGA č. 1/0251/08:**

„Skúmanie faktorov a determinantov európskeho podnikateľského prostredia a marketingové stratégie pre slovenské podniky na jednotnom trhu Európskej únie s podporou špecifického marketingového inštrumentária.“

# VÍNO, MLÉKO A MED. PŘÍSPĚVEK K DIALOGU KŘESŤANSTVÍ A ISLÁMU

Jaroslav Franc

**Abstrakt:** Dialog náboženství je v úzce akademickém a teologickém slova smyslu nemožný, vedle toho dialog kultur nabízí možnost nalezení shody. Náboženská symbolika vína, mléka a medu v křesťanství a islámu nabízí jedno z možných polí dialogu. Článek pojednává o významných postavách obou náboženských tradic Vladimíru Solovjovovi a Mohamedovi.

**Klíčová slova:** víno, med, mléko, křesťanství, islám, dialog, V. Solovjov, Mohamed, symbolika, mystika.

Příspěvek se bude zabývat křesťanskou interpretační tradicí a symbolikou vína, ale vedle toho také muslimskou exegezi tradičních náboženských pojmů, především však vína. Východiskem budou mystické zkušenosti dvou významných osob náboženského myšlení. První je Mohamed († 632), zakladatel islámu. Druhý je významný ruský myslitel a křesťanský mystik Vladimír Solovjov († 1900). Jako výchozí pramen z tradice islámu použiji v tomto příspěvku text koránu,<sup>1</sup> především pasáže o Mohamedově noční cestě a vedle toho tradiční muslimský komentář na tyto verše koránu od Ibn Kathíra.<sup>2</sup> Křesťanskou tradici bude zastupovat Solovjovova studie *Mohamed. Jeho život a náboženské učení*.<sup>3</sup>

## Mohamedova noční cesta a Ibn Kathir

Korán přináší v prvním a částečně i v šedesátém verši (arab. آية) sedmnácté kapitoly (arab. سورة) nazvané *Noční cesta* (arab. الإسراء) zprávu o Mohamedově mystické noční cestě,<sup>4</sup> kterou tradice islámu interpretuje jako cestu z Mekky do Jeruzaléma na Chrámovou horu. Zde měl být Mohamed vzat na nebesa, tzv. *mirádž* (arab. المعراج), měl navštívit ráj i peklo a hovořit s proroky i s Bohem. V překladu Ivana Hrbka zní zmiňované verše takto: „*Sláva tomu, jenž za noci přenesl služebníka Svého z Posvátné mešity do mešity nejvzdálenější, jejíž okolí jsme požehnali, abychom mu ukázali některá Svá znamení. A On věru slyšící je a jasnozřivý.*“ (korán 17,1) „*A hle, pravili jsme ti: ‚Pán tvůj objímá lidi (ve vševedoucnosti své)!‘ A učinili jsme vidění, jež jsme ti ukázali, jen pokušením pro lidi a taktéž i strom prokletý v Koránu. My strach jim naháníme, však to jen jejich vzpurnost velkou posiluje.*“ (korán 17,60) Dnes poněkud archaičtější překlad do českého jazyka od Aloise Nykla zní takto: „*Chválen budiž ten, jenž za NOCI PŘENESL služebníka svého z modlitebnice posvátné do modlitebnice nejvzdálenější, jejímuž okruží požehnali jsme, abychom ukázali mu znamení svá: onť zajisté vše slyší a obzírá.*“ (korán 17,1) „*A (pomni), když řekli jsme ti: ‚Zajisté Bůh obklopuje lidstvo se všech stran‘: a učinili jsme vidění, které jsme ti ukázali, pouze jako příčinu rozkolu mezi lidmi a taktéž i strom prokletý v Koránu: a strašíme je; však tím rozmnoženo jest v nich jen bloudění velké.*“ (korán 17,60) Korán zde konkrétně o víno

<sup>1</sup> Jako výchozí text zde budu používat především český překlad od Ivana Hrbka *Korán*. Praha : Odeon, 1972. s přihlédnutím k překladu Aloise Richarda Nykla *Korán*. V Praze : L. Mazáč, 1934. Jako originální text užívám القرآن. دار المنار: القاهرة, 2000.

<sup>2</sup> *Tafsir Ibn Kathir*. Riyadh, Darussalam, 2000.

<sup>3</sup> Solovjov, V., *Sobranije sočinenij Vladimira Sergejeviča Solovjova. Tom 7, (1892-1897). Tom 8, (1894-1897)*. Brusel : Foyer Oriental Chrétien, 1966, s. 201-281. Český překlad viz Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc : Refugium, 2006, s. 105-217.

<sup>4</sup> Srov. Geoffroy, E., *Mistica*, in Amír-Moezzi, M. A. (ed.), *Dizionario del Corano*. Milano : Mondadori DOC, 2007, s. 527-532.

nezmiňuje, nicméně tradice islámu *sunna* (arab. سنة) zachovává také tzv. *hadíthy* (arab. الحديث), tedy výroky a skutky Mohamedovy, které již o víně hovoří, a to právě v souvislosti s Mohamedovou noční cestou.

Samotná 17. súra zvaná *Noční cesta* nebo podle jiné tradice také *Dítka Izraele* je pro dnešní orientalistiku problematickým místem. Podle tradice totiž vznikla v Mekce a byla doplněna v Medíně, ale badatelé naopak hovoří o jasném mekkánském původu. Formálně je možné ji rozdělit na pět hlavních částí: 1. varování židům (verše 1-23), 2. charakteristika dokonalého muslima (verše 24-54), 3. pozdější dodatky (verše 55-72), do kterých spadá i druhý výše citovaný verš o Mohamedově cestě, 4. kusé zprávy o nejasné mekkánské události (verše 73-89), 5. opakování známých témat varování a zjevení, ale i parafrází příběhů (verše 90-111).<sup>5</sup> První verš hovořící o Mohamedově snu a nebo reálné cestě je stylisticky zcela odlišný od následujících veršů první části.<sup>6</sup> Podobně nesouvislý je i obsah prvního verše a dalšího textu. Verš byl tedy zřejmě neznámo odkud přidán k celku *súry* a nebo byl vymyšlen až po Mohamedově smrti.<sup>7</sup> Podobně i druhý verš č. 60 spadá do části považované za pozdější dodatek k *súře* a první ucelené české vysvětlení koránu Ivana Hrbka spojuje tento verš nikoliv s prvním veršem této *súry*, ale jistě s viděním popsaným v 83 *súře* ve verších 19-23 a v *súře* 53 ve verších 1-18.

Vedle toho Ismaíl ibn Kathír (arab. ابن كثير) renomovaný muslimský komentátor koránu, který se narodil r. 1301 v Busře v dnešní Sýrii, prožil velmi činný a vědecky plodný život, zemřel již jako slepý učenec r. 1373 v Damašku, zanechal kvalitní ucelené komentáře koránu.<sup>8</sup> Proslulý je jeho komentář, *tafsír* (arab. تفسير),<sup>9</sup> tedy tradiční literární komentář koránu, ve kterém pomocí *hadíthů* komentuje každý verš.<sup>10</sup> Ibn Kathír pak pomocí zmiňovaných *hadíthů* komentuje 17. *súru* mnoha způsoby, ale v kontextu této konference i tohoto příspěvku je důležitá část, kde se zmiňuje pouze o noční cestě a s ní spojeným nanebevzetím Mohameda. Zde Ibn Kathír popisuje očistu Mohamedova srdce, vsednutí na tajemného tvora Buráqa (arab. البُرَاق), setkání s archandělem Gabrielem, který ho vede až do sedmého nebe, kde se Mohamed setkává s proroky; potom cituje Ibn Kathír *hadíth* od Anase ibn Málíka (arab. أنس بن مالك, † asi 711)<sup>11</sup>: „Potom mi přinesly nádoby s vínem, nádoby s mlékem a nádoby s medem. Vybral jsem si mléko a Gabriel řekl: Toto je přirozenost, na které budeš zůstat ty a tvoje obec.“<sup>12</sup> Mohamed tedy zvolil mléko, *laban* (arab. لبن, jak uvádí *hadíth*, avšak arabština a tak i korán (srov. korán 47, 15)<sup>13</sup> používá k popisu mléka také jako alternativu výraz *chalíb* (arab. حليب)<sup>14</sup> a právě tento druhý termín je obecně používán k popisu mléka, termín *laban* se v některých arabských dialektech používá pro mléko sražené či zkyslé.<sup>15</sup> Mohamedův průvodce však označil mléko (*laban*) za symbol přirozenosti, *fitra* (arab. فطرة). Použitý termín *laban* pro mléko zde tedy pravděpodobně odkazuje na syrové mléko.<sup>16</sup> Ačkoliv teologicky je používání slova *fitra* v koránu i v muslimské tradici poměrně

<sup>5</sup> Hrbek, I., Poznámky a vysvětlivky. In *Korán*. Praha : Odeon, 1972, s. 687.

<sup>6</sup> 2000 *القرآن*. دار المنار: القاهرة, s. 282.

<sup>7</sup> Hrbek, I., Poznámky a vysvětlivky. In *Korán*. Praha : Odeon, 1972, s. 687.

<sup>8</sup> Vadet, J.C., IBN KATHIR, in EI. (*The Encyclopaedia of Islam I-XII*, CD-ROM Edition, Leiden : Brill Academic Publishers, 2004.)

<sup>9</sup> Tato nejrozšířenější podoba komentáře koránu je zaměřena především na literární a doslovnou interpretaci.

Srov. Rippin, A., TAFSIR, in EI. Druhou a méně rozvinutou tradicí interpretace koránu v mystické a esoterické rovině je *ta'wíl* (arab. تعويل), který byl užíván např. súfijci. Srov. Poonawala, I., TA'WIL, in EI.

<sup>10</sup> *Tafsir Ibn Kathir*. Riyadh, Darussalam, 2000, sv. 6, kapitola 17.

<sup>11</sup> Wensinck, A. J., Rondon, J., ANAS B. MALIK, in EI,

<sup>12</sup> *Tafsir Ibn Kathir*. Riyadh, Darussalam, 2000, sv. 6, kapitola 17.

<sup>13</sup> Porter, Y., Paradiso, in Amir-Moezzi, M. A. (ed.), *Dizionario del Corano*. Milano : Mondadori DOC, 2007, s. 611-614.

<sup>14</sup> Zemánek, P. (ed.), *Arabsko-český slovník*. Praha : Set out, 2006, s. 188

<sup>15</sup> Srov. Sadan, J., MASHRUBAT, in EI.

<sup>16</sup> Zemánek, P. (ed.), *Arabsko-český slovník*. Praha : Set out, 2006, s. 650.

těžce popsateľné,<sup>17</sup> podle této tradice je *fitra* něco zcela samozřejmého a společného všem lidem, protože se „každé dítě rodí podle fitra a teprve rodiče z něj udělají žida, křesťana nebo pohana“.<sup>18</sup> *Fitra* tedy znamená způsob, kterým Bůh tvoří, nebo také Boží plán se stvořením, proto i zde překládám jako přirozenost.<sup>19</sup> V kontextu muslimské tradice je slovem *fitra* popisována přirozenost muslima, Mohamed tedy v tomto vidění volil svoje náboženství. Vidění noční cesty spojuje mléko s islámem. Vedle toho však byly nabídnuty Mohamedovi další dva nápoje víno a mléko – oba odmítl. Text *tafsíru* pokračuje rozhovorem Mohameda s Bohem, kdy je jemu a celé jeho obci předepsáno modlit se 50krát denně, Mohamed na doporučení Mojžíše smlouvá s Bohem, až sníží počet předepsaných denních modliteb na dnešních pět. Dodejme, že po návratu do Mekky a procitnutí se Mohamed svěřil svému okolí s viděním a jeho slova zřejmě nebyla přijata, jak o tom svědčí i šedesátý verš sedmnácté kapitoly koránu. Jediný úplný komentář koránu publikovaný v českém jazyku<sup>20</sup> nepřináší nijak konkrétnější text o víně a medu. Vedle datace mystické zkušenosti a stručného popisu cesty přináší však i shrnutí významu této události pro věřícího muslima. „Noční cesta je příhodnou předeheurou k pouti lidské duše při jejím spirituální růstu v životě.“<sup>21</sup> Noční cesta je tedy obrazem duchovního růstu člověka na cestě k dokonalosti. Dále komentář dodává, že i tato vize je dána Mohamedovi jako „varování pro bezbožné hříšníky“,<sup>22</sup> aby šli správnou cestou k Bohu. Tedy opět reminiscence na duchovní růst. Vedle toho kontext celé 17. kapitoly (*súry* Noční cesta) svědčí o záměru textu varovat člověka před zlem a přivést ho ke konání dobra.

Jak si však vysvětlit zbývající symboly vína a medu v Mohamedově vidění? Víno je v tomto komentáři (*tafsíru*) popsáno slovem *chamr* (arab. *خمر*), které se dnes používá k popisu alkoholu obecně,<sup>23</sup> ale v době raného islámu se tímto slovem označovalo především víno, které bylo z počátku Mohamedem tolerováno, později zakázáno, a které zůstalo až do dnes ve slovníku mnoho súfijských mystiků jako významný a stále užívaný pojem.<sup>24</sup> O této symbolice vypovídá mnoho tematických slovníků súfijských mistrů, které jsou však vždy zcela originální a není možné je považovat za systematickou a pro muslimskou obec závaznou literaturu.<sup>25</sup> Islám ve svém důrazu na zachování příkázání postrádá živou učitelskou autoritu, která by zaštitila platnost jednotícího výkladu nauky. Proto je např. *číšonoš* považován za zsvětitele nebo označuje projev Boží lásky, *nápoj víno* je symbolem naprosté nadvlády Boží lásky nad srdcem člověka,<sup>26</sup> především *nové čerstvé víno* je symbolem Boží lásky,<sup>27</sup> dále člověk Boha buď *zakouší* nebo ho *pije*, je mysticky *opojený* ale i mysticky

<sup>17</sup> Gabillot, G., *Natura innata*, in Amir-Moezzi, M. A. (ed.), *Dizionario del Corano*. Milano : Mondadori DOC, 2007, s. 569-573.

<sup>18</sup> Srov. MacDonald, D. B., FITRA, in EI.

<sup>19</sup> Srov. Zemánek, P. (ed.), *Arabsko-český slovník*. Praha : Set out, 2006, s. 557.

<sup>20</sup> Hrbek, I., 'Abdulláh Jusuf 'Ali, Procházka, J. (ed.), *Vznešený Korán : komentářem a rejstříkem opatřený překlad významu do jazyka českého*. V Praze : AMS ve spolupráci s TWRA, 2007.

<sup>21</sup> Hrbek, I., 'Abdulláh Jusuf 'Ali, Procházka, J. (ed.), *Vznešený Korán : komentářem a rejstříkem opatřený překlad významu do jazyka českého*. V Praze : AMS ve spolupráci s TWRA, 2007, s. 314.

<sup>22</sup> Hrbek, I., 'Abdulláh Jusuf 'Ali, Procházka, J. (ed.), *Vznešený Korán : komentářem a rejstříkem opatřený překlad významu do jazyka českého*. V Praze : AMS ve spolupráci s TWRA, 2007, s. 321.

<sup>23</sup> Zemánek, P. (ed.), *Arabsko-český slovník*. Praha : Set out, 2006, s. 233.

<sup>24</sup> Sadan, J., KHAMR, in EI. Nurbakhsh, Javad. *Sufi Symbolism*. London, New York: Khaniqahi-Nimatullah Publications, 1986, s. 143-149.

<sup>25</sup> Ostřanský, B. *Hledání skrytého pokladu: antologie komentovaných překladů ze středověkého arabského súfijského písemnictví*. Praha: Orientální ústav AV ČR, 2009, s. 23. Azíz bin Mohammed Nafásí. *Průvodce poutníka na cestě za nejzazším cílem*. Praha : Volvo Globator, 2009, s. 84

<sup>26</sup> Ostřanský, B. *Hledání skrytého pokladu: antologie komentovaných překladů ze středověkého arabského súfijského písemnictví*. Praha: Orientální ústav AV ČR, 2009, s. 81. Azíz bin Mohammed Nafásí. *Průvodce poutníka na cestě za nejzazším cílem*. Praha : Volvo Globator, 2009, s. 84

<sup>27</sup> Azíz bin Mohammed Nafásí. *Průvodce poutníka na cestě za nejzazším cílem*. Praha : Volvo Globator, 2009, s. 81.

střízlivý,<sup>28</sup> vinárna pak symbolizuje stupeň duchovní cesty k dokonalosti, kdy se z člověka nakloněného Bohu stává člověk milující Boha,<sup>29</sup> ale i místo odklonu od Boha.<sup>30</sup> Vedle toho med (arab. عسل, *asal*)<sup>31</sup>, jenž bude přítomný i v muslimském ráji je zde popsán slovem, které je výhradně spojeno s včelami a jejich produkcí; tedy s privilegovanými hmyzem, který mimo jiné jako jediný hmyz unikne pekelnému ohni.<sup>32</sup> Možnou odpověď na výše položené otázky interpretace pojmu vína a medu nabídne mystik křesťanské tradice Vladimír Solovjov.<sup>33</sup>

### Vladimír Solovjov a noční cesta

Vladimír Solovjov († 1900) byl ruský filosof a teolog, pravoslavný křesťan, který velmi obdivoval katolickou církev a silně se angažoval v ekumenickém dialogu. V rozsáhlém díle se věnoval také nekřesťanským náboženstvím a mezi nimi i islámu. Víno, voda, med i mléko jsou v křesťanské tradici mnohovýznamové konvenční symboly, ale v případě vína můžeme hovořit také o symbolu reálném, tedy reprezentativní – zde ve vztahu k eucharistii.<sup>34</sup> Rozsah tohoto příspěvku nedovoluje nastínit celou šíři problému, proto se budu věnovat pouze Solovjovově výkladu této náboženské symboliky. Vycházím zde z jeho studie o Mohamedovi jeho životě a učení, která vyšla poprvé v Petrohradě roku 1896.<sup>35</sup> Vladimír Solovjov se k tématu noční cesty vyjadřuje celkem dvakrát. První komentář je zaměřen především informativně a zní takto: „*Brzy poté měl Mohamed noční vidění. Neproběhlo ve spánku ani v bdělém stavu, nýbrž ve vytržení ducha. Neznámá moc, jíž pokládal za archanděla Gabriela, jej pozvedla z lůžka a vyvedla z domu. Pak spatřil čaroveného koně al-Buráq (blesk) a když na něj usedl, v mžiku se ocitl v Jeruzalému vedle domu modlitby. Tady našel sbor proroků. Mezi nimi Abraháma, Mojžíše a Ježíše Krista. Společně se s nimi pomodlil. Pak mu dali tři kalichy. Jeden s vodou (podle jiné varianty s medem), druhý s vínem a třetí s mlékem. Slyší čísi hlas, jak mu říká: ‚Vezme-li vodu, spolu se svou obcí se utopí. Sáhne-li po vínu, upadne se svou obcí do smilstva. Vezme-li ale mléko, bude se svou obcí kráčet správnou cestou.‘ Mohamed si zvolil kalich s mlékem.*“<sup>36</sup> Vladimír Solovjov pak popisuje tento hadíth až do konce a dodává, že Mohamedova vize nebyla mezi jeho nejbližšími přáteli přijata jednomyslně a že tato mystická zkušenost vyvolala mezi prvními muslimy dlouhou diskusi, která vyvrcholila souhlasem o pravdivosti Mohameda a pravosti jeho vidění. V závěru eseje se Vladimír Solovjov vrací ještě jednou k tomuto tématu Mohamedovy noční cesty, a tímto tentokrát interpretačním textem uzavírá celou svoji studii o islámu. Opět připomíná, že: „*V tradici vypovídající o Mohamedově noční cestě do Jeruzaléma, se mimo jiné vypráví o tom (srv. výše), jak byly v domě zbožné služby prorokovi nabídnuty tři kalichy. Jeden s medem, druhý s vínem a třetí s mlékem. Vzal si ten poslední.*“<sup>37</sup> Vladimír Solovjov potom

<sup>28</sup> Ostřanský, B. *Hledání skrytého pokladu: antologie komentovaných překladů ze středověkého arabského sífijského písemnictví*. Praha: Orientální ústav AV ČR, 2009, s. 92-93, 134.

<sup>29</sup> Azíz bin Mohammed Nafásí. *Průvodce poutníka na cestě za nejzazším cílem*. Praha: Volvo Globator, 2009, s. 87.

<sup>30</sup> Attár. Hýřil u vinárníka, in Rypka, J., Kubíčková, V. (ed.), *Po cestách Alláhových: Perské legendy a paraboly*. Praha: Symposion, 1948, s. 9.

<sup>31</sup> Zemánek, P. (ed.), *Arabsko-český slovník*. Praha: Set out, 2006, s. 483.

<sup>32</sup> Viré, F., NAHL, in *EI*.

<sup>33</sup> Mystika Vladimíra Solovjova viz Ambros P., Úvodní slovo, in Solovjov, V., *Duchovní základy života*. Olomouc: Refugium, 1996, s. 5-12. Špidlík, J., Solov'ev, in Ancilli, E., Paparozzi, M. (ed.), *La mistica, fenomenologia e riflessione teologica*, Roma: Citta Nuova, 1984, s. 645-668.

<sup>34</sup> Kunetka, F., *Slavnost našeho vykoupení. Tři liturgické studie*. Olomouc: MCM, 1992, s. 22-25, 33-37.

<sup>35</sup> Zde vycházím z mě dostupného vydání Solovjov, V., *Sobranije sočinenij Vladimira Sergejeviča Solovjova. Tom 7, (1892-1897). Tom 8, (1894-1897)*. Brusel: Foyer Oriental Chrétien, 1966, s. 201-281. Citace přebírám z českého překladu Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc: Refugium, 2006, s. 105-217. ISBN 80-86715-62-0.

<sup>36</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc: Refugium, 2006, s. 180-181.

<sup>37</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc: Refugium, 2006, s. 216.

v následujícím textu předkládá jeho interpretaci všech tří pojmů. Toto je klíčová úvaha textu: „*Mezi pohanskou smyslovostí (med) a křesťanskou duchovností (vino) islám skutečně zaujímá pozici zdravého a střízlivého mléka. Svými snadno pochopitelnými dogmaty a snadno splnitelnými příkázáními živí národy mlékem, které jsou sice povolány k historickému dílu, ale do úrovně vyšších ideálů lidstva ještě nedorostly.*“<sup>38</sup> Solovjov dále tento život napájený střízlivým mlékem hodnotí jako život podle přirozenosti, která je však z pohledu křesťanské nauky a i z pohledu Vladimíra Solovjova narušená prvotním hříchem. Proto život podle Mohamedova střízlivého mléka je podle Solovjova srovnatelný s životem podle přirozeného zákona, který byl dán starozákonním židům nebo životem podle filosofie řecké kultury. Podle Solovjovova konceptu myšlení je možné definovat toto střízlivé mléko islámu jako mezistupeň na cestě od pohanského naturalismu k dokonalé spáse a „*k univerzální kultuře*“<sup>39</sup>, ke které však islám nedospěl, protože si jeho „*kultura zachovává čistě lokální specifický ráz a rychle odkvétá bez následného dědičného rozvoje.*“<sup>40</sup> A dodává, že „*Islámský svět nedal světu žádné univerzální génie. Nedal a ani nemohl dát lidstvu žádné vůdce na cestě k dokonalosti.*“<sup>41</sup> Mohamedovo střízlivé mléko totiž nabízí život podle přirozenosti, která však sama sebe ve své slabosti k dokonalosti přivést nemůže.<sup>42</sup> Nadto Solovjovova interpretace poháru vína přivádí pozornost ke křesťanství, které je představeno jako duchovní, spirituální. Víno doslova symbolizuje konečnou dokonalost lidského života, která je v Solovjovově díle, v souladu s tradicí církevních Otců, považována ze zbožštění člověka, *theosis*.<sup>43</sup> Víno se zde ve slovech Vladimíra Solovjova ukazuje jako symbol božského života člověka, zde můžeme dodat, že i v jisté paralele k súfijským mystikům a jejich terminologii.

Dále je třeba blíže komentovat Solovjovův metodologický přístup ke studiu náboženství, který není vhodné označit jako apologetický. V jeho díle existuje pro něj typický dvojitý, vzájemně konvergentní přístup.<sup>44</sup> (1) Studuje každé náboženství na základě fenomenologického a historicky kritického přístupu („*jsou sice povolány k historickému dílu*“), na který úzce navazuje antropologické a kulturní zhodnocení („*kultura si zachovává čistě lokální specifický ráz*“). Tento první přístup je charakterizovatelný pojmem *demonstratio religiosa*. (2) Druhý přístup je definovatelný křesťanským teologickým hlediskem a křesťanskými teologickými kritérii, kterými zkoumá totéž náboženství – Solovjov zde vychází se své životní zkušenosti víry. Vymezuje tak křesťanskému zjevení klíčovou dějinnou úlohu, bez jejíhož zohlednění není možné plně pochopit a zhodnotit jakékoliv a tedy i náboženské ideje. Tento přístup je možné charakterizovat jako *demonstratio christiana*.<sup>45</sup>

Stejně tak i víno jako symbol, který v Solovjovově díle charakterizuje duchovnost křesťanství je třeba blíže komentovat. Otázka křesťanské spirituality a tedy duchovnosti je dnes zásluhou posunutí slovních významů a kulturních akcentů v sekularizované společnosti hůře srozumitelná. Nejčastěji bývá křesťanský duchovní život zaměňován s duševní činností člověka.<sup>46</sup> Nevhodně se jako duchovní označuje například vše to, co je netělesné a nemateriální (což je snad nejnešťastnější zkrácení křesťanské spirituality), dále je jako

<sup>38</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed.* Olomouc : Refugium, 2006, s. 216.

<sup>39</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed.* Olomouc : Refugium, 2006, s. 217.

<sup>40</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed.* Olomouc : Refugium, 2006, s. 217.

<sup>41</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed.* Olomouc : Refugium, 2006, s. 217. Srov.

s historickou koncepcí v Ibn Chaldún, *Čas království a říší Mukaddima : úvod do historie.* Praha : Odeon, 1972.

<sup>42</sup> Srov. Solovjov, V., *Duchovní základ života.* Olomouc : Refugium, 1996, s. 18-28.

<sup>43</sup> Srov. Špidlík, J., Solov'ev, in Ancilli, E., Paparozzi, M. (ed.), *La mistica, fenomenologia e riflessione teologica,* Roma : Citta Nuova, 1984, s. 645-668.

<sup>44</sup> Ambros, P., Úvodní studie, in Solovjov, V., *Vybrané stati I. Čína a Evropa. Mohamed.* Olomouc : Refugium, 2006, s. 5-23.

<sup>45</sup> Rahner, K., Christianity and the non-Christian religions, in Rahner, K., *Theological Investigations.* Limerick : Centre for Culture, Technology and Values, 2003, sv. 5, s. 115-134.

<sup>46</sup> Srov. Altrichter, M., „*Duchovní*“ a „*duševní*“. *Příspěvek z pohledu teologie narativní.* Velehrad : Refugium, 2003. ISBN 80-86715-02-7.

duchovní mylně označováno to, co je připojené a přidané k běžnému a řádnému lidskému životu (jako je modlitba či náboženská pout') a duchovní život je tak spojován jen s mimořádnými a heroickými úkony (jen pro vyvolené za klášterní zdi nebo v pustině). Duchovní život je však v křesťanství pojímán jako harmonie všech tří složek člověka – těla, duše a ducha. Tuto křesťanskou trichotomickou nauku formuloval v rané církvi již sv. Irenej<sup>47</sup> (ř. Ειρηναίος, lat. Irenaeus, asi 140–202): „*Otcovými rukama, tedy rukama Syna a Ducha Svatého, byl učiněn člověk, a ne pouze část člověka, podle Boží podoby. Tak jsou jistě duše a duch částmi člověka, ale jistě nejsou celým člověkem, protože dokonalý člověk se je smíšenina a jednota duše, přijímající ducha Otce s příměsí tělesné přirozenosti, která byla zformována podle Božího obrazu.*“<sup>48</sup> Duchovní dokonalost a duchovní křesťanskou spásu, tedy cíl každého lidského života pak sv. Irenej popisuje takto: „*Dokonalí jsou ti, kteří mají Božího Ducha a ve kterých on zůstává, ten uchovává jejich duše a těla neposkvrněné.*“<sup>49</sup> Dokonalost lidského života, duchovní život, je tak už od počátku křesťanství symbolem harmonie těla, duše a Ducha. Víno je podle křesťanské nauky a také i podle ruského mystika Vladimíra Solovjova symbolem tohoto božského života v lidském životě. Solovjovova interpretace Mohamedovy noční cesty je samozřejmě zaměřena především na charakteristiku islámu a určení jeho historické a kulturní úlohy, a proto nejsou jeho odkazy na křesťanství v eseji *Mohamed. Jeho život a náboženské učení*<sup>50</sup> zcela ucelené a kompletní. Přesto v kontextu celého díla je možné napsat, že křesťanský mystik Vladimír Solovjov chápe muslimskou mystickou tradici jako pravdivou v tomto dílčím pohledu na křesťanské náboženství, které je správně definováno symbolem vína. Vladimír Solovjov tak přiznává i nekřesťanským náboženstvím jistou kulturně dějinnou roli na cestě celého lidstva ke spáse představené konvenčním symbolem vína. Solovjov to říká slovy: „*Přesto má Mohamedovo náboženství ještě stále svou budoucnost. Nebude-li se dále rozvíjet, pak se v každém případě bude šířit. Trvalé úspěchy islámu mezi národy, které jsou jen málo schopné přijmout křesťanství jako třeba Indie, Čína a Střední Afrika, dokazují, že lidstvo duchovní mléko Koránu ještě stále potřebuje.*“<sup>51</sup>

### Závěr

Mohamedova mystická noční cesta je tedy v muslimské tradici úzce spojena se symbolikou medu, vína a mléka. Náboženská symbolika již podle tradovaného textu *hadíthu* nabízí možné srovnání jednotlivých náboženských tradic. Interpretace textu *hadíthu* v díle křesťanského mystika Vladimíra Solovjova pak ukazuje na možné spojení symbolu medu s pohanství, mléka s islámem a vína s křesťanství. Závěrem jen zbývá dodat, že pokud muslimská tradice nahlíží na křesťanství symbolicky jako na pohár vína, pohár dokonalosti, tedy pohár duchovního vína, pak je taková interpretace, alespoň podle mého názoru, správná a přináší kvalitní podklad pro dialog. Ať už s pohárem vína, nebo bez něj.

---

<sup>47</sup> Quasten, J., *Patrology. Vol. 1, The beginnings of patristic literature*. Utrecht-Antwerp : Spectrum, 1975, s. 287-313.

<sup>48</sup> *Adversus haereses*, V, 6, 1. In: Irénée de Lyon, *Contre les hérésies. Livre 5, Tome 2, Texte et traduction*. Paris : Cerf, 1969, s. 308-310.

<sup>49</sup> *Adversus haereses*, V, 6, 2. In: Irénée de Lyon, *Contre les hérésies. Livre 5, Tome 2, Texte et traduction*. Paris : Cerf, 1969. Srov. Quasten, J., *Patrology. Vol. 1, The beginnings of patristic literature*. Utrecht-Antwerp : Spectrum, 1975, s. 308-310.

<sup>50</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc : Refugium, 2006, s. 105-217.

<sup>51</sup> Solovjov, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc : Refugium, 2006, s. 217.

## Literatura

- HRBEK, I. *Korán*. Praha : Odeon, 1972.
- NYKL, A. R. *Korán*. V Praze : L. Mazáč, 1934.
- 2000 لقرآن. دار المنار: القاهرة.
- Tafsir Ibn Kathir*. Riyadh: Darussalam, 2000.
- SOLOVJOV, V., *Sobranije sočinjenij Vladimira Sergejeviča Solovjova. Tom 7, (1892-1897). Tom 8, (1894-1897)*. Brusel : Foyer Oriental Chrétien, 1966.
- SOLOVJOV, V., *Vybrané stati. I. Čína a Evropa. Mohamed*. Olomouc : Refugium, 2006.
- GEOFFROY, E., *Mistica*, in Amir-Moezzi, M. A. (ed.), *Dizionario del Corano*. Milano : Mondadori DOC, 2007.
- The Encyclopaedia of Islam I-XII*, CD-ROM Edition, Leiden : Brill Academic Publishers, 2004.
- ZEMÁNEK, P. (ed.), *Arabsko-český slovník*. Praha : Set out, 2006.
- HRBEK, I., 'Abdulláh Jusuf 'Alí, Procházka, J. (ed.), *Vznešený Korán : komentářem a rejstříkem opatřený překlad významu do jazyka českého*. V Praze : AMS ve spolupráci s TWRA, 2007.
- NURBAKSH, J. *Sufi Symbolism*. London, New York: Khaniqahi-Nimatullah Publications, 1986.
- OSTŘANSKÝ, B. *Hledání skrytého pokladu: antologie komentovaných překladů ze středověkého arabského súfijského písemnictví*. Praha: Orientální ústav AV ČR, 2009.
- AZÍZ BIN MOHAMMED NAFÁSÍ. *Průvodce poutníka na cestě za nejzazším cílem*. Praha : Volvo Globator, 2009.
- RYPKA, J., KUBÍČKOVÁ, V. (ed.), *Po cestách Alláhových : Perské legendy a paraboly*. Praha: Symposion, 1948.
- ANCILLI, E., PAPAROZZI, M. (ed.), *La mistica, fenomenologia e riflessione teologica*, Roma : Citta Nuova, 1984.
- KUNETKA, F., *Slavnost našeho vykoupení. Tři liturgické studie*. Olomouc: MCM, 1992.
- IBN CHALDÚN, *Čas království a říší Mukaddima : úvod do historie*. Praha : Odeon, 1972.
- RAHNER, K., *Theological Investigations*. Limerick : Centre for Culture, Technology and values, 2003.
- ALTRICHTER, M., „Duchovní“ a „duševní“. *Příspěvek z pohledu teologie narativní*. Velehrad : Refugium, 2003.
- QUASTEN, J., *Patrology. Vol. 1, The beginnings of patristic literature*. Utrecht-Antwerp : Spectrum, 1975.
- IRÉNÉE DE LYON, *Contre les hérésies. Livre 5, Tome 2, Texte et traduction*. Paris : Cerf, 1969.

### ***Wine, milk and honey. Contribution to the Christian-Muslim dialogue***

***Resumé:*** *Interreligious dialogue in the strict sense of the term is not possible. On the other hand the dialogue of cultures is a field of possible consensus. Symbolism of wine, milk and honey is one of the places for real intercultural dialogue. This paper deals with two influential persons of the both religious traditions V. Solovjov and Muhmammd.*

***Key words:*** *Wine, Honey, Milk, Christianity, Islam, Religions, Dialogue, V. Solovjov, Muhammad, symbolism, mysticism.*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Jaroslav, Franc, ThLic., CMTF UP Olomouc, Univerzitní 22, Olomouc,  
jaroslav.franc@upol.cz**



# VÍNO AKO VYVOLÁVAČ EUSTRESU A KREATIVITY

**Adriana Grenčíková, Eva Vlková**

**Abstrakt:** *Studie poukazuje na možnosť využitia vína jako startéra eustresu a kreatívneho myslenia. Poukazuje na fakt, že vznik a konzumácia vína je spojená s históriou ľudstva. Víno u väčšiny ľudí spojené s pozitívnymi emóciami, predstavuje uvoľnenie, slunce, radosť, bohatstvo a dobrú náladu. Víno je typ alkoholu, jenž je treba konzumovať pomalu a vychutnávať tak jeho chuť i vôňu. A práve táto pomalá konzumácia núti človeka k zastaveniu, uvoľneniu a odbouraniu negatívnych emócií, ktoré môžu byť zdrojom nežiadúceho napätia a snižovania výkonnosti.*

**Kľúčová slova:** *Víno, stres, distres, eustres, kreativita, kreatívne myslenie*

## Úvod

Víno sa prelína ľudskou kultúrnou históriou bez ohľadu na náboženstvo, rasu a zemepisný pôvod. Jedni ho oslavovali, iní zatracovali. Už človek mladšej doby kamennej zbieral plody planej vínnej revy. Z doby pred 6000 rokov sú potvrdené nálezky z územia Iránu a Afganistanu. Okolo roku 3500 pred našim letopočtom bolo vinárstvo na vysokej úrovni v Egypte, Asýrii alebo Babylone. Z Kréty a starého Grécka sa vinárstvo rozšírilo ďalej do Talianska, Španielska, Čiernomoria. Feničania zakladali rozsiahle vinice v severnej Afrike a Rimania potom šírili víno po celej Európe.

Víno malo svojich bohov, ktorých ľudia uctievali a obetovali im. Najznámejší je boh Dionýsos z gréckej mytológie. Bol synom najvyššieho boha Dia a dcéry kráľa Kadma Semely. Bol bohom vína a vinohradníctva, úrody a plodnosti. Pribúdaním väčších duchovných nárokov u Grékov urobili z neho jedného zo zriedkavých nesmrteľných, ktorý vedeli poskytnúť nádej a útechu. Považovali ho aj za ochrancu ovocných stromov a kríkov, ktorým dával miazgu a teda aj za boha plodivej sily prírody. Keďže vinohradníctvo a ovocinárstvo si vyžadovalo usilovnosť, zručnosť a pracovitosť, uctievali ho aj ako darcu bohatstva, ktoré z nich pochádza. Ako boha vína si ho ctíli preto, lebo zbavoval ľudí starostí a prinášal im radosť zo života osviežoval telo aj ducha, podaroval družnosť a zábavu, povzbudzoval lásku a uvoľňoval tvorivé sily umelca.

V dejinách je víno často nazývané nápojom, ktorý zohral dôležitú úlohu nielen pri slávnostných a spoločenských udalostiach, ale mal významné poslanie aj v ľudovom lekárstve, kde mu boli pripisované dokonca nadprirodzené účinky. Dokumentuje to aj slovenská ľudová pieseň:

„Nepi Jano nepi vodu.  
Voda ti je len na škodu.  
Napi sa ty radšej vínka.  
Vínko to je dobrá medecínka.“

Z uvedeného vyplýva, že víno je spájané s pozitívnymi emóciami človeka, predstavuje uvoľnenie, teplo, slnko, radosť, bohatstvo a dobrú náladu.

### **Vyvolávanie eustresu prostredníctvom vína**

Stres je psychicky prežívaný strach napätia, úzkosti, tlaku, ohrozenia v náročnej životnej situácii vznikajúci vtedy, keď škodlivý, rušivý, ohrozujúci faktor stupňuje tlaky na psychiku človeka (zamestnanca) a spôsobuje jeho zaťaženie nad únosnú mieru. Človek reaguje na stres v troch rovinách. V prvej rovine subjektívne prežíva nepríjemné emocionálne napätie napr. úzkosť a hnev. Druhou rovinou je rovina správania, negatívne napätie sa premietne do tendencie vyhnúť sa nepríjemnej situácii, alebo sa objaví tendencia k agresívnemu správaniu, ktoré môže integrovať nežiaduce chovanie. Treťou rovinou sú fyziologické zmeny, na základe ktorých môžeme posúdiť intenzitu aktivácie, ktorá má zabezpečiť adaptáciu na stres. Spúšťacím momentom je strach alebo zlosť ako odraz ohrozenia a predohra útoku alebo úteku. Tieto emócie vyvolávajú sekréciu katecholamínu (adrenalinu a noradrenalinu) látok, ktoré dostanu do stavu pohotovosti kardiovaskulárny a motorický systém.

Stres poznačí celého človeka – jeho telo, myseľ, pocity i správanie. Medzi najčastejšie príznaky stresu patria bolesti krku, hlavy, bolesti v krížoch, škripanie zubami, pocit „hrče“ v hrdle, nervózny chichot, triaška, nadmerné žmurkanie, prípadne iné triky. Stres môže mať aj závažnejšie príznaky ako vysoký krvný tlak, migréna, trávacie ťažkosti, napríklad dráždenie hrubého čreva. Ďalšími príznakmi stresu je zrýchlený tep, búšenie srdca, hyperventilácia, potenie, pocit sucha v hrdle a ústach, problémy s preglgávaním. Pomerne časté sú aj závraty, nespavosť a nedostatok energie. Stres vyvoláva zvýšenú sekréciu žalúdočnej kyseliny, ktorá môže viesť až ku vzniku vredovej choroby. Prejavy stresu sa neprejavujú len na fyzickej stránke, ale zhoršuje sa aj koncentrácia, dostávajú sa úzkostné stavy, neopodstatnený strach a stavy podráždenosti sa striedajú s depresiou a letargiou. Stres, ktorý vyvoláva negatívne pocity sa v literatúre označuje ako distress .

Existujú však aj užitočné a príjemné napätia, ktoré sú v literatúre označované ako eustres. Pri eustrese sa do organizmu uvoľňujú endorfíny, ktoré sú často nazývané molekuly šťastia a tým telo zvyšuje svoju odolnosť voči distressu. Ľudia, ktorí dokážu hľadať a nachádzať radosť v bežných situáciách života, vedia zvládať ťažké životné situácie, majú vysokú odolnosť voči stresu, a teda predpoklad byť stabilnými osobnosťami.

Víno už z pohľadu histórie je spájané s príjemnými udalosťami v živote človeka. Znamená slnko, teplo a bohatú úrodu. Vo všeobecnosti je vždy spájané s príjemnými emóciami, čiže s emóciami, ktoré súvisia s eustresom. Napríklad ľudová pieseň hovorí:

„ Kto vínko pije, to vínko bíle, ten je veselý,  
kto vínko chutná, frajárko smutná, ten ťa poteší“.

Víno je typ alkoholu, ktorý je potrebné konzumovať pomaly a vychutnávať tak jeho chuť ako aj vôňu. A práve táto pomalá konzumácia núti ľudí k tomu, aby sa zastavili a uvoľnili. Obyčajne pri pohári vína prebieha komunikácia o problémoch, a tým človek postupne zo seba vyplavuje distress. Víno pôsobí ako štartér navodzovania eustresu, ktorý v nás vyvolá pozitívne pocity. Pitie vína môžeme zaradiť aj ako formu relaxácie a uvoľnenia. Dnes už je isté, že tento lahodný mok na nás má vďaka svojmu zloženiu a priaznivému pôsobeniu na náš organizmus ovplyvňuje zároveň aj naše i naše zdravie. Hovoríme tu ale o primeranom množstve, pretože každodenná nadmerná konzumácia vína je samozrejme naopak na škodu. Nemenej významný je vplyv konzumácie vína na náš psychický stav. Dobre vieme, ako nás dokáže naladiť napríklad pekný kultúrny zážitok, kedy sa zúčastňujeme na niečom krásnom, silnom. Víno v nás po pohárikú či dvoch postupne navodzuje pocit uspokojenia, pretože stimuluje nervové bunky, ktoré vylučujú serotín – látku, ktorá vyvoláva v mozgu pocit uvoľnenia a odbúrava strach a úzkosť. A iste netreba pripomínať, že konzumácia vína a všeobecne alkoholu vôbec zvyšuje pôžitky a rovnako schopnosť empatie.

Zaujímavé je v poslednom období používanie vína pri rôznych firemných akciách. Ak chce zamestnávateľ zamestnancovi prejsť úctu, tak pozvanie na takéto stretnutie sa často nazýva „Čaša vína“. Už samotný názov evokuje, že stretnutie bude príjemné a budú sa na ňom rozoberať len pozitívne pracovné záležitosti. Toto pozvanie pôsobí motivačne a zamestnanci si ho vážia.

### **Víno ako zdroj kreativity**

Pojem „kreativita“ je latinského pôvodu a znamená schopnosť produktívneho myslenia, tzn. rozbičanie myslenia, ktoré je zaužívané v starých koľajach. Novou kombináciou rôznych informácií, ktoré neboli doposiaľ videné vo vzájomných súvislostiach, majú byť vypracované nové možné riešenia. Kreatívna idea nemôže vzniknúť z ničoho, ale iba z kombinácií dôležitých informácií. Proces kreatívneho myslenia môže mať rôzne štádiá:

- odhalenie problému, alebo nezrovnalostí
- definovanie odpovedajúcich otázok k danému problému
- formulovanie hypotéz
- hľadanie riešení
- informovanie o získaných poznatkoch
- presadenie získaných poznatkov voči etablovaným predstavám

Staré známe príslovie „In vino veritas“ hovorí, že vo víne je pravda. Pri konzumácii vína sa strácajú zábrany a človek povie to, čo by inak nepovedal. A práve posedenie pri pohári dobrého vína môže byť zdrojom inšpirácie a nápadov. Môže tak účinne podporiť techniku brainstormingu, kde je možné získať v krátkom čase množstvo nápadov. Aktivity jednotlivcov a spoločná práca v skupine podporujú fantáziu a bohatstvo nápadov. Využíva sa najmä princíp asociácie a odloženého hodnotenia. Ak použijeme víno ako uvoľňovač a podporný prostriedok dobrej nálady, môžeme vytvoriť príjemnú atmosféru, kde jednotliví členovia skupiny s veľkým elánom použijú svoje vzorce myslenia a budú asociovať k danému problému. Tým môžu vzniknúť nepredvídané asociačné reťazce keď sa v skupine stretnú informácie rôznych členov tímu. Prostredníctvom voľnej asociácie je vyprovokované vyvolávanie ďalších informácií nielen tých, ktoré vychádzajú zo skúseností, to môže viesť k novým neznámym variantom riešenia. Platí teda, že sa majú otvoriť dvere a brány náhode, pozeráť sa na všetky nápady a podnety ako na rovnocenné, aj keby boli bezvýznamné, alebo s daným problémom nesúviseli, lebo ako článok reťazca asociácii sú vždy užitočné. Navyše je tu šanca, že rozdielne vzorce myslenia sa v zmysle kreatívneho procesu začnú približovať.

Ďalším princípom kreatívneho myslenia je princíp odloženého hodnotenia. Podľa tohto princípu je potrebné vyhnúť sa v priebehu kreatívnej fázy pokiaľ je to možné každému intrapersonálnemu a interpersonálnemu posudzovaniu nápadov. Tento princíp sa vzťahuje predovšetkým na negatívne hodnotenie. Počas kreatívnej fázy nie je vôbec dôležité, či je prednesená myšlienka potrebná, realistická, praktická alebo utopická, fantastická alebo kuriózna. Kombinácie aj zdanlivo nepotrebných nápadov môžu byť hodnotné a použiteľné.

Každá kritika, či už vlastnej osoby (intrapersonálna), alebo voči iným (interpersonálna) zbytočne prerušuje asociačný proces, brzdí vznik hodnotných nápadov a vedie k stresu. Pri používaní vína ako činidla, ktoré môže spúšťať kreatívny proces je potrebné vyhnúť sa najmä kritizujúcim tendenciám jednotlivých členov skupiny.

## **Záver**

O víne sa toho už napísalo veľa „*IN VINO VERITAS*“ – vo víne je pravda, „*VINA DANT ANIMOS*“ - víno dodáva odvalu. Podľa Pastéra je víno najhygienickejším a najzdravším nápojom. A o víne sa zmieňuje aj Starý zákon: „*VINUM BONUM LAETIFICAT COR HOMINUS*“, čiže dobré víno rozveseľuje srdce človeka.

Blahodarný vplyv vína, a to predovšetkým červeného, na naše zdravie je s rozvojom lekárskej vedy stále častejšie potvrdzovaný odbornými štúdiami . Víno má napríklad dobrý vplyv na náš tráviaci systém . Pri bezprostrednom styku vína so žalúdočnou sliznicou alebo tráviacimi žľazami v zažívacom trakte dochádza k účinkom, ktoré majú pozitívny vplyv na trávenie a látkovú výmenu, čo ocenia hlavne ľudia so sklonom k nedostatočnej sekrécii žalúdočných štiav. Okrem toho víno je bohaté na minerálne látky. Zo štrnástich esenciálnych prvkov potrebných pre ľudský organizmus sa ich v hroznovej šťave nachádza trinásť

Záverom sa dá konštatovať, že alkohol a víno v malom množstve pôsobí na ľudský organizmus priaznivo. Víno však na rozdiel od iných druhov alkoholu obsahuje aj iné zdravieu prospešné látky. Platí však zásada všetko s mierou. Víno pijeme preto, aby sme sa povzniesli nie upadli.

## ***The wine as a creator of eustress and creativity***

***Resumé:*** *The paper is pointing out on the possibility of utilization of wine as a starter of eustress and as a strater of creative thinking. Genesis of wine and his consumption is closely associated with the history of mans. By majority of people is the wine related with positive emotions, represent release, sun, happiness, riches and good temper.*

*Wine represent a type of alcohol, which is needed to use up slowly and luxuriate his taste as well as smell. And evently the slow using up is reason for stopping off, releasing and degregading of negative emotions – these shall be a source of unwilling stress and absorber of efficiency.*

***Key words:*** *Wine, Stress, Distress, Eustress, Cerating, Cerative Thinking*

## **Kontaktná adresa autora:**

**Adriana Grenčíková, Ing., PhD. Fakulta sociálno – ekonomických vzťahov, Trenčianskej univerzity Alexandra Dubčeka v Trenčíne, Študentská 3, 911 01 Trenčín, grencikova@tnuni.sk**

**Eva Vlkova, Ing., Fakulta sociálno – ekonomických vzťahov, Trenčianskej univerzity Alexandra Dubčeka v Trenčíne, Študentská 3, 911 01 Trenčín, vlkova@tnuni.sk**

# VÍNO A DANĚ

Marie Emilie Grossová

**Abstrakt:** *K povinnostem souvisejícím s vínem patří mimo jiné i placení spotřební daně, což je v řadách vinařů již od dávných historických dob značně neoblíbené. Tento příspěvek pojednává o daních nejen v historii, ale i v současnosti se zřetelem k daním spotřebním, konkrétně dani z vína, je zde uvedena historie daní všeobecně i jejich vývoj na českém území. Závěrem následuje charakteristika nejzajímavějších změn v posledních novelách zákona o spotřebních daních, dani z přidané hodnoty a daně z příjmů.*

**Klíčová slova:** *daň, sazba daně, nepřímá daň, spotřební daň, víno a meziprodukty, povinnost přiznat daň, akcíz, tiché víno, institut malého výrobce vína, sazba daně, šumivá vína, placení spotřební daně, berně, vinařství, pozemková daň, tributum, vybírání daní, exekuce, malovinař.*

## Úvodem

Pěstování vinné révy má na území České republiky dlouhou historii, předpokládá se, že révu k nám přinesli ve 3. století po Kristu Římané. Dosvědčují to nalezené vinařské nože v budově vojenské stanice, kterou postavili římsí vojáci. V době svého největšího rozmachu zaujímal Říše římská značnou část Evropy. Římská kultura, jejíž je součástí i pěstování révy, výroba vína a samozřejmě i jeho konzumace, se na naše území dostávala díky obchodníkům a římským vojskům. S tímto rozvojem souvisí také ukládání a vybírání berní – daní, které žádný panovník svým poddaným neodpustil.

## Daňový systém

je souhrnem zásad upravujících ukládání a vybírání daní a tvoří část správy veřejné, proto lze o něm mluvit až tehdy, když byla utvořena vlastní správa veřejná. Daňový systém se nikdy nevyvíjí v souvislosti se založením státu, nýbrž mnohem později. Téměř ve všech státech starého věku byly státní výdaje hrazeny ze jmění státu samého (z výnosu statků panovnických, dolů atd.) a teprve později, když výdaje rostly, bylo zapotřebí dalších úhrad, které byly zpočátku v nepravidelných, více méně určitých dávkách, vybíraných dle jmění jednotlivců, až vedla k pevným i pravidelným dávkám, berním či daním.

Ve státě Athénském již v VI. stol. před Kr. byly stanoveny dávky veřejné zvané leiturgie, dále cla, veřejné pokuty a roku 476 před Kr. tribut států spolčených, nazvaný fároi, jenž s počátku byl dobrovolnou dávkou spojených států ke společné obraně, později však, když kolem roku 460 před Kr. byla společná pokladna přeložena z Délu do Athén, stal se tribut povinným. Jeho výše byla stanovena nejprve na 600, později na 1300 talentů a byl placen buď v penězích nebo vypravením lodí. Od roku 411 př. Kr. byla místo poplatku zavedena zvláštní dávka (dvacátek), později se uplatnil původní způsob. Přímá daň ze jmění byla zavedena teprve v roce 428 př. Kr., byla to daň progresivní, zakládající se na Solónově rozdělení občanstva ve 4 třídy dle nemovitého i movitého jmění.

## Římská říše

V době království i v prvních letech republiky byly řádné výdaje uhrazovány z výnosu státních statků, mimořádné výdaje, zejména válečné náklady mimořádnou berní (tributum), uloženou na jmění občanů. Tributum vypisoval senát dle úhrnného jmění občanů; za jmění musilo být přihláшено veškeré jmění movité i nemovité, původně ovšem pouze res mancipi, později však veškeré jmění vůbec, dluhy nesměly být odečteny. Řemeslníci (aerarii) byli původně zapsáni do zvláštního seznamu a zvláště daněmi zatíženi, a teprve censurou Appia

Claudia (roku 312 před Kristem) byli do tribu přijati a tam censováni. Orgány k vybírání tributu ustanovení se nazývali tribut aerarii. Za daň ve vlastním smyslu tributum pokládat nelze, neboť byl placen pouze mimořádně a někdy i občanům vrácen z výnosu kořisti. Po podmanění provincií Římany bylo tributum římských občanů odstraněno a bývalo pouze výjimkou, ve skutečnosti zůstali římské občané od r. 167 př. Kr. od berní osvobozeni a od r. 89 bylo osvobození to rozšířeno na celou Itálii. Tíha berní spočívala pak úplně na provinciích, tato berně byla daní pozemkovou a nazývala se původně stipendium, ke konci republiky tributum soli. Vyměřena byla dle výnosu pozemků ve výši zpravidla v částce 1/10 veškerých plodů (v tomto případě byla nazvána decuma, tak jmenovitě v Gallii a od času Gracchův až na Caesara též v Asii), rovnala se hodnotě 1/10 osetých a 1/5 sázených rostlin hospodářských. nebo 1/7, 1/5, 1/4 úrody obilní, nebo záležela v pevné, od výnosu půdy nezávislé dávce, která byla placena v penězích anebo v přírodninách a byla jí buď daň pozemková, nebo daň ze jmění.

Některé pozemky byly osvobozeny od placení berně, zejména pozemky římských občanů, pozemky ve státech spolčených a pozemky prodané s podmínkou opětného odprodeje (ager privatus vectigalisque nebo quaestorius), z nichž platila se zvláštní dávka (vectigal). Pozemky dani podrobené se nazývaly fundi tributarii. Vybírání berně spočívalo na rozdělení provincie na okresy městské, které pak tvořily zvláštní okresy berní. Na každý takový okres byl rozvržen určitý roční obnos stipendia a úřady provinciální byly povinny je odvádět, samy pak vybíraly od obyvatelstva berně. Nebyl-li stanovený obnos dodržen, byla vypisována daň osobní - ze jmění. Vedle stipendia byly odváděny i různé jiné dávky, jako obilí a víno pro praetora a jeho kohortu, zvířata ke hrám a j. Mimo to se vyskytoval zvláštní druh berně osobní (zvané tributum capitis), kterou platil každý občan a která měla povahu daně živnostenské.

V době císařství byl změněn berní systém, který na občany provincií uvaloval těžké a nespravedlivé břímě. Berně měly být stanoveny na základě zásady stejnosměrnosti; k tomuto účelu bylo za Augusta provedeno zeměpisné vyměření celé říše i provincií a ustanoven zvláštní census, který původně měl za účel, aby veškeré příjmy byly známy a jenž byl později základem celého daňového systému. Census byl stanoven ve všech provinciích, a to zvláštními úředníky (auditores ad census, censores, censitores. Konečná úprava byla soustředěna přímo u císaře, jemuž byly odevzdány práce censorů a také stížnosti na vyměření. Nebylo tu již přihlíženo k berní síle měst, nýbrž větších okresů, na které provincie byla rozdělena. Při vyměření byly brány za základ tabulky zhotovené Římany při vykázání půdy a byl sestaven podrobný katastr berní, ve kterém uvedeno bylo jméno pozemku, obce, ku které náležel, i kraje, dále jména dvou sousedů, pak druh pozemku dle určitých tříd (6 až 7) a byl připojen inventář udávající veškeré jmění osoby, jíž pozemek náležel.

### **Placení berní**

Placení berní bylo v dobách císařství v určitých lhůtách a to zpravidla ve třech: v září, jímž počínal berní rok, 1. ledna a 1. května, kdy se vyplácel vojenský plat. Daň pozemková tvořila i za doby císařství hlavní berní, daně přímé byly zavedeny pouze k doplnění. V Římě byli řemeslníci od daně osobní osvobozeni, v provinciích byla uložena daň živnostenská, řemeslníkům i obchodníkům a vyměřená dle určitých předmětů: lodí, otroků, koní a pod., a též daň z příjmu, uložena peněžníkům dle odhadnutého jejich kapitálu. Od jednotlivých císařů byla předepsána některým řemeslníkům zvláštní daň živnostenská, za Alexandra Severa krejčím, koželuhům, kožešníkům, zámečnickům a j. Mimo to byla vybírána též zvláštní daň z hlavy, ale pouze od kolonů.

Mezi berněmi bývají uváděny ještě zvláštní druhy daní nebo lépe řečeno poplatky, jako daň z dědictví (vicesima resp. decima hereditatum et legatorum, dvacátek nebo desátek).

Dále byly placeny poplatky celní, které zvláště za císařství dostoupily značné výše, i zvláštní »stánečné« vyskytuje se již u Římanů, vybírané od majitelů stánků a nazvané vectigal ansarii et foricularii promercalium, jehož vybírání pronajato bylo publikánům. Povinnost berní vztahovala se na veškeré obyvatelstvo; osvobození od daní byli pouze sirotci a ženy, kteří platili toliko dávku k vydržování koní a k obstarávání píce, dále nemajetné osoby, jejichž majetek byl odhadnut na méně než 1500 assů (proletarii cives). Osobní osvobození jednotlivých občanů nebo tříd bylo zakázáno, ani pokusy kněží, vyhnout se berní povinnosti neměly nikdy trvalého účinku.

### **Středověk**

Následkem stěhování národů byl zamezen další vývoj správy veřejné a tím i vývoj daňového systému. Nově se vyvíjel ve státě Franckém a to hned v prvních dobách vlády Merovingů byl jím tribut uložený podmaněným národům, zejména Alamanům, Durinkům a Longobardům, označován přímo za berní, totiž osterstuopha (= Ostersteuer, velikonoční daň), zpravidla se odváděl v době velikonoční. V Gallii jsou již skutečné berně, zv. capitatio, daň pozemková, která byla vybírána na základě zvláštního katastru, který tvořil pozemek mající cenu 1000 solidů jednotku ceny a tisící díl této ceny tvořil nejnižší sazbu daně, která však pravidelně několikanásobně byla vybírána. I osoby, které neměly nemovitosti platily jakousi daň z hlavy, zvanou tributum nebo census. Frankové neplatili žádné daně, neboť placení daně bylo pokládáno za znak odvislosti; osvobozeny od daně byly také pozemky darované králem církvi a pozemky vazalů církevních nebo franských; za to měli jejich majitelé jiné povinnosti, jako odvádět určité dávky v potravinách mezi nimiž bylo i víno, nebo pohostit družinu panovníkovu a podobně.

Moc panovníkova v říši Německé nikdy nedosáhla takové výše, by mohl císař ukládat daň svým poddaným, ale každé povolení záviselo na vůli stavů shromážděných ve sněmech, kteří dosti houževnatě hájili svá práva, nemohl daňový systém v říši Německé vůbec dospět k dokonalosti. První pokus, zavést obecnou daň v říši Německé, byl teprve na počátku XII. st. za Jindřicha V., setkal se však s takovým odporem stavů, že Jindřich musel od něj upustit, ani jeho nástupcům se nepodařilo přimět stavy k placení daně.

První všeobecná daň vznikla teprve v XV. století příčinou byly husitské války, vyskytuje se poprvé již v roce 1421 pod názvem »stý peníz« spočívající v 1 % veškerých ročních příjmů. Od roku 1427 byl místo ní vybírán »obecný peníz«, jež musel platit každý obyvatel starší 15 let z celého svého movitého i nemovitého jmění a i z pohledávek. Původně byla daň vybírána dle podrobných sazeb, později byla vzata za základ sazba, dle které se ze jmění 1000 zl. platilo 1 zlatý daně.

### **Novověk**

Od 16. století se vyskytuje určitější berní systém, říšští stavové totiž povolovali každý rok k uhrazení nákladů státních, zvláště vojenských, určitou sumu berní, rovnající se měsíčnímu žoldu tolika vojska, kolik na každého ze stavů dle »říšské matrikule« připadalo. Stavové si vyhradili právo, aby mohli berně na ně připadající sami určovat na své poddané, Tato daň byla vymáhána a byly uplatňovány již i 3 stupně exekuce - vojenskou moc, sekvestraci a prodej. Byly zřízeny berní úřady u císařského dvora - komory, jimž stavové přímo odváděli berně.

S teritoriálními výsostmi XV. století vyvíjel se též daňový systém v jednotlivých zemích, a to tím samostatněji a dokonaleji, čím více moci zeměpán nabýval vůči panovníku říše. Zeměpán rozvrhoval zcela neodvisle daň na své poddané a sice k uhrazení nákladů své říše a země. Byly to hlavně daně pozemkové, nejvíce byly ukládány městům, jež pak je rozvrhovala na své obyvatele. Sám stav kněžský i rytířský byl zpravidla od daně osvobozen, ale jeho poddaní daň platili.

## Dějiny daňového systému v Čechách

V Čechách se daňový systém vyvinul velmi brzy, v dobách nejstarších byly v Čechách všechny výdaje uhrazovány výnosem statků královských a regálů, ale hlavně z cel, o kterých se zmiňují již listiny z X. a XI. století a k jejichž vybírání již roku 1100 byl založen v Praze hlavní celní úřad v Týně. Již v nejstarších dobách byla v Čechách vybírána daň pozemková - tributum pacis, collecta generalis, pomoc, poklona, pocta, též sbírka (Losung) a od XIV. Století bylo pro ni užíváno obyčejně výrazu »berna«.

Daň nebyla pravidelná, byla vybírána pouze v určitých případech, jak bylo stanoveno v kapitulační listině krále Jana, že tato collecta generalis čili berna má být vybírána ve dvou případech, totiž při korunovaci krále a kdykoliv se králi narodí dcera. V průběhu 14.století za vlády císaře Karla IV., který dal do Čech přivést révu z Burgundska a Porýní nastal rozkvět našeho vinařství. V jeho době byla některá města, především Praha a Brno, v oblasti obchodování s vínem na vysoké evropské úrovni. Císař Karel nejen podporoval rozvoj vinohradnictví, ale dal mu i právní rámec ve formě královského mandátu z roku 1358. V něm nařizoval zakládání vinic na vhodných místech a současně zřídil úřad perkmistra hor viničních a to nejen v Praze a Litoměřicích, ale i v dalších městech. Nařízení osvobozovalo majitele nově založené vinice od všech daní a dávek po dobu dvanácti let, stanovilo i velikost vinice a trest tomu, kdy by chtěl vinici škodit.

Karel IV. vydal i právo viničné, kterým byl vinařství chráněno a toto rozhodnutí zahrnovalo také ochranu před dovozem cizích vín v období od sv.Havla (16.10) do sv.Jiří (24.4). V této době se smělo šenkovat jen víno české a tato skutečnost vedla později k mylnému přesvědčení, že česká vína se mohou pít jen mladá. Do dneška se z těchto nařízení dochoval zvyk zavírání hory v době před sklizní, kdy byla viniční hora uzavřena a nikdo do ní nesměl vstoupit. Dalším císařovým činem na podporu výroby a prodeje víno bylo roku 1375 povolení městu Znojmu vyvážet znojemská vína do Čech, Slezka a Branibor. Karel IV. stvrdil před korunováním, že je oprávněn berni vybírat pouze při svatbě v domě královském, avšak při napadení Dolní Lužice v roce 1369 nařídil vypsání zvláštní berně a podobně r. 1373, když koupil a s Českým královstvím spojil Branibory.

Za Václava IV. byla daň vybírána z každého lánu, platili ji poddaní a dědinníci, např.roku 1327 - 16 českých grošů, zatímco statky šlechty a jejich služebníků byly osvobozeny. Dle kapitulační listiny se platilo z jednoho lánu daň jedna libra stříbra, vedle toho platili mlynáři na řekách jednu libru stříbra nebo 16 českých grošů, mlynáři pak na potocích a řemeslníci, strojníci a hostinští jeden lot stříbra nebo 4 groše české.

O způsobu vypsání i rozvržení daně máme podrobnější zprávy z dob Václava IV, kdy vypsání »berny« dělo se královským patentem s udáním důvodů, vybírání samo bylo svěřeno berníkům. Základem berny byly seznamy berny dřívější, změny, které mezi tím nastaly musely být uvedeny a nesprávná udání byla pokutována ztrátou statku a v některých případech i smrtí. Od roku 1406 až do roku 1535 se platila z jednoho lánu jedna hřivna, to je 1 zl. 45 kr. dřívějšího počtu, a příspěvek na služné berního (jeden groš z každého lánu), tzv. výmazné. Již za Václava IV. byla berně zřídka kdy placena, tím méně za Zikmunda, zejména Táborité odporovali placení. Stavové přiznávali králi pouze právo žádat daň jen v uvedených případech, bránili se uvalení pravidelné sumy daně na svoji osobu a povolovali jen různé dávky bez určitého principu. Tak byla za Vladislava II. povolena zvláštní berně jako pomoc proti Turkům, jež se platila z hlavy.

Pravidelněji byly vybírány berně za Ferdinanda I., k vedení válek proti Turkům a byla opět na města královská uvalena trvalá daň z piva, zvaná dědičné posudné. Roku 1567 byla místo dřívější berně z majetku zavedena berně domovní, berně vyměřená z počtu usedlých poddaných i z domů v městech za účelem bernickým. Roku 1640 byla po prvé povolena pevná suma pro celé království 3,638.300 zlatých na udržování vojska, zvaná militare, ke které musela přispívat vrchnost dle počtu svých poddaných, města, kněží a vůbec svobodníci.



Militare se rozpadalo na militare ordinarium, jež odváděly vrchnosti dle počtu svých poddaných, na které je rozvrhovaly a militarium extraordinarium, jež platila vrchnost sama dle počtu svých usedlostí.

### **Berní rola**

Teprve po třicetileté válce byla upravena pevná berní soustava, která byla nazvána berní rola a dle které byly daně vybírány. V roce 1714 byla opět provedena nová úprava: patentem bylo (2. března 1714) všemu duchovenstvu, vrchnostem, městům i poddaným uloženo, aby podali svá přiznání, na jejichž základě byla daň až dosud placená (3,180.480 zl.) a rozvržena dle usedlostí. Marie Terezie vydala nařízení, jímž byla znovu uložena vrchnostem přiznání, která pak byla podrobena byla revizi, při které byli vyloučeni domkáři a řemeslníci a byli podrobeni zvláštní dávce ze své výživy a vedlejších užitků. Výsledkem byl pak zvláštní systém tereziánský, který spočíval na dvojím katastru - rustikálním (pro pozemky selské) a na katastru zvaném exequatorium dominicale (pro pozemky panské). Dle tohoto systému obsahovala daň z výnosu požitků selských 42,1 %, z výnosu požitků panských pouze 29 % a z domů panských jen 25 %.

### **Josefinská reforma**

Toto nespravedlivé rozdělení přimělo císaře Josefa II. k opětovné reformě, patentem byla stanovena hlavní zásada nového upravení daně pozemkové, že co do její výše nemá být žádný rozdíl mezi pozemky selskými a panskými. Současně bylo nařízeno nové měření obcemi, při kterém byly pozemky po prvé označovány čísly topografickými. Podle tohoto systému, zvaného josefinským, obnášela ze 100 zl. hrubého výnosu při polích a vinicích 10 zl. 37 1/2 kr., při lukách a zahradách 17 zl. 55 kr., při pastvinách a lesích 21 zl. 15 kr., byla vyměřena daň každému jednotlivému majiteli pozemků zvlášť. Současně však bylo stanoveno, že každému musí zůstat z hrubého výnosu 100 zl. nejméně 70 zl. pro živobytí a pro zapravování nákladu na pozemek a jiné výlohy. K vypisování a vybírání daně byli ustanoveni zvláštní úředníci berní, což dříve vše zajišťovali zřízenci vrchnostenští.

### **Trvalý katastr**

Trvalý katastr byl zaveden v Čechách, na Moravě, ve Slezsku, Dolním i Horním Rakousku, Solnohradsku, Štýrsku, Korutanech, Krajině, Přímoří, Dalmácii a ve velkovévodství Krakovském a zůstal zde v platnosti až do upravení daně pozemkové do konce roku 1880. Vedle něj byly v ostatních zemích rakouských až do této doby v platnosti jiné systémy. Ve městech byla placena zvláštní berně ze stavení.

### **19. století**

V této době byly vybírány daně domovní třídní a daň domovní činžovní - z nájemného. Patentem z 31. prosince 1812 zavedena pro celé Rakousko (v Čechách cirkulářem českého gubernia z 12. března 1813) daň z výdělku, patentem z 29. října 1849 daň z příjmů. Mimo tyto daně, zvané přímé, zavedeny jsou v Rakousku daně nepřímé a to:

1. daň potravní a) z piva, b) z vína a moštu, c) z výroby a prodeje lihovin, d) z výroby vína umělého a polovina v místech v příčině daně potravní za uzavřená prohlášených, e) z masa, f) z cukru, a

2. daně z věcí spotřebovatelných, a sice z hracích karet, kalendářů a periodických tiskopisů.

Z výše uvedeného vyplývá, že za jedny z nejstarších daní jsou považovány daně selektivní, to je vlastní spotřební daně (daně na věc, in rem)

- nejstarší daně (akcízy)

- v Čechách dříve: daně z piva, vína, cukru, droždí

- jen na některé druhy zboží (tabák, alkohol)
- výnos: 11, 8 %
- in rem – nelze zohlednit majetkové, sociální poměry poplatníků
- daňový základ: množství vyjádřené ve fyzických jednotkách
- sazba: na každé zboží jiná ( př. pivo na hl, víno na l)

### Současnost – víno a daně

Daň z vína a meziproductů je jednou z pěti selektivních *spotřebních daní* zavedených v České republice zákonem o spotřebních daních. Předmětem této daně jsou vína, fermentované nápoje a meziproducty.

Plátcem není fyzická osoba, která na daňovém území České republiky vyrábí výhradně tiché víno, za podmínky, že celkové množství vyrobeného tichého vína za kalendářní rok nepřesáhne 2 000 litrů.

### Sazby daně dle zákona o spotřebních daních

Text	Sazba daně
Šumivá vína podle § 93 odst. 2	2 340 Kč/hl
Tichá vína podle § 93 odst. 3	0 Kč/hl
Meziproducty podle § 93 odst. 4	2 340 Kč/hl

V souvislosti s reformou veřejných financí byl prosazován návrh zpoplatnit každý litr vína částkou 10,-Kč. Přesto je vhodné připomenout, že tuzemští vinaři již v současné době odvádějí poplatky a to rovnou dva – 50 haléřů z litru vína uvedeného na trh a 350 korun z hektaru vinice. Tyto příjmy tvoří 50 procent rozpočtu Vinařského fondu, dalších 50 procent dodává stát a uvedené finance mají být použity na propagaci a marketing tuzemských vín. Že není marketing zrovna ideálně prováděn, neboť zejména malovinaři si na prostředky z fondu moc nesáhnou a televizní spot s větou „Kupujte vína z Moravy a z Čech“ spotřebiteli o tom, co by měl vlastně kupovat, nic neřekne, je věc jiná. Zatížit vinaře dalším poplatkem by ale odbyt tuzemské produkce v řadě případů už definitivně doslova pohřbil. Naši producenti vína v současné době bojují celkem nerovný souboj s jihoevropskými, ale zejména mimoevropskými vinaři, přičemž dominantní rovinou klání je cena. Administrativní zdražení by tak bylo nejen výrazným dalším omezením konkurenceschopnosti našich producentů, ale v zásadě i zmařenou investicí do předunijní výsadby vinohradů v ČR.

Změna vinařského zákona rozvířila spor mezi vinaři a státem o to, kdo nemusí jako malovinař vést přísnou daňovou evidenci dle zákona o spotřebních daních. Malovinař je podle zákona ten, kdo pěstuje víno na vinici do rozlohy dvaceti arů a vyrábí ze svých hroznů dva tisíce litrů za rok. Zavedením administrativních osvobození malovinařů se sice usnadňuje jejich postavení, ale naše právo se dostává do rozporu s právem evropským, protože Evropská unie umožňuje zvýhodnění jen u vinařů do rozlohy vinic deseti arů a do výroby vína v množství tisíce litrů ročně. Je tedy otázkou, jak dlouho tato úprava přetrvá. Před orgány unie se stát nemůže dovolat vnitrostátního práva jako důvodu neplnění evropských závazků. Ovšem podle naší ústavy platí, že každý zákon má předpoklad správnosti a bezvadnosti, pokud jej nezruší Ústavní soud či Parlament. Stát se nemůže dovolat ochrany před evropskými orgány proti svým občanům proto, že jeho právo je v rozporu s právem Evropské unie. Jen stát se vystavuje možné sankci Evropské unie za neplnění evropských závazků a je jeho povinností, aby uvedl své právo do souladu s právem evropským. Malovinaře, kteří budou využívat dobrodiní zákona o vinohradnictví a vinařství, byť je v rozporu s evropským právem, tak nemohou státní orgány za tento postup podle platného zákona trestat. Pro úplnost

je nutné dodat, že definice malovinaře je stanovena jen pro účely zákona o vinohradnictví a vinařství, nijak se nezpochybnuje vynětí drobných výrobců vína do 2000 litrů ročně z plátců spotřební daně z vína. Velká část vinařů je spokojena se statutem malovinaře, který je osvobozuje od daňové povinnosti (a s ní spojené byrokracie) pod podmínkou, že vyrobí nejvíce 2.000 litrů vína ročně výhradně pro spotřebu své rodiny. Malovinaři občas 2.000 litrový limit překračují a víno v malém množství prodávají. Následkem toho máme na Moravě tisíce malovinařů a jen málo opravdových vinařů, kteří by vinohradnictví brali jako řemeslo, povolání a poslání. Od takových malovinařů vlastně ani nemůžeme požadovat nějakou vysokou kvalitu (dělají víno jen pro sebe a je to od nich dobrá vůle až altruismus, že se s vámi o ně podělí), a oni sami naopak nemohou prosazovat nějaké společné zájmy (oficiálně žádné nemají, nejsou ekonomicky činní a neplatí daně).

Další změnou zasahující do oblasti spotřebních daní – daně z vína je zákon o dani z přidané hodnoty, který přinesl příznivé změny pro podnikatele, kteří nejen v předvánočním čase uvažují nad výběrem dáreků pro své klienty. Důležitým faktorem výběru je bezpochyby také to, jak lze dárek lidově řečeno "**dát do nákladů**". Nynější příznivé nastavení daňových zákonů nově umožňuje za účelem propagace firmy darovat také **tzv. TICHÉ VÍNO**. Pod tímto názvem se skrývají všechna klasická révová vína s výjimkou šumivých vín. Podmínkou daňové uznatelnosti je označení dárkové láhve vína **firemním logem** a také cenový limit **maximálně 500,- Kč** za láhev. Při splnění těchto podmínek je také možné uplatnit odpočet DPH při pořízení vína bez nutnosti odvodu daně při jeho darování v rámci propagace.

**Zákon o daních z příjmů** také vymezuje daňovou neuznatelnost darů, výdaje na reprezentaci včetně darů obecně nejsou považovány za daňově uznatelný náklad, je zde však vymezena také výjimka, jež se za dar nepovažuje. Je to reklamní nebo propagační předmět, který je opatřen obchodní firmou, ochranou známkou poskytovatele tohoto předmětu, názvem propagovaného zboží nebo služby, jehož hodnota bez DPH nepřesahuje 500 Kč a který není s výjimkou tichého vína předmětem spotřební daně. Za daňově uznatelné náklady lze tedy uzнат takové dárkové předměty, na kterých je uveden název či ochranná známka darujícího nebo název jeho výrobku či služby a jehož hodnota bez DPH zároveň nepřesahuje 500 Kč za jeden kus.

### **Literatura:**

Zákon o spotřebních daních č. 353/2005 Sb., v platném znění,

Zákon o daních z příjmů č. 586/1992 Sb., v platném znění,

Zákon o dani z přidané hodnoty č. 124/2005 Sb., v platném znění,

BAKEŠ, M. a kol.: *Finanční právo*, Beck Praha, 2003,

KRAUS, V. a kol.; *Nová encyklopedie českého a moravského vína*, 1. díl Praga Mystica 2005,

VANČUROVÁ, A. a kol.: *Daňový systém ČR*, 1999, VOX Praha.

## ***Wine and taxes***

***Resumé:*** This work disserts on legal regulation of the consumption taxes in history and contemporary. First of all main and minor notion from the tax area are defined, followed by a description of the incorporation consumption taxes in the Czech tax system . Next is the origin of the taxes and tax history narration, including special part related to the Czech Republic.

***Key words:*** wine, taxes, history, contemporary, tax area, Czech tax system

### **Kontaktní adresa autora:**

**Marie Emilie Grossová, JUDr.,Ph.D., Filozofická fakulta UPOL, Katedra aplikované ekonomiky, marie.grossova@volny.cz**

# KVALITA VÍNA Z POHLEDU CHEMIKA A SOMMELIERA

**Juraj Harmatha**

**Abstrakt:** *Víno je zde představeno jako mnohosložkový, komplikovaný, stále živý a průběžně zrající přírodní produkt, který má své jedinečné vlastnosti získané už svým původem, svým vznikem, svým zráním a též kvalifikovaným hodnocením se zpětnou vazbou na všechny faktory, které utváří jeho charakter a kvalitu. Pojednáváno je o způsobech hodnocení kvality vína a o vkladu, který vínu dává moderní sommeliériství. Diskutován je vztah mezi senzorickým hodnocením sommeliéra a analytickým hodnocením chemika. Pojednáváno je o obsahových látkách nejen jako o nositelích senzoricky vnímatelných vlastností, ale i jako o nositelích léčivých účinků vína. Víno je představeno jako aktivní potravinový doplněk – nutraceutikum, s výrazným vlivem na zdraví.*

**Klíčová slova:** *charakter vína, atributy kvality, senzorické hodnocení, chemické složení, víno a zdraví*

## **Vlastnosti vína**

Víno je z odborného hlediska komplikovaný přírodní produkt, který v sobě přechovává velké množství původních a získaných vlastností a jevů. Tyto vlastnosti získává již svým původem (odvozeným od kvalitních hroznů z vybraných odrůd a od jedinečnosti krajiny, půdy, polohy a způsobu obdělávání vinice), svým zrodem (kterým je tradiční nebo novodobá řízená technologie vinifikace), svým školením (kterým je vhodně zvolené a kontrolované zrání) a svým výsledným půvabem (který je zúročeným vkladem tradice, vzdělání, oddanosti a mnoha dalších osobnostních kvalit jeho tvůrce – vinaře). Přídavnou hodnotu vínu pak ještě následně dodává kvalifikovaný hodnotitel, propagátor, sklepník a zástupný hostitel – sommelier. Neméně významně pak přispívá k rozpoznání a ocenění hodnoty vína i oddaný, poučený a vděčný uživatel - konzument.

Dlouhá cesta vzniku spolu s průběžným a neustálým vlivem technických a lidských faktorů na tvorbu vína, se nutně projevuje v jeho kvalitě. Ta je v současnosti tím opravdovým zájmem a cílem všech účastníků, vinařem počínaje a uživatelem konče. Kvantita produkce vína ve světě v současnosti již překročila potřebnou mez a působí spíše škody a problémy svým producentům, obchodníkům a nakonec i těm poučenějším spotřebitelům. Proto zájem o kvalitu neustále stoupá, a tím stoupá i zájem o její poznání, popis a hodnocení. Tak jak je složité víno jako produkt, tak je různorodé a složité i hodnocení jeho kvality.

Existuje vícero přístupů k hodnocení kvality. Ovšemže, to nejpůvodnější, nejžádanější a nejzábavnější je smyslové hodnocení. Jelikož víno působí především na smysly, jeho blahodárný vliv na ně je tou nejlepší hodnotou. Jak ji lze však objektivně vyjádřit, když smysly jsou už svým charakterem velmi individuální, značně závislé na vnímavosti, citlivosti, poučenosti, cviku, ba dokonce i na sugestivnosti hodnotitele? Odpověď je: těžko, složitě a subjektivně. Ovšem, v dobře propracovaném systému, který již existuje, je to už snadnější, přehlednější, a nakonec i objektivnější. Co nejvyšší objektivnost zaručují schopnosti, zkušenosti a neustálé školení hodnotitelů – znalců s příslušnou kvalifikací. Mezi ně významnou měrou patří sommeliéři.

Jinou možnost hodnocení kvality vína přináší chemická analýza jednotlivých chemických složek vína, které s kvalitou přímo souvisí, a které vlastně tvoří jednotlivé charakteristické smyslové projevy vína. Výsledky analýz jsou díky sofistikovaným metodám a výkonným analytickým přístrojům stále komplexnější a průkaznější. Identita analyzovaných látek bývá v současnosti nesporná a je objektivně vyjádřitelná. Méně je však znám jejich individuální přínos k sledovaným smyslovým charakteristikám. No a tam kde je prokázán,

není pak mnohdy lehká interpretace jejího působení v komplexu s jinými obsahovými látkami. Vzájemný synergismus analyticky nelze snadno zjistit. Analýzy jsou, a i nadále budou, stále víc exaktní, podrobnější a komplexnější. Jistě poslouží dokonalejšímu popisu chemického složení, tudíž i objektivnějšímu hodnocení. To ovšem nezaručí lepší smyslové hodnocení. Chemickou analýzu totiž nelze slovně vyjádřit tak bohatě, košatě, vznosně a poeticky, jako hodnocení smyslové. K vínu to nadšené a do jisté míry i nadnesené slovní hodnocení odjakživa patří a tudíž i přetrvává. Chemický popis se bezesporu přidruží, ovšem jen popisem odborně strohým, faktografickým a tudíž i okrajovým, nikoliv však bezvýznamným.

Sklobit oba pohledy na hodnocení kvality vína není snadné. Pokus o takové skloubení lze provést z pohledu sommeliera, který se hodlá zabývat i chemií, nebo chemika, který se oddal sommelierství. V každém případě, již dnešní poznatky získané chemickými analýzami vín jsou tak obsáhlé, že informaci o nich je nutno nějak strukturovat. Nejlépe ovšem z pohledu tradičního, sommelierského, protože sommelierství je a zůstává nejvyšším stupněm odborně prováděné prezentace vína (Ševčík a Dvořák, 2002).

Tento pokus o skloubení pohledu na kvalitu vína využívá již ověřenou strukturu tradičního smyslového hodnocení, ke kterému je postupně připojena informace o látkách, které hrají prokazatelnou roli v příslušném smyslovém vnímání. Je to pokus nutně zjednodušující, protože záplava chemických podrobností by znesnadnila přehlednost informace, a také proto, že již samotné smyslové hodnocení je záležitostí dosti komplikovanou. Kvalita vína je totiž ovlivňována mnoha faktory. Navíc je víno stále živý, postupně zrající roztok organických a anorganických látek, které částečně reagují navzájem, katalyticky reakce podmiňují, podléhají postupným oxidačním procesům, extrahují a přijímají látky z prostředí (například ze dřeva sudů, z klimatického a mikrobiologického prostředí sklepů) a nakonec dozrávají v sudech i lahvích. Hodnocení kvality vína je pak neméně komplikovanou záležitostí, protože je závislé nejen na zmíněném přírodním původu, na použité technologii výroby, na školení a skladování, ale i na individuálních schopnostech, teoretických znalostech, praktických zkušenostech a osobních dispozicích hodnotitele. K dosažení určité objektivnosti, vzájemné porovnatelnosti a jednoduché, nejlépe bodově označené kvality, se hodnocení provádí standardním, prověřeným a osvědčeným postupem. Tento postup využívá účast tří z pěti lidských smyslů (zraku, čichu a chuti), s posouzením i jejich vzájemné harmonie a celkového dojmu, to vše ve vymezeném bodovém rozsahu, ovšem s důrazem na váhu jednotlivých dojmů (vyjádřeno vyšším koeficientem těch významnějších). Anonymita hodnocených vzorků, zkušenost hodnotitelů, jejich vícečlenná účast v posuzování a zprůměrování získaných výsledků, je zárukou důvěryhodnosti v posouzení kvality.

### **Vzhled vína**

Zde se hodnotí především čistota, barva, viskozita, resp. perlení. Čistota neboli jiskra vína je v současnosti téměř dokonale zajištěna technologicky: absorpcí nechtěných látek na vhodné nosiče a jejich odstraněním vysoce účinnou filtrací. Z vína jsou tak odstraněny veškeré zbytkové produkty již nepotřebných kvasnic, a také mnohé jiné makromolekulární extraktivní látky, které by mohly v procesu zrání vína koagulovat, a tím ho zakalit. Ponechávají se jen výjimečně u vín vyrobených některou z tradičních technologií (např. u fermentace *sur lie*), kde pak lze s možností vzniku zákalu počítat. Ovšem barva u bílých vín takto účinně prováděnou filtrací poněkud bledne, což ale neubírá vínu na kvalitě. Barva červených vín je pro kvalitu více významná. Vhodnou kombinací účinnější macerace s opatrnější filtrací lze dosáhnout velmi dobré kvality barvy. Barvivem červených vín jsou antokyany, biogeneticky i strukturně flavonoidům příbuzné látky. Úbytkem kyselin a oxidací polyfenolů v procesu zrání vína, ubývá i jas v barevném tonu, a přibývá hnědších odstínů (např. postupnou transformací fenolů na chinony). To ovšem není na závalu kvality, spíše to signalizuje zralost až stáří vína. U některých vín, například vín madeirského či portského

typu, je to dokonce znak vyšší kvality (viz gradaci ruby - tawny - colheita - garrafeira). Viskozita vína je závislá na obsahu alkoholu, obsahu extraktivních látek a zbytkového cukru. Vyšší viskozita je pozitivním znakem kvality. Perlení (jako důsledek vyšší koncentrace rozpuštěného CO<sub>2</sub>) u některých tichých vín je jejich zvláštností a žádaným atributem. U vín šumivých je dokonce hodnocenou složkou, přičemž husté a drobné perlení svědčí o vyšší kvalitě (souvisí to s vyšší viskozitou).

### **Vůně, aroma, buket vína**

Zde se hodnotí čistota vůně a především její odrůdový charakter. Dále se hodnotí intenzita a kvalita vůně. Přímo uměním a také zábavou se stává popis charakteru a druhu vůně. Je jich hodně, např. druhy květinové, ovocné, dřevité, kořenité, pražené, animální, až výrazně chemické. Individuálně je jich mnohem více. Člověk totiž dokáže rozpoznat stovky vůní. Někdo je na ně více citlivý, nebo má lepší paměť na vůně, ale každý je schopen cvičením své schopnosti vnímání vůní zlepšovat. Ženy obvykle rozeznávají více vůní a s lepším rozlišením než muži.

Celkový charakter vůně se skládá z vůní jednotlivých chemických komponent, většinou nízkomolekulárních, těkavých látek (kyselin, esterů, éterů, alkoholů, aldehydů, ketonů, furanů, monoterpenů a dalších skupin a typů přírodních látek). Jejich analýza a identifikace je již v současnosti snadná a rutinní, díky velmi propracovaným metodám plynové nebo kapalinové chromatografie tandemové spojené s hmotnostně spektroskopickými detektory a s počítačovými databázemi – knihovny (Flamini, 2003). Senzorické hodnocení jednotlivých látek, stejně jako jejich komplexů ve víně je však i nadále problémem, ale i atraktivní zábavou, někdy a pro někoho i zdoluhavou a únavnou profesní činností. Pro ilustraci je zde uvedena tabulka látek a jejich sensorických charakteristik získaných ze šesti vín (Tab. 1), v nichž byla identifikována téměř stovka látek, což svědčí o skutečné složitosti vnímání vůně vína. Zájemci najdou podrobnější informace o hodnocení vín v mnoha encyklopediích, ale velmi přehledně a ilustrativně jsou podány v příruční publikaci prof. Krause a spol. (2004).

### **Chuť, jemnost, hrubost, svíravost, harmonie vína**

Atributy této součásti hodnocení vyplývají také z chuťových vlastností jednotlivých obsahových látek, převážně vyšemolekulárních, méně těkavých až netěkavých látek různého typu. Sladkou chuť vínu dodávají zbytkové cukry, kyselou pak minerální a organické kyseliny, volné i vázané, v malém množství i ty těkavé. Kyseliny vinná, jablečná a mléčná ovlivňují chuť natolik, že je někdy nutná i jejich dodatečná úprava (řízeným jablečně-mléčným kvašením). Přítomnost fenolických a fenylypropanových kyselin (typu hydroxybenzenového a hydroxycinnamového) a jejich derivátů, zvyšuje spíše antioxidační než sensorický charakter vín. Další výraznou složkou jsou látky flavonoidního a tříslovinného typu, které dávají vínu hořkou a svíravou příchut'. Jejich obsah je závislý už na prvotním zpracování hroznů a moštu (např. maceraci), pak ovšem na postupném ubývání zrání vína (např. oxidací a jinou transformací).

Zvláštní hodnotou flavonoidů je jejich biologická aktivita, farmakologicky příznivé působení především kvercetin, kaemferolu a rutinu. V poslední době byl popsán i obsah lignanů ve víně, schopných měnit se v zažívacím traktu na biologicky účinné enterolignany. O jejich sensorickém příspěvku však není nic známo.

Vzájemný poměr cukrů, kyselin, hořčin, trpkých látek a alkoholu tvoří harmonii vína. Harmonie je v bodovém hodnocení vín rozsahem přidělitelných bodů významně preferována. K ní je pak vnímána ještě i dochuť a její délka (perzistence), kde se taktéž uplatňují především fenolické látky.

**Tabulka 1:** Vonné látky identifikované v šesti červených vínech a jejich čichové vlastnosti (Genovese a spol., 2005).

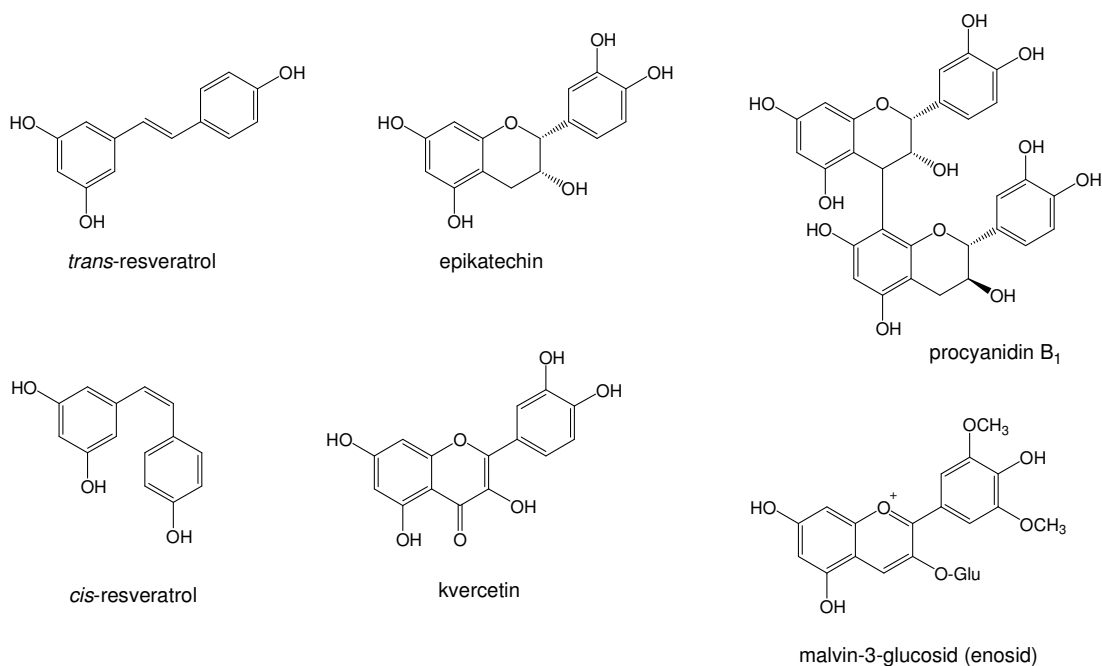
látka	popis vůně *	látka	popis vůně *
1. acetaldehyd	jablko, ovocná	51. karvon	máta peprná
2. ethyl-acetát	jablko, ovocná	52. $\alpha$ -jonon, $\beta$ -jonon	fialky, květinová
3. butyl-acetát	Ovocná	53. ( <i>E,Z</i> )-2,6-nonadienol	okurka, surové dřevo
4. ethyl-butanoát	ovoce, banán, kiwi	54. 2-fenylethyl-acetát	růže, květinová
5. ethyl-2-methyl-propanoát	ovocná, jahody	55. $\alpha$ -terpineol	květinová, šerpková
6. ethyl-2-methyl-butanoát	Jahody	56. geraniol	květy pomeranče
7. ethyl-3-methyl-butanoát	zralé ovoce, ananas	57. gvajakol	kouřová
8. 2-methylpropyl-acetát	sladká, ovocná, jablko	58. linalool	květy pomeranče
9. 3-methylbutyl-acetát	Banán	59. dihydromaltol	karamelky, topinky
10. ethyl-pentanoát	jablko, ovocná	60. 2-butoxyethanol	tráva
11. ethyl-hexanoát	zelené jablko	61. benzyl alkohol	mdlo aromatická
12. ethyl-oktanoát	ananas, květinová	62. benzaldehyd	mandle, sladká
13. ethyl-3-hydroxy-butanoát	Ovocná	63. ( <i>Z</i> )-whisky lakton	kokosový ořech
14. 2-fenylethyl-i-butanoát	Ovocná	64. ( <i>E</i> )-whisky lakton	kokosový ořech
15. 2-methylpropanol	bylinná, tráva	65. $\beta$ -damascenon	čaj, sušené ovoce
16. 3-methyl-1-butanol	Tráva	66. $\gamma$ -nonalakton	kokosový ořech
17. 1-hexanol	zeleň, tráva	67. maltol	karamel, cukr. vata
18. hexanal	Tráva	68. furanol	karamel, jahod. džem
19. ( <i>Z</i> )-3-hexenal	Tráva	69. furfural	mandle, sladká
20. ( <i>E</i> )-2-hexenal	Tráva	70. 4-ethylgvajakol	kouřová, fenolická
21. ( <i>Z</i> )-3-hexen-1-ol	houby, vlhkost	71. homofuranol	karamel, cukr. vata
22. 1-okten-3-ol	houby, vlhkost	72. 2-fenylethyl alkohol	růže
23. 1-okten-3-on	houby, vlhkost	73. 3-methylfenol	kouřová, stájová
24. 2,3-butandion	máselná	74. 4-propylgvajakol	fenolická, kouřová
25. oktanal	zelenina	75. ethyl-cinnamát	třešně, švestky
26. nonanal	drobná zelenina	76. kys. 3-methylbutanová	sýr
27. dekanal	zelenina	77. $\gamma$ -dekalakton	meruňka, broskev
28. kyselina octová	ocet	78. eugenol	hřebíček
29. kyselina propanová	sýr, žluklý	79. 4-ethylfenol	stáj
30. kys. 2-methyl propanová	sýr	80. 3-ethylfenol	stáj
31. kyselina butanová	sýr	81. 4-vinylgvajakol	kouřová
32. kyselina hexanová	sýr	82. sotolon	seno, vlašské ořechy
33. kyselina oktanová	sýr	83. $\delta$ -dekalakton	meruňka, broskev
34. kyselina dekanová	tuk, žluklý	84. <i>o</i> -aminoacetofenon	sladká, jahoda, mýdlo
35. kyselina dodekanová	lehce tuková	85. methyl-antranlát	ovocná, grep
36. kyselina fenylactová	med, sladká	86. syringol	kouřová
37. ( <i>E</i> )-2-nonenal	surové dřevo	87. hydroxymaltol	karamel, topinky
38. ( <i>E,Z</i> )-2,6-nonadienal	okurka, surové dřevo	88. $\gamma$ -undekalakton	meruňka, broskev
39. ethyl-furoát	jemně květinová	89. diethyl-malát	ovocná
40. methyl-benzoát	mandle, ovocná	90. ethyl-antranlát	ovocná
41. ethyl-benzoát	drobné ovoce	91. farnesol-a / -c	lehce květinová
42. ethyl-dekanoát	květiny, citrusové plody	92. isoeugenol	hřebíček
43. acetoin	máselná	93. 4-vinylfenol	fenolická, léčivová
44. isoamyl-oktanoát	ovocná	94. fenylacetaldehyd	med
45. ( <i>Z</i> )-roseoxid	růže, květinová	95. methoxyeugenol	neurčená
46. vitispiran	neurčená	96. vanilin	vanilka
47. citronellol	citronová, květinová	97. methyl-vanilát	vanilka
48. 3-methylthio-1-propanol	česnek, vařená zelenina	98. ethyl-vanilát	vanilka
49. 2-acetylpyrazin	ořechy, chlebová kůra	99. acetovanilon	vanilka
50. 3-isopropyl-2-methoxy pyrazin	zelená paprika, tráva	100. 3-isobutyl-2-methoxy pyrazin	zelená paprika, tráva

\* hodnoceno šesti posuzovateli se standardy látek ve vodně-alkoholickém roztoku, v koncentracích jako ve víně



## Víno a zdraví

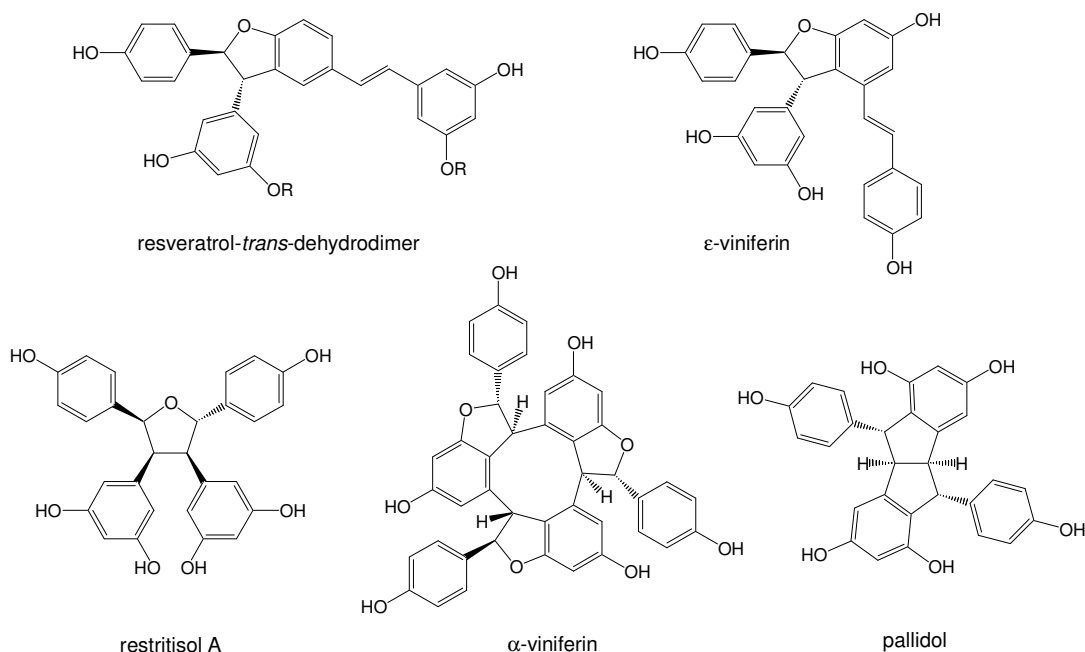
Kvalitu vína významně zvyšuje i jeho dávno známý a v současnosti stále více prokazovaný vliv na zdraví. Víno je vlastně skvělým přírodním zdrojem biologicky účinných látek. Obsahuje mimo mnohé cenné látky blahodárně působící na čichové, chuťové a zažívací orgány, též bohatě zastoupené a farmakologicky účinné polyfenolické antioxidanty (obr. 1).



**Obrázek 1.** Bioaktivní stilbeny a flavonoidy ve víně

Největší zájem se ovšem soustřeďuje na stilbenoidy: *cis*- a *trans*- resveratrol (obr. 1) a jeho oligomery (obr. 2). Oba izomery resveratrolu jsou biogeneticky příbuzné flavonoidům, strukturně však mnohem jednodušší než jakýkoliv flavonoid a postrádají regionální uspořádání hydroxylů v pozicích, které byly uváděny jako farmakofory flavonoidů. Přesto jsou považovány za neúčinnější složku pozitivně ovlivňující arteriosklerotické změny a koronární onemocnění srdce. Jsou nejvíce zkoumaným a usvědčovaným faktorem francouzského paradoxu (Jones, 1998). Tím paradoxem je skutečnost, že obyvatelé jižní Francie, známí konzumací nadměrně mastných a kořeněných jídel, ale také pravidelnou a střední konzumací lokálních červených vín, mají nejnižší úmrtnost na selhání srdce. (Vysvětluje se to tím, že stilbenoidy, flavonoidy a optimální množství alkoholu účinně inhibují oxygenázové enzymy, čímž snižují oxidaci LD lipidů (brání tak agregaci krevních destiček, trombóze a ukládání cholesterolu a tím i nadměrnému zvyšování krevního tlaku). Flavonoidy a stilbenoidy jsou komponenty slupek bobulí hroznů, součástí antokyanových barviv modrých odrůd a protiplísňových obranných látek většiny odrůd. Nachází se ovšem hlavně v červených vínech, jejichž technologie výroby umožňuje extrakci těchto látek do moštu, a tak i vstup do konečného produktu, do vína. Technologie bílých vín vynechává maceraci (nepotřebuje zpracovávat barevnou složku) a tak přichází o tyto polyfenoly, pokud není výjimečně a cíleně upravena právě pro jejich získávání. Zvláštní kategorií z tohoto hlediska jsou botrytická vína tokajského typu, která sice přicházejí o značnou část resveratrolů již před zpracováním (viz dále), ale získávají jejich vzácné a zatím nedocenené oligomery.

Resveratrol je významný i z hlediska chemoekologického. Je typickým fytoalexinem. Jeho obsah vzrůstá stresem révy po infekci bobulí plísněmi. Je součástí protiplísňové bariéry hroznů. Některé plísně (např. ušlechtilá plíseň *Botrytis cinerea*) dokážou překonat tuto bariéru tím, že způsobují oligomeraci resveratrolů, z nichž pak aktivním zůstává už jenom  $\alpha$ -viniferin (cyklický trimer resveratrolu, viz obr. 2). Takto postižené bobule (cibéby) jsou esencí tokajských výběrů (aszú) a fenolické deriváty vytvořené touto modifikací jsou pak zdrojem ušlechtilých vlastností a léčivých účinků těchto vín.



**Obrázek 2.** Dehydro-oligomery resveratrolu (konstitutivní stilbeny)

Fytoalexinový charakter resveratrolů je důvodem toho, že ani některá červená vína ho nemusí obsahovat v účinné koncentraci (např. vína jihoamerická, kalifornská či australská), která ve svém ideálně slunném podnebí nebývají napadána tak intenzívně plísněmi a tudíž negenerují vyšší obsah resveratrolu). Naopak mnohá bílá vína z tradičních vinařských oblastí Evropy jsou infikována a tvoří dostatek resveratrolu, který je pak možné upravenou technologií převádět do bílých vín (s deklarovaným a analyticky potvrzeným obsahem resveratrolu).

Resveratrol není jenom obsahovou látkou révy vinné. Byl také identifikován u více než 70 druhů (30 rodů z 12 čeledí) vyšších rostlin. V téměř stejném množství jako u révy vinné se dá nalézt i v běžně konzumované kapustě, brokolici, zelí, čekance, petrželi, cibuli, červené řepě, ale i v jiných rostlinách (Šmidrkal a spol., 2001). Své jméno dostal po kýchavici velkokvětě (*Veratrum grandiflorum*), ze které byl poprvé izolován již v první polovině minulého století.

*Cis*-resveratrol (obr. 1), α-viniferin (obr. 2) a řada dalších stilbenových oligomerů testovaných na ekdysteroidním receptoru octomilky (*Drosophila melanogaster*) se projevily jako antagonisy hmyzího metamorfózního hormonu ekdysonu, což otvírá pohled i do jiných než jenom oxido-redukčních mechanismů jejich působení, a to nejenom u hmyzu. Význam steroidních receptorů je totiž dalekosáhlý. Novým poznatkem je imunomodulační aktivita resveratrolů a jeho strukturních analogů, a s tím související protizánětlivé působení.

Mnohé firmy produkující přírodní léčiva a léčivé preparáty dodávají již teď na trh resveratrol v různých galenických formulacích (od tinktur až po tablety). Žádná ovšem nemůže překonat svrchovaně přírodní, technologicky vstřícnou, gastronomicky příjemnou a staletými kulturně ukotvenou „galenickou formu“ jakostního vína.

## Literatura

- FLAMINI, R. *Mass spectrometry in grape and wine chemistry. Part I: Polyphenols*. Mass Spectrom. Rev., 22: 218-250, 2003.
- GENOVESE, A., LISANTI, M.T., GAMBUTI, A., PIOMBINO, P., MOIO, L. *Relationship between sensory perception and aroma compounds of monovarietal red wines*. In: Nuzzo, V., Giorio, P., Giulivo, C. (Eds.) *Proceedings of the International Workshop on Advances in grapevine and wine research*. Acta Horticulturae, 754: 549-556, 2007.
- JONES, F. *Víno. Každý den sklenku pro zdraví*. Praha: Knižní klub, 1998.
- KRAUS, V., KOPEČEK, J. *Setkání s vínem*. Praha: Radix, 2004.
- ŠEVČÍK, L., DVOŘÁK, I. *Sommelierství – umění podávat víno*. Praha: Grada, 2002.
- ŠMIDRKAL, J., FILIP, V., MELZUCH, K., HANZLÍKOVÁ, I., BUCKIOVÁ, D., KŘÍSA, B. *Resveratrol*. Chem. Listy, 95: 602-609, 2001.

### *The quality of wine from the aspect of a chemist and sommelier*

**Resumé:** *The wine is here presented as a multi-component, complicated and still alive and continuously maturing natural product that has its unique properties, acquired already by its origin, processing, maturation, as well as by qualified evaluation with a feedback to all factors shaping its character and quality. The way of evaluating the wine quality and the contribution, which the wine is gaining by modern sommeliering is discussed. The relationship between the sensory evaluation by sommeliers and analytical evaluation by chemists is also discussed. The wine substances are regarded not only as providers of perceivable sensory properties, but also as a basis of medicinal effects of wines. The wine is presented as an active functional food additive - nutraceutical, with significant impact on health.*

**Keywords:** *nature of wine, attributes of quality, sensory evaluation, chemical composition, wine and health*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Juraj Harmatha, Ing., CSc, Ústav organické chemie a biochemie, v.v.i., Akademie věd ČR, Flemingovo nám. 2, 166 10 – Praha, harmatha@uochb.cas.cz**

# VÍNO V BIBLI

Petr Chalupa

**Abstrakt:** V biblických textech nacházíme pestrou škálu projevů, jak bylo víno zapojeno do života lidí v biblických dobách. Z hlediska významu vína lze zachytit základní ambivalenci, která je vyjádřena na jedné straně výslovným varováním před opíjením, na druhé straně doporučením přiměřené konzumace vína.

**Klíčová slova:** Bible; víno; biblická teologie

## Vymezení

K sémantickému poli „víno“ patří v biblických textech další termíny, které by bylo třeba vzít v úvahu při pojednání o víně v Bibli. Patří mezi ně například „vinice“ (izraelský národ je přirovnáván k vinici – Iz 5,1–7; Ž 80,9–15; Mt 21,33–44), nebo „vinná réva“ (Ježíš popisuje své spojení s následovníky jako spojení vinného keře a ratolestmi – J 15,1–8). Tyto konotace musíme ovšem v tomto příspěvku ponechat stranou.<sup>1</sup>

## Kontext

Víno uměli vyrábět už předizraelští obyvatelé země Kanaanu. V textu, který byl snad sepsán kolem roku 1780 př. Kr., vypráví přítel egyptského krále Sesostrise Sinuhet o svém dobrodružství, které zažil v Kanaanu. Mimo jiné říká: „Byla to krásná země... Byly tam fíky a hrozny a měla více vína než vody... Dávali mi pečivo a víno k denní potřebě...“<sup>2</sup> Ve Čtvrté knize Mojžíšově potvrzují úrodnost země vyzvědači, které Mojžíš vyšle, aby prozkoumali zaslíbenou zemi: „Přišli až k úvalu Eškolu, kde uřízli ratolest s jedním vinným hroznem, dva ji museli nést na sochoru, a několik granátových jablek a fíků. To místo se nazývá Eškolský úval (to je Úval hroznů) podle hroznu, který tam Izraelci odřízli“ (Nu 13,23–24).

Rovněž příběhy o praotcích izraelského národa předpokládají víno<sup>3</sup> v Kanaanu (např. Gn 14,18: „A šálemský král Malkisedek přinesl chléb a víno; byl totiž knězem Boha Nejvyššího“). Od doby královské se předpokládá požívání vína.<sup>4</sup>

## Výroba vína

Výroba vína začínala sklizní hroznů v srpnu nebo v září. Hrozny se odřezávaly vinařskými noži a dávaly do košů. Někdy se pak – většinou už ve vinicích – nechaly 14 dní ležet na slunci, aby se zvýšila cukernatost. Obvykle se však hrozny dopravovaly hned k lisům. Lisovací zařízení se skládalo ze dvou kruhových či obdénílkových nádrží, nádrže lisovací a úložné; obě byly buď vytesány do skály nebo vyhloubeny v zemi, vyzděny a utěsněny smolou. Lisovací nádrž zabírala cca 16 m<sup>2</sup>, byla 20 – 30 cm hluboká a spádovaná k jedné straně nebo rohu. Úložná nádrž byla položena níže, byla menší, hluboká cca 1 m, s lisovací nádrží byla propojena strouhou. Hrozny šlapali holýma nohama muži nebo chlapci, jindy je

<sup>1</sup> Dopodrobna se jim věnuje ZAPLETAL, V. *Der Wein in der Bibel: Kulturgeschichtliche und exegetische Studie*, Freiburg: Herder, 1920.

<sup>2</sup> Český překlad je převzat z díla JEPSEN, A. *Královská tažení ve starém Orientu: Prameny k dějinám starověké Palestiny*, Praha: Vyšehrad, 1987, s. 72.

<sup>3</sup> Celkem 141krát se hovoří o víně v textu Starého zákona. Častý výskyt slova dosvědčuje 31 archeologicky prozkoumaných nápisů. Srov. MÜLLER, A R. „Wein“, in: M. GÖRG / B. LANG, (vyd.), *Neues Bibellexikon*, sv. III, Einsiedeln: Benziger, 1991, s. 1072.

<sup>4</sup> „Do období vlády krále Jarobeáma II. patří snad i ostraka..., která byla nalezena r. 1910 v Samaří... jednalo se o jistý druh dodacích listů přikládaných k dodávanému vínu či oleji“. Viz JEPSEN, A. *Královská tažení ve starém Orientu: Prameny k dějinám starověké Palestiny*, Praha: Vyšehrad, 1987, s. 156n.

zatěžovali kameny. Vylisovaná šťáva se stáčela do hliněných džbánů nebo do měchů z kozí či beraní kůže; během 6 – 12 hodin nastalo kvašení.

Vinný mošt nazývá starozákonní tradice hebrejským výrazem „tiroš“ (doslova vylisek). Prorok Micheáš využívá odlišení moštu od vína k hrozebné zvěsti: „...vylisuješ mošt (tiroš), a vína (jajin)<sup>5</sup> se nenapiješ“ (Mi 6,15). Termín „tiroš“ může označovat jak sladkou šťávu, tak i kvasící mošt s obsahem alkoholu, který může „omámit srdce“ (Oz 4,11).

Po kvašení se nesmělo víno ponechat v nádobě se sedlinou, ale muselo se stočit do jiných nádob; často se k tomu používala násoska a víno se filtrovalo přes síto nebo tkaninu. Nádoby se označovaly druhem vína nebo místem původu.

Víno se uchovávalo ve sklepích blízko obytných domů. Vápenec jako podloží byl velmi vhodný pro zakládání takových sklepů. Zvláštní zásobárny vína se nacházely v královských vinicích, v pevnostech a v chrámě (1 Pa 27,27). Starším, uleželým vínům se dávala přednost před mladšími. Ve starověkém Kanaanu se pěstovala především temně modrá odrůda a z ní se vyrábělo běžné, červené víno (proto se také někdy označuje jako „krev hroznů“, srov. Dt 32,14).

Pro zesílení a zlepšení chuti se víno mísilo s pepřem, pelyňkem nebo kadidlem. Víno smíšené s myrhou se používalo k omámení (Ž 60,5; Mk 15,23). Víno, vyrobené z vylisků, se zpracovávalo na ocet, který ve směsi s vodou dokázal utišit žízeň (srov. Rt 2,14). Teprve v době helénistické je doloženo míchání vína s vodou, a to v poměru 2 : 1 nebo 3 : 1: „... je protivné pít jen víno nebo jen samou vodu, ale víno smíšené s vodou, je chutné a působí radost“ (srov. 2 Mak 15,39).

### Užití vína

K jídlu se pila voda, ale k dokonalé hostině patřilo podávání vína (Gn 27,25; Iz 22,13). Víno se brávalo jako zásoba na cestu (Sd 19,19) a skladovalo se ve městech s vojenskou posádkou.

Víno bylo „k radosti bohům i lidem“ (Sd 9,13; Ž 104,5; Kaz 10,19; Sir 31,28). Bylo považováno za pochutinu, která nesměla chybět při žádné slavnosti (Iz 5,12). „Domem, v němž se popíjelo víno“ (Est 7,8), se nazýval prostor v domě významných lidí, v němž se konaly hostiny. Bývalo dost příležitostí k slavnostnímu popíjení: odstavení syna (Gn 21,8), svatba (Sd 14,10), vinobraní (Sd 9,27), stíž (1 S 25,2.36n.), postavení domu (Př 9,1–6), intronizace krále (1 Pa 12,40), uzavření smlouvy (2 S 3,20n.), návštěva přátel nebo osob, které někdo chtěl uctít (1 Mak 16,15; 2 Kr 6,23). Pilo se po jídle a veselí se podporovalo zpěvem, hudbou a věnčením hostí květinami (Iz 5,12; 28,1). Takového popíjení se obvykle neúčastnily ženy (2 S 13,23–32), ačkoli mohly pít víno. Pilo se z pohárů či misek z vypálené hlíny, pouze bohatší lidé měli nádoby z ryzích kovů; skleněné kalichy se rozšířily teprve v době helénistické.

Protože víno rozradostňuje, musí ho pít zejména ti, kdo jsou smutní (Kaz 2,3.11.24; Za 10,7; srov. Jr 16,7). Lidé se také domnívali, že víno pomáhá člověku zoufalému a zahořklému tím, že mu dá zapomenout na jeho starosti („Dejte opojný nápoj hynoucímu a víno těm, kterým je hořko, ať se napije a zapomene na svou chudobu a na své plahočení již nevzpomíná“ – Př 31,6n.). Je považováno za prostředek k obnově síly. Na dotaz po významu přineseného vína odpověděl Síba králi Davidovi, který byl zrovna na útěku (2 S 16,2): „...víno, aby se unavený mohl na poušti napít“.

---

<sup>5</sup> Mezi hebrejská synonyma patří dále: chemer (pročištěné červené víno), šekar, sobe (opojný nápoj), asis (nové nebo sladké víno), mamsak (kořeněné víno). Srov. COX, W. *Wine in the Bible*, dostupné na <http://www.ccg.org/english/s/p188.html>.

## Varování před zneužitím

Pití vína přes míru pohoršovalo od nejstarších dob, proroci a učitelé moudrosti varovali před opilstvím a poukazovali na osudové následky. Izajáš adresuje „běda“ „bohatýrům zdatným v pití vína, mužům udatným v míchání opojných nápojů“ (Iz 5,22) a Tobit radí svému synu, aby nepil víno až do opilosti a aby s ním po jeho cestách nechodilo opilství (srov. Tob 4,15). Z biblických textů lze sestavit výčet ničivých účinků opíjení: způsobuje potáčení a vrávorání (Ž 107,27; Př 23,34), člověku je špatně a zvrací (Iz 28,8; Jr 25,27), opíjení kalí oči, způsobuje ztrátu vědomí (Jr 51,39.57), vede k lehkomyšlnosti a vysmívání (Oz 7,5), zesiluje hněv (Sir 31,30), umenšuje stud (Pl 4,21), obírá o rozum (Oz 4,11), vede k chudobě (Př 23,21; 21,17), lidi ve vrcholném postavení činí neschopnými vykonávat úřad (Př 31,4n.).

„Komu zbude Ach a komu Běda? Komu sváry? Komu plané řeči? Komu zbytečné modřiny? Komu zkalený zrak? Těm, kdo se zdržují u vína, kdo chodí okoušet kořeněný nápoj. Nehleď na víno, jak se rdí, jak jiskří v poháru. Vklouzne hladce a nakonec uštkne jako had a štípne jako zmije. Tvé oči budou hledět na nepřístojnosti, z tvého srdce budou vycházet proradné řeči. Bude ti, jako bys ležel v srdci moře, jako bys ležel s rozbitou hlavou. Zbili mě a nic mě nebolí, ztloukli mě a nevím o tom. Až procitnu, vyhledám to zas a zase“ (Př 23,29–35).

Odpudivě mají působit i příklady opilství, o nichž se vypráví: Noe (Gn 9,21), Lot (Gn 19,31–38), Nabal („Když Abígajil přišla k Nabalovi, měl právě ve svém domě hody jako nějaký král. Byl dobře naladěný, opilý až přespříliš. Proto mu až do jitřního úsvitu neoznámila ani to nejmenší. Ráno, když Nabal vystřízlivěl, oznámila mu jeho žena, co se událo. Tu ho ranila mrtvice a ztuhl jako kámen...“ 1 S 25,36–38), David (2 S 11,13), Abšalom (2 S 13,28), Ela (1 Kr 16,9n.), Belšasar (Dn 5,2), Holofernes (Jud 12,20; 13,4–10) a Šimon (1 Mak 16,15n.).

Bible radí výslovně k umírněnému pití vína; charakteristická je pasáž z knihy Sirachovec (Sir 31,25–31):

„Při pití vína nechtěj dělat hrdinu, víno už mnoho zahubilo. V peci se zkouší, jak je železo zakaleno, podobně víno vyzkouší srdce, když se holedbaví přou. Víno je pro lidi jako sám život, pokud je piješ s mírou. Jaký je život, když schází víno? Bylo stvořeno lidem pro radost. Obveselením srdce a radostí duše je víno, které se pije střídě a ve vhodnou chvíli. Trpkostí duši je víno, které se pije nad míru, vede jen k urážkám a pomstychtivosti. Opilost naplňuje nemoudrého hněvem, až padne, zbavuje síly a způsobuje rány. Při pití vína bližního nekárej a nepohrdej jím, když je rozjařený. Nečastuj ho výčitkami a nevháněj ho do úzkých vymáháním dluhu.“

## Abstinence

Nepít víno bylo něčím neobvyklým. Zakázané bylo víno, které se nějak dostalo do vztahu s pohanským kultem (Dn 1,8; srov. Dt 32,38). O Danielovi se vypráví, že ze zármutku nepil víno tři týdny (Dn 10,2n.).

Kultovní funkce kněží nesměly být ohroženy podroušeností. Proto bylo úřadujícím kněžím zapovězeno pití vína pod trestem smrti („Hospodin promluvil k Áronovi: Ty ani tvoji synové s tebou nesmíte pít víno nebo opojný nápoj, když budete vcházet do stanu setkávání, abyste nezemřeli. To je provždy platné nařízení pro všechna vaše pokolení“ – Lv 10,8n.; „Žádný kněz nebude pít víno, má-li vstoupit do vnitřního nádvoří“ – Ez 44,21). Rovněž nazír se musel v době svého slibu vzdát tekutin vyrobených z hroznů („Mluv k Izraelcům a řekni jim: Když se muž nebo žena rozhodne složit mimořádný slib nazírský a zasvětit se Hospodinu, ať se vystříhá vína a opojného nápoje. Nebude pít nic kvašeného, víno ani opojný nápoj, nebude pít šťávu z hroznů ani jíst čerstvé nebo sušené hrozny. Po celou dobu svého nazírství

neokusí nic z toho, co pochází z vinné révy, od nezralých hroznů až po výhonky“ (Nu 6,2–4; srov. Sd 13 a Am 2,12).

Rekábejci nepili víno, protože si chtěli uchovat svůj beduínský způsob života bez stálého obydlí a bez pěstování obilí či vinné révy:

„Slovo, které se stalo k Jeremjášovi od Hospodina za dnů Jójakíma, syna Jóšijášova, krále judského. Jdi do domu Rekábejců, promluv k nim a doved' je do jedné ze síní Hospodinova domu a dej jim pít víno. Vzal jsem tedy Jaazanjáše, syna Jeremjáše, syna Chabasinjášova, a jeho bratry a všechny jeho syny, celý dům Rekábejců. Uvedl jsem je do Hospodinova domu, do síně synů Chánana, syna Jigdaljáše, muže Božího; ta byla vedle síně velmožů, která byla nad síní Maasejáše, syna Šalúмова, strážce prahu. Postavil jsem před syny Rekábejců kalichy plné vína a číše a řekl jsem jim: Napijte se vína! Ale oni odmítli: Nebudeme pít víno, neboť náš otec Jónadab, syn Rekábu, nám přikázal: Nebudete nikdy pít víno ani vy ani vaši synové! Domy nestavějte, semeno nerozsívejte a vinice nevysazujte, nic vám nebude patřit. Budete po všechny své dny přebývat ve stanech a tak budete žít po mnohé dny na této zemi, v níž jste jen hosté. Uposlechli jsme svého otce Jónadaba, syna Rekábova, ve všem, co nám přikázal, takže nepijeme víno po všechny své dny ani my ani naše ženy ani naši synové ani naše dcery, nestavíme domy, abychom v nich bydleli, nemáme vinice ani pole a nesejeme. Přebýváme ve stanech. Uposlechli jsme. Konáme přesně to, co nám přikázal náš otec Jónadab“ (Jr 35,1–10).

### **Význam vína v kultu**

Víno bylo přijato do kultu až v době, kdy se stalo obvyklou potravinou. V době nomádské a putování pouští se pravděpodobně jako oběť vylévala voda. Odtud vysvětlení zákazu vína u Rekábejců. Místa v Mojžíšově zákoně, která vypovídají o vínu při bohoslužbě, patří ke kněžské vrstvě textů.

Termín úlitba se vztahuje jak na obětování vína cizím bohům (Dt 32,38), tak i na obětování vína, které bylo obvyklé v bohoslužbě Hospodinu (Ex 29,40; Lv 23,13; Nu 28,7.14; Oz 9,4). Víno však bylo spíš přídatkem k oběti. Ke každé zápalné oběti bylo stanoveno příslušné množství:

„Na každého beránka připravíš čtvrtinu hínu<sup>6</sup> vína k úlitbě, jak při oběti zápalné, tak při obětním hodu. Na berana připravíš jako oběť přídatnou dvě desetiny bílé mouky zadělané třetinou hínu oleje a vína k úlitbě třetinu hínu; to přineseš jako libou vůni pro Hospodina. Budeš-li připravovat dobytče v oběť zápalnou nebo k obětnímu hodu při plnění slibu nebo jako oběť pokojnou Hospodinu, přineseš spolu s dobytčetem jako oběť přídatnou tři desetiny bílé mouky zadělané polovinou hínu oleje a vína přineseš k úlitbě polovinu hínu. To bude k ohnivě oběti jako libá vůně pro Hospodina“ (Nu 15,5–10).

Rovněž každodenní ranní a večerní oběti končily úlitbou vína, stejně jako závěrečná oběť nazireátu. Na stole s překladnými chleby byly také konvice s vínem (Nu 4,7) a víno nesmělo chybět při obětních hostinách. Levity střežené víno k obětem se vylévalo na úpatí oltáře pro zápalné oběti („Když Šimeón dokončil svou službu u oltáře a připravil obětní dar Nejvyššímu, Všemohoucímu, vztáhl svou ruku k obětní misce a vykonal úlitbu z červené šťávy hroznů. Vylil ji k základům oltáře jako příjemnou vůni Nejvyššímu, Králi veškerenstva“ – srov. Sir 50,14n.), nebo se jím pokropila oběť a bylo takto také spáleno. O víně jako o nápoji bohů se Starý zákon zmiňuje pouze v Sd 9,13 a Dt 32,37n. V okolí Izraele představovala oběť skutečné sycení božstva.

---

<sup>6</sup> Tato dutá míra představuje cca 6,5 litru, jak uvádí REITERER, F. V. „Maße“, in: F. KOGLER (vyd.), *Herders Neues Bibelllexikon*, Freiburg: Herder, 2008, s. 505.

## Metaforický význam vína

Význam vína v životě Izraele dokládá v neposlední řadě obrazný způsob vyjadřování, v němž se pomocí „vína“ znázorňuje stav dobrý i špatný. Plnost účinků Božího požehnání se ukazuje tím, že navrátilci z Babylónie mohou nakoupit víno a mléko bez peněz (Iz 55,1). Učitel moudrosti ztotožňuje „víno“ s „životem“ (Sir 31,27) a požívání vína s niternou silou moudrých nauk (Př 9,2.5; Sir 40,20). Myšlenky vycházející ze srdce jsou jako mladé, kvasící víno, které hledá, kudy uniknout, a ničí nové měchy („Hle, mé nitro je jako víno, které nemá průduch, jako nové měchy, jež pukají“ – Job 32,19; srov. Mk 2,22; L 5,37–38); na kvasinkové sedlině spočívající víno znázorňuje život Moabska, odloučený od světového dění („Moab měl pokoj od svého mládí, odpočíval na svých kvasnicích; nebyl přeléván z nádoby do nádoby, nebyl odveden do vyhnanství. Proto mu zůstala jeho chuť, nezměnila se jeho vůně“ – Jr 48,11). „Halasit jako při víně“ znamená v knize proroka Zacharjáše (Za 9,15) dosáhnout vítězství nad nepřáteli. V žalmovém textu (Ž 78,65n.) je Bůh přirovnáván k hrdinovi, který je rozjařený vínem. V Písni písní jsou něžnosti milého ceněny více než pití vína (1,2.4; 4,10; 5,1; 7,10). Budoucí rajský věk bude tak úrodný, že člověk bude moci vyprat své šaty ve víně (Gn 49,11), hory a lisy budou přetékat vínem (Jl 2,24) a Hospodin připraví všem národům hostinu s nejlepšími víny (Iz 25,6).<sup>7</sup>

S ohledem na negativní i pozitivní aspekty požívání vína hovoří prorocství na jedné straně o (ordálním) kalichu vína v Boží ruce jako o obrazu jeho hněvivého soudu (Ž 75,9; Jr 25,15n.; Abk 2,16; Zj 14,8; 18,3), na druhé straně znázorňuje obrazem překypujícího bohatství vína (Gn 49,11; Jl 4,11; Iz 25,6; J 2,1–11) plnost požehnání v době spásy.<sup>8</sup>

## Ježíš

Klíčovou postavou Nového zákona je Ježíš Kristus. Proto je třeba hledat novozákonní názory na víno v jeho slovech a v jeho jednání. Poznámka o něm jako o „žroutovi a pijanovi vína“ (Mt 11,19) odlišuje Ježíše od Jana Křtitele, který ve svém životním stylu vycházel z tradice nazírů.<sup>9</sup>

Prvním Ježíšovým zázrakem bylo podle Janova evangelia proměnění vody ve víno:

„Třetího dne byla svatba v Káně Galilejské. Byla tam Ježíšova matka; na svatbu byl pozván také Ježíš a jeho učedníci. Když se nedostávalo vína, řekla Ježíšovi jeho matka: Už nemají víno. Ježíš jí řekl: Co to ode mne žádáš! Ještě nepřišla má hodina. Matka řekla služebníkům: Udělejte, cokoli vám nařídí. Bylo tam šest kamenných nádob, určených k židovskému očišťování, každá na dvě až tři vědra. Ježíš řekl služebníkům: Naplňte ty nádoby vodou! I naplnili je až po okraj. Pak jim přikázal: Teď z nich naberte a doneste správci hostiny! Učinili tak. Jakmile správce hostiny ochutnal vodu proměněnou ve víno – nevěděl, odkud je, ale služebníci, kteří vodu nabírali, to věděli – zavolal si ženicha a řekl mu: Každý člověk podává nejprve dobré víno, a teprve když už se hosté napijí, víno horší. Ty jsi však uchoval dobré víno až pro tuto chvíli“ (J 2,1–10).

Ohledně množství vína panují různé názory.<sup>10</sup> Význam zázraku spočívá ovšem v jeho funkci: naznačuje, že s Ježíšem přichází mesiánská doba spásy. Své působení přirovnává Ježíš k novému, to znamená ještě kvasícímu vínu (Mk 2,22; L 5,37–38), které je třeba dát do nových měchů. Staré měchy by totiž průvodní jevy kvašení nevydržely.

<sup>7</sup> Srov. DOMMERSHAUSEN, W. „jajin“, in: *Theologisches Wörterbuch zum Alten Testament*, vyd. BOTTERWECK, G. J. / RINGGREN, H. / FABRY, H.-J. sv. III, Stuttgart: Kohlhammer, 1982, s. 614 – 620.

<sup>8</sup> Srov. HAAG, E. „Wein“, in: *Lexikon für Theologie und Kirche*, sv. 10, Freiburg: Herder, 2001, s. 1027n.

<sup>9</sup> Srov. JANOWSKI, B. „Wein“, in: *Religion in Geschichte und Gegenwart*, sv. 8, Tübingen: Mohr Siebeck, 2005, 1358n.

<sup>10</sup> Podle jednoho z nich mohlo vědro pojmut 26,3–39,5 litrů tekutiny. Každá nádoba s obsahem tří věder by tak představovala 79–118,5 litrů, celkové množství vína se tedy pohybovalo mezi 474–711 litry. Viz SCHMIDT, D. *Der Wein in der Bibel*, dostupné na <http://www.wein-bibel.ch/inhalt.htm>.



Pro novozákonní význam vína je rozhodující jeho funkce při Ježíšově poslední večeři s učedníky. Ta nejspíš probíhala jako židovská velikonoční hostina, v jejímž průběhu se postupně pije víno ze čtyř kalichů.<sup>11</sup> V Lukášově evangeliu čteme: „Když nastala hodina, usedl ke stolu a apoštolové s ním... Vzal kalich, vzdal díky a řekl: Vezměte a podávejte mezi sebou. Neboť vám pravím, že od této chvíle nebudu pít z plodu vinné révy, dokud nepřijde království Boží (srov. Mk 14,25; Mt 26,29) ...když bylo po večeři, vzal kalich a řekl: Tento kalich je nová smlouva zpečetěná mou krví, která se za vás prolévá“ (L 22,14–20). V Ježíšově pojetí zastupuje víno jeho krev, kterou měl prolít ve smrti na kříži. Z tohoto biblického základu se odvozuje používání vína při křesťanské, eucharistické liturgii: víno jako „plod révy a plod lidské práce“ se stává svátostným znamením Kristovy krve. Pomocí tohoto znamení, tedy pitím z kalicha, které je chápáno jako požívání Kristovy krve, se věřící mysticky spojují se vzkříšeným Kristem i mezi sebou navzájem.

### **Pavel a pavlovské texty**

Pro význam, který mělo víno v pohanských kultech, doporučuje apoštol Pavel křesťanům v Římě, aby nejedli maso a nepili víno a nedělali nic takového, co by mohlo být pro některého z nich kamenem úrazu (srov. Ř 14,21). Podle této formulace lze předpokládat, že na trhu bylo zřejmě k dostání víno, které bylo předtím použito při pohanském kultu. Pro některé křesťany vznikl problém, jak mravně hodnotit konzumaci takového vína, popř. proč dát přednost ohledu na „slabého bratra“, který by mohl být konzumací takového nápoje pohoršen.<sup>12</sup>

Ve svém listu Efesanům odsuzuje apoštol Pavel jednoznačně opíjení: „Neopíjejte se vínem, vede to jen k výstřednostem, ale hleďte, ať jste plní Ducha“ (Ef 5,18). Svému žákovi a spolupracovníkovi Timoteovi doporučuje však konzumaci vína v přiměřeném množství: „Nepij už jen vodu, ale kvůli svému žaludku a kvůli svým častým nemocem mírně užívej vína“ (1 Tm 5,23). Timotej snad pil pouze vodu podobně jako starozákonní kněží nebo nazírové (zřejmě také podle Pavlova příkladu). Apoštol mu doporučuje užívání malého množství vína ze zdravotních důvodů.<sup>13</sup>

Mezi kritérii pro představené církevních obcí se v takzvaných pastorálních epištolách objevuje také zralost ve vztahu k vínu: „Nuže, biskup má být bezúhonný, jen jednou ženatý, střídmý, rozvázný, řádný, pohostinný, schopný učit, ne pijan, ne rváč, nýbrž vlídný, smílivý, nezištný. ... Rovněž jáhnové mají být čestní, ne dvojací v řeči, ne oddaní vínu, ne ziskuchtiví“ (1 Tm 3,2–3.8). Střídmá konzumace vína se ovšem očekávala také od jiných členů církevní obce: „... starší ženy ať se chovají důstojně, ať nepomlouvají a nepropadají přílišnému pití vína. Ať vyučují mladší ženy v dobrém“ (Tit 2,3).

---

<sup>11</sup> Podrobně popisuje průběh tzv. sederu STERN, M. *Svátky v životě Židů: vzpomínání, slavení, vyprávění*. Praha: Vyšehrad, 2002, s. 172–182. Viz také KUNETKA, F. „*Budeš se radovat před Hospodínem, svým Bohem*“ (Dt 16,11): *Židovský rok a jeho svátky*, Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého, 1998, s. 42n.

<sup>12</sup> Podrobnější argumentaci ohledně masa obětovaného modlám nabízí apoštol Pavel v Prvním listu Korinťanům (srov. 1 K 8).

<sup>13</sup> Je ovšem možné, že šlo pouze o nekvašenou šťávu z hroznů. Takto např. BACCHIOCCHI, S. *Wine in the Bible: a Biblical Study on the Use of Alcoholic Beverages*, Chicago: Signal Press, 1989. Kriticky se však k jeho názorům odůvodněně staví HOLDING, J. P. *A Little Whine. Is the Bible Contradictory on Wine and Alcohol?*, dostupné na: <http://www.tektonics.org/lp/nowine.html>.

### **Ambivalence biblických textů ve vztahu k vínu**

Téma „víno v Bibli“ se při podrobném zkoumání biblických textů rozpadá do mnoha jednotlivostí, které dokládají pestrost, s níž bylo víno zapojeno do života lidí, žijících v biblických dobách. Z hlediska významu vína lze zachytit základní ambivalenci, která je vyjádřena na jedné straně výslovným varováním před opíjením: „Neopíjejte se vínem, vede to jen k výstřednostem...“ (Ef 5,18), na druhé straně doporučením přiměřené konzumace vína: ... popíjej své víno s dobrou myslí, neboť Bůh již dávno našel zalíbení ve tvém díle“ (Kaz 9,7).

### **Citace biblického textu a zkratky biblických knih**

*Bible. Písmo svaté Starého a Nového zákona* (včetně deuterokanonických knih), Praha: Česká biblická společnost, 1991.

### **Literatura**

BACCHIOCCHI, S. *Wine in the Bible: a Biblical Study on the Use of Alcoholic Beverages*, Chicago: Signal Press, 1989.

COX, W. *Wine in the Bible*, dostupné na: <http://www.ccg.org/english/s/p188.html>.

DOMMERSHAUSEN, W. „JAJIN“, IN: BOTTERWECK, G. J., RINGGREN, H., FABRY, H.-J. (vyd.), *Theologisches Wörterbuch zum Alten Testament*, sv. III, Stuttgart: Kohlhammer, 1982, s. 614 – 620.

HAAG, E. „Wein“, in: *Lexikon für Theologie und Kirche*, sv. 10, Freiburg: Herder, 2001.

HOLDING, J. P. *A Little Whine. Is the Bible Contradictory on Wine and Alcohol?* dostupné na: <http://www.tektonics.org/lp/nowine.html>.

JANOWSKI, B. „Wein“, in: *Religion in Geschichte und Gegenwart*, sv. 8, Tübingen: Mohr Siebeck, 2005, 1358n.

JEPSEN, A. *Královská tažení ve starém Orientu: Prameny k dějinám starověké Palestiny*, Praha: Vyšehrad, 1987.

KUNETKA, F. „Budeš se radovat před Hospodinem, svým Bohem“ (Dt 16,11): *Židovský rok a jeho svátky*, Olomouc: Vydavatelství Univerzity Palackého, 1998.

MÜLLER, A. R. „Wein“, in: GÖRG, M. / LANG, B. (vyd.), *Neues Bibellexikon*, sv. III, Einsiedeln: Benziger, 1991.

REITERER, F. V. „Maße“, in: KOGLER, F. (vyd.), *Herders Neues Bibellexikon*, Freiburg: Herder, 2008.

SCHMIDT, D. *Der Wein in der Bibel*, dostupné na <http://www.wein-bibel.ch/inhalt.htm>.

STERN, M. *Svátky v životě Židů: vzpomínání, slavení, vyprávění*, Praha: Vyšehrad, 2002.

ZAPLETAL, V. *Der Wein in der Bibel: Kulturgeschichtliche und exegetische Studie*, Freiburg: Herder, 1920.

### ***Wine in the Bible***

***Resumé:*** *In the biblical texts we can find manifold scale of manifestations how the wine became involved into the life in biblical times. From semantic point of view we can notice a fundamental ambivalence: on the one hand there is an explicit warning before inebriation, on the other hand an appropriate consumption of wine is recommended.*

***Key words:***

*Bible; Wine; Biblical Theology*

**Kontaktní adresa autora:**

**Petr Chalupa, doc., Th.D., CMTF UP, Univerzitní 22, 771 11 Olomouc,  
petr.chalupa@upol.cz**

# MARKETINGOVÝ MANAGEMENT ZNAČEK VÍNA

Miloslava Chovancová

**Abstrakt:** Úspěšnými značkami na světovém trhu s vínem se postupně stávají společnosti z netradičních vinařských zemí, které byly ještě před několika lety neznámé. Tyto nové vinařské společnosti jiných kontinentů aplikují moderní marketingový management značky, respektující přání a potřeby zákazníků, týkající se chuti vína. Evropští producenti vína dodržují při výrobě a prodeji vína tradiční postupy a tradiční vinařskou kulturu, vykazující velkou fragmentaci.

**Klíčová slova:** management značky, marketing, značky vína, hodnota značky

## Úvod

Světový obchod s vínem podle statistic OIV<sup>1</sup> (International Organization of Vine and Wine; Mezinárodní organizace pro révu a víno) zaznamenává každoroční nárůst. Podíl pěti hlavních exportérů vína z Evropské unie (v pořadí Itálie, Španělsko, Francie, Portugalsko a Německo), na světovém obchodu s vínem však pomalu klesá. Naopak, na světovém exportu vína se stále vyšší mírou podílí vinaři z jižní polokoule (z Argentiny, Chile, JAR, Austrálie a Nového Zélandu) a z USA. Z České republiky bylo exportováno 177 tisíc hektolitrů vína, z toho na Slovensko 43 tisíc hektolitrů; na trhu České republiky převažují vína z dovozu. Produkce vína v ČR byla - podle odhadů Potravinářské komory ČR<sup>2</sup> - v roce 2008 - 820 tisíc hektolitrů; produkce vína v EU ve stejném roce, byla odhadnuta na 161,6 milionů hektolitrů.

Vinařství se v České republice stalo průmyslem; v roce 1995 byl přijat Vinařský zákon No. 115/1995. V roce 2003 ČR vstoupila do OIV (Mezinárodní organizace pro révu a víno), která je mezivládní organizací a byla ustanovena 3.4.2001. Zákonem No. 321/2004 Sb, došlo k adoptování EU standardů. OIV získává na vlivu v oblasti vědeckého a technického rozvoje pěstování révy a výroby vína. Prosazuje vývoj vinohradnicko-vinařského sektoru a šíření informací o této oblasti. Organizace hledá a vytváří definice, doporučuje standardy a mezinárodní návody, a to vše na základě vědeckého zkoumání za účelem zlepšení produktivity oboru, jeho marketingu, zajištění bezpečnosti výrobků i jejich kvality, a to s ohledem na zdraví spotřebitele.<sup>3</sup>

Tradiční vinařské země jako Francie, Itálie a Německo jsou předbíhány víny produkovanými v tzv. Novém světě (z Argentiny, Chile, JAR, Austrálie a Nového Zélandu) a z USA, kde je produkováno stále více značek vín, které jsou schopny uspokojit chuť globálního spotřebitele vína. Do popředí uznávaných značek vína se dostávají společnosti, které byly ještě před několika lety neznámé a vytvářením úspěšných značek vína získávají vysoký podíl na trhu. Nový svět, produkuje víno - na rozdíl od tradičních vinařských oblastí Evropy - nechová respekt k tradici. Na počátku všech činností mladých vinařských společností - je uspokojení spotřebitele - víno je proto upravováno podle chuti spotřebitele a nabízená chuť vína je převážně vedena chutí ovocných plodů. Tyto společnosti se adaptují do

<sup>1</sup> OIV [http://news.reseau-concept.net/images/oiv\\_uk/client/STATISTIQUE\\_Verone\\_2008\\_EN\\_definitif\\_41diapos.pps](http://news.reseau-concept.net/images/oiv_uk/client/STATISTIQUE_Verone_2008_EN_definitif_41diapos.pps)

<sup>2</sup> Potravinářská komora ČR: <http://www.foodnet.cz/>

<sup>3</sup> HRABĚTOVÁ, S. Mezinárodní organizace pro révu a víno, vztah s Evropským společenstvím. *Vinařský obzor*. No. 6. 2009, s. 253 - 257

nových situací - způsobených zejména novými spotřebitelskými trendy - a modifikují své strategie podle moderních podnikatelských modelů.

### **Hodnota značky**

Povědomí o značce je zdrojem její hodnoty; nepomáhá jenom v ovlivňování lidí při nákupním rozhodování, ale vytváří efekt zdroje, tzn., že vytváří důvěryhodnost společnosti. Proces rozvoje značky, vytváří značkou způsobený implicitní nebo explicitní závazek, a ovlivňuje vnitřní prostředí firmy. Je nesmyslné se domnívat, že značkové zboží může produkovat každá společnost.

Značka obsahuje své vlastní příběhy, image a asociace, které jsou promítány do celkových znaků produktu, kvality a dalších atributů. Ve značce je možné identifikovat následné hodnoty<sup>4</sup>:

- **Hodnota reputační**, opírá se o příběhy představující kvalitní znaky produktu
- **Hodnota zkušenostní**, uvádí příběhy formující zkušenost zákazníků s produktem
- **Hodnota vztahová**, příběhy zahrnující a zdůrazňující momenty, že firma je partnerem pro plnění dlouhodobých zájmů zákazníků
- **Hodnota symbolická**, příběhy naplňující produkt hodnotami a identitami

V sektoru rychloobrátkového zboží značka plnit tři základní funkce<sup>5</sup>:

(1) *značka garantuje konstantní kvalitu* – v daném čase, a daném prostoru; prvním požadavkem je vždy konzistentní kvalita. Velkým nedostatkem firem bývalého východního bloku – je neschopnost dodržení kvality při narůstání odbytu. Nedodržení kvality je značným rizikem i pro malé firmy.

(2) *neexistuje dobrá značka bez komunikace* – nedostatek marketingu a komunikačních zdrojů je rovněž velmi silnou bariérou brandingu

(3) *schopnost inovace* – základní schopností všech úspěšných značek je permanentní úsilí inovací.

Pro lepší pochopení potřeb a přání spotřebitelů byl vytvořen model hodnoty značky vycházející z pohledu zákazníka - Customer-Based Brand Equity, zkracováno CBBE:

### **Model CBBE:**

- zahrnuje poslední teoretický vývoj i manažerské postupy, pokud jde o chápání ovlivňování chování spotřebitelů.
- poskytuje jedinečný úhel vnímání esence hodnoty značky a jejího nejlepšího budování, měření a managementu
- přistupuje k hodnotě značky z perspektivy spotřebitele – jedince nebo organizace.

---

<sup>4</sup> HOLT, D. B., "Brands and Branding", Harvard Business School (Note), *Harvard Business School Publishing*, March 11th 2003, page 1 [ECCH Ref. No. 9-503-045]

<sup>5</sup> KAPFERER, J.N. *The New Strategic Brand Management: Creating and Sustaining Brand Equity Long Term*. UK: Kogan Page, 2004

## Pyramida hodnoty značky vycházející z pohledu zákazníka (CBBE)



**Obr.1: Pyramida hodnoty značky vycházející z pohledu zákazníka**

(Zdroj: KELLER, K. L. *Strategic Brand Management*. 2nd ed. New Jersey: Prentice Hall, 2003 )

Pochopení potřeb a přání spotřebitelů a vytvoření produktů a programů k jejich uspokojení je základem úspěšného marketingu. Marketéři musí být schopni zodpovědět otázky:

- *Co znamenají různé značky pro spotřebitele?*
- *Jak ovlivní znalost značky zákazníkem, reakci zákazníka na marketingovou činnost značky?*

Budování značky je dynamický proces a v každém odvětví podnikání má svá specifika.

### Trh vína

Podle Petera Druckera, je smyslem obchodu a podnikání - vytvoření a udržení zákazníka. Při definování marketingu vinařského sektoru je možno vycházet z definice P. Kotlera: jedná se o konfrontaci odpovědnosti a schopnosti organizace s touhou zákazníka tak, aby bylo dosaženo spokojenosti na obou stranách, a byl vytvořen zisk. Špatnou zprávou pro současné podnikání v sektoru vína je skutečnost, že pokud je vytvořen jeden trh pro spotřebitele vína, další trh vína, tohoto spotřebitele ztrácí.<sup>6</sup> Konzument vína zpravidla preferuje víno před ostatními alkoholickými nápoji, ale nezachovává věrnost jedné značce; mění svůj repertoár značek, své preference, podle příležitosti, pro kterou je víno určeno, a která odpovídá jeho představám. Zákazníky, nakupující víno, lze rozdělit do dvou základních modelů chování: heuristické a hedonické.

<sup>6</sup> SPAWTON, T. *A New Paradigm for Wine Marketing*. OIV, Commission 3, Market Analysis. Budapest: Ehrenberg-Bass, Institute for Marketing Science, June 2007

Úspěšnými značkami na světovém trhu s vínem se postupně stávají společnosti, z netradičních vinařských zemí, které byly ještě před několika lety neznámé. Tyto společnosti budují své značky podle podmínek trhu a uplatňují taktický marketing: (1) dostatečně rozsáhlý objem trhu, (2) zabezpečená a stabilní kvalita vína, (3) pro značku masového trhu je klíčovým faktorem úspěchu cena, (4) mnoho nových konzumentů vína nemá dlouhodobou zkušenost s chutí vína – spotřebitelé přichází ze sektoru piva a jiných nápojů - a ochotně přijímají nové, ovocné chuti vína, (5) prodejní síla obchodních řetězců – spotřebitelé se rozhodují o nákupu značky vína v místě jeho prodeje a pozitivně reagují na reklamu.<sup>7</sup> Nové společnosti účinkující v sektoru vína, realizují klíčovou funkci marketingu – vytváří značky, které jsou zákazníci ochotně kupovány.

Vína z tradičních evropských vinařských zemí tyto podmínky nenaplnují a jsou založena na jednom základním principu: kvalita vína je zcela závislá na přírodních faktorech, tj. specifickém typu půdy, změně počasí, ruční sklizni; réva se nesmí hnojit, víno nesmí být skladováno v hliníkových sudech, produkce je svázána se zákony a tradicí. Kvalita vína je vzhledem k těmto faktorům silně variabilní, a tím neodpovídá požadavkům ve smyslu budování a managementu značky, která potlačuje variabilitu. Globální spotřebitel očekává stejnou chuť v každém roce – což se stává uměním producentů, které spočívá v každoročně rozdílném smíchání hroznů vinné révy vypěstované v různých podmínkách. Vína vyrobená tradičním způsobem jsou vyhledávána spotřebiteli, kteří ctí tradici, jsou formováni tradiční kulturou, pověstí a historií značky a hodnotou vznikající managementem značky. Větší a větší asociace spojené s těmito faktory, zvyšují cenu značky. Nejvíce ceněné značky vína představují méně, jak 1% globálního trhu vína a konzumenti po nich, navzdory vysoké ceně – touží.

### **Marketing cenných značek vína**

Značka vína má v Evropě velmi dlouhou historii - historie a příběh značky je nejdůležitější součástí marketingu vína; na dalších kontinentech má značka svou pionýrskou historii. Ve značce vína reprezentuje producent svou kulturu nebo kulturu, kterou vybral marketér vína. Producenti cenných značek mají extrémní přesvědčení o přesných hodnotách vína; jsou sice zahrnuti do marketingových aktivit, ale spíše než na marketing, se fanaticky soustředí na výrobu.

#### *Specifika marketingu nejvíce ceněných značek vína:*

- většina cenných značek praktikuje emergentní strategie
- soustředí se na stanovení vysoké ceny, tyto značky si zpravidla nemůže koupit běžný spotřebitel
- organizuje se ochutnávání značek vína známými osobnostmi, ve speciálních typech maloobchodů, a velmi často přímo ve vinných sklepích
- jsou zaznamenávány výroky známých osobností o jejich zkušenostech se značkami vína
- prodej vína je velkou událostí, obrovská pozornost je věnována stanovení ceny a zdání nedostatku vína
- je propracován každý detail marketingu
- z šesti faktorů formujících značku (kultura, marketing, pověst značky, integrita produktu, historie, hodnotou řízený vznik značky) zdůrazňuje jeden nebo dva
- buduje nadčasovou image vinařského řemesla (umění) s důrazem na kvalitu vína
- věnuje se místu vinařství s návazností na výroky historických osobností

---

<sup>7</sup> KAPFERER, J.N. *The New Strategic Brand Management: Creating and Sustaining Brand Equity Long Term*. UK: Kogan Page, 2004

- jsou připisovány události, které podporují image značky

### **Závěr**

Úspěšně prováděný management marketingu značky vína zahrnuje daleko více, než dodržení dobré kvality vína a běžné marketingové strategie. Jeho významnou součástí je pochopení zvláštností tohoto produktu, jeho historie a příběhu, který se stal multikulturním fenoménem s globálním dopadem.

### **Literatura**

HOLT, D. B., "Brands and Branding", Harvard Business School (Note), *Harvard Business School Publishing*, March 11th 2003, page 1 [ECCH Ref. No. 9-503-045]  
 HRABĚTOVÁ, S. Mezinárodní organizace pro révu a víno, vztah s Evropským společenstvím. *Vinařský obzor*. No. 6. 2009, s. 253 - 257  
 KAPFERER, J.N. *The New Strategic Brand Management: Creating and Sustaining Brand Equity Long Term*. UK: Kogan Page, 2004  
 KELLER, K. L. *Strategic Brand Management*. 2nd ed. New Jersey: Prentice Hall, 2003  
 POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA České republiky. *Přístup z internetu*: <http://www.foodnet.cz/>  
 SPAWTON, T. *A New Paradigm for Wine Marketing*. OIV, Commission 3, Market Analysis. Budapest: Ehrenberg-Bass, Institute for Marketing Science, June 2007

### ***Wine Brands' Marketing Management***

*Resumé: Successful wine brands on the global wine market have become companies coming from the non-traditional vine and wine countries, those were unknown some years ago. Those new wine companies, from the others continents, apply modern brand management to respect consumers' wishes and needs concerning wine taste. European wine producers keep going to hold traditional procedures of wine production and sales to respect traditional wine culture with the high fragmentation.*

*Key words: brand management, marketing, wine brands, brand value*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Miloslava Chovancová, doc. Ing., CSc., Ústav managementu a marketingu, FaME UTB ve Zlíně, Mostní 5139, 760 01 Zlín, e-mail: [chovancova@fame.utb.cz](mailto:chovancova@fame.utb.cz)**



# A PROPOS DE LA TOPONYMIE EN TCHÈQUE ET EN FRANÇAIS

Slavomíra Ježková

**Abstrakt:** Příspěvek se zaměřuje na problematiku toponymie v češtině a ve francouzštině. Porovnává postupy využívané při pojmenování míst v obou jazycích. Uvádí význam toponymie pro teoretické vědní disciplíny i pro praktické využití jejich poznatků. Pozornost je věnována také místním pojmenováním vinic.

**Klíčová slova:** toponymie, význam toponymie, čeština, francouzština, vinice

## Introduction

La toponymie est définie comme science qui étudie et analyse l'origine et l'étymologie des noms de lieux.

Les noms de lieux ont toujours suscité la curiosité : soit celle des gens qui voulaient comprendre l'histoire du lieu en question, soit celle des spécialistes de différentes sciences comme des linguistes, des historiens, des économistes, des sociologues, des démographes, des sociologues et d'autres.

Les noms de lieux sont les noms qui ont été donnés aux lieux pour désigner les lieux et pour informer les gens de leurs caractéristiques, de leur importance, de leur histoire, etc.

## L'importance de la toponymie pour la linguistique

a) l'évolution historique de langues:

Les noms de lieux dans l'évolution de la société ont suivi l'évolution et le changement de la langue utilisée par la société qui s'en servait pour la communication, ils ont été soumis aux mêmes règles linguistiques que le lexique.

- les changements phonétiques

Par exemple les impacts du changement de la prononciation sont pareils en ce qui concerne le français et le tchèque (Hloupětín – Hloubětín) de même que les morphologiques (Vilandry – Ville d'André).

Ces caractéristiques recherchés par les analyses linguistiques sont utilisées par la grammaire historique pour décrire et comprendre l'évolution de la langue qu'il s'agisse des consonnes (en tchèque le changement de „g“ en „h“ en toponymes Oršechov, Lukohor|any (Pleskalová, 2009, en français genêt dans Genest, Genetouze, Genetay, Dauzat, 1963: 27) ou qu'il s'agisse de l'évolution de la prononciation des voyelles.

- les changements orthographiques

Les changements orthographiques sont intéressants aussi pour expliquer et comprendre l'évolution de la forme écrite en relation avec la prononciation. Souvent, les toponymes conservent la prononciation et l'orthographe qui est assez éloignée de la forme du nom commun actuelle. Prenons pour le tchèque l'exemple suivant: le toponyme Telcz écrit avec cz au lieu de ch qui servait jusqu'à une certaine date / époque pour exprimer la consonne [č].

Pour le cas du français nous pouvons mentionner Sabuloialum, puis Sableil et aujourd'hui Sablé, Arcoialum – Arceuil (Dauzat, 1963, 113).

b) évolution lexicale et sémantique

L'évolution du lexique est très intéressante. Elle explique les changements sémantiques au courant des siècles. Les noms de lieux conservent très souvent les noms communs qui ne s'utilisent plus et qui sont inconnus à la majorité de la population actuelle.

Exemples: en tchèque vetla qui signifiait autrefois un type de l'osier et aujourd'hui survit uniquement dans les noms de lieux comme Vetlá, Vtelno ou Telnice. Pour le français nous pouvons mentionner les exemples suivants: fougère qui est conservé et contenu dans les toponymes Foncherolles, Feugerolles, Fougeray ou lin en Linière, Lignère, Lignerolles (Dauzat, 1963, 27).

c) le rapport et la liaison de la toponymie avec la dialectologie

Non moins importante est la toponymie et son étude du point de vue de la dialectologie. Elle nous explique en effet l'évolution des langues néolatines sur le territoire analysé. Les analyses détaillées montrent les différences de la dénomination dans les régions d'oïl et d'oc et en plus l'importance de son application:

„Les suffixes –ius, -ia, puis –ētu, -ēta servirent à désigner les lieux plantés d'arbres. Matruchot a pu ainsi retrouver l'étymologie de la Saulière (Côte d'Or) qui, de prime d'abord, paraissait être un dérivé de „saule“, en observant que le suffixe –ière, en langue d'oïl, ne s'ajoutait jamais à un nom d'arbre; le nom signifiait „sablière“, dérivé d'une forme bourguignonne ancienne „saule-sable“ (Dauzat, 1963, 21).

d) les liaisons avec d'autres sciences humaines

- la démographie et la sociologie

La connaissance de la toponymie aide à comprendre non seulement l'évolution de la langue mais aussi l'évolution démographique de la population: les toponymes servent par exemple à justifier les fouilles archéologiques ou à interpréter leurs résultats, par exemple comme l'explique Dauzat (1963,5): „M. Camille Jullian a étudié, la carte géologique à la main, la toponymie de la banlieue parisienne: il a reconnu ainsi l'existence d'une source, aujourd'hui aveuglée, d'où Suresnes paraît avoir tiré son nom; il a établi par ce moyen comment les villes rurales gallo-romaines, embryons de futurs villages, furent installées au milieu des terrains les plus faciles à mettre en culture, tandis qu'à l'époque franque ces domaines se sont morcellés pour un défrichement plus étendu“.

### **L'emploi pragmatique des résultats des études toponymiques**

Les expériences montrent que les toponymes, plus précisément les noms des villes et des communes exercent une certaine influence sur la vie et activités économiques. C'est le fait constaté par Jean-Louis Vaxelaire (2005, 126): „Il est manifeste que, sur le plan touristique, il est préférable pour une commune de s'appeler X-le-Château ou X-les-Flots que X-les-Mines. Les cas récents de renomination de toponymes français (Châlons-en-Champagne en lieu et place de Châlons-sur-Marne, les Côtes d'Armor en remplacement des Côtes-du-Nord, etc.) démontrent que le contenu descriptif des noms de lieux peut être perceptible et a une valeur marchande“.

### **La toponymie en tchèque et en français**

Peut-on dire ou même affirmer que les toponymes dans les différentes langues sont similaires ou pas? Est-il possible de trouver des équivalents des toponymes étrangers? Sont-ils chargés de mêmes traits distinctifs, culturels, civilisationnels?

En répondant, nous allons nous concentrer à la comparaison des procédés utilisés pour donner le nom soit à un lieu plus étendu, soit à un lieu plus restreint, les lieux-dits.

Le fait que les gens ont toujours recouru, comme dit A. Dauzat (1963,6) „à un petit nombre de types de désignations, qui se répètent identiquement à travers les modalités des diverses civilisations et langues“ est valable aussi pour le tchèque et le français. Il a été prouvé par les études de nos spécialistes en toponymie, par exemple dans l'oeuvre de A. Profous (1947), de I. Lutterer, M. Majtán, R. Šrámek (1982).

Ainsi, nous pouvons confirmer l'accord par exemple dans les types suivants:

- les noms communs qui sont utilisés même aujourd’hui, et cela dans la forme inchangée ou changée un peu, donc toujours bien compréhensibles.

Pour le tchèque : Ostrov, Chlum, pour le français: Mas, Grange/s (ce qui est valable par exemple pour les toponymes les plus fréquents en Limousin, voir <http://www.insee.fr>, du 14.4.2009).

- les noms propres, le plus souvent personnels

Dans le cas du tchèque sont connus les toponymes comme Bohuslav, Mladá Boleslav, Stará Boleslav et beaucoup d’autres. Dans le cas du français c’est par exemple, Bernachon de Bernat / Bernard (<http://www.si-graves-montesquieu.fr>, du 15.4.2009).

- les noms des habitants

pour le français - Paris (Parisii), pour le tchèque – Moravany

- les noms servant à appeler par exemple:

- le type de la terre (Blatná, Hlinné en tchèque et en français Braudiot qui vient de brau ce qui signifie en gascon borbier marécageux (in <http://www.si-graves-montesquieu.fr>, du 15.4.2009),

- les procédés culturels, par exemple les modes de déforestation (le tchèque Žďár et Artigoles en français ce qui signifie en gascon terrain défriché, Boudigues qui vient du gascon (<http://www.si-graves-montesquieu.fr> du 15.4.2009),

- la position géographique relative à la communication ou à la voirie (Brod en tchèque et Pas ce qui veut dire gué, palanques qui signifient passerelle en gascon in <http://www.si-graves-montesquieu.fr> du 15.4.2009): Pas-de-Calais, Gué-D’Alléré, Gué-De-La-Chaine, Gué-De-Longroi, etc.

- installation servant à la production de différents produits (Hamry, Clos du Pressoir, Granges)

- l’aspect des lieux et les caractéristiques topographiques telles comme

en tchèque Bradlo qui désigne vyvýšenina, Svahy qui a la correspondance en français côte, si fréquent en appellation des vins: Côte du Jura, Côte de Nuits, etc. Ou La Roche-Vineuse. ([http://www.winetourisminfrance.com/fr/toponymie\\_des\\_vignobles.htm](http://www.winetourisminfrance.com/fr/toponymie_des_vignobles.htm) du 14.4.2009) .

Autres exemples: Monteil, Puy, Roche.

- la forme des lieux comme en français le mot clos qui est très répandu surtout en Bourgogne et sert à nommer les vignobles et les vins: Clos de Vougeot, Clos des Lambrays, Clos de Tart Grand Cru, Clos de la Roche, Clos de Bèze Grand Cru, Clos des Varoilles et beaucoup d’autres.

- les noms des végétaux, prairies et pâturages: en tchèque Palouky, et en français Saint-Morillon ce qui est le nom d’un cépage, Vergne/s, Chassagne/s.

- les noms des animaux comme Kozolupy en tchèque et La Couye en français ce qui vient de coia = brebis.

- même en français nous pouvons trouver le toponyme dont le sens est de désigner les biens et leurs propriétaires: Le Cellier-aux-Moines, en tchèque nous pouvons mentionner par exemple Panský, Padělky, etc.

De notre aperçu, qui est loin d’être exhaustif tant pour le tchèque que pour le français, il en résulte que nous pouvons trouver les toponymes „homologues“ dans les deux langues.

Même en ce qui concerne la toponymie relative aux vignobles, on peut constater une certaine ressemblance.

Comparons: l’entographe tchèque Václav Frolc (Jihomoravské vinohradnictví, in <http://www.ovine.cz> du 14.4.2009) a défini neuf classes de toponymes communes pour la Moravie. Si nous les comparons avec les toponymes français, nous trouvons p.ex.

- les noms des montagnes comme Beaux-Monts – Stará Hora, Modré hory,

- les noms des saints: U sv. Michala – Clos St.-Jacques, Clos St.Denis,

- les caractéristiques du terrain: Skalka – La Roche-Vineuse,

- les édifices servant à la culture: Nad sklepy – Cabane.

En toponymie française, André Deyrieux a constaté que certaines parcelles portaient même les noms dépréciatifs, tels que : Galoppe, Bardolle, Mocque-Bouteille, Verjus, Bouvieux, etc. ([http://www.winetourisminfrance.com/fr/toponymie\\_des\\_vignobles.htm](http://www.winetourisminfrance.com/fr/toponymie_des_vignobles.htm) du 14.4.2009).

Nous avons vu que les toponymes proviennent non seulement de la langue qui est devenue la langue officielle de l'état, mais qu'il y en a beaucoup qui proviennent d'autres langues ou dialectes (par exemple du gascon dans le cas du français). Mais il est possible de trouver plusieurs couches de toponymes d'après l'époque historique.

Pour le cas du tchèque ce sont les toponymes qui sont

- d'origine pré-slaves (Přimda),
- viennent des noms bibliques (Tábor),
- d'origine italienne (Beroun),
- allemande (ceux qui sont terminés en -dorf, -berg, -bach, -stein, -stadt, -wald, -burg, -tal: Varnsdorf, Vamberk, Karlštejn, Frenštát, Rumburk, Bruntál par exemple).

Dans le cas de la toponymie française il s'agit des couches

- pré-indoeuropéenne dont les exemples se trouvent plutôt au sud et à la frontière avec le pays basque (Carcassonne, Pyrénées)
- pré-celtique comme Jura
- celtique auxquelles appartiennent les toponymes comme les Cévennes, les Ardennes, la Marne, le Rhin
- romaine qui est la plus évidente vu la romanisation du territoire qui appartient aujourd'hui à la France
- germanique ce qui ne surprend pas vu les frontières et le voisinage de la France et de l'Allemagne. On dit que tous les toponymes terminant – villiers sont d'origine germanique
- les spécialistes en toponymie ajoutent en plus les exemples prouvant la toponymie d'origine normande: Dieppe et les noms qui terminent -tot, -oec comme Caudebec qui signifie le ruisseau froid (<http://www.mythofrancaise.asso.fr> du 13.4.2009).

## Conclusions

De ce qui vient d'être écrit ci-dessus, on peut en tirer plusieurs conclusions.

1. L'étude des toponymes reste toujours une des spécialisations linguistiques très importante. Grâce aux moyens informatiques, en créant des corpus spécialisés, on peut les traiter différemment en fonction des objectifs stipulés et trouver ainsi les réponses aux nouvelles questions qui se posent conformément à l'évolution de la société et de ses besoins. En plus, les changements des toponymes peuvent avoir leurs impacts sur la position marchande des villes, villages concernés (voir ci-dessus).

2. Les études des toponymes et des patronymes font une partie importante des analyses non seulement historiques, mais aussi socio-économiques vu qu'il existe par exemple „une forte corrélation entre les noms de familles répandus et les noms de hameaux ou lieux-dits régionaux“ (<http://www.insee.fr> du 14.4.2009). Donc, les résultats des analyses montrent les spécificités des régions, comme dans le cas de la source citée du Limousin et ils montrent aussi les changements survenus, par exemple dans la période de 1891 – 1990. Le résultat de l'étude citée a offert la conclusion que „la corrélation toponyme et patronyme s'opère sur des fractions représentatives du stock de patronymes et toponymes régionaux. Sont corrélés 0,3 % des patronymes limousins (représentant 20% des naissances de la période) avec 25% des toponymes limousins“. Quand même, le fait qu'„à partir de 1950 l'accouchement en maternité se généralise, il génère „un biais statistique lorsque l'on s'intéresse à l'origine géographique du nom de famille.“ (ibidem). Les constats sont utilisés à différents niveaux des sciences sociales et humaines.

3. Les dernières décennies, on peut constater un revouveau de l'intérêt aux toponymes et cela tant pour le tchèque que pour le français (voir la bibliographie ci-dessous). C'est causé par l'intérêt porté à l'histoire des lieux où on habite, le désir d'en savoir plus. Ainsi les gens se rendent compte de la longue histoire, des traditions, d'évènements sociaux, souvent bouleversants.

Citons par exemple les changements des noms des villes si bien connus aux Tchèques et aux Français: en 1917 il existait le toponyme Allemagne près de Caen. Le nom a été changé en Lévy-Saint-Nom, puis en Levis-Saint-Nom et puis en Fleury-sur-Orne. Les changements montrent l'évolution politique au XX<sup>e</sup> siècle.

En République tchèque, on pourrait citer comme exemple Gottwaldov en Zlín et beaucoup d'autres, surtout les noms des rues et des places.

4. La connaissance des toponymes et l'approche contrastive aux ensembles ou corpus de deux langues, comme dans notre cas du tchèque et du français, est souhaitable surtout pour les traducteurs des oeuvres littéraires. D'ailleurs, c'est le fait reconnu par beaucoup d'auteurs et aussi par beaucoup de théoriciens et spécialistes en littérature. Par exemple J. Ballard /in Vaxelaire, 2005, 190) dit: „Dans le domaine littéraire la charge signifiante et/ou connotative du nom propre est utilisée à des degrés divers mais le choix ou l'invention de l'auteur sont toujours révélateurs d'une intention de signifier, de connoter, de rattacher le personnage à une réalité culturelle, à un objet du texte, à un destin“.

Il arrive que les auteurs choisissent les toponymes en fonction de l'effet qu'ils veulent provoquer ou atteindre. Pour les traducteurs, il s'agit souvent „d'harmoniser“ l'effet en langue de départ et en langue d'arrivée. Donc, le nom de Trifouilly-les-Oies ou Clochemerle peut être synonyme du tchèque Horní Dolní ou Kotěhůlky pour exprimer n'importe quel village ou lieu.

Prenons par exemple le cas du roman policier Phantômes de Côtes de Nuits de Jean-Pierre Alaux et Noël Bolen traduit en tchèque sous le titre Přízraky v Côtes de Nuits. (<http://www.knihy.abz.cz>). Le problème qui se pose et que le traducteur doit résoudre selon sa stratégie de traduction est: traduire tout (comme l'a fait Zaorálek en traduisant Clochemerle)? Surtout si on peut lire, comprendre, vérifier que certains toponymes sont très évocateurs: La Pierre-Qui-Tourne ou Côte Rôtie, Château-Grillet, par exemple.

Ou est-il plus convenable de conserver les toponymes originaux? Cette deuxième approche exige souvent les notes de traducteur explicatives.

Si les toponymes ne sont pas traduits, il apparaît un autre problème qui est provoqué par le caractère des langues: analytique dans le cas du français (les toponymes ne changent pas de forme) et synthétique dans le cas du tchèque (les toponymes changent leur forme selon les règles grammaticales). C'est le problème assez fréquent comme le mentionne dans sa thèse R. Římanová: „Dans l'extrait choisi apparaît un grand nombre de toponymes, surtout de la région hondurienne, c'est-à-dire d'origine espagnole. Dans notre traduction nous avons tenté d'éviter leur déclinaison.“ (R. Římanová, 2007).

L'indéci a été aussi l'auteur tchèque de l'article publié sur l'internet, bien qu'il soit spécialiste en viticulture ou viniculture: „Takto jsem se vydal vyfotit si věhlasné Domaine de la Romanée-Conti. Nenašel jsem to hned, nejdřív jsem jen bezradně kroužil mezi bloky vesnice, měl jsem podezření na tajemné romantické šató, rozlehlé sídlo uprostřed překrásného parku, ale v areálu potom Domaine de la Romanée-Conti vypadalo velmi skromně a prostě... V samém závěru cesty, sto metrů od auta se opravdu spustil déšť, obrovské kapky spláchly prach z cesty a my se plní dojmů a příjemně unaveni vezli zpět k základně v Meursault.“ (<http://www.ovine.cz>, du 13.4.2009, Pěškomilní vínofilové v Côtes de Nuits).

Il faut ajouter que les traducteurs des textes non littéraires ne doivent pas affronter de tels problèmes. Par contre, il est admis (pour des raisons compréhensibles et pratiques) que les toponymes restent inchangés, donc, ne doivent pas obéir aux règles syntactiques tchèques.

## Literatura

- DAZAUT, A. *Les noms de lieux*. Paris: éd. Librairie Delagrave, 1963
- DVOŘÁK, J., Wagnerová, Z. *Toponyma kotelních jam v Krkonoších*. Opera Corcontica, 31, 155-161, 1994 in <http://www.opera.krnep.cz> du 13.4.2009
- LUTTERER, I., MAJTÁN, M., ŠRÁMEK, R. *Zeměpisná jména Československa. Slovník vybraných zeměpisných jmen s výkladem jejich původu a historického vývoje*. Praha: Malá encyklopedie, sv. 11, ed. Mladá fronta, 1982
- PASTYŘÍK, S. *Některá středomoravská toponyma v současné komunikaci*, Češtinář, č.2,13 /2002-2003, str. 29-36 in <http://www.uhk.cz> du 13.4.2009
- PLESKALOVÁ, J.: *Historická toponomastika*, [www.phil.muni.cz/cest/lide/pleskalova](http://www.phil.muni.cz/cest/lide/pleskalova), 13.4.2009
- PROFOUS. A. *Místní jména v Čechách, jejich vznik, původní význam a změny*. Praha: ČSAV, ed. Česká grafická unie, 1947
- ŘÍMANOVÁ, R.: *Marc Levy-Où es-tu?*, thèse, 2007 in <http://www.muni.cz> du 14.3.2009
- VAXELAIRE, J.-L. *Les noms propres, une analyse lexicologique et historique*. Paris: Honoré Champion Editeur, 2005,  
<http://www.insee.fr>, du 14.4.2009  
<http://www.si-graves-montesquieu.fr>, du 15.4.2009  
[http://www.winetourisminfrance.com/fr/toponymie\\_des\\_vignobles.htm](http://www.winetourisminfrance.com/fr/toponymie_des_vignobles.htm) du 14.4.2009  
<http://www.ovine.cz> du 13.4.2009  
<http://www.mythofrancaise.asso.fr> du 13.4.2009  
<http://www.ujc.cas.cz> du 14.4.2009  
<http://www.knihy.abz.cz> du 13.4.2009 : Přízraky v Côtes de Nuits, Jean-Pierre Alaux, Noël Bolen et l'extrait de la traduction, cycle Krev na vinici  
<http://www.lexilogos.com> du 13.4.2009

### *About Toponymy in Czech and French*

*Resumé: The paper focuses on questions of toponymy in Czech and French. It compares the approaches used when naming locations in both languages and historical layers in local names. It presents the importance of toponymy for theoretical science as well as for the practical use of findings. Attention is also paid to the local names of vineyards.*

*Key words: toponymy, importance of toponymy, Czech, French, vineyards*

### **Kontaktní adresa autora:**

**PhDr. Slavomíra Ježková, CSc., Ústav translátologie, Filozofická fakulta Univerzity Karlovy, Hybernská 3, 110 00 Praha 1, e-mail: [mirka.jezkova@volny.cz](mailto:mirka.jezkova@volny.cz)**

# LES VIGNOBLES QUÉBÉCOIS

Jaromír Kadlec

**Abstrakt :** Příspěvek se zabývá historií a současným stavem vinařství v kanadské provincii Québec. Navzdory nepříznivým klimatickým podmínkám a řadě dalších překážek se podařilo vinice v jediné francouzsky mluvící provincii v Kanadě založit, nalézt odrůdy schopné odolat chladnému počasí a krátkému vegetačnímu období a přispět tak k interakci mezi životem ve velkých québeckých městech a na venkově.

**Klíčová slova :** Vinařství, Québec, klimatické podmínky

## Histoire

Lorsque Jacques Cartier explore le fleuve Saint-Laurent, il note la présence de vignes sauvages (*vitis riparia*) sur l'Île d'Orléans et c'est pour cette raison qu'il lui donne le nom d'« Île de Bacchus », une référence au dieu romain du vin et de l'ivresse. En 1608, lorsque Samuel de Champlain s'installe sur le site de la future ville de Québec, il y plante des vignes françaises (*vitis vinifera*) et constate qu'elles ne survivent pas à l'hiver du pays. L'idée de cultiver des vignes à vin avec pour but d'en faire la transformation perdure tout de même puisque les religieux, principalement les Sulpiciens et les Jésuites, voient au développement de la viticulture en plantant plusieurs variétés de raisins en provenance de l'Europe. En 1731, par exemple, les Sulpiciens de Montréal possède un vignoble de trois arpents fournissant le vin de messe nécessaire à tous les offices de la religion catholique. De petits vignobles apparaissent dans la colonie au fil du temps et les gens du peuple font du vin et des boissons avec le raisin sauvage et les autres petits fruits d'ici. Même les Jésuites, souvent faute de vin de messe importé d'Europe, élaboraient un vin avec ces grains sauvages. D'autre part, à l'époque, les aubergistes, les religieux et les gens fortunés importent beaucoup de vins de France et d'Espagne. En 1739 par exemple, la Nouvelle-France importe l'équivalent de 775 166 bouteilles de vin pour une population de 24 260 adultes (plus de 15 ans d'âge), ce qui équivaut à 32 litres par personne annuellement. À partir de la Conquête, et ce jusqu'à la Confédération en 1867, les spiritueux dominent le marché de la consommation. Les Anglais favorisent le commerce des alcools forts avec les autres colonies britanniques, au détriment des échanges avec la France. Le développement de la viticulture en est donc réduit au savoir local et l'importation de vins de France est ralentie. À partir de 1864, le gouvernement du Québec a encouragé la culture de la vigne par des subventions à l'expérimentation sur des raisins du pays et des hybrides plus rustiques en provenance des États-Unis. La création de ceps mieux adaptés au climats et aux terroirs québécois, ainsi qu'un développement durable en viticulture, aurait pu être possible à l'époque. Or, sans le soutien continu de l'État, avec les alternances de régimes au gouvernement, et les pressions politico-religieuses anti-viticulture, les résultats subséquents ont été variables et sans suivi. À partir de 1860, il s'était créé une trentaine de vignobles dans le sud du Québec, sur une superficie exploitée de l'ordre de 40 ha. Mais la plupart ont disparu dans la dernière décennie du XIX<sup>e</sup> siècle. Les cépages français ont été tués par le gel. De plus, les droits d'importation des vins européens ont connu à l'époque une baisse marquée, ce qui rendait l'exploitation commerciale des vins québécois très peu rentable. En 1935, la superficie de l'ensemble des vignobles, commerciaux ou non, était par conséquent inférieure à 2 ha. À la fin du 19<sup>e</sup> et au début du 20<sup>e</sup> siècle, il y a une reprise progressive des échanges commerciaux avec la France, grand exportateur de vin, de sorte que la consommation de vins étrangers augmente de façon constante. En conséquence, le développement d'une viticulture québécoise est considérablement ralentie, le manque d'expertise des agriculteurs en vinification n'aidant pas à produire de bons vins à prix

compétitif. Et avec les années de guerre, et la prohibition aux États-Unis aidant, les gouvernements québécois ont privilégié les échanges avec l'Europe. Avec l'arrivée d'immigrants en provenance de pays producteurs de vins comme les Italiens, les Portugais et les gens d'Europe centrale, dont la culture du vin est partie intégrante de leur quotidien, il y a eu, de nouveau, un intérêt marqué pour la viti-viniculture. Mais, ce n'est que durant la période des années 70, après la Révolution tranquille, alors que les jeunes Québécois se sont mis aux grands voyages et ont séjourné en France et en Europe, que l'attrait pour des vins du Québec, fait à partir d'hybrides français, européens et nord-américains, reprend son essor, et que, ces mêmes jeunes développent une expertise propre aux climats nordiques et au terroir québécois, et ce, il faut le dire, sans l'aide des gouvernements québécois et canadien, qui pourtant, à la même époque, soutiennent et financent les autres cultures et cultures fruitières, à travers leurs institutions respectives.

### **L'impact très fort des conditions climatiques**

Tous les vignobles du Québec cultivent des cépages hybrides de cépages européens et nord-américains. Certains, avec grands soins, ont introduit des cépages de *vitis vinifera*, la variété de vigne européenne, comme le geisenheim, le chardonnay, le bacchus, le gamay. Ces choix résultent, bien évidemment, des contraintes climatiques. Les cépages qui permettent d'envisager l'exploitation d'un vignoble au Québec doivent s'accommoder d'une saison végétative courte, assurer une maturation accélérée de la vigne, et bien sûr pouvoir résister au froid de l'hiver. La latitude de la frontière méridionale du Québec, à environ 60 km de Montréal, est la même que celle de Bordeaux, et Québec est à la même latitude que la Côte d'Or bourguignonne. Ce n'est donc pas un critère adéquat pour déterminer les contraintes climatiques à la culture de la vigne. La vigne se contente de peu d'eau. Ce ne sont donc pas les précipitations qui sont déterminantes au Québec, mais plutôt l'hiver. Les conditions sont plutôt défavorables. La température annuelle moyenne de la plaine à l'Est de Montréal est de 6°C, alors que la vigne ne tolère pas, normalement, une température moyenne inférieure à 9°. De même, les bourgeons meurent en général lorsque le gel descend sous la barre des -25°C, mais il arrive à l'occasion que le froid atteigne des valeurs inférieures, jusqu'à -37° dans le sud du Québec. Enfin, la saison végétative est nettement plus courte, avec des températures moyennes pour avril qui empêchent la vigne de croître rapidement au début du printemps. Mais l'insolation estivale est comparable, et la chaleur humide de l'été québécois arrive à compenser, avec des cépages à pousse rapide, la brièveté de cette saison de croissance, qui débute en avril avec le débutage des ceps, enterrés pour mieux résister au froid, et s'achève avec des vendanges vers la mi-septembre. La vigne peut avoir débouffé fin avril ou début mai, alors que la probabilité d'un gel nocturne est encore de l'ordre de 75%. Des techniques particulières permettent aux pieds de vigne de supporter le froid hivernal, en particulier le renchauffage des pieds après la taille, début novembre généralement. Les pieds sont débouffés au printemps, fin avril ou début mai, mais le vigneron doit estimer correctement la date de l'opération pour se prémunir des gelées printanières tardives. Ces opérations demandent une adaptation des tracteurs aux outils spécifiques à ces opérations délicates. La faible quantité de neige, certains hivers, permet au froid de pénétrer dans le sol. Certains vignobles ajoutent donc un lit de feuilles mortes pour pallier cette éventualité ; d'autres envisagent de s'équiper avec des canons à neige, comme pour les stations de ski. Enfin, certaines exploitations se sont équipées de brûleurs disposés en des endroits propices pour faire face à des chutes brutales de température. On a même vu quelques vignobles recourir à des hélicoptères pour rabattre l'air chaud vers le sol. Ces contraintes climatiques ont orienté les choix des vignerons vers des ceps rustiques. La culture de nombreux cépages est très courante, jusqu'à une douzaine pour certaines exploitations. La moyenne se situe à 5,1 variétés principales différentes par vignoble. Cette diversité procède en partie des efforts d'expérimentation et de recherche des



cépages offrant la meilleure qualité compte tenu des contraintes du climat. Une autre raison réside dans la pratique courante de l'assemblage, destiné soit à expérimenter des goûts différents, le plus souvent à compenser les faiblesses des récoltes de certains cépages certaines mauvaises années. Environ 80% des vins québécois sont des assemblages. En revanche, d'autres vignobles mettent à profit ces conditions climatiques pour tenter de faire des vins de glace, ou vins de vendanges tardives, sur le modèle des vins de glace ontariens ou allemands. Ainsi, certains cépages dominent les vignobles québécois, car il s'est progressivement avéré que ceux-ci convenaient mieux aux conditions climatiques du Québec. Les contraintes climatiques influent également les techniques de vinification. À l'instar des récoltes allemandes ou autrichiennes, la production de raisins au Québec manque souvent d'un peu de maturité, ce qui donne des jus présentant une forte acidité. La fermentation malolactique est alors très souvent (dans 90% des cas) volontairement décalée de la fermentation alcoolique, car le froid de l'hiver permet une réduction de l'acidité, ce qui facilite le lancement des fermentations malolactiques vers la fin de l'hiver. Dans les années 1980, la tendance était au blocage complet de la fermentation malolactique, mais les goûts des consommateurs québécois, à la différence d'une tendance marquée aux États-Unis, se sont éloignés des vins vifs, pour préférer les vins plus tendres qui permettent cette fermentation. Par ailleurs, 95% des vins québécois sont chaptalisés pour compenser la faible maturité des récoltes.

### **Des sols propices mais peu variés**

Les vignobles de Montérégie, de l'Estrie situés sur le piémont des Appalaches, ou de la région de l'île d'Orléans, sont cultivés sur des sols relativement propices à la culture de la vigne, mais ils présentent des variations assez faibles, ce qui ne favorise pas la différenciation des goûts. La composition de ces sols, souvent récente, doit beaucoup à la phase récente d'érosion glaciaire, puis de son retrait qui a donné naissance à la mer de Champlain voici environ 7000 ans, avant le retrait de ces eaux. Ainsi, plus de 50% des vignobles ont un sol dominé par les argiles ou les sables silteux, une forte proportion (environ 25%) par des sables avec graviers plus ou moins fins ; ils se concentrent dans la plaine de Montérégie et de l'ouest de l'Estrie. Les vignobles du piémont des Appalaches sont des tills plus acides dus à la présence d'argiles de désagrégation de micaschistes et de schistes, mais donc issus eux aussi des processus d'érosion récents liés à la dernière période glaciaire. Rares sont les sols présentant des pH basiques, comme celui du vignoble de l'Aurore boréale, composé de sables et de loam calcaire. La présence de sable facilite le drainage et l'aération des sols, mais la présence de silt argileux contre parfois ces avantages. Le pH souvent acide oblige les exploitants à régulièrement amender les sols avec de la chaux, du bore ou du magnésium.

### **Une distribution difficile**

Un autre obstacle majeur à l'expansion du vignoble québécois a longtemps résidé dans l'interdiction de la vente commerciale des productions, interdiction réglementaire édictée par la Régie des alcools du Québec (RAQ), qui contrôle la vente des produits alcoolisés sur le territoire provincial. Les difficultés d'ordre commercial ne se sont pas arrêtées là. La Société des Alcools du Québec (SAQ), société d'État et principal instrument de la distribution des vins au Québec, a longtemps refusé d'assurer la mise en marché de la production des vignobles québécois. Encore aujourd'hui, de nombreux vignobles commerciaux n'ont pas pu signer de contrat de distribution auprès de la SAQ, qui préfère s'en tenir aux crus étrangers qui offrent des volumes plus importants et des qualités plus constantes. Cependant, l'attitude de la SAQ n'est pas seule en cause dans la difficulté qu'éprouvent les vignobles à distribuer largement leurs produits. Le gouvernement québécois a accordé une défiscalisation des ventes sur place aux exploitants : leurs produits sont exemptés de taxe de vente lorsqu'ils sont

vendus directement aux consommateurs au vignoble. Or, le faible volume produit par chaque vignoble et les conditions difficiles de culture impliquent des prix de vente au domaine de l'ordre de 10 \$ minimum la bouteille. Une fois mis en vente dans les réseaux de distribution, foires, marchés publics, restaurants, les vins sont majorés de la marge du distributeur et des taxes fédérale et provinciale. Les vins québécois se trouveraient de fait, comme à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, peu capables de concurrencer les vins européens, américains, latino-américains ou australiens lorsqu'ils se trouvent mis en vente à près de 17 \$ minimum la bouteille dans les réseaux commerciaux de la SAQ, soit plus que de nombreux crus étrangers de qualité comparable ou meilleure. La majorité des propriétaires qui ont fondé ces vignobles québécois ne sont pas, à l'origine, des agriculteurs. Si des vignobles sont aujourd'hui exploités par des exploitants agricoles, on trouvait à l'origine, parmi ces nouveaux vigneron, un fort contingent de puéricultrice, infirmière, ingénieur, plombier, administrateurs, cadres en marketing, professeurs d'université, professeur d'arts martiaux, journaliste, travailleurs sociaux ; bref, de nombreux citoyens qui avaient établi un vignoble non loin de leur ville, Québec ou la région urbaine de Montréal. Leur exploitation a parfois même commencé comme un passe-temps alors même qu'ils étaient encore citoyens. C'est un intérêt marqué pour le vin, la vinification, parfois suscité par un voyage en Europe ou une rencontre avec des vignerons européens, beaucoup plus qu'une quelconque philosophie de « retour à la terre », qui anime ces amateurs qui décident de faire du vignoble leur nouvelle activité. De fait, la production a souvent d'abord été à usage privé avant de devenir une activité commerciale. Il se greffe parfois, sur cet intérêt pour la chose du vin, un certain militantisme en faveur de la production des produits agricoles au Québec.

### **Développement des vignobles québécois**

La création de vignobles commerciaux s'accélère depuis les années 90 : de 1 vignoble en activité en 1982, on passe à 13 en 1992, puis à 21 en 1997, enfin à 53 en 2009 dont 16 en Cantons de l'Est, 14 en Montérégie, 10 en Québec et 6 en Lanaudière. La superficie totale exploitée est de 274,5 ha, soit en moyenne 5,2 ha par exploitation, avec des extrêmes de 18 ha pour la plus grande et de 1,4 ha pour la plus petite. On parle donc de petits vignobles, aux productions en général peu importantes, de l'ordre de quelques milliers de bouteilles. La plus importe d'entre elles s'élève à 120 000 bouteilles, au vignoble Vignoble Rivière du Chêne, situé au cœur des Basses-Laurentides. Le vin rouge représente 40,9 %, le blanc 38,9 % et le rosé 20,1 % du volume total de la production. Parmi les cépages les plus cultivés, on peut citer Sainte-Croix (rouge), Vandal-Cliche (blanc), Maréchal Foch (rouge), Frontenac (rouge), Sabrevois (rouge), Vidal (blanc), Seyval Blanc (blanc). Les vins québécois sont, à qualité comparable, nettement plus chers que leurs concurrents européens, australiens ou des Amériques. Leurs prix reflètent les modestes dimensions d'exploitations qui restent essentiellement marginales dans le paysage agricole québécois, dimensions modestes qui ne permettent pas d'économies d'échelles qui seraient pourtant d'autant plus nécessaires que les coûts de revient sont supérieurs à ceux des vignobles européens ou américains. Les vignobles québécois sont peu rentables. Les investissements sont importants en équipement de lutte contre le froid, les coûts d'exploitation sont plus élevés du fait des multiples opérations de protection de la vigne, les parcelles sont petites. Si l'on peut tirer environ 3 à 4 bouteilles d'un plant de vigne mature en Europe, un plant ne donne qu'un peu plus d'une bouteille au Québec.

### **Conclusion**

Le Québec n'est pas la France, et le vignoble québécois, pour des raisons historiques et naturelles ne pourra bien entendu jamais rivaliser avec les grands crus du Beaujolais ou du Médoc. L'existence des vignobles du Québec reflète donc avant tout une relation entre

citadins et monde rural. Elle procède d'une évolution des goûts gastronomiques de ces citadins que vient relayer le souci de consommer davantage de produits québécois, d'une certaine fierté de défier ainsi les conditions climatiques pour parvenir à produire un vin acceptable, et du désir de certains citadins de se lancer dans la production d'une denrée agricole à fort contenu culturel. Ces facteurs socio-culturels, qui impliquent une faible diffusion de projets de vignobles dans le monde rural (à l'heure actuelle du moins), et les contraintes économiques font qu'à moyen terme, il est peu probable que le vignoble québécois devienne autre chose que ces sympathiques petites exploitations, sans prétention et sans poids économique agricole majeur. En revanche, elles deviennent des atouts touristiques non-négligeables. Mais il s'agit désormais d'une autre logique économique.

### **Literatura**

MASSON, G. *Vigne et vin au Canada*. Niagara on the Lake: Masson éditeur, 1983.

DUBOIS, J.-M. – DESHAIES, L.: *Guide des Vignobles du Québec*. Québec: PUL-IG, 1997.

### ***Vineyards in Quebec***

**Resumé:** *The paper deals with the history and the presence of winegrowing in the Canadian province of Quebec. Despite unfavourable weather conditions and a number of other obstacles, it was possible to create vineyards in the only Canadian French-speaking province, to select the types capable to cope with a cold weather and a short vegetation period and to contribute in this way to the interaction between the life in big Quebec cities and the countryside.*

**Key words :** *vineyard, wine, Quebec*

### **Kontaktní adresa autora :**

**Doc. Mgr. Jaromír Kadlec, katedra romanistiky FF UP, Křížkovského 101, 771 80, Olomouc, kadlec@ffnw.upol.cz**

# VÍNO, KTERÉ SE ZDE RODÍ, JE TRPKÉ ...

Jaroslava Kašparová

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá hodnocením kvality českého a moravského vína a kulturou pití v českých zemích z pohledu obyvatel románského světa 16.- počátku 18. století. Přináší dobová svědectví o tom, jak Francouzové, Italové a Španělé hodnotili pěstování a konzumaci piva a vína v Čechách a na Moravě a jak se jim Češi z hlediska kultury stolování jeví. Charakteristika Čechů jako pijanů a jedlíků v románských dobových tiscích byla ovlivněna jednak literárními stereotypy (*Historia Bohemica* Enea Silvia Piccolominiho. aj.), jednak cestovatelskou zkušeností pisatelů. Tyto literární dokumenty, díky nimž jsme jako národ dostali nepřilíš lichotivou nálepkou nezřízených pijanů a jedlíků, do značné míry kodifikovaly představy obyvatel románských zemí o Čechách a Češích.

**Klíčová slova:** pěstování vína, pití vína, české země a jejich obyvatelé, pohled očima románského obyvatelstva, románské tisky 16.-18. století

V tomto příspěvku bych ráda podala jistý shrnující pohled na pěstování a konzumaci vína, popř. piva v Čechách tak, jak ji nacházíme v románských dobových tiscích 16. a počátku 18. století, které do značné míry kodifikovaly představy obyvatel těchto zemí o Čechách a Češích a díky nimž jsme jako národ dostali nepřilíš lichotivou nálepkou nezřízených pijanů a jedlíků.<sup>1</sup>

Není žádných pochyb o tom, že u zrodu těchto literárních stereotypů stála slavná *Historia Bohemica* humanisty Enea Silvia Piccolominiho (1405-1464) - konkrétně jeho charakteristika českých zemí i jeho obyvatel.

V první kapitole Silviovy Historie „O poloze českého království, o jeho řekách a městech a o českých mravech“ autor píše: „*Krajina je to velmi chladná, oplývá rybami a stády dobytka, je také bohatá ptactvem, zvěří a obilím. Místo vína se pije opojný nápoj, který nazývají pivem, jako by byl zhotoven z obilí. Nejlepší půda v celém království je kolem Žatce. Pahorky u Litoměřic jsou osázeny vinnou révou. Víno, které se zde rodí, je trpké; bohatší lidé pijí vína dovážená z Rakous nebo z Uher.*“ Na adresu Čechů pak poznamenal tato klasická slova: „*Lid celého království je oddán opilství obžerství, je náchylný k pověrám a dychtivý novot. Kdykoliv krčmáři začnou podávat krétské víno, najdeš mnohé kteří se zapřisáhli, že nevyjdou z krčmy dříve, dokud nedopijí sud vína. Totéž dělají i s vybranými víny italskými.*“<sup>2</sup>

Silvio svou *Historií českou* ovlivnil celou pozdější evropskou historiografii která z něho ať již cíleně či intuitivně vycházela. A co víc, ovlivnil i konkrétní evropskou cestovatelskou praxi týkající se českých zemí, opět vědomě či podvědomě. Autentické cestovatelské zkušenosti šířené v písemné podobě ovlivňovaly pak zpětně historicko-geografickou literaturu. Evropští spisovatelé 15.-18. století čerpali z jeho díla nejen informace historicko-ideologické, ale také geografické a etnografické.

Silviovy názory se šířily v románském prostředí především latinsky, přestože již v 16. století existoval překlad do španělštiny (španělská verze *Historie* humanisty Hernána Núñeze

---

<sup>1</sup> K DANÉMU TÉMATU VIZ TÉŽ KAŠPAROVÁ, J. *ČESKÉ ZEMĚ A JEJICH OBYVATELÉ OČIMA ROMÁNSKÉHO SVĚTA 16.–17. STOLETÍ*. PRAHA: VEDUTA, 2009 (V TISKU).

<sup>2</sup> Viz SILVIUS, Aeneas. *Historia Bohemica*. Ediderunt et in linguam Bohemicam verterunt D. Martínková, A. Hadravová, J. Matl. Praefatus est F. Šmahel. – SILVIO, Enea. *Historie česká*. K vydání připravili a z latinského originálu přeložili D. Martínková, A. Hadravová, J. Matl. Úvodní studii napsal F. Šmahel. Praha: KLP, 1998, s. 11, 13.

de Toledo y Guzmán vyšla v Salamance roku 1509)<sup>3</sup> a italštiny (anonymní překlad vyšel v Benátkách roku 1545).<sup>4</sup> V národních jazycích ovšem vznikala celá řada historicko-geografických prací, které se Silvia dovolávaly, které z něho čerpaly a které zprostředkovávaly Silviovy soudy dalšímu okruhu adresátů.

Dovolte mi tedy seznámit vás alespoň s některými hodnoceními, tak, jak kolovala od 16. až do počátku 18. století v prostředí francouzském, italském či španělském. Zkusme se podívat na sebe sama očima těch druhých, očima obyvatel románského světa, který je pověstný kvalitou vinné révy i svým gurmánstvím.

Jestliže nepřilíš dobrá kvalita vína pěstovaného v českých zemích závisela (a dodnes závisí) především na klimatických a geografických podmínkách, v nichž je vinná réva pěstována a lidský faktor ji může ovlivnit jen málo, pak jeho výroba, obchod s ním a způsob jeho konzumace jsou již záležitostmi společenské a kulturní tradice každého národa. Tištěné dokumenty, jak jsme mohli sledovat, se vyjadřovaly k oběma tematickým okruhům k pěstování a kvalitě vinné révy a vína i k jeho konzumaci. Kvalita vína v českých zemích byla poměřována s kvalitou vín sousedních zemí a pisatelé se snažili objektivně daná negativa vysvětlit či ospravedlnit; v některých dokumentech dokonce dospěli až tak daleko, že jim kvalita tuzemského vína připadala srovnatelná s víny jižními a pěli na ně dokonce chválu. Posun od negativa ke shovívavosti či chvále ovšem nezaznamenáváme při popise přístupu Čechů k jídlu a pití. A co víc: kritika bývá spojována s dalšími zápornými národními vlastnostmi Čechů, a to dokonce s vlastnostmi kriminálního charakteru. Tato zjištění nepotěší.

Názory na kvalitu českého vína a pijácké schopnosti Čechů vycházející z pera románských autorů jsou v tomto ohledu často umírněnější a poněkud decentněji formulované než třeba informace a zážitky německých a anglických spisovatelů; v negativním hodnocení českých poměrů ze strany Němců však mohou hrát roli i jiné faktory, mezi nimi snaha odvést pozornost od stejných ne-li horších nešvarů panujících v Německu. Připomeňme např. emotivně zabarvené soudy mladého potulného žáka Johanna Butzbacha (1478-1516) v jeho vyprávění o pobytu v Čechách roku v letech 1488-1504 nazvaném *Hodoporicon*<sup>5</sup> nebo anglického cestovatele a spisovatele Fynese Morysona (1566-1629).<sup>6</sup>

---

<sup>3</sup> Salamanca, Juan Varela 1509 - viz *Catálogo colectivo del Patrimonio Bibliográfico Español* dostupné z: <<http://www.mcu.es/patrimoniobibliografico>>, CCPB000021050-1. K exempláři dochovanému v maďarské Akademii věd v Budapešti viz KAŠPAROVÁ, J. Románské bohemikální tisky 16. století v Budapešti. In *Folia Historica Bohemica* 14, 1990, s. 568-569, s. 571-572.

<sup>4</sup> SILVIO, Enea. *Le Historie, costumi et successi della nobilissima Prouincia delli Boemi*, Benátky: Bartholomeo detto l'Imperador, 1545 (Národní knihovna ČR, sign.50 F 17).

<sup>5</sup> Německý humanista J. Butzbach zapsal svůj deník z pobytu v Čechách s časovým odstupem (roku 1506). Latinský rukopis byl roku 1869 převeden do němčiny nejdříve Damianem Johannem Beckerem jako *Chronika eines fahrenden Schülers* (Kronika potulného žáka) roku 1869 a znovu roku 1988 jako *Wanderbuchlein des Johannes Butzbach*. O vztahu Čechů k jídlu a pití se Butzbach vyjadřuje na několika místech. Např. o způsobu konzumace piva a vína píše: „Český lid je od přirozenosti hrmotný: jí hodně a rád pokrmy silně kořeněné. Z toho povstalo běžně užívané rčení, že v Čechách jediný vepř za rok spotřebuje víc šafránu než v Německu člověk za celý život. I sprostí lidé tu mívají k obědu nebo k večeři zřídka méně než tři chody; letního času k tomu ráno snídají knedlíky s vejci, osmaženými, na másle, a sýr, mezi obědem a večeří pak svačí sýr s chlebem a mlékem.“ ... Venkované prý „jenom co dojdou na rynek a vyřídí své záležitosti, už se uklidí do hospod. Vysedávají tam, obě ruce plné calt. A když se jimi trochu nasytili a rozveselili se několika džbánky piva, kterými spláchli sousta, ze všeho nejdřív si začnou pro sebe pobrukovat ...“ a také: „...Zvyk připíjet si, který

Evropským důležitým dokumentem, v němž bylo možno v 16. století nalézt hodnocení pěstování a konzumace vína v Čechách byla *Kosmografie* Sebastiana Münstera (1489-1552). Francouzové měli k dispozici Münsterovo dílo v překladu humanisty Françoise de Belleforest (1530-1583). Překlad vyšel pod názvem *La Cosmographie universelle* v Basileji v roce 1552 a ve druhém rozšířeném vydání pak v Paříži roku 1575.<sup>7</sup> Poměrně obsažná pasáž věnovaná Čechám, Moravě a Slezsku se nachází v prvním díle, doplněná mapkou Čech a dřevořezovou vedutou města Chebu. Belleforestův překlad je celkem věrným převedením Münsterovy *Kosmografie* a v historické a zeměpisné charakteristice českých zemí, v níž se dovolává jak Enease Silvia Piccolominiho, tak německého historika Alberta Krantze, se objevují některá tvrzení, která pak buď nezměněna či v menších obměnách nalezneme i v jiných francouzských popisech českých zemí vzniklých v 17. století. Čechy jsou podle Münstera krajinou velice chladnou, která „oplývá rybami, dobyt看em, ptactvem a zvířít, dobře se tu daří pšenici, ječmeni, olej není vůbec, ale vaří se tam velice dobré pivo, které se vozí až do Vídně v Rakousích.“ Sdělení o tom, že se v okolí Litoměřic pěstuje víno, ale je „zelené a trpké“ a že ti „značně bohatí pijí víno, které se dováží z Uher a Rakouska“ bylo pro Francouze jako milovníky dobrého a kvalitního vína pravděpodobně velmi důležité, podobně jako zdůraznění keltského původu obyvatel Čech nebo hodnocení Čechů jako velkých jedlíků a opilců („... ce peuple, par tout le royaume, est addonnée à yvrongnerie & gourmandise ...“).<sup>8</sup>

Významný antverpský kartograf, obchodník a sběratel Abraham Ortelius (1527-1598) vydal v roce 1570 u Christopa Plantina, uznávaného antverpského nakladatele, sbírku map nazvanou *Theatrum Orbis Terrarum (Divadlo světa)*, první moderní atlas. Dílo mělo okamžitý obchodní úspěch a dočkal se za Orteliova života celkem 41 vydání v různých jazykových mutacích a úpravách. Francouzské verze Orteliova atlasu vycházely pod názvem *Théâtre de l'univers* nebo *Le Miroir du monde (Zrcadlo světa)* ve foliové úpravě i v kapesních vydáních od roku 1572. Francouzština byla třetím národním jazykem, do něhož bylo dílo přeloženo (po vlámsčině a němčině); španělské, anglické a italské překlady vyšly později. Španělskou verzi *Teatro de la Tierra Universal* vydal roku 1588 a celou ji financoval Christoph Plantin a známa jsou též vydání z roku 1602, 1612 a 1641.<sup>9</sup> Italská vydání Ortelia

---

*je běžný u našeho lidu, zde vůbec není znám: každý si vypije, na kolik má chuť, jeden nečeká s pitím na druhého. Dostane se tu velmi opojné a silné pivo; říká se mu staré a je tak husté, že věci jim potřené zůstanou slepeny. ...“* V Čechách se vaří rozmanitá piva, ale podle Butzbacha se však „vaří výhradně ve městech“. K tomu pak dodává: „Také víno se pěstuje jenom u větších měst a prodává se dosti drahó. Kromě toho se ušlechtlejší druhy dovážejí ve velkém množství z Uher a z jiných okolních zemí. ...“ Viz DVORÁK, K. *Humanistická etnografie Čech*. Praha: Universita Karlova, 1975. Citace – s. 40, 44, 46, 42-43 (překlad K. Dvořáka).

<sup>6</sup> F. Moryson ve svém cestovním deníku z cest po Evropě v letech 1591-1593 (*Itinerář* vyšel roku 1617) píše: „Muži v Čechách pijí pokud možno víc než Němci a všeobecně se více oddávají obžertství, ženy si denně silně přihýbají vína i piva, což by jim u Němců bylo na ouhonu. ... Češi přitom jedí mnohokrát denně a takřka neustále sedí u stolu ...“ Viz MORYSON, F. - TAYLOR, J. *Cesta do Čech*. Vybral a přeložil A. Bejblík. Praha: Mladá fronta, 1977, s.70.

<sup>7</sup> François de BELLEFOREST, *La Cosmographie universelle*. Paris: Nicolas Chesneau, 1575, sl. 1642-1658 (Národní knihovna ČR, sign. 19 A 37).

<sup>8</sup> Tamtéž.

<sup>9</sup> K francouzským a španělským verzím viz *Abraham Ortelius (1527-1598), cartographe et humaniste*, Turnhout: Brepols, 1998 a ELKHADEM, H. *Le Theatrum Orbis Terrarum d'Abraham Ortelius: naissance de l'atlas*, Bruxelles: Bibliothèque royale de Belgique, 1998.

*Theatro del mondo* jsou také velice početná. V italštině vyšel atlas poprvé u Plantina roku 1593 (kapesní vydání) a v Itálii pak v Brescii roku 1598. Byl vydáván po celé 17. století (v rozmezí let 1602-1697) a v oblíbě čtenářů se těšil ještě počátkem století 18. (v benátském vydání z roku 1724).

*Divadlo světa* obsahuje mapku Čech, většinou přejatou mědirytnou Johanna Crigingera, a stručný popis českých zemí (text je pouhým doplněním či vysvětlením mapy).<sup>10</sup> Opět v něm najdeme známé hodnocení nízké kvality českého vína (doplněné chválou na české pivo), nepřilíš lichotivou národní charakteristiku Čechů značně inspirovanou hodnocením Silvia Piccolominiho (Češi jako nezřízení pijáci alkoholu). „*Pěstují tu víno, ale nepřilíš chutné; do země se dováží dobré a kvalitní víno z Uher. Lid tam pije obvykle pivo, které je tak dobré, že jsme kromě naší nizozemské země žádné lepší pivo nenašli. Obyvatelé jsou velcí pijáci, takoví, že si jen tak v nějaké hospodě objednej obrovskou nádobu řeckého vína a nepřestanou pít (jak píše Aeneas Sylvius), dokud není zcela prázdná.*“<sup>11</sup>

Bavorský spisovatel Johann Böhm (1485-ca 1535) zvaný též Aubanus vydal roku 1520 latinsky psané etnografické kompendium popisující obyčeje a zvyky lidí Evropy, Asie a Afriky. Jeho *Omnium gentium mores, leges et ritus*, (*Obyčeje, zákony a zvyklosti všech národů světa*) si brzy získalo světovou popularitu a bylo přeloženo do řady živých jazyků, včetně češtiny (vyšlo v překladu Jana Mirotického v Olomouci roku 1579). Francouzsky vycházelo dílo počínaje rokem 1539 poměrně často a v 16. století bylo dostupné v četných pařížských vydáních. Italská verze vyšla v Benátkách poprvé v roce 1542 a pak ještě v mnoha vydáních, španělsky byly *Obyčeje* vydány pouze jedenkrát – a to v Antverpách u Martina Nucia roku 1556.<sup>12</sup> Böhmovo dílo, později doplňované, bylo oblíbenou četbou i v 17. století. Pasáže věnované Čechům a jeho obyvatelům jsou v originále i v cizojazyčných překladech velice stručné. Omezují se na kusé geografické hodnocení a informace týkající se hospodářských poměrů, protože těžiště sdělení spočívá ve vylíčení náboženských poměrů. Zeměpisný popis je z větší části převzat ze Silvia – tj. podnebí Čech je u Böhma také chladné, země je velice úrodná, pěstuje se pšenice a ječmen, je tam mnoho pastvin, mnoho zvířete a ryb. Olej se tu nevyrábí, nějaké víno ano, ale daleko lepší je pivo, které se dokonce vyváží až do Vídně.

Pozoruhodné světové kompendium, které ve své konečné podobě dosáhlo čtyř dílů a v dalších doplněných reedicích se na knižním trhu udrželo po celé 17. století představuje historickogeografické dílo s názvem *Světové relace (Relazioni universali)* podávající přehled různých zemích světa a jejich obyvatel.<sup>13</sup> Autor, italský jezuita, myslitel, básník a diplomat

---

<sup>10</sup> V Národní knihovně ČR, sign. 19 K 78 se dochovalo nedatované kapesní vydání atlasu (ORTELIUS, Abraham. *Theatro del mondo di Abramo Ortelio*. Venetia: Giovanni Maria Turrini, [ca 1655]).

<sup>11</sup> ORTELIUS, Abraham. *Théâtre de l'univers*. Anvers: Ch. Plantin, 1598, Městská knihovna v Lyonu, sign. Rés. 29 346; viz KAŠPAROVÁ, J. Francouzské zeměpisné příručky a geografická kompendia druhé poloviny 17. století a obraz českých zemí v nich podaný. In *Knihy a dějiny* 9/10, 2002-2003, Praha, 2005, s. 104.

<sup>12</sup> K Böhmovi viz HORÁK, B. *Dějiny zeměpisu*, díl 2, *Doba velkých objevů 15. a 16. století*. Praha: Academia, 1958, s. 146-147. K francouzskému překladu dílka z roku 1543 viz KAŠPAROVÁ, J. Románské bohemikální tisky 16. století v Budapešti. In *Folia historica bohémica* 14, 1990, s. 568 a 572. Španělsky bylo vydáno pouze jedenkrát. Autorem překladu byl humanista Francisco Tamara (činný 1543-1556), ve Španělsku pronásledovaný za svoje překlady Erasma Rotterdamského i Johanna Cariona.

<sup>13</sup> Blíž viz KAŠPAROVÁ, J. České země 16. století v Boterově díle *Relazioni universali*. In *Miscellanea oddělení rukopisů a vzácných tisků* 5, 1988, s. 147-163; viz též KNEIDL, P. *Setkání s Prahou. Vztahy mezi městem a zahraničními umělci a vědci od Francesca Petrarcy*

Giovanni Botero (ca 1544-1617) vytvořil nový typ díla, spojující historické údaje s informacemi reálně současnými: údaji cestopisnými, geografickými i etnografickými i ekonomickými. Kromě faktů známých ze starší historiografické literatury (v Čechách je chladné podnebí a vínu se zde příliš nedaří) i klasické charakteristiky Čechů – ctízádnost, okázalost v chování, fyzická krása mužů a zejména žen, nadměrné požívání alkoholických nápojů apod.), přináší Botero i řadu postřehů, které v jiných podobných pracích nenajdeme. Je to např. chvála moravské krajiny, popis dřevěných moravských chalup i hodnocení jakosti moravského vína. „*Krajina [rozumí se Morava] je tak půvabná a příjemná, že se jí žádná část Evropy, dokonce ani Německo nevyrovná. ... Země je to úrodná, daří se tu žito a pšenici. Protéká jí také řeka Haná, jejíž vody zavlažují obdělávanou půdu, takže obchodníci s obilím ji nazývají prsem Moravy. Víno, protože se rodí na křídových půdách, způsobuje ledvinové kamínky a pakostnici; ochromuje ty, kteří pijí, především lidi tlusté a bohaté.*“<sup>14</sup> Boterova kniha se stala jedním z důležitých informačních zdrojů o českých zemích a jeho obyvatelstvu a úspěšně se šířila mezi čtenáře jak v reedicích italského originálu, tak překladech do němčiny, španělštiny a dokonce latiny a polštiny (v Krakově vydáno roku 1609 a 1613).

Celoevropský rozměr má jedna z prvních příruček poštovního spojení nazvaná *Sommaire description de la France, Allemagne, Italie et Espagne (Souhrnný popis Francie, Německa, Itálie a Španělska)* která se stala se značně rozšířenou cestovní pomůckou nejen v románské části Evropy.<sup>15</sup> Sepsal ji Théodor Turquet de Mayerne (1573-1655), ženevský lékař, farmakolog a chemik francouzského původu. Toto praktické dílko vzniklo patrně z důvodů naléhavé potřeby kapesního průvodce, který by cestovatelům usnadňoval cestování po významných zemích tehdejší Evropy. Turquet se tedy rozhodl takovou pomůcku napsat (v titulu dílka zdůrazňuje, že bylo sepsáno "pour la commodité des voyageurs"). Turquetova praktická cestovatelská příručka vyšla poprvé roku 1591 v Ženevě a pak znovu o rok později 1592. Z hlediska dějin zeměpisu, cestování a obchodu má nesporně důležitý význam. Na svoji dobu představuje cennou vyhledávanou pomůcku, která si brzy našla svoje uživatele. Sloužila jim více než půl století, jak to dokazují četné pozdější reedice (dvě vydání z konce 16. a takřka desítka z první poloviny 17. století). Turquet věnuje svůj popis především Francii a německé oblasti, v menší míře Itálii a Španělsku, a v rámci popisu Německa se čtenář dozvídá také informace o českých zemích, většinou ty, které zná již z jiných dobových dokumentů. Opět se opakuje nepřilíš lichotivé hodnocení českého vína, a to i se zdůvodněním - „*Vlastní Čechy jsou země, jež je obklopena a sevřena horami a lesy jako hradbou. Uvnitř jsou dosti rovné, úrodné na obilí, kterým zásobují své sousedy; pěstuje se tam hojně šafránu, ale vinná réva tam není příliš kvalitní, nezpracovává se.*“<sup>16</sup> Jestli Turquet využil při popise čtyř zemí (a tudíž i Čech) svých vlastních zkušeností, nebo se jedná o sumu převzatých informací, to už asi nezjistíme. Víme však, že Prahu navštívil jako člen doprovodu vévody Henriho de Rohan v roce 1600. O tom, zda si členové výpravy vzali na cestu s sebou právě cestovního průvodce *Sommaire description*, lze však také jen spekulovat. Turquetova cestovní příručka byla ve své době jistou zvláštností, protože příručky tohoto typu zaznamenaly svůj hlavní rozvoj později až od druhé poloviny 17. století. Do té doby je suplovaly zeměpisně historické příručky, které měly vzdělávatelský charakter a byly určeny spíše než cestovatelům

---

po Allena Ginsberga. Praha: Perseus, 2005, s. 47-48; SCHWARZ, V. *Město vidím veliké. Cizinci o Praze*. Praha: F. Borový, 1940, s. 31-32 aj.

<sup>14</sup> Viz KAŠPAROVÁ, *České země 16. století v Boterově díle Relazioni universali, c.d.*, s. 158-160.

<sup>15</sup> Srov. KAŠPAROVÁ, J. *České země v cestovní příručce lékaře a farmakologa Théodora Turqueta de Mayerne (1573-1655)*. In *Miscellanea oddělení rukopisů a starých tisků* 18, 2003-2004, s. 276-295.

<sup>16</sup> Tamtéž, s. 283-284.



široké veřejnosti, které mělo být poskytnuto základní geograficko-etnografické poučení a která si je pořizovala bez ohledu na aktuální či plánované cestovatelské aktivity. Didaktický záměr těchto knih bývá ostatně často naznačen v názvech a rozveden pak v předmluvách a práce byly často koncipovány jako školní pomůcky. Tato literatura byla v 17. století ještě silně závislá na zdrojích, z nichž vyšla – na historické literatuře, odkud nezřídka přebírala po staletí tradovaná klišé, a na zeměpisné literatuře. Historickozeměpisná kompendia suplovala na jedné straně geografické učebnice a pomůcky (často byla doplňována mapami kontinentů a konkrétních oblastí či zemí) a na druhé straně právě ony cestovatelské tzv. „bedekry“, jejichž vznik vlastně svou existencí iniciovala.

Velký zájem u francouzsky hovořících čtenářů vyvolalo dvousvazkové dílo francouzského inženýra, královského geografa a spisovatele Jacquese Robbeho (1643-1721) nazvané „*Méthode pour apprendre facilement la géographie*“. Dílo vyšlo poprvé v Paříži v roce 1678 a bylo doplněno velmi kvalitními mapami významného kartografa Nicolase de Fer (1646-1720), mezi nimi i mapou Německa, na níž jsou zachyceny české země. Do konce 17. století se učebnice dočkala ještě nejméně sedmi edicí různě upravovaných a doplňovaných (v Paříži, Haagu a Utrechtu) a vycházela ještě počátkem 18. století.<sup>17</sup> Poměrně podrobný popis českých zemí se nachází v prvním díle. Podnebí Čech popisuje jako nezdravé, a to kvůli moru; morové epidemie pak odůvodňuje špatným způsobem života jejich obyvatel. „*Morové epidemie, které tam jsou velice časté, pocházejí, jak se obecně věří, z nemírného jídla a pití a z nevázanosti lidí, ze špíny na ulicích a z příliš volného styku nakažených s ostatními osobami.*“ Češi jsou podle Robbeho „...*jedlíci, opilci a v jídle naprosto nezřízení. Jsou to velcí mluvkové, udatní a tak velcí zloději, že se nikdo nemůže odvážit jít v noci po Praze, ani by nebyl okraden, a na venkov není možno cestovat většinou jinak než ve skupině 30 či 40 lidí, ze strachu před lupiči.*“ Příznivějšího hodnocení se dočkala Morava: „*Její podnebí a půda jsou podobné těm, jaké jsou v Čechách, s výjimkou toho, že se tam pěstuje dosti vína, směrem k řece Dunaj, která ji odděluje od Rakouska.*“<sup>18</sup>

Dalším významnou příručkou je osmisvazkové dílo francouzského publicisty a cestovatele Clauda Jordana zvaného Colombier, který žil na přelomu 17. a 18. století. Práce „*Voyages historiques de l'Europe*“ vycházela v Paříži v letech 1693-1700 a její autor do ní uložil nejen svoje znalosti teoretické, ale také téměř třináctileté zkušenosti cestovatelské. Dílo, opět doplněné rytými mapami, většinou od zmíněného Nicolase de Fer, bylo komerčně úspěšné a mělo značný čtenářský ohlas; bylo několikrát reeditováno, zejména v Nizozemí (často jako patisk v elzevírské oficíně). Charakteristiku českých zemí a jejich obyvatel, obecný, poněkud neosobní popis s informacemi přejatými vesměs z literárních předloh, najdeme v šestém díle. Přesto i on přispěl k šíření negativního obrazu Čechů coby pijanů a „žroutů“.

„*Země je úrodná na obilí a bohatá na pastviny, ale chlad způsobuje to, že tam nejsou žádné vinice.*“ ... „*Lidé dnes mají většinou světlé vlasy, jiskrné oči, velmi krásný hlas: jsou urostlí a udatní, bystrého ducha, ctižádostiví, jedlíci, ožralci a takoví zloději, že není možno se odvážit cestovat na venkov jinak než ve výpravě.*“<sup>19</sup>

Stranou ponechám dvě rukopisně dochovaná cestopisná vyprávění dvou francouzských cestovatelů konce 16. století, jimž byla věnována v minulosti značná

---

<sup>17</sup> ROBBE, Jacques. *Méthode pour apprendre facilement la géographie*. Paris: Antoine Dezallier, 1679. Národní knihovna ČR, sign. B. VI. 224.

<sup>18</sup> Viz KAŠPAROVÁ, *Francouzské zeměpisné příručky a geografická kompendia druhé poloviny 17. století, c.d.*, s. 100-101, s. 107-108.

<sup>19</sup> JORDAN, Claude. *Voyages historiques de l'Europe. Tome VI*. Amsterdam: s.n. 1697. Národní knihovna ČR, sign. 19 J 190. Viz KAŠPAROVÁ, *Francouzské zeměpisné příručky a geografická kompendia druhé poloviny 17. století, c.d.*, s. 101, s. 109-110.

badatelská pozornost<sup>20</sup> a které v sobě spojují jak humanistickou literární tradici, tak bezprostřední cestovatelskou zkušenost. Je to cestopis hugenotského studenta práv, hugenota Jacquese Esprinchara (1573-1604), který v Praze pobýval v rámci své evropské studijní cesty v roce 1597, a dvě rukopisné zprávy diplomata Pierra Bergerona, cestovatele, historika, který do Prahy přijel roku 1600 jako člen dvanáctičlenného poselstva francouzského krále Jindřicha IV. vyslaného k císaři Rudolfovi II. a pak znovu roku 1603 jako „turista“. Cestopisné Esprincharovo vyprávění *Journal des voyages en diverses contres de l'Europe (Deník cesty do Německa a ostatních zemí střední Evropy)* neobsahuje z hlediska geograficko-historického nikterak originální informace, alespoň co se týká našeho tématu, a víceméně opakuje známá kliše: „*zem je tam velmi dobrá, neboť rodí hojnost obilí a šafránu; roste tam i něco vína, které se však neshodně uchovává, neboť nemá mnoho síly.*“<sup>21</sup> Pierre Bergeron své cestovní zážitky z první cesty uložil v rukopisném deníku *Voyage d'Allemagne et Italie 1600 (Cesta po Německu a Itálii roku 1600)*.<sup>22</sup> Zanechal nám barvitě líčení plné napětí i zajímavých informací, z nichž lze „mezi řádky“ vyčíst spoustu cenných údajů týkajících se společenského života, stravování, bydlení, odívání, jazykových znalostí i konkrétních osob, s nimiž se Bergeron potkal. O stravovacích zvyklostech Čechů a o pití vína (v souvislosti se zastávkou v Žebráku) se např. vyjádřil takto: „*A nedostane se tam vůbec nic k jídlu ani k pití, což jest v Čechách dosti obvyklé, hlavně co se týče vína. To je tu velmi drahé pro nedostatek vinic: nespátřili jsme ani jedinou od chvíle, kdy jsme vjeli do Čech. Jako všude v Německu, je tu velmi dobrý chleba ...*“<sup>23</sup>

Velice zajímavým bohemikálním pramenem první třetiny 17. století, který měl ve své knihovně kardinál Mazarin i wolfenbüttelští vévodové, je spisek Giovannioho Francesca Olma (zemř. ca 1612), filozofa a lékaře z italského města Brescia.<sup>24</sup> Jeho historickopolitické pojednání *Zprávy o Benátské republice, o království polském a království českém (Relationi della Republica di Venetia del Regno di Polonia et del Regno di Boemia)* vyšlo v Benátkách roku 1628.<sup>25</sup> Poměrům v českých zemích je věnována víc než polovina spisku. Celý popis začíná klasicky – geografickým popisem Českého království, v němž se opakuje nám známá charakteristika, a končí shrnutím politického stavu země k roku 1628 a charakteristikou obyvatel. K přírodním a hospodářským poměrům českého království napsal: „*Domnívám se, že nelze najít žádnou oblast Horního Německa, která by byla úrodnější a kde by bylo tolik hojnosti než Čechy a Bavorsko: pravdou jest, že Bavorsko má výnosná ložiska soli, jež naopak Čechám zcela chybí; kromě tohoto však Čechám nechybí ničeho, až na ty plodiny, které vyžadují více slunečního tepla, jehož jim zdejší podnebí nedopřává; je zde hojnost obilí, kterým je kromě běžné spotřeby též zásobováno hornaté Sasko a další země, vína je dostatek, ačkoliv je dováženo i z Rakous, od Rýna a z teplejších a vzdálenějších krajů.*“ V popise Prahy se jako jeden z mála autorů zmínil o existenci hradčanských vinic: „*Praha není městem*

<sup>20</sup> V Česku vyšly v edici *Tři francouzští kavalíři v rudolfínské Praze* společně s tištěnými paměťmi maršála Bassompiera – viz *Tři francouzští kavalíři v rudolfínské Praze*. Jacques Esprinchar, Pierre Bergeron, François de Bassompierre [Sest. a úvod napsala Eliška Fučíková; z franc.orig. přel. E. Špinková; z rukopisu přel. R. Chadraba]. Praha : Panorama, 1989, s. 24-37.

<sup>21</sup> Tamtéž, s. 36.

<sup>22</sup> Rukopis Bibliothèque national de France, sign. č.5560, f.157r-165v.

<sup>23</sup> Viz *Tři francouzští kavalíři v rudolfínské Praze, c.d.*, s. 43.

<sup>24</sup> Bohužel víc informací se o něm nepodařilo zjistit.

<sup>25</sup> OLMO, Giovanni Francesco. *Relationi della Republica di Venetia, del regno di Polonia, et del regno di Boemia ....* Venetia: Antonio Pinelli, 1628. Pasáž o českých zemích je na s. 39-54. Viz exemplář tisku dochovaný v Herzog August Bibliothek ve Wolfenbüttelu, sign. A: 31.1 Pol. (3).

opevněným a není ani opevnitelná, neboť se rozkládá v údolí ze všech stran sevřeném kopci, které jí vévodí, a může být tudíž napadena ze všech stran; mohla by však pomoci případná pevnost ze strany Kleinseit, což je Menší město, kde se nachází klášter premonstrátů, obrácen k řece naproti hradnímu paláci, na onom kopci pokrytém vinicemi;“<sup>26</sup> Přílišnou náklonnost obyvatel k alkoholickým nápojům odsuzuje: „Češi jsou lidé štedří, ale poměrně ctižádostiví a marniví, ve svých rozmluvách používají často nadsázky a zveličují nadměru vlastní věci, jsou rádi chváleni a jsou oddáni vínu a zahálce. Souboje jsou mezi nimi velmi časté, ačkoli je zákon zakazuje; jsou dobrými vojáky a vskutku hodnotnými lidmi, jen kdyby jim pití nezamlžovalo důvtip, kterým je příroda obdařila.“ Podobně pak: ...“vojáci jsou lepší nežli velitelé, neboť někteří velitelé pro hloupost úsudku, pro neustálou flámování a opilost se stávají nehodnými a neschopnými jakéhokoli vojenského velení.“<sup>27</sup>

V polovině 17. století navštívil Prahu příslušník významné toskánské šlechtické rodiny Riccardiů, později jeden z nejmocnějších mužů na florentském mediceském dvoře, mladý Francesco Riccardi (1648-1719), známý literát, politik a diplomat. V rukopisném cestopisném deníku pořízeném v rámci kavalírské cesty mezi lety 1665-1669 představoval průjezd českými zeměmi na podzim roku 1666 sice jen malou epizodu (konec října a počátek listopadu), ale cestovní popis Čech a Moravy, přestože se informačně opírá o latinský spis Pavla Stránského *Respublica Bojema* z roku 1634, přináší řadu pozoruhodných cestovních zážitků a postřehů.<sup>28</sup> Jeho deník zachycuje i drobné události každodenní reality v období po skončení třicetileté války, zejména pokud jde o stravování či ubytování, kdy se výpravě velmi často přihodilo, že našli zničená a vypálená městečka a v nich „špatný hostinec bez jakéhokoliv pohodlí“, kde nebylo ani nic jídla. Riccardi to komentoval slovy: „I ve větších českých a moravských městech panuje podobná svízele. Jelikož jsme o takovém nepořádku dobře věděli už při odjezdu z Augšpurku, vezeme s sebou v kočáře víno a potraviny.“ České víno hodnotí velmi lapidárně a jednoznačně: „I po mnoha letech je české víno nadměru trpké.“<sup>29</sup>

Dalším významným pramenem informací o Čechách a českých zemích ruhé poloviny je dílo italského kalvinisty, plodného historika Gregoria Letiho (1630-1701),<sup>30</sup> které vyšlo poprvé roku 1689 v Amsterdamu pod názvem *Ritratti storici o vero historia dell'imperio Romano in Germania (Historické pohledy neboli historie německé říše římské)*. Autor, žijící z ideologických důvodů většinu svého života mimo Itálii, Prahu a české země navštívil během svých cest po Německu (pravděpodobně v letech 1678-1679). Nejzajímavější bohemikální pasáž najdeme v první části díla. Je plná cestovních postřehů, které svojí autentičností představují cenný informační zdroj o každodenním životě daného období. Mám na mysli zejména Letiho postřehy týkající se praktického života, oblékání, stravy, možnosti ubytování. Jeho slova zní někdy značně kriticky a nelichotivě. „Cestovat po Čechách není velmi pohodlné ani příliš bezpečné. Nepohodlné proto, že mimo jakékoliv větší město není k pití nic jiného než pivo, a zpravidla nepřilíš dobré, a jídlo je dosti špatné, ačkoliv není příliš drahé. Spí se na seně a dokonce na peci, kde spí pocestní, malé děti v kolébkách, často prasata,

<sup>26</sup> Tamtéž.

<sup>27</sup> Tamtéž.

<sup>28</sup> MAŤA, P. Čechy a Morava roku 1666 v cestovním deníku toskánské šlechtice Francesca Riccardiho. In *Souvislosti* 13, 2002, č. 3/4, s. 73-81.

<sup>29</sup> Tamtéž.

<sup>30</sup> Viz KAŠPAROVÁ, J. Italský kalvinista v Mikulově?. In *Miscellanea oddělení rukopisů a starých tisků* 10/2, 1993, Praha 1994, s. 441-468 a HOJDA, Z. - KAŠPAROVÁ, J. *Bohemia-Italia. Češi ve Vlaších a Vlaši v Praze. I Cechi in Italia e gli Italiani a Praga 1600 – 2000*. Praha: Národní knihovna ČR, 2000. 95 s. (katalog ke stejnojmenné výstavě - Praha, Vlašská kaple 18. 5. - 15. 6. 2000).

kuřata a všelijaká cháska. Není příliš bezpečno, protože vzhledem k množství lesů a hájů jsou kapsy pocestných často navštěvovány lupiči; když jsou tam všude pohodlné poštovní kočáry.“ Jídlo hodnotí sice jako špatné (kromě masa), ale oceňuje, že je levné. Píše dokonce, že je ho dostatek! Cenným svědectvím rovněž popis Mikulova a mikulovského zámku, kde Leti zřejmě též pobýval. „Současným pánem tohoto léna je vznešený kníže Dietrichstein, císařský nejvyšší hofmistr, již nejvyšší hofmistr dvou císařoven, jenž má k dispozici překrásný palác, .... Poslechněte s jeho nadšený popis proslulého mikulovského sudu na víno:<sup>31</sup> „Mezi proslulými raritami tohoto paláce, jichž je mnoho, vyniká pověstný vinný sklep, v němž je takřka zázračný sud, který si ten, kdo ho neviděl, může jen těžko představit; nepochybně je největší v celém Německu, vejde se do něho 1775 italských barelů, což odpovídá německé míře uváděné v eimerech; jedno vědro je totiž jeden barel. A říká se, že je vždy plný.“<sup>32</sup>

Čechy navštívil v polovině 17. století také Balthasar de Monconys, francouzský cestovatel, sběratel a intelektuál se širokými vědeckými znalostmi. Dochoval se jeho cestopisný deník popisující kavalírskou mladého francouzského šlechtice Charlese Honoré d'Albert, vévody de Chevreuse a de Luynes (1646-1712)<sup>33</sup> z let 1663-1664 po Anglii, Holandsku, Německu a Itálii, jíž se cestovatel účastnil jako průvodce. Třísvazkové dílo *Deník z cest (Journal des voyages)* obsahuje ve druhém svazku v rámci líčení cest po Německu velice zajímavou bohemikální pasáž - popis cesty výpravy ze Saska do Prahy a zpět do Bavorska, která se uskutečnila začátkem listopadu 1663.<sup>34</sup> Jeho cestovní zážitky se mnohým shodují s postřehy Letiho, zejména pokud jde o ubytování a stravu. Koneckonců Čechy navštívili takřka ve stejné době.

Také benediktinský učenec, cestovatel a literát Francouz Casimir Freschot (ca 1640-1720), který české země roku 1704 projel v rámci svých cest po Evropě a zanechal nám ve svých *Historických a kritických postřezích získaných při cestě z Itálie do Nizozemí roku 1704 (Remarques historiques et critiques faites dans un voyage d'Italie en Hollande dans l'année 1704)*, jež vyšly roku 1705 v Amsterdamu, podobné svědectví. I on si nejvíc stěžuje na špatnou úroveň ubytování - „To, co nejvíc šokuje ty, kteří cestují po Čechách, je mizerná úroveň hostinců“. Prahu však obdivuje a podává relativně dobře hodnotí víno z pražských vinic - „na svazích kolem Prahy lze vidět četné vinice, i když víno není nic moc, pije se příjemně a není po něm špatně“.<sup>35</sup>

<sup>31</sup> Citováno z edice bohemikální pasáže týkající se Čech a Moravy - KAŠPAROVÁ, *Italský kalvinista, c.d.*, s. 452-466.

<sup>32</sup> Tamtéž. Jeden sud = cca 4 vědra, tj. eimery. Vědro – cca 62 l (někdy udáváno 46, 5 l). Sud, největší ve střední Evropě, je v mikulovském zámku k vidění dodnes. Byl zhotoven roku 1643 a byl určen pro vinné dávky poddaných.

<sup>33</sup> Charles Honoré, markýz d'Albert, vévoda Chevreuse, de Chaulnes a de de Luynes. Poslán svým otcem Louisem-Charlesem d'Albertem, vévodou de Chevreuse (1620-1690) do Anglie na dvůr krále Charlese II. Charles Honoré se v dospělosti věnoval vojenské a politické kariéře (pair de France, ministre d'État). Jako zet' Colbertův (oženil se s jeho prvorozenou dcerou) patřil k nejvýznamnějším osobám své doby. Viz KAŠPAROVÁ, J. Čechy roku 1663 v cestopisném deníku francouzského cestovatele a učenice Baltazara de Monconys. In *Minulostí Západočeského kraje*, 40, 2005, s. 105-137. K jeho biografii viz též CORDIER, S. *Balthazar de Monconys*. Bruxelles: André de Rache, 1967.

<sup>34</sup> Dílo vyšlo ještě v roce 1677 a 1678 (2 sv.), pak v pěti svazcích v Paříži v roce 1695; roku 1697 bylo přeloženo do němčiny (vydání v Lipsku a Augsburgu).

<sup>35</sup> Srov. FRESCHOT, Casimir. *Remarques historiques et critiques faites dans un voyage d'Italie en Hollande dans l'année 1704*. Cologne [= Amsterdam] : Jacques Le Sincère, 1705 (díl 1, s. 127-145). Exemplář Národní knihovna ČR, sign. 19 H 143. O Freschotovi viz LENDEROVÁ, M. Casimir Freschot, Zpráva o vídeňském dvoře (Vídeň a habsburská říše

Z počátku 18. století máme k dispozici další velmi zajímavý materiál, který tentokrát české víno nehaní, ale naopak chválí. Autor těchto dokumentů, italský básník a historik Pietro Domenico Bartoloni z Empoli,<sup>36</sup> do Čech, kde strávil téměř dvacet let, přišel roku 1697 jako lékař Giovanniho Gastona Medicejského, velkovévody toskánského (1671-1737). Velkovévoda vedl v Praze sice zhýralý, ale kulturní život a soustředil kolem sebe skupinu českých literátů a filologů. Byl to muž vzdělaný, kultivovaný, zajímal se jak o přírodu, tak o jazyky - česky hovořil prý tak dobře, že nepotřeboval ani tlumočníka (jeho učitel češtiny gramatik Václav Jandit mu dokonce věnoval roku 1704 svoji latinskou *Gramatiku jazyka českého*).<sup>37</sup> Také pro Bartolonioho bylo české období velmi úspěšné a v Čechách zůstal déle než Gaston Medicejský - přibližně do roku 1717. Za svého působení ve službách bohémského vévody, s nímž se zřejmě účastnil nejedné bujaré pitky, přišel na chuť mělnickému vínu. Byl zřejmě jeho dobrým znalcem a na jeho oslavu napsal básnickou skladbu nazvanou *Bakchus v Čechách (Bacco in Boemia)*. Oslavný dithyramb, v němž se inspiroval známou básní italského poety Francesca Rediho, věnoval (jak jinak) toskánskému velkovévodovi. Dílo vyšlo tiskem v Praze roku 1717 u Jana Václava Elma (a později dvakrát i v Itálii).<sup>38</sup> Přestože básník nostalgicky vzpomíná na toskánské Chianti, mělnickému vínu složil nevídanou poklonu. To, že žije v Čechách, píše Bartoloni, ještě neznamená, že by byl „odsouzen k pití piva“. Mělnické víno mu zachutnalo (zjevně stejně jako jeho pánu) a nedá na ně dopustit: „Jinak však soudí ten z vás, kdo mělnické už ochutnal. A ten je bude chválit dál, od něho nic ho neodradí. Budeme je pít oba rádi a vždycky dáme mu svůj hlas.“ Bartolonioho adorace mělnického vrcholí slovy: „Tebe, mělnické, jen tebe každý urozený Piják, každý král a vládce říší musí tě mít ve své číši.“<sup>39</sup>

Zatímco oslavná báseň italského milovníka mělnického vyšla tiskem a byla ve své době známa, Bartolonioho rozsáhlé historické dílo o českých vévodech a kráľích *Dějiny českých vévodů a králů (Istorie de' duchi e re di Boemia)* tiskem bohužel vydáno nebylo a dochovalo se unikátně v rukopise Národní knihovny v Praze.<sup>40</sup> Je však důkazem toho, že se italský učenec velmi živě zajímal o historii země, kde strávil řadu let, i o jeho obyvatele.<sup>41</sup> Také v tomto pojednání najdeme zasvěcené poučení o pěstování vína na severu Čech a také

---

očiama francouzského benediktina). In *Opera historica* 5. Editio Universitatis Bohemiae Meridionalis 1996, s. 294-3-307, TÁŽ. Dobová francouzská literatura o Čechách a Češích. In *Barokní Praha - Barokní Čechie 1620 - 1740*. Sborník příspěvků z vědecké konference o fenoménu baroka v Čechách. Praha, Anežský klášter a Clam-Gallasův palác, 24. - 27. září 2001. Sest. O. Fejtová aj. Praha: Scriptorium, 2004, s. 670-673.

<sup>36</sup> K jeho osobě viz CATALANO, A. Pietro Domenico Bartoloni z Empoli – italský učenec 18. století o českých kráľích a mělnickém vínu. In *Souvislosti* 13, 2002, č. 3/4, s. 99-112.

<sup>37</sup> Viz SKÝBOVÁ, A. Gian Gastone Medici, poslední medicejský velkovévoda a vydání české gramatiky v Praze. In *Facta probant homines*. Sborník příspěvků k životnímu jubileu prof. Dr. Zdeňky Hledíkové. K vyd. přípr. Ivan Hlaváček aj. Praha: Scriptorium, 1998, s. 431-438.

<sup>38</sup> Báseň *Bacco in Boemia* je známa též v rozšířené ilustrované edici publikované roku 1736 ve Florencii a vyšla rovněž ve Veroně v roce 1822.

<sup>39</sup> Viz CATALANO, A. *Pietro Domenico Bartoloni z Empoli, c.d.*, s. 99-112.

<sup>40</sup> Rukopis *Dějiny českých vévodů a kráľů* je uložen v Národní knihovně ČR pod sign. VIII H 38-39 - viz CATALANO, A. Pietro Domenico Bartoloni da Empoli e le sue Istorie de' Duchi, e Re di Boemia. Pietro Domenico Bartoloni z Empoli a jeho *Dějiny českých vévodů a kráľů*. In *La Nuova rivista italiana di Praga-Nový italský časopis v Praze*, 2000/2-2001/1, s. 92-99 a TÝŽ, *Pietro Domenico Bartoloni z Empoli, c.d.*, s. 99-112.

<sup>41</sup> Viz český překlad této pasáže - CATALANO, *Pietro Domenico Bartoloni z Empoli, c.d.*, s.101-107.

chmelu. Bartoloni byl pravděpodobně i dobrý znalec piva. „Chmelových šištic je tolik, že je prodávají i do ciziny na výrobu piva, které je v Čechách velmi chutné,“ píše. A druhým dechem dodává: „Zemi nechybějí vinice, ale je jich málo, dozrává zde nejčastěji víno červené, to bílé, i když se nechá vyzrát, bývá nakyslé, výjimku tvoří víno zvané podskalské, protože se vyskytuje pod horou a koření ve skalnaté půdě na vršcích u Ústí; je však třeba ho trhat dříve než zesvětlá a podobá se moštu než opravdovému vínu. Je živé a výrazné ale je ho sotva několik soudků, takže se spíše používá jako dar než že by se prodávalo. I z ostatních bílých vín je ústecké nejlepší, z červených je nejlepší mělnické.“<sup>42</sup>

A „slabost“ Čechů pro dobré jídlo a pití vysvětluje sice stručně, leč jednoznačně. „Duch a mravy téměř všech Čechů jsou lví, jako by je ovlivňovalo znamení, jemuž podléhají. Mnoho jedí a mnoho pije.“<sup>43</sup>

## Literatura

CATALANO, A. *Pietro Domenico Bartoloni z Empoli – italský učenec 18. století o českých kráľích a mělnickém vínu*. In Souvislosti 13, 2002, č. 3/4, s. 99-112.

KAŠPAROVÁ, J. *Čechy a Morava očima románských cestovatelů a cestovatelských příruček 16.-17. století*. In Itineraria Posoniensia. Zborník z medzinárodnej konferencie Cestopisy v novoveku, ktorá sa konala v dňoch 3.-5. novembra 2003 v Bratislave. Ed. E. Frimmová, E. Klecker. Bratislava: Academic Electronic Press, 2005, s. 103-118.

KAŠPAROVÁ, J. *Čechy očima pařížského lékaře a numismatika 17. století*. In Příspěvky ke Knihopisu 11. Dr. Bedřišce Wiždálkové - Přátelé a spolupracovníci k významnému životnímu jubileu. Praha: Národní knihovna ČR, 1996, s. 97-106.

KAŠPAROVÁ, J. *Čechy roku 1663 v cestopisném deníku francouzského cestovatele a učence Baltazara de Monconys*. In Minulostí Západočeského kraje, č. 40. Uspoř. I. MARTINOVSKÝ. Ústí nad Labem: Albis international, 2005, s. 105-137.

KAŠPAROVÁ, J. *České dějiny v díle španělského humanisty 16. století*, Folia historica bohemia 13, 1990, s. 187-199.

KAŠPAROVÁ, J. *České země 16. století v Boterově díle Relazioni universali*. In Miscellanea oddělení rukopisů a vzácných tisků 5, 1988. Praha: Národní knihovna ČR, 1989, s. 147-163.

KAŠPAROVÁ, J. *České země v cestovní příručce lékaře a farmakologa Théodora Turqueta de Mayerne (1573-1655)*. Miscellanea oddělení rukopisů a starých tisků 18, 2003-2004. Praha: Národní knihovna ČR, 2005, s. 276-295.

KAŠPAROVÁ, J. *Francouzské zeměpisné příručky a geografická kompendia druhé poloviny 17. století a obraz českých zemí v nich podaný*, Knihy a dějiny 9/10, 2002-2003, red. A. Baďurová a H. Beránková. Praha: Knihovna akademie věd, 2005, s. 90-120.

KAŠPAROVÁ, J. *Italský kalvinista v Mikulově? (Čechy a Morava v díle Gregoria Letiho)*, Miscellanea oddělení rukopisů a starých tisků 10/2, 1993. Praha: Národní knihovna ČR, 1994, s. 441-468.

LENDEROVÁ, M. *Casimir Freschot: Zpráva o vídeňském dvoře (Vídeň a habsburská říše očima francouzského benediktina)*. In Opera historica 5. Editio Universitatis Bohemiae Meridionalis 1996. Život na dvorech barokní šlechty (1600-1750). Sest. V. Bůžek. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 1996, s. 293-307.

LENDEROVÁ, M. *Dobová francouzská literatura o Čechách a Čechách barokní doby*. In Barokní Praha – barokní Čechie 1620-1740. Sborník příspěvků z vědecké konference o fenoménu baroka v Čechách, Praha, Anežský klášter a Clam-Gallasův palác, 24.-27. září 2001. Praha: Scriptorium, 2004, s. 667-678.

---

<sup>42</sup> Tamtéž, s. 103.

<sup>43</sup> Tamtéž, s.104.

- MAŤA, P. *Čechy a Morava roku 1666 v cestovním deníku toskánského šlechtice Francesca Riccardiho*. Souvislosti 13, 2002, č. 3/4, s. 73-81.
- MORYSON, F. - TAYLOR, J. *Cesta do Čech*. Vybral a přeložil A. Bejblík. Praha: Mladá fronta, 1977.
- PÁNEK, J. *Morava a Slezsko v kosmografických spisech z poloviny 16. století*. In *Ve znamení zemí Koruny české. Sborník k šedesátým narozeninám profesorky Lenky Bobkové*. Sest. L. Březina, J. Konvičná a J. Zdichynec. Praha: Casablanca, 2006, s. 585-597.
- PITRO, M. - VOKÁČ, P. *Země v srdci Evropy. České země do roku 1526 v kontaktu s ostatní Evropou*. Praha: Baronet, 2006.
- POLIŠENSKÝ, J. *Tisíciletá Praha očima cizinců*. Praha: Academia, 1999.
- SILVIUS, Aenea, *Historia Bohemica*. Ediderunt et in linguam Bohemicam verterunt D. Martínková, A. Hadravová, J. Matl. Praefatus est F. Šmahel. - SILVIO, E. *Historie česká*. K vydání připravili a z latinského originálu přeložili D. Martínková, A. Hadravová a J. Matl. Úvodní studii napsal F. Šmahel. Praha: Koniasch Latin Press, 1998.
- SCHWARZ, V. *Město vidím veliké. Cizinci o Praze*. Praha: F. Borový, 1940.
- Tři francouzští kavalíři v rudolfínské Praze*. Sest. a úvodem opatřila E. Fučíková, vstupními studii a poznámkami opatřil J. Janáček, přel. E. Špinková a R. Chadraba. Praha: Panorama, 1989.

### ***Bitter Wine Grows Here ...***

**Resumé:** *This paper analyzes opinions about the quality of Czech and Moravian wine, and the drinking culture within the Czech lands as observed by the inhabitants of Romanic world, from the 16<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> centuries. It includes contemporary observations by French, Italian, and Spanish subjects assessing the production and consumption of beer and wine in Bohemia and Moravia, as well as their general perception of the Czech people with regard to dining culture. The depiction of Czech people as gluttonous drunkards in Romanic prints of the time was influenced on the one hand by previous literary stereotypes (Historia Bohemica by Enea Silvio Piccolomini and others), and on the other by personal recollections of travel in the Czech lands. These literary sources, which we have to thank for a not so flattering reputation as a nation of insatiable drunks, substantially influenced the ideas and perceptions of the Romanic peoples toward the Czechs and Czech lands.*

**Key words:** *wine-growing, wine-bibbing, Romanic general perception of the Czech lands and Czech inhabitants, Romanic early printed books of the 16<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> centuries.*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Jaroslava Kašparová PhDr., Trégllova 795, Praha 5-Hlubočepy,  
Jaroslava.Kasparova@seznam.cz**

# SLOVOTVORNÉ MOŽNOSTI KOREŇOVÝCH MORFÉM „-VÍN-“/“-VIN-“ A „-WEIN-“ V NEMČINE A SLOVENČINE

Iveta Kontríková

**Abstrakt:** Slovtvorba ve slovenštině a češtině se liší frekvencí slovtvorných postupů, díky kterým se tvoří nová – motiváty. V našem příspěvku se zabýváme rekonstrukcí a charakteristikou dvou slovtvorných hnízd – slovenského a německého – se sémanticky totožným kořenovým morfémem vín/vin a wein.

**Klíčová slova:** Slovtvorba, slovtvorné hnízdo se slovenským kořenovým morfémem vín/vin a německým wein, konfrontace slovtvorných hnízd.

## Úvod

Jedným z výrazných smerov slovtvorného výskumu je výskum slovtvorných hniezd. V slovanských jazykoch je známy Tichonovov Slovtvorný slovník ruského jazyka (1985). V súčasnosti sa slovanskí jazykovedci zaoberajú zostavovaním elektronických foriem slovtvorných slovníkov. Na Slovensku bol priekopníkom metódy klasickej, neskôr i elektronickej systemizácie slovtvorných produktov v slovtvornom slovníku Juraj Furdík, podobné snahy sa objavili napríklad i v českej, poľskej, slovinskej, ale i v nemeckej lexikografii.

## Cieľ

Cieľom nášho príspevku je rekonštrukcia a porovnanie slovenského a nemeckého slovtvorného hniezda s významovo rovnakou koreňovou morfémou. Porovnanie je zamerané na slovtvornú analýzu, ktorú vyhodnocujeme aj štatistickými metódami. V rámci sémantickej analýzy nás budú zaujímať sémantické zhody a rozdiely medzi jednotlivými členmi slovenského a nemeckého slovtvorného hniezda, v rámci štatistickej analýzy sa pokúsime štatistickými metódami porovnať použité slovtvorné spôsoby, počet slovtvorných produktov v oboch hniezdach podľa viacerých kritérií (slovný druh motivátov, stupeň motivácie a pod.). Myslíme si, že takáto analýza prispeje jednak ku kontrastívnemu slovtvornému výskumu dvoch typologicky rôznych jazykov, jednak môže nájsť uplatnenie v didaktike cudzieho jazyka.

## Slovtvorné hniezdo

Pod pojmom slovtvorné hniezdo chápeme usporiadaný súbor slov s tým istým koreňom, ktorého členy sú hierarchizované na základe vzťahov motivácie a podľa počtu derivačných krokov potrebných na ich utvorenie. Slová, ktoré sú členmi slovtvorného hniezda, spája spoločný významový prvok, vyjadrený spoločným koreňom slov<sup>1</sup>, v našom prípade slovenskou koreňovou morfémou -íin-/-vin- a nemeckou -wein-.

Členy slovtvorného hniezda majú funkciu motivantov alebo motivátov (mnohé sú zároveň motivantmi i motivátmi). Pod pojmom motivant chápeme lexému, ktorá je východiskovým stupňom vytvorenia ďalšieho slova – motivátu. Motivant môže byť jednak nemotivované slovo, z ktorého sa pomocou slovtvorného formantu (slovtvorného sufixu, prefixu atď.) tvorí nové slovo (napr. víno → vinič), takýto motivant možno označiť pojmom prvotný, resp. základný, jednak to môže byť motivované slovo, ktoré je východiskom tvorenia ďalšieho slova (napr. vinič → viničový). Pod pojmom motivát chápeme teda slovo ako

<sup>1</sup> Porov. Encyklopédia jazykovedy, 1993, s. 410.



výsledok slovotvorného procesu, vďaka ktorému bola z motivantu pomocou slovotvorného formantu vytvorená ďalšia lexéma s identickou koreňovou morférou, napr.:

*Schéma 1 Slovotvorný rad s prvotným motivantom víno.*

<i>prvotný motivant</i>		<i>motivant 2</i>		<i>motivant 3</i>		<i>motivant 4</i>		<i>motivant 5</i>
<b>víno</b>	→	<b>vinič</b>	→	<b>vinica</b>	→	<b>Viničné</b>	→	<b>Viničan</b>
		<i>motivát</i>		<i>motivát</i>		<i>motivát</i>		<i>motivát</i>
		<i>1. stupňa</i>		<i>2. stupňa</i>		<i>3. stupňa</i>		<i>4. stupňa</i>
								<i>5. stupňa</i>

V predchádzajúcom príklade je uvedený slovotvorný rad, t.j. reťazec motivátov, ktoré sú zároveň motivantmi nasledujúceho slova. Slovotvorné rady môžu byť dvojčlenné – motivant → motivát, ale môžu tvoriť aj dlhšie rady, v ktorých potom hovoríme o stupňoch motivácie: motivant → motivát 1. stupňa → motivát 2. stupňa → motivát 3. stupňa → motivát x. stupňa.

### **Lexéma víno**

Lexéma víno sa z hľadiska pôvodu v slovanských a germánskych jazykoch dá etymologicky ponímať nasledovne. Podľa Etymologického slovníka českého a slovenského jazyka praslovanské slovo<sup>2</sup> vino sa zhoduje s latinským vinum a gótskym wein, blízko je i chetitské vijan. Odlišnosť ale badať v gréckom slove oívoç, ktoré k nim nepatrí. Podľa Georgieva (1956)<sup>3</sup> je však pôvod lexémy víno i pôvod vínnej kultúry indoeurópsky. Latinské slovo vinum preniklo do germánskych jazykov (doložené je stredohornonemecké<sup>4</sup> i starohornonemecké wīn<sup>5</sup>) a teda do slovanských jazykov sa mohlo dostať tak z latinčiny, najskôr z balkánskej, ako aj z germánčiny.

Podľa Macheka však slovo víno nebolo prvotným Indoeurópanom známe, bolo pre nich cudzie, zrejme pochádzalo z jazykov pravekých kultúr z okolia Stredozemného mora.<sup>6</sup>

Napriek skutočnosti, že lexéma víno je v slovanských jazykoch etablovaná už od praslovanského obdobia, jej motivačné možnosti v porovnaní s nemčinou sú výrazne nižšie. Túto skutočnosť dokladajú zrekonštruované slovotvorné hniezda v slovenčine a nemčine s koreňovými morférami -vín-/-vin- a -wein- a súvisia s rozdielnou typológiou obidvoch jazykov. V hniezdach sme sa snažili zachytiť čo najrozsiahljší počet motivátov - štylisticky nepríznakových slov, slov z odbornej terminológie, slov domácich z umeleckého i hovorového štýlu, prevzatých, súčasných, príležitostných, ale i historizmov a zastaraných slov. Lexémy víno i Wein sú vhodnými východiskami konfrontácie ich slovotvorných hniezd aj z toho hľadiska, že v obidvoch jazykoch stoja z hľadiska ich frekvencie v centre slovnej zásoby a práve motivanty s vysokou frekvenciou majú i oveľa väčšiu schopnosť hniezdovania v porovnaní s lexémami z periférie slovnej zásoby.

### **Možnosti rekonštrukcie slovotvorných hniezd**

Pri rekonštrukcii slovotvorných hniezd sme šípkou označili smer motivácie (aj keď v niektorých prípadoch je sporný, resp. možno hovoriť o obojsmernej motivácii). Stupeň motivácie je označený polohou motivátu v slovotvornom hniezde. Množinu slov

<sup>2</sup> Praslovanský jazyk možno datovať približne od 2. tisícročia pred Kristom do približne 6. – 8. storočia po Kristovi, kedy sa praslovančina začala rozpadáť v dôsledku sťahovania Slovanov na jednotlivé nárečia, z ktorých sa vyvinuli slovanské jazyky. (Porov. Encyklopédia jazykovedy, 1993, s. 334).

<sup>3</sup> Georgiev. In. Machek, 1956, s. 567.

<sup>4</sup> Termínom stará horná nemčina označujeme obdobie vývinu nemeckého jazyka približne v rokoch 700-1100, stredná horná nemčina v rokoch 1100-1350. Porov. Nemčina. In: <http://sk.wikipedia.org/wiki/Nem%C4%8Dina>.

<sup>5</sup> Duden, 1989, s. 1724.

<sup>6</sup> Porov. Machek, 1956, s. 567.

v slovotvornom hniezde s koreňovou morférou -vin-/-vín-, -wein- sme usporiadali podľa určitejšej štruktúry a každé slovo má v slovotvornom hniezde svoje miesto.

Zrekonštruované slovotvorné hniezda s koreňovou morférou -vín-/-vin- a -wein- sú dvojdimenzionálne – vo vodorovnom smere sú umiestnené motiváty, ktoré sú zároveň motivantmi pre nasledujúce slovo a tvoria vodorovné slovotvorné rady. V zvislej línii sú abecedne zoradené motiváty do hniezda zatriedené podľa slovného druhu motivantu: substantíva, adjektíva, verbá, za nimi nasledujú kompozitá – opäť v poradí substantíva, adjektíva. Slovotvorné hniezda by bolo možné zrekonštruovať i v trojdimenzionálnej (virtuálnej) podobe ako priestorové zobrazenie slovotvorných produktov, kde by sa v priestore stretávali hniezda prostredníctvom spoločných koreňových morférov kompozít.

*Schéma 2 Dvojdimenzionálne slovotvorné hniezdo koreňovej morfémy -vín/-vin-.*

víno → vínko → vínečko  
 → vínčisko  
 → vínce (arch.)  
 → vinár → vinárka  
     → vináreň → vinárnik  
                     → vinárenský  
                     → vinárnička  
     → vinárstvo → vinársky → vinársko-ovocinársky  
                                     → vinársko-záhradnícky  
     → vinarina  
     → Vináre  
 → vincúr<sup>7</sup> → vincúrka  
     → vincúrik → vincúriček  
     → vincúrstvo  
     → vincúrovanie  
     → vincúrsky  
 → vinič → vinica → Viničné → Viničan → Viničianka  
                                     → viničiansky  
             → vinička  
             → viničky → viničkový  
             → Viničky → Viničňan → Viničňanka  
                                     → viničniansky  
             → vinicový  
             → viničný  
     → viničiar<sup>8</sup> → Viničiar (topn.)  
     → viničie  
     → pavinič → paviničový  
     → viničový  
     → viničovitý  
 → vínan → hydrogénvínan  
 → vincler (arch.)  
 → vincelír (arch.)  
 → vinclur (arch.)  
 → vinobráč (arch.)  
 → vinjak → vinjakový  
 → vínovica → vínovicový  
 → vínatý  
 → vínený  
 → vínny  
 → vínový

<sup>7</sup> Viacvýznamové slovo *vincúr* 1 – odborník pracujúci vo viničiach, pri spracovávaní vína, 2. škodca viniča, zobonoska viničová. (Porov. Peciar, 1965, s. 100.)

<sup>8</sup> Lexéma *viničiar* má viacero významov. 1. vinohradník, resp. vincúr (hist.), porov. Kuzmány, 2008.; 2. viničiar čierny s významom druh chrobáka; 3. toponymum, meno vrchu napr. v Slovenskom raji.

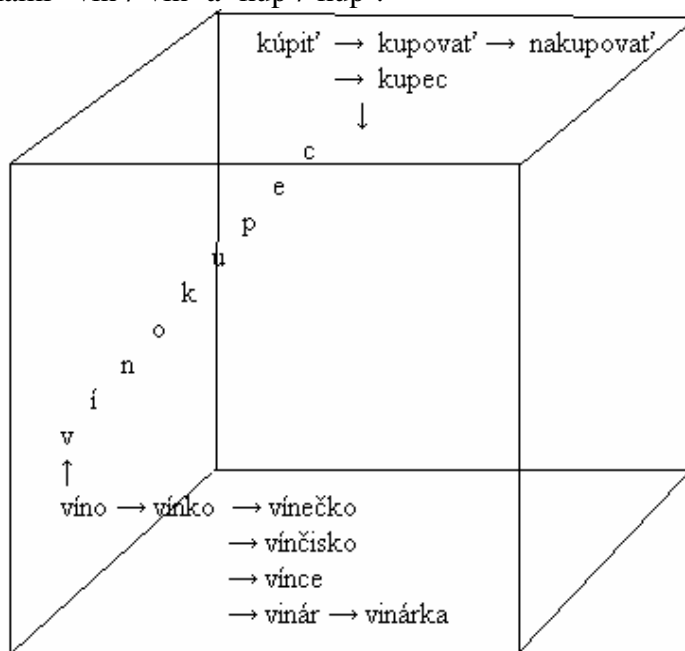
- víno
- vínsky
- navíniť → navínenie
- zavíniť → zavínenie
- vínabranie (arch.)
- vinobranie
- vínopalník
- vinotoč (hist.)
- Vinodol → Vinodolčan → Vinodolčanka  
→ vinodolský
- vinofórum
- vinohrad → vinohradník → vinohradníčka  
→ vinohradníctvo  
→ vinohradnícky → vinohradnícko-kupecký  
→ vinohradnícko-vinársky  
→ vinohradníčiť  
→ Vinohrady  
→ vinohrádok  
→ Vinohrádok  
→ vinohradný  
→ vinohradský
- vínohrozno
- vínokupec → vínokupecký
- vínopašec (hist.)
- Vinosady → Vinosadčan → Vinosadčanka
- vinodom
- vinea
- vinifikátor
- vinimatik
- vinograf
- vinotéka → vinotékový
- vinológ
- biovíno
- ekovíno
- Movino
- vínolistný
- vínolistový
- vínonosný
- vínorodný
- vinorodý
- vínovočervený
- vínovožltý

Slovenské slovtvorné hniezdo s koreňovou morférou -vín-/-vin- pozostáva zo 112 motivátov. Zo štylistického hľadiska sú to slová z útvarov rôznych funkčných štýlov jazyka – slová z bežnej slovnej zásoby – štylisticky nepríznačné (vinič, vináreň), termíny (vinológ, pavinič, navínenie, hydrogénvínan), slová z umeleckého štýlu (vínovožltý, vincúriček), z hovorového štýlu (viničky, vinarina). Z hľadiska časových vrstiev jazyka sú v hniezde zastúpené slová zo súčasnosti (vinotéka, vínovočervený), zastarané slová – historizmy ((kráľovský) vinotoč) a archaizmy (vínabranie), neologizmy (vinograf – blog o víne, Movino – značka výrobcu vín, názov firmy). Mnoho slov s koreňovou morférou -vín-/-vin- sme našli v českých slovníkoch. Tie sme však nezaradili so slovenského slovtvorného hniezda a uvádzame ich na tomto mieste - vínomil, vínomol, vinopal, vinopalník, vinopalný, vinopalský, vinopalství, vinopalstvo, vinopalníctvo, vinopalna, vinopalnička, vinopalnictví, Vinopalna (topn.), vínočrv, vínočrvie, vinohradský, vinochař, vinokal, vínokořen, vínolist, vinopalič, vínopijce, vínořezák, vínoběrač, vínožencě. Vo väčšine príkladov ide o archaizmy a historizmy, ktoré sa možno v slovenskej podobe vyskytovali aj v historickej slovnej zásobe

slovenského jazyka. V dnešných slovenských slovníkoch (ani v historických) nie sú zastúpené. V hniezde sa nachádzajú i propriá – obyvateľské pomenovania (Vinodolčan, Viničnianka) a toponymá (Vinohrádok, Viničiar).

Väčšina motivátov slovotvorného hniezda -vín-/-vin- je prvostupňová (47), hniezdo ďalej obsahuje 32 motivátov druhého stupňa, 20 motivátov tretieho stupňa, 9 štvrtého a 2 piateho stupňa.

Obr. 1 Trojdimenzionálna podoba častí slovotvorných hniezd s koreňovými morfémmi -vín-/-vin- a -kúp-/-kup-.



Slovotvorné hniezdo s koreňovou morfémmou -wein- sme zrekonštruovali podľa rovnakých pravidiel ako slovenské hniezdo. Ku každej nemeckej lexéme sme navyše pridali jej slovenský ekvivalent.

*Schéma 4 Slovotvorné hniezdo koreňovej morfémy wein-.*

- Wein → Weinchen *vínko*
- víno* → wenig *vínový*
- Weinakademie *akadémia vína*
- Weinamt *úrad pre vinič a víno*
- Weinanalyse *analýza vína*
- Weinanbau *vinohradníctvo*
  - Weinanbaubedingungen *vinohradnícke podmienky*
  - Weinanbaugebiet *vinohradnícka oblasť*
  - Weinbaufachmann *vinohradnícky odborník*
  - Weinbauregion *vinohradnícky región*
  - Weinbauschule *vinohradnícka škola*
- Weinankäufer *nákupca vína*
- Weinansprache *vinárska terminológia*
- Weinaperitiv *vínný aperitív*
- Weinaphorismus *aforizmus o víne*
- Weinaroma → Weinaromadar *aróma vína pomôcka (papierové koliesko) na určovanie arómy vína*
- Weinaufbessern *vylepšenie vína*
- Weinäuglein *dráč obyčajný*
- Weinauktion *aukcia vín*

- Weinausbau *vinohradníctvo, výroba vína*
- Weinausbildung *vzdelanie v oblasti vinohradníctva a vinárstva*
- Weinautor *autor vína*
- Weinbanderole *ochranná známka vína, vínny kolok*
- Weinbau → Weinbauer → Weinbäuerin  
*vinohradníctvo      vínohradník      vínohradníčka*
  - Weinbauberuf *vinohradnícke povolanie*
  - Weinbaubetreiber → Weinbaubetreibender  
*vínohradnícka firma    prevádzkovateľ vinohradu*
  - Weinbaubetrieb *vinohradnícky podnik*
  - Weinbaudomäne *vinohradnícka doména*
  - Weinbaukartei *vinohradnícka kartotéka*
  - Weinbauland *vinohradnícka krajina*
  - Weinbauordnung *vinohradnícky poriadok*
  - Weinbauring *vinohradnícka oblasť*
  - Weinabauverband *zväz vínohradníkov*
  - Weinbauzone *vinohradnícka zóna*
  - weinbaulich *vinohradnícky*
- Weinbeere → Weinbeerstrauch *viničový ker*  
*hroznová bobuľa* → Weinbeeröl *olej z hroznových jadierok*
- Weinbegriff *vinársky pojem*
- Weinbehälter *nádž na víno, cisterna*
- Weinbeißer → Weinbeißerin *someliérka*  
*1. someliér*  
*2. (rak.) druh medovníka*
- Weinbereitung → Weinbereiter  
*výroba vína                      výrobca vína*  
→ Weinbereitungstechnik *technika na výrobu vína*
- Weinberg → Weinberghüter *strážca vinohradu*  
*vinohrad,* → Weinbergsanlage *areál vinohradu*  
*vinica* → Weinberg(s)besitzer → Weinberg(s)besitzerin  
*majiteľ vinohradu    majiteľka vinohradu*
  - Weinbergsboden *pôda vinohradu*
  - Weinbergbrache *vinohrad ležiaci úhorom*
  - Weinbergeinheit *vinohradnícka jednotka*
  - Weinbergjahr *vinohradnícky rok*
  - Weinbergsgrille (zool.) *cvrček poľný*
  - Weinbergslage *poloha vinohradu*
  - Weinbergparzelle *vinohradnícka parcela*
  - Weinbergssalat *valeriánka poľná*
  - Weinbergsschnecke (zool.) *slimák obyčajný*
  - Weinbergssrolle → Weinbergssrollenamt  
*register vinohradov    úrad na registráciu vinohradov*
  - Weinbergstraube *vinohradnícke hrozno*
  - Weinbergterrasse *terasa vinohradu*
- Weinbereich *oblasť vinárstva*
- Weinberl (rak., dial.) *hrozienko*
- Weinbeschreibung *opis vína*
- Weinbeurteilung *posúdenie vína*
- Weinbewertung *hodnotenie vína*
- Weinbezeichnung → Weinbezeichnungsvorschriften  
*označenie vína                      predpisy na označovanie vína*
- Weinbirne *hruška vínna (z plodov sa vyrába hruškové víno)*
- Weinblatt → Weinblattkäfer (zool.) *černák viničový*  
*vínny list*
- Weinblüte *viničový kvet*
- Weinblume *viničový kvet*
- Weinbrand → Weinbrandbohne *pralinka plnená vínovicou*  
*vínovica*
- Weinbrauchtum *vinárske zvyky*

- Weinbruderschaft *vinárske bratstvo*
- Weinbuch *vínny listok*
- **Weinchlorwasserstoffsäure (chem., zast.) druh kyseliny chlorovodíkovej**
- Weindegustation *degustácia vína*
- Weindestillat *vínny destilát*
- Weindiamant *vínny kameň*
- Weindrossel (zool.) *drozd červenkastý*
- Weineck *vináreň*
- **Weineinschlag obal na víno**
- Weineis *vínová zmrzlina*
- Weineiweiß *vínna bielkovina*
- Weinelement *vínny element*
- Weinernte *vinobranie, oberačka hrozna*
- Weinertrag *výnos vína*
- Weinerzeugung → Weinerzeuger *výrobca vína*  
*výroba vína*
- **Weinespe (bot.) yzop lekársky**
- Weinessig *vínny ocot*
- Weinetikett *vínna etiketa*
- Weinexperte *vinársky expert*
- Weinexport *export vína*
- Weinfachberater *odborný poradca na víno*
- Weinfalter (zool.) *druh denného motýľa*
- Weinfarbe *farba vína*
- Weinfass *vínny sud*
- Weinfehler *chyba vína*
- Weinfeld *nepriateľ vína*
- Weinfest *slávnosť vína*
- Weinflasche → Weinflaschenform  *tvar fľaše na víno*  
*fľaša na víno* → Weinflaschenkorken *korkový uzáver fľaše na víno*
- Weinfreund → Weinfreundin  
*priateľ vína priateľka vína*
- Weinführer *sprievodca po vínnej ceste*
- Weingabel → Weingabelchen *malé vidlicovité konáriky víniča*  
*vidlicovité konáriky víniča*
- Weingährung *fermentácia vína*
- Weingarten → Weingärtner → Weingärtnerin *vinohradníčka*  
*vinohrad, vinohradník*  
*vinica*
- Weingartenarbeit *práca vo vinohrade*
- Weingartengrün (bot.) *bažanka ročná*
- Weingartenpflege *starostlivosť o vinohrad*
- Weingartenhüter *strážca vinohradu*
- Weingartenhütte *vinohradnícka chata*
- Weingartenjahr *vinohradnícky rok*
- Weingartenvogel *drozd červenkastý*
- Weingebiet → Rotweingebiet *oblasť pestovania červeného vína*  
*vinohradnícka oblasť*  
→ Weißweingebiet *oblasť pestovania bieleho vína*
- Weingebinde (rak.) *vínny sud*
- Weingebirge *pohorie s vinohradmi*
- Weingedicht *báseň o víne*
- Weingefäß *nádoba na víno*
- Weingegend *vinohradnícka oblasť*
- Weingeist (chem.) *vínny lieh*
- Weingenuss *požitie vína, pôžitok z vína*
- Weingeschichte *história vína*
- Weingeschmack *chut vína*
- Weingesetz → EU-Weingesetz *európsky zákon o víne*  
*zákon o víne*

- weingesetzlich *týkajúci sa zákona o víne*
- Weingetränk → Weinmischgetränk *miešaný vínny nápoj*  
*vínny nápoj*
- Weingewinnung *získavanie vína, lisovanie hrozna*
- Weinglas *pohár na víno, vínny pohár*
- Weinglocke *vínny zvon (oznamoval čas záverečnej vieceh)*
- Weinglossar *slovník vinárskej terminológie*
- Weingott *boh vinohradníctva*
- Weingrube *vínna pivnica*
- Weingummi *gumové cukríky s príchutou vína*
- Weingut → Weingutspreis *1. cena rozsiahleho vinohradu*  
*1. rozsiahly vinohrad* *2. cena výrobkov vinohradníckeho závodu*  
*2. vinohradnícky závod*
- Qualitätsweingut *1. rozsiahly vinohrad s odrodovým viničom*  
*2. vinohradnícky závod vyrábajúci značkové vína*
- Weinhähnchen (zool.) *jesienka spevavá*
- Weinhandel → Weinhändler → Weinhändlerin  
*obchod s vínom obchodník s vínom obchodníčka s vínom*  
→ Weinhandlung *obchod s vínom*  
→ Weinhandelsabkommen *dohoda o obchodovaní s vínom*
- Weinbauer (rak.) → Weinbauerin  
*vinár, vinohradník vinárka, vinohradníčka*
- Weinhaus *vínny dom*
- Weinheber *naberačka vína*
- Weinhefe → Weinhefebrand *druh vínovice*  
*vínne kvasinky*  
→ Weinhefenasche *popol z vínnych kvasiniek*  
→ Weinhefenöl *vínny olej*
- Weinhof *vínny dvor*
- Weinholz → Weinbeinholz (bot.) *vtáčí zob*  
*(bot.) vtáčí zob*
- Weinhüter *strážca vína*
- Weindylle *vínna idyla*
- Weinimperium *vinárske impérium*
- Weinimport *dovoz vína*
- Weinhalt → Weinhaltstoffe  
*obsah vína látky, ktoré obsahuje víno*
- Weininstitut *vinársky inštitút*
- Weinjahr *vinorodý rok, rok úrodný na víno*
- Weinjahrgang *ročník vína*
- Weinjournal *časopis o víne*
- Weinkäfer (zool., zast.) *chrúst obyčajný*
- Weinkaraffe *karafa na víno*
- Weinkarte *vínny lístok, cenník vín*
- Weinkasten *debnička na víno*
- Weinkauf *nákup vína*
- Weinkeller → Weinkellerei *vedenie a správa vinárskeho podniku*  
*vínna pivnica* → Weinkellerbuch *kniha o vedení a správe vinárskeho podniku*  
→ Weinkellerverwaltung *správa vinárskeho podniku*
- Weinkellner *1. čašník vo vinárni 2. správca vinárskeho podniku*
- Weinkelter *vínny lis, lis na víno*
- Weinkenner → Weinkennerin *znalkyňa vína*  
*znalec vína*
- Weinkenntnis *poznatky o víne*
- Weinkern → Weinkernöl *olej z hroznových jadierok*  
*hroznové jadierko*
- Weinkirsche (zast.) *višňa*
- Weinkiste *debnička na víno*
- Weinklimaschrank *chladiace zariadenie na víno*
- Weinknecht (hist.) *pomocník výčapníka vína*

- Weinknigge *pravidlá zaobchádzania s vínom*
- Weinkommissionär *sprostredkovateľ pri nákupe alebo predaji vína*
- Weinkönig → Weinkönigin *kráľovná vína*  
*kráľ vína*
- Weinkorken *korková zátka vínnej fľaše*
- Weinkonsum *konzumácia vína*
- Weinkontrolle *kontrola vína*
- Weinkost → Weinkoster *degustátor*  
*degustácia vína*
- Weinkrankheit *choroba vína*
- Weinkranz *veniec z viniča*
- Weinkraut (hist.) *plavúň obyčajný, poniklec lúčny*
- Weinkristall *vínny kameň*
- Weinkritiker *kritik vína*
- Weinküfer → Weinküferin *odborná pracovníčka vinárskeho podniku*  
*odborný pracovník*  
*vinárskeho podniku*
- Weinkühler *chladič vína*
- Weinkühlschrank *chladnička na víno, vínna chladnička*
- Weinkultur *vínna kultúra*
- Weinkunst *vinárske umenie*
- Weinkur *vínna kúra*
- Weinladen *predajňa vína*
- Weinlage → Weingebirgslage *poloha vinohradu v hornatej oblasti*  
*poloha vinohradu*
- Weinlager *sklad vína, vínny sklad*
- Weinlagerung *skladovanie vína*
- Weinland → Rotweinland *kraj červených vín*  
*kraj vín*
- Weinlaub *viničové lístie*
- Weinlaube *besiedka obrastená viničom*
- Weinlaune *nálada z vína, vínová nálada, rozjarenosť*
- Weinleite *svah porastený viničom*
- Weinlerche (zool.) *pipíška chochlatá*
- Weinlese → Weinleser → Weinleserin  
*vinobranie, oberač hrozna oberačka hrozna*  
→ Weinlesebann (hist.) *zatvorenie vinohradu*  
→ Weinlesezeit *obdobie oberania hrozna*
- Weinliebhaber → Weinliebhaberin  
*milovník vína milovníčka vína*
- Weinlied *pieseň o víne, pijanská pieseň*
- Weinliteratur *literatúra o víne*
- Weinlokal *vináreň*
- Weinmacher *odborník na výrobu vína*
- Weinmagazin *časopis o víne*
- Weinmangel *nedostatok vína*
- Weinmanufaktur *manufaktúra na výrobu vína*
- Weinmarke *značka vína*
- Weinmarkt → Weinmarktordnung → EU-Weinmarktordnung *európske pravidlá na trhu s vínom*  
*trh s vínom pravidlá na trhu s vínom*
- Weinmaß *miera vína*
- Weinmeister *vinársky majster*
- Weinmesser *ciachovač*
- Weinmus *vínne pyré*
- Weinmenge *množstvo vína*
- Weinmessen → Weinmessgerät *prístroj na meranie vína*  
*meranie vína*  
→ Weinmesser *hodnotiteľ vína*
- Weinmonat (poet.) *mesiac oberačky, október*



- Weinmond (zast., poet.) *mesiac ošeračky, október*
- Weinmost *vínny mušt*
- Weinmotte (zool.) *moľa sudová*
- Weinmutter (zast.) *vínne kvasinky*
- Weinnägelein (zast.) *dráč obyčajný*
- Weinnase 1. *znalec vína* 2. *piják vína*
- Weinober *someliér*
- Weinöl *vínny olej*
- Weinort *vinárske miesto, kraj*
- Weinpalme (bot.) *palma vínová*
- Weinpanscher → Weinpanscherin *falšovateľka vína*  
*falšovateľ vína* → Weinpantscherei *falšovanie vína*
- Weinpate *nájomca*, „krstný otec“ *viniča*
- Weinpatenschaft *prenájom viniča*
- Weinpatin *nájomkyňa*, „krstná mama“ *viniča*
- Weinpatron *patrón vína*
- Weinpflanzung *sadenie viniča*
- Weinpflaume (zast.) *slivka vínová*
- Weinpoesie *poézia o víne*
- Weinprämierung → Bundensweinprämierung *ocenenie vína v celonemeckom meradle*  
*ocenenie vína*
- Weinpresse *lis na víno, vínny lis*
- Weinprinzessin *princezná vína*
- Weinprobe → Weinproben-Paket *balíček degustácie vína*  
1. *skúška vína*  
2. *degustácia vína*  
→ Internetweinprobe *internetová degustácia vína*
- Weinproduktion → Weinproduzent *producent vína*  
*produkcia vína*  
→ Weinproduktionsmenge *množstvo vyprodukovaného vína*
- Weinprüfer (hist.) *merač kvality vína*
- Weinpyramide *pyramída z pohárov vína, najčastejšie na šampanské*
- Weinqualität → Weinqualitätsstufe *stupeň kvality vína*  
*kvalita vína*
- Weinquiz *kvíz o víne*
- Weinranke (bot.) *úponka divého viniča*
- Weinrausch *opojenie z vína*
- Weinrebe (bot.) *vinič hroznorodý*  
→ Weinrebeschwarz (hist.) *viničové uhlie*  
→ Rotweinrebe *červený vinič*  
→ Weißweinrebe *biely vinič*
- Weinrecht *právo dorábať a predávať víno*
- Weinregal *polica na víno*
- Weinreifung *zrenie vína*
- Weinreim *rým o víne*
- Weinrestaurant *vináreň*
- Weinrose (bot.) *ruža hrdzavá*
- Weintrüsselkäfer (zool.) *nosáčik viničový*
- Weinsäure → Weinschwefelsäure *kyselina, ktorá vzniká zmiešaním kyseliny vínnej a alkoholu*  
*kyselina vínna*
- Weinsberg (topn.)
- Weinschaden → weinschädigender *poškodzujúci víno*  
*škoda na víne*
- Weinschädling *dráč obyčajný*
- Weinschank (hist.) *viecha*
- Weinschenken (hist.) *čapovanie vína*
- Weinschaum → Weinschaumcreme *šodókrém*  
*šodó* → Weinschaumrezept *recept na šodó*
- Weinsöße → Weinsößenrezept *recept na prípravu vínovej omáčky*  
*vínová omáčka*

- Weinschein (arch.) *nov mesiaca v októbri*
- Weinschenke *viecha*
- Weinschlauch *hadica na stáčanie vína*
- Weinschönung *vylepšenie vína*
- Weinschorle *vínny strek*
- Weinschötling *dráč obyčajný*
- Weinschröter 1. (hist.) *voziar vína* 2. (zool.) *roháč obyčajný*
- Weinschwärmer (zool.) *lišaj vrbkový*
- Weinsee *nadbytok vína*
- Weinsegnung *svätenie vína*
- Weinseminar *seminár o víne*
- Weinsensorik *senzorické hodnotenie vína*
- Weinsiegel *vínny kolok*
- Weinspille (hist.) *paprika*
- Weinskandal *škandál s vínom*
- Weinsorte → *Qualitätsweinsorte druh kvalitného vína*  
*druh vína*
- Weinsprache *vinárska terminológia*
- Weinspruch *porekadlo o víne*
- Weinstange *pohár na víno*
- Weinstatistik *štatistika o víne*
- Weinstecher (zool.) *vrzúnik viničový*
- Weinstein → *Weinsteinäther (chem., zast.) etyloxyd kyseliny vínnej*  
*vínny kameň* → *Weinsteinöl (chem, zast..) olej kyseliny vínnej*  
→ *Weinsteinrahm (chem., zast.) soľ kyseliny vínnej*  
→ *Weinsteinsalz → Weinsteinsalztinktur (chem., zast.) tinktúra zo soli*  
*(chem., zast.) soľ vínneho kameňa* *vínneho kameňa*  
→ *Weinsteinsäure kyselina vínna*  
→ *Weinsteinspiritus (chem., zast.) špiritus z vínneho kameňa*
- Weinstern *vínny kameň*
- Weinststeuer *daň z vína*
- Weinsticher (hist.) *vinárnik*
- Weinstock → *Weinstockschwärmer (zool.) lišaj vrbkový*  
*vinič hroznorodý*
- Weinstraße *vínna cesta*
- Weintrauben *druh múčneho jedla*
- Weinstube *vinárnička, malá vináreň*
- Weintaufe *krst vína*
- Weintemperatur *teplota vína*
- Weinterminologie *vinárska terminológia*
- Weintraube → *Weintraubenblüte kvet hrozna*  
*hrozno* → *Weintraubenfarbe farba hrozna*  
→ *Weintraubensaft hroznová šťava*  
→ *Weintraubenkern jadierko hrozna*  
→ *Eisweintraube ľadové hrozno*  
→ *Rotweintraube červené hrozno*  
→ *Weißweintraube biele hrozno*
- Weintesten → *Weintester testovač vína*  
*testovanie vína*
- Weintrinken → *Weintrinker → Weintrinkerin*  
*pitie vína* *piják vína* *pijáčka vína*  
→ *Weintrinkspruch porekadlo o pití vína*
- Weintropfen *kvapka vína*
- Weintrub *vínna usadenina*
- Weinüberchuss *nadbytok vína*
- Weinveranstaltung *podujatie súvisiace s vínom*
- Weinverbot *zákaz pitia vína a alkoholu (v islamských krajinách)*
- Weinverbrauch *spotreba vína*
- Weinverderber *škodca vína (napr. hmyz)*
- Weinverfälschung *falšovanie vína*

- Weinverkäufer *predajca vína*
- Weinverkoster *ochutnávač vína*
- Weinverkostung *ochutnávka vín*
- Weinverlader (*hist.*) *nakladač vínnych sudov na lod'*
- Weinverschluss *uzáver vína*
- Weinverschnitt (zast.) *cuveé (zmes)*
- Weinvers *verš o víne*
- Weinversteigerung *aukcia vín*
- Weinviertel *vinohradnícka oblasť*
- Weinvisierer (*hist.*) *hodnotiteľ vína*
- Weinvogel (zool.) *druh lišaja*
- Weinvorstellung *predstavenie vína*
- Weinwage (zast.) *prístroj na meranie množstva alkoholu vo víne*
- Weinweisheit *múdroseň vo víne*
- Weinwelt *svet vína*
- Weinwerbung → Gebietsweinwerbung *miestna reklama na víno*  
*reklama na víno*
- Weinwettbewerb *súťaž vín*
- Weinwiege *košík na fľašu vína*
- Weinwirtschaft *vinárstvo*
- Weinwunne (bot.) *palma cukrová*
- Weinwurzel (farm., bot.) *kuklíkový podzemok*
- Weinzäpfchen *dráč obyčajný*
- Weinzäpfer (zool.) *sýkorka dlhochvostá*
- Weinzeichen *viničový veniec*
- Weinzeitung *tláč o vinárstve*
- Weinzettl (*hist.*) *vincúr*
- Weinzierl (jhn., rak.) *vincúr*
- Weinzitat *citát o víne*
- Weinzuber *džber na víno*
- Weinzwang 1. (*hist.*) *viecha* 2. *povinné konzumovanie vína v reštaurácii*
- Weinzuckerung *pridávanie cukru do vína*
- weinfremd *nevlastný vínu*
- weingelb *vínovožltý*
- weingrün *vínovozelený*
- weinhaltig *obsahujúci víno*
- weinrot *víновоčervený*
- weinselig *opojený vínom*
- Alltagswein *stolové víno*
- Altarwein *omšové víno*
- Altwein *staré víno*
- Aperitifwein *aperitívové víno*
- Ausbruchwein (*rak.*) *samotokové víno*
- Barriquewein *barikové víno*
- Bergwein (*rak.*) *horské víno (z vinohradov vo vyšších nadmorských výškach)*
- Biowein *biovíno*
- Birnwein *hruškové víno*
- Bordeauxweine *vína z oblasti Bordeaux*
- Branntwein → Branntweinbrennen *pálenie pálenky*  
*pálenka* → Branntweinbrenner → Branntweinbrennerei 1. *liehovar, pálenica*  
*páleník, pálenkár* 2. *výroba pálenky, pálenie*  
→ Branntweinwage *merač množstva alkoholu v pálenke*
- Brechwein (*hist.*) *liečivá vínna tinktúra*
- Brennwein *víno, z ktorého sa páli pálenka*
- Bukettwein *buketové víno*
- Burgunderwein *burgundské víno*
- Chlorweinsäure *chlórna kyselina vínna*
- Deckwein → Deckrotwein *druh tmavočerveného vína*  
*druh tmavého vína*
- Dessertwein *dezertné víno*

- Diabetikerwein *víno pre diabetikov*
- QM-Wein *víno so štandardom kvality*
  - DLG QM-Wein *víno so štandardom kvality DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft Nemecká poľnohospodárska spoločnosť) QM (Qualitätsmanagement manažment kvality)*
- DOC-Wein *víno kvality DOC (Denominazione di Origine controllata kontrolované označenie pôvodu talianskych vín)*
- DOCG-Wein *víno kvality DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita najvyššie kontrolované označenie pôvodu talianskych vín)*
- Eichwein *nultá vzorka*
- Eiswein *ľadové víno*
- Erdbeerwein *jahodové víno*
- Frankenwein *frankovka*
- Fruchtwein *ovocné víno*
- Frühlingswein *skoré víno*
- Garagenwein *„garážové“ víno*
- Glühwein *varené víno*
- Grundwein *základné víno*
- Hauptwein *hlavné víno*
- Honigwein *medové víno*
- Jahrgangswein *ročníkové víno*
- Jahrhundertwein *víno storočia*
- Jungfernwein *panenské víno*
- Jungwein *mladé víno*
- Kabinettwein *kabinetné víno*
- Kapwein *kapské víno*
- Kochwein *víno na varenie*
- Landwein *miestne stolové víno*
- Likörwein *likérové víno*
- Messwein *omšové víno*
- Moselweine *moselské víno*
- Müller-Thurgau-Weine *vína Müller Thurgau*
- Naturwein *prírodné víno*
- Obstwein *ovocné víno*
- Ökowein *ekovíno*
- Orleanswein *orleánske víno (odroda)*
- Pegelwein *nultá vzorka*
- Perlwein → Perlweinvariante *variant perlivého vína*  
*perlivé víno*
- Portwein *portské víno*
- Prädikatswein *prívlastkové víno*
- Q.b.A.-Wein *víno z určitej vinohradnej oblasti (Q.b.A - Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)*
- Qualitätswein → Qualitätswein-Niveau *úroveň akostného vína*  
*akostné víno* → Qualitätsweinproduktion *produkcia akostného vína*
- Rheinwein → Rheinhessenwein *rýnsko-hessenské víno*  
*rýnske víno*
- Richtwein *nultá vzorka*
- Rieslingweine *rízlingové vína*
- Rotwein *červené víno*
  - Rotweinkonsum *konzumácia červeného vína*
  - Rotweisorte → Rotweinrebsorte *viničová sorta červeného vína*  
*sorta červeného vína*
- Saarwein *sárske víno*
- Sauvignon-Wein → Sauvignon-blanc-Wein *biele sauvignonské víno*  
*sauvignonské víno*
- Schankwein *rozlievané víno*
- Schaumwein → Schamuweinherstellung *výroba šumivého vína*  
*šumivé víno* → Schaumweinbereitung *dorábanie šumivého vína*  
→ Qualitätsschaumwein *akostné šumivé víno*
- Schilfwein *slamové víno*

- Schillerwein *druh nemeckého červeného vína*
- Schoppenwein *rozlievané víno*
- Sektwein *sekt*
- Selektionswein *výberové víno*
- Sommerwein *letné víno*
- Spitzenwein *špičkové víno*
- Steinwein (zast.) *druh frankovky (podľa nemeckej lokality Stein)*
- Stillwein *tiché víno*
- Strohwein *slamové víno*
- Supermarktweine *vína zo supermarketu*
- Süßwein → Prädikats-Süßwein *prívlastkové sladké víno*  
*sladké víno*
- Tafelwein *stolové víno*
- Tischwein *stolové víno*
- Traminerwein *tramín*
- Trinkwein *stolové víno*
- UTA-Wein *víno s netypickým znakom starnutia (UTA-untypischer Alterston; Alterungsnote)*
- Weißwein → Weißweinneuzüchtung *pestovanie novej odrody bieleho vína*  
*biele víno* → Weißweinproduktion *produkcia bieleho vína*  
→ Weißweinrebe *biely vinič*  
→ Weißweinsorte *sorta bieleho vína*
- Zechwein *stolové víno*
- Zweitwein *druhé víno*

Zo sémantického hľadiska by sme do nemeckého slovotvorného hniezda –wein- mohli zaradiť i substantívum Winzer a jeho motiváty ako Winzergenossenschaft, Winzermesser, ktoré sa do dnešnej nemčiny dostalo z podoby neskorej strednohornej nemčiny winzer, to zo strednohornej nemčiny winzürl, zo starej hornej nemčiny winzuril a to z latinského vinitor (zberač hrozna) od vinum (víno), v dnešnej podobe rakúskej, južnej, resp. bavorskej nemčiny má i synonymný variant Weinzierl.

Sémantickým špecifikom slovotvorného hniezda –wein- je i mnoho motivátov patriacich do odbornej lexiky, najmä do disciplín zoológie, botaniky a chémie. Nemálo druhov hmyzu i vtákov žijúcich vo vinohradoch a rastlín z tohto prostredia má pomenovanie tvorené konštituentom alebo koreňovou morféomou –wein- (Weinzäpfer – druh sýkorky, Weinstecher – druh chrobáka, **Weinespe - yzop lekársky**), z chemickej terminológie ide predovšetkým o zastarané výrazy (Weinsteinspirit - špirit z vínného kameňa, **Weingeist – vínny lieh**). Samozrejme najviac termínov sa týka vinárstva (Richtwein - nultá vzorka, Weingewinnung - získavanie vína, lisovanie hrozna).

Problémom slovenského i nemeckého hniezda je v niektorých prípadoch zaradenie motivátov do hniezda z hľadiska viacerých možných interpretácií smeru motivácie. Napr. slovo Weinbaubetreibender možno klasifikovať ako výsledok nasledujúcej motivácie Weinbau → Weinbaubetreiber → Weinbaubetreibender, kde je až v poradí tretím motivátom, alebo: Weinbau → Weinbaubetreiber

→ Weinbaubetreibender,

kde slovo Weinbaubetreibender je motivované slovom Weinbau. Podobne možno uvažovať o slovenskom slove vinohradníctvo. Je motivované slovom vinohrad alebo vinohradník? V takýchto prípadoch možno pri zaraďovaní slov do hniezda postupovať dvoma spôsobmi, a to: 1. uznať nadradenosť sémantického kritéria pri výbere smeru motivácie, 2. rozhodnúť sa pre jednu z možných interpretácií vtedy, keď sémantická analýza pripúšťa rôzne miesta alebo prináša polovičné ustálenie (napr. pri vzájomnej motivácii dvoch lexém).

Špecifikom nemeckého hniezda je veľmi vysoký počet kompozít oproti malému počtu substantívnych derivátov. Hniezdo obsahuje rôzne druhy kompozít s bezprostredným konštituentom –wein-. Tento konštituent je bežne prvou alebo druhou zložkou kompozít. Ďalší konštituent môže byť domáceho (Weißwein, Sommerwein) alebo cudzieho pôvodu

(Weindestillat, Weinpyramide). Väčšina prvých konštituentov, ak druhý konštituent tvorí koreňovaná morféma -wein-, je substantívna (Birnwein, Honigwein), v niekoľkých prípadoch adjektívna (Rotwein, Stillwein) a verbálna (Kochwein, Trinkwein). Mnoho prvých konštituentov tvoria propriá – toponymá (Saarwein, Bordeauxweine). Bežným spôsobom tvorenia nemeckých kompozít je skratka ako prvý konštituent, pričom môže ísť o domácu (QM-Wein, QM - Qualitätsmanagement) i cudziu skratku (DOCG-Wein, DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita, najvyššie kontrolované označenie pôvodu talianskych vín). Kompozitá obsahujú dve (Schaumwein), tri (Schaumweinherstellung) aj viacero koreňových morfém (EU-Weinmarktordnung) a podľa tohto počtu patria do dvoch, troch alebo viacerých slovotvorných hniezd.

Konfrontácia slovotvorných hniezd s koreňovou morférou vín-/vin a –wein-

Konfrontáciu slovotvorných hniezd so slovenskou koreňovou morférou -vín-/vin- a nemeckou -wein- možno ponímať z viacerých aspektov:

Prvým je porovnanie rozsahu slovotvorných hniezd dvoch ekvivalentných nemotivovaných slov. Kým slovenské pozostáva zo 112 motivátov, nemecké ich má takmer päťnásobne viac – 527 motivátov. Predpokladáme, že nemeckých motivátov existuje ešte viac, predovšetkým kompozít, ktorých prvý konštituent je toponymum pomenúvajúce napr. vinohradnícku oblasť (Rheinwein, Orleanswein apod.) a druhým je koreňová morféma –wein. Takisto možno predpokladať výskyt ďalších kompozít, v ktorých koreňová morféma –wein- je druhým konštituentom kompozita, resp. jeho súčasťou. Excerpcia takýchto kompozít je náročná.

Ďalej možno v týchto hniezdach porovnať typy slovotvorných produktov. Kým v slovenskom hniezde sa nachádza 78 sufixálnych derivátov, 27 kompozít, 4 prefixálne deriváty a 4 kvázikompozitá, v nemeckom hniezde je 497 kompozít a 30 sufixálnych derivátov. Podľa slovnodruhového zastúpenia členov slovotvorných hniezd sa v slovenskom nachádza 71 substantív, 36 adjektív, 3 slovesá a 1 adverbium. V nemeckom je 8 adjektív a 419 substantív.

Porovnať možno i sémantické podobnosti a rozdielnosti slovenského a nemeckého slovotvorného hniezda. Takmer všetky slovenské slovotvorné produkty s koreňovou morférou -vín-/vin- majú ekvivalent v nemeckom hniezde –wein-, s výnimkou proprií a niektorých lexém ako napr. pavinič, navíniť, zavíniť, t.j. odborných termínov, ktoré stoja na periférii slovnej zásoby. Platí to aj opačne o tých slovách, ktoré majú slovenské ekvivalenty s koreňovou morférou -vín-/vin-.

Veľmi vďačnou možnosťou konfrontácie je analýza slovenských ekvivalentov nemeckých slovotvorných produktov lexémy Wein. Aby sme sa vyhli problémom rôznych interpretácií museli sme zvoliť jednotnú metodiku porovnávania. Jedným z problémov bola skutočnosť, že jednej nemeckej lexéme môžu zodpovedať dve slovenské. V takýchto prípadoch môže ísť o synonymné výrazy (Weinpate - nájomca viniča, „krstný otec“ viniča), ale aj o viacvýznamovosť nemeckej lexémy (Weinzwang - 1. (hist.) viecha 2. povinné konzumovanie vína v reštaurácii). V takýchto prípadoch sme do porovnávania zahrnuli obidva ekvivalenty. Počet slovenských ekvivalentov sa preto v porovnaní s počtom nemeckých lexém nezhoduje, je 22 lexikálnych jednotiek vyšší.

Niektoré výrazy sa nedali úplne zodpovedne preložiť do slovenčiny. Predovšetkým zastarané výrazy, historizmy a archaizmy, ale aj niektoré termíny, ktoré sme museli preložiť veľmi voľne (**Weinchlorwasserstoffsäure - (chem., zast.) druh kyseliny chlorovodíkovej** Weinvogel - (zool.) druh lišaja). Toponymá boli ďalším problémom, pretože do slovenčiny sme ich neprekladali (Weinsberg). Výsledok analýzy slovenských ekvivalentov je v nasledujúcej tabuľke.

Tabuľka 1 Slovtvorná štruktúra slovenských ekvivalentov slovtvorných produktov morfémy –wein-.

Slovenské ekvivalenty v nemeckom slovtvornom hniezde s koreňovou morférou –wein-		
Počet slov ekvivalenta	Počet	Druhy
Jednoslovné ekvivalenty	59	Weinchen víno (DSs), wenig vínový (DAs), Weinber someliér (NSc), Weingärtner vinohradník (DSs), Weinberg vinohrad (K), Biowen biovíno (KK)
Dvojslovné spojenia	327	Weinbergssalat valeriánka poľná (ZP), Weintaufe krst vína (VS)
Dvojslovné spojenia s predložkou	49	Weinstatistik štatistika o víne
Trojslovné spojenia	56	Weinsteinrahm soľ kyseliny vínnej
Trojslovné spojenia s predložkou	29	Weinpyramide pyramída z pohárov vína
Štvorslovné spojenia	7	Weinküferin odborná pracovníčka vinárskeho podniku
Štvorslovné spojenia s predložkou	14	Weinzwang povinná konzumácia vína v reštaurácii
Päťslovné spojenia	3	Weißweinneuzüchtung pestovanie novej odrody bieleho vína
Päťslovné spojenia s predložkou	2	Weinwage prístroj na meranie množstva alkoholu vo víne
Viacslovné spojenia	3	Brennwein víno, z ktorého sa páli pálenka
Spolu	549	

Skratky v tabuľke: DSs derivát substantívny sufixálny, DAs derivát adjektívny sufixálny, NSc – nemotivované slovo cudzieho pôvodu, K – kompozitum, KK – kvázikompozitum.

### Záver

Konfrontácia slovtvorných hniezd dvoch jazykov ponúka rôzne aspekty porovnania. Kým v slovenčine sa nové slová tvoria predovšetkým sufixáciou, prefixáciou a sufixálno-prefixálnym spôsobom, v slovtvornom hniezde lexémy víno prevláda sufixácia, nájdeme v ňom viacero príkladov kompozície, ale len dva prefixálne tvary. V nemeckom slovtvornom hniezde lexémy Wein je v porovnaní so slovenským hniezdom takmer päťnásobne vyšší počet motivátov. Rekonštrukcia hniezda potvrdzuje, že najfrekvencovanejším slovtvorným spôsobom nemčiny je kompozícia.

Nezanedbateľný význam pri konfrontácii slovtvorných hniezd slovenčiny a nemčiny má didaktická stránka. Pre učiaceho sa cudzí jazyk môže mať veľký význam poznanie slovtvorného hniezda cudzieho jazyka. Hniezdo tak môže prispieť k rozšíreniu slovnej zásoby učiaceho sa. Problémom však ostáva, že členy slovtvorných hniezd nemusia mať v paralelnom hniezde rovnakým spôsobom utvorené ekvivalenty.

### Použité skratky:

Arch. – archaizmus, bot. - termín z botaniky, dial. – dialekt, farm. - termín z farmaceutiky, hist. – historizmus, chem. - termín z chémie, jhn. – juhonemecký, poet. –

poetizmus, rak. – rakúsky, topn. - toponymum, zast. – zastaralý pojem, zool. - termín zo zoológie.

### **Literatura**

- BROMOVÁ, V.; ČORNEJOVÁ, M.; CHLÁDKOVÁ, V. *Elektronický slovník staré češtiny*. Vokabulár webový [on-line]. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR, v. v. i. In: <http://vokabular.ujc.cas.cz> .Stránka navštívená 23. 3. 2009.
- ČIERNA, M a kol. *Nemecko-slovenský slovník*. Bratislava: SPN, 1991.
- DUDEN. *Deutsches Universalwörterbuch A-Z*. Mannheim; Wien; Zürich: Dudenverlag, 1989.
- DUDEN. *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim; Leipzig; Wien; Zürich: Dudenverlag. 2003.
- HAVRÁNEK, B. a kol. *Slovník spisovného jazyka českého IV. V – Ž*. Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1971.
- KRÜNITZ, J. G.. *Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft*. In: <http://www.krueinitz1.uni-trier.de/>. Stránka navštívená 17. 3. 2009-
- KUZMÁNY, P. *Z ciest*. In: [http://zlatyfond.sme.sk/dielo/580/Kuzmany\\_Z-ciest/1](http://zlatyfond.sme.sk/dielo/580/Kuzmany_Z-ciest/1). Stránka navštívená 17. 3. 2009.
- MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého a slovenského*. Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1957.
- MAJTÁN. M. *Historický slovník slovenského jazyka VI. T-V*. Bratislava: Veda, vyd. SAV, 2005.
- MALÍK, F. a kol. *Víno malých Karpát*. Bratislava: Vydavateľstvo PT, 2005.
- MALÍK, F. *100 najlepších slovenských vín*. Bratislava: Vydavateľstvo PT, 2005.
- MISTRÍK, J. a kol. *Encyklopédia jazykovedy*. Bratislava: Obzor, 1993.
- Nemčina. In: Nemčina. In: <http://sk.wikipedia.org/wiki/Nem%C4%8Dina>.
- PECIAR, Š. *Slovník slovenského jazyka*. Bratislava: Vydavateľstvo SAV, 1965
- STEVENSON, T. *Svetová encyklopédia vín*. Bratislava : Gemini, 1993.
- Weinglossar. In: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>. Stránka navštívená 16. 3. 2009.
- Weinplus-Glossar. In: <http://www.wein-plus.de/glossar/>. Stránka navštívená 16. 3. 2009.

### ***Word formation possibilities of root morphemes „vín“/“vin“ and „wein“ in German and Slovak languages***

**Resumé:** *The difference between the Slovak and German ways of word formation can be observed in the frequency of word formation procedures thanks to which new words – „motivates“ – appear in a given language. The article deals with the reconstruction and characteristics of two word formation nests – Slovak and German – with semantically identical root morpheme vín/vin and wein.*

**Key words:** *Word formation, word formation nest with the Slovak root morpheme vín/vin and its German equivalent wein, word formation nests confrontation*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Iveta Kontríková, Mgr., PhD.,** Inštitút manažérskych systémov, Ekonomická fakulta Univerzity Mateja Bela Banská Bystrica, detašované pracovisko Poprad, adresa: IMS Ekonomická fakulta UMB, Jána Pavla II., 3, 058 01 Poprad, [iveta.kontrikova@umb.sk](mailto:iveta.kontrikova@umb.sk)



# VÍNO VE VIRTUÁLNÍM SVĚTĚ SECOND LIFE

Jaroslava Kubátová

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá využitím virtuálního světa Second Life vinařskými společnostmi. Nejprve je představem virtuální svět Second Life a popsán potenciál jeho využití pro firemní účely. V další části jsou uvedeny příklady vinařských firem přítomných v SL.

**Klíčová slova:** Víno, Second Life

## Virtuální svět Second Life

Virtuální svět Second Life (SL) je jednou z aplikací na současném Webu 2.0. Web 2.0 je charakteristický mj. tím, že je komunikačním modelem many to many a umožňuje uživatelům spoluutvářet obsah a vzájemně komunikovat. Virtuální svět SL je 3D Online Multi-User Virtual Environment, po stažení klienta (z <http://secondlife.com>) je volně dostupný komukoli, odkudkoli, kdykoli a zdarma. Uživatelé jsou reprezentováni jedinečnými avatary, což jsou postavičky či jiné bytosti, které mají jedinečná jména a uživatel si vytváří i jedinečný vzhled. SL je tedy prakticky paralelní virtuální svět, kde jeho obyvatelé (uživatelé) žijí, komunikují spolu, budují, cokoliv je napadne, včetně škol či firem, baví se, vzdělávají se, podnikají.

SL má vlastní ekonomiku s vlastní měnou, tzv. Lindenským dolarem, zkráceně nazývaným Linden. Tento název je odvozen ze jména tvůrce SL, kterým je firma Linden Lab. Lindeny jsou přímo převoditelné na USD a postupně i na jiné měny. Lindeny lze směňovat i za Kč, a to prostřednictvím Raiffeisenbank, kurz se pohybuje na úrovni 1 Kč = 8,3 Lindenů.<sup>1</sup> SL ekonomika je založena na schopnosti uživatelů vytvářet a nabízet virtuální produkty. Měsíční objem obchodů v SL na počátku roku 2009 činil cca 700 mil. Kč.<sup>2</sup>

Second Life je však také využíván řadou reálných firem k marketingovým účelům, k prezentaci nových služeb a produktů apod., k realizaci průzkumů, k získávání zpětné vazby od zákazníků a zaměstnanců, ke komunikaci, ke vzdělávání a školení, k náborem nových zaměstnanců, k setkávání s obchodními partnery apod. Efektem vstupu firmy do Second Life je rovněž získání image inovativní společnosti, která je ochotna hledat využití nových technologií ve svých obchodních procesech.

Motivy firem ke vstupu do SL se zabýval projekt Fortune 500 companies in Second Life.<sup>3</sup> V září 2008 bylo v SL přítomno 78 firem ze skupiny Fortune Global 500, uvedených v seznamu pěti set největších světových firem<sup>4</sup>. Prvním zjišťovaným údajem bylo kdo, resp. které oddělení, iniciovalo vstup firmy do SL. Ve třetině případů to bylo oddělení marketingu, ve čtvrtině případů oddělení inovací a v 15 % došlo ke vstupu na základě doporučení externích konzultantů firem.

Firmy dále uváděly, jaké procesy a aktivity v SL realizují, tedy jaké byly hlavní motivy rozhodnutí o jejich vstupu do virtuálního světa. Přehled deseti nejvýznamnějších motivů a jejich význam obsahuje tabulka č. 1:

---

<sup>1</sup> [www.secondlife.cz](http://www.secondlife.cz)

<sup>2</sup> <https://blogs.secondlife.com/community/features/blog/2009/04/16/the-second-life-economy--first-quarter-2009-in-detail>

<sup>3</sup> Barnetta, A.: Fortune 500 companies in Second Life. EHT Zürich 2009.

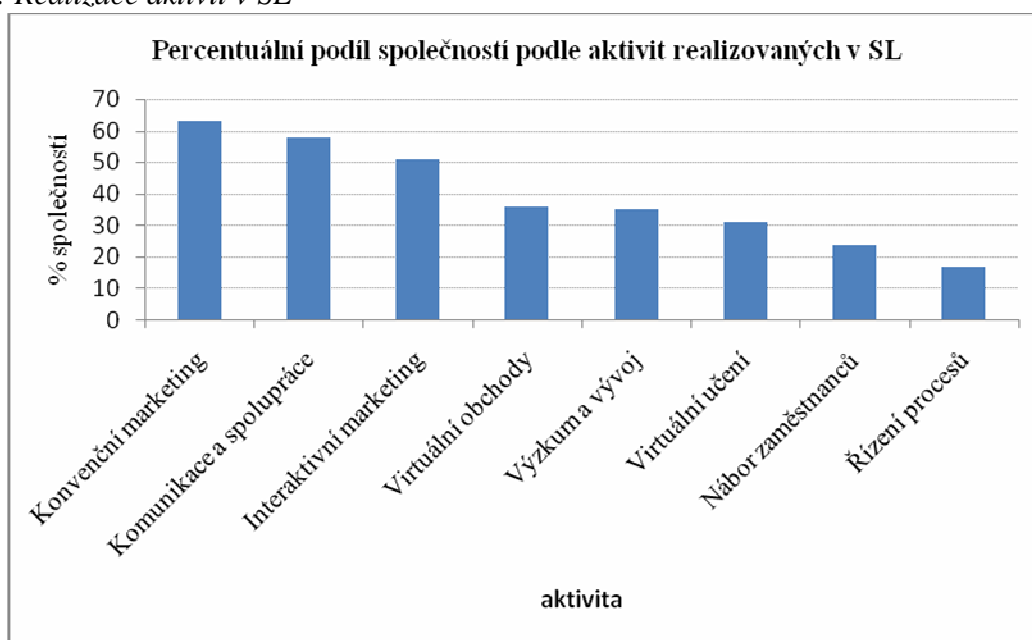
<sup>4</sup> <http://money.cnn.com/magazines/fortune/global500/2007/>

Tabulka 1: Motivy vstupu firem do Second Life

Aktivita v SL – motiv vstupu	Význam motivu <sup>5</sup>
Spolupráce a komunikace	100%
Inovace	100%
Marketing	80%
Získání znalostí o 3D virtuálním prostředí	76%
Public relations	72%
Vizualizace a simulace objektů a procesů	64%
Výzkum trhu	60%
Konkurence do SL rovněž vstoupila	24%
Nábor zaměstnanců	20%
Management služeb	20%

Z výsledků je patrné, že firmy hodlaly využívat SL zejména pro spolupráci, komunikaci, inovace, marketing a získávání znalostí o možnostech virtuálního prostředí. Jaká byla následná realita, tedy jaké aktivity v SL firmy skutečně realizují, je uvedeno v grafu č. 1:

Graf 1: Realizace aktivit v SL



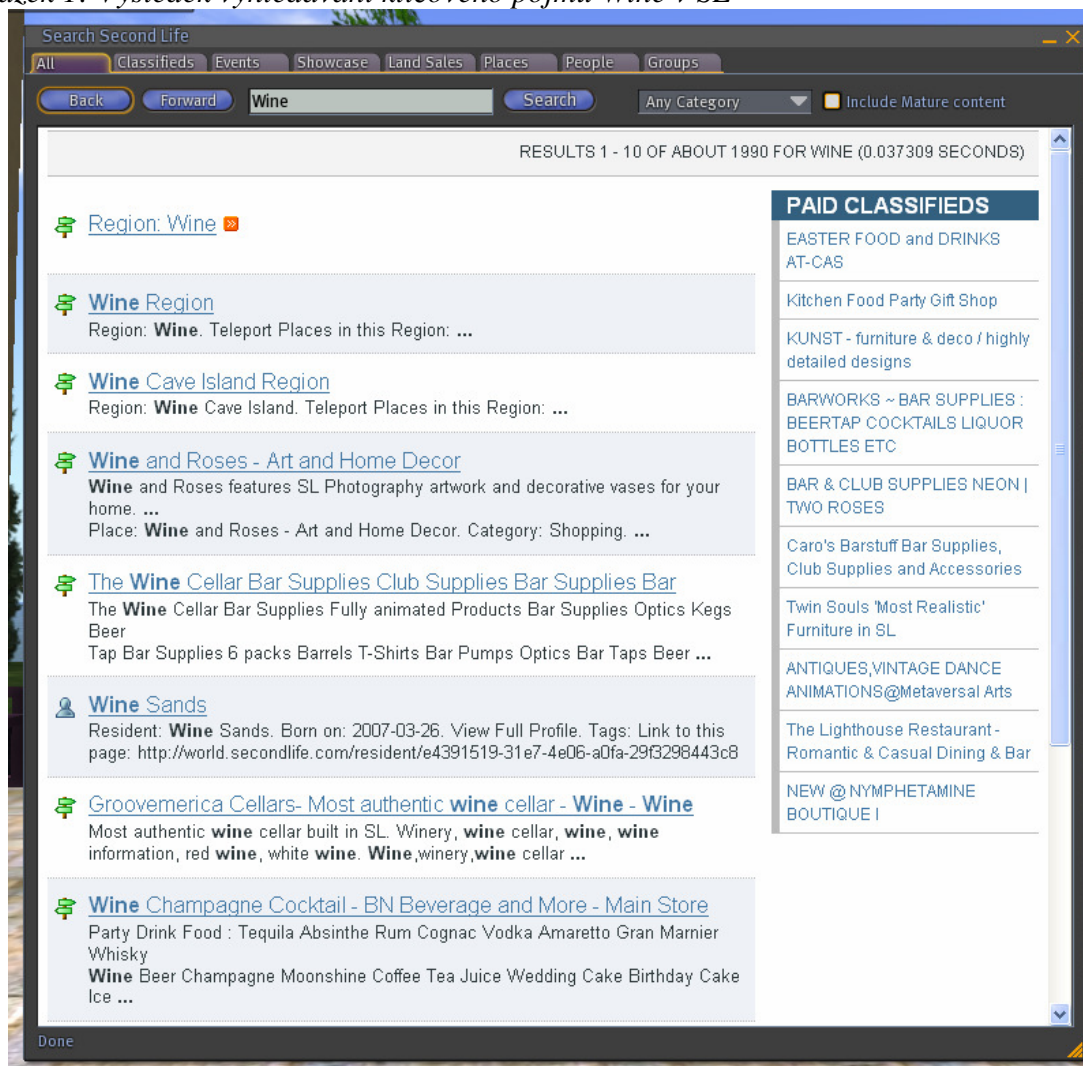
Společnosti v průzkumu uváděly všechny realizované aktivity v SL. Z grafu č. 2 je patrné, že největší část firem realizovala v SL konvenční marketing, dále byl SL využíván pro komunikaci a spolupráci a teprve na třetím místě byl realizován interaktivní marketing, přitom SL má pro interaktivní relace ohromný potenciál.

<sup>5</sup> Percentuální podíl kladných odpovědí firem na dotaz „motiv je velmi významný nebo významný“

## Víno v Second Life

Ve vztahu k tématu Víno jako multikulturní fenomén bylo zkoumáno, jak je komodita vína prezentována v prostředí SL. SL disponuje vlastním vyhledávačem a nadnárodním dorozumívacím prostředkem zde je angličtina. Po zadání klíčového pojmu do vyhledávače jsme získali téměř dva tisíce odkazů, které v SL souvisejí s vínem (obrázek č. 1).

Obrázek 1: Výsledek vyhledávání klíčového pojmu Wine v SL



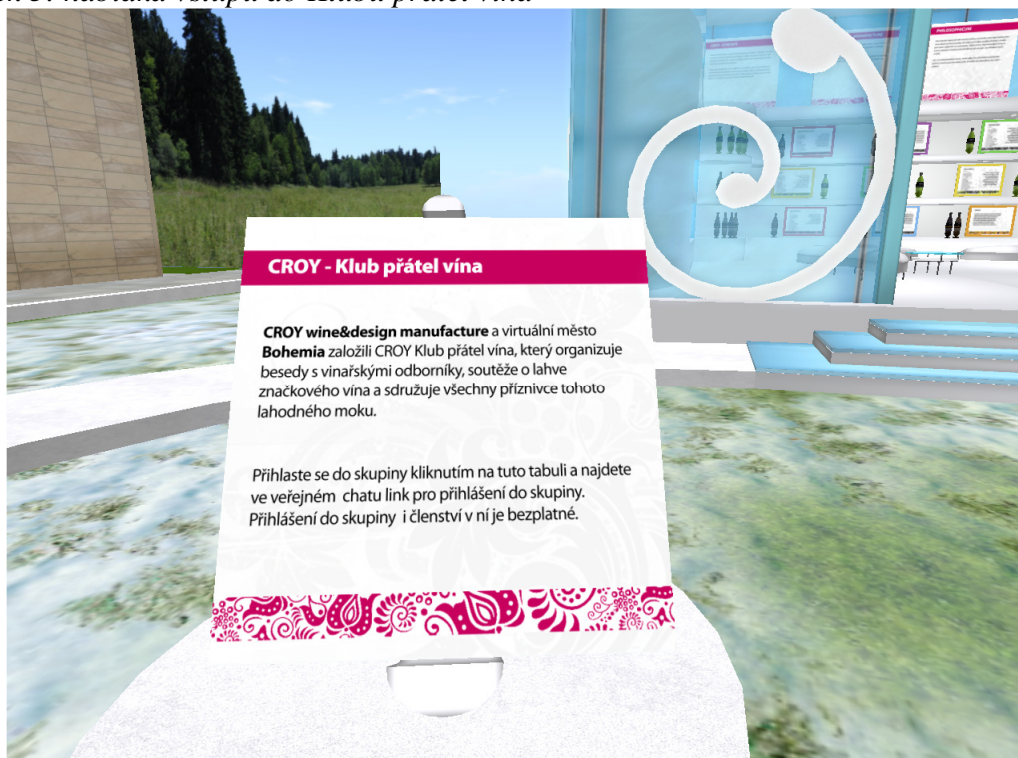
Fenomén vína je tedy v SL hojně zastoupen. Následně byl proveden výběr několika nejzajímavějších prezentací vína v SL. Především bylo zkoumáno, zda v SL existuje česká prezentace vína. Na ostrově Bohemia se nachází virtuální sídlo vinařství CROY (obrázek č. 2).

Obrázek 2: Vinařství CROY v Bohemii



Prostřednictvím vinařství CROY lze vstoupit do Klubu přátel vína a účastnit se aktivit, pořádaných tímto vinařstvím (viz obrázek č. 3).

Obrázek 3: nabídka vstupu do Klubu přátel vína



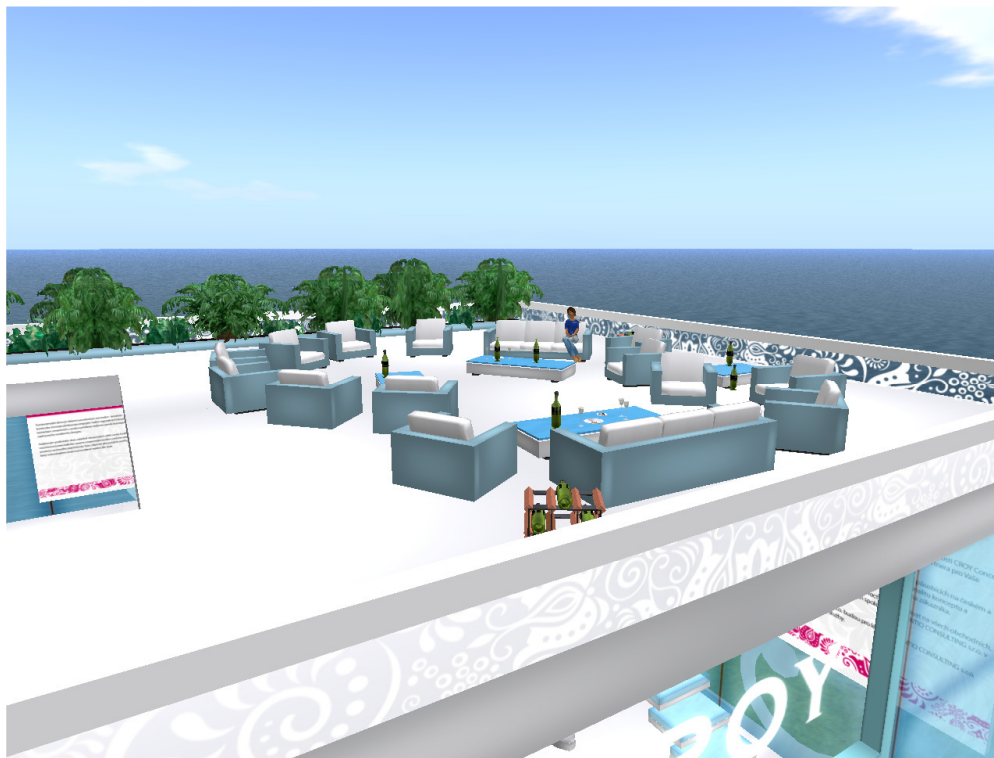
Uvnitř budovy se nachází množství panelů s informacemi o vinařství CROY a o jednotlivých nabízených druzích vín včetně komerční nabídky (viz obrázek č. 4).

Obrázek 4: Interiér vinařství CROY



Na střešní terase pak avatar může posedět u sklenky vína, sice zdarma, ale pouze virtuálně (obrázek č. 5).

Obrázek 5: Střešní terasa vinařství CROY



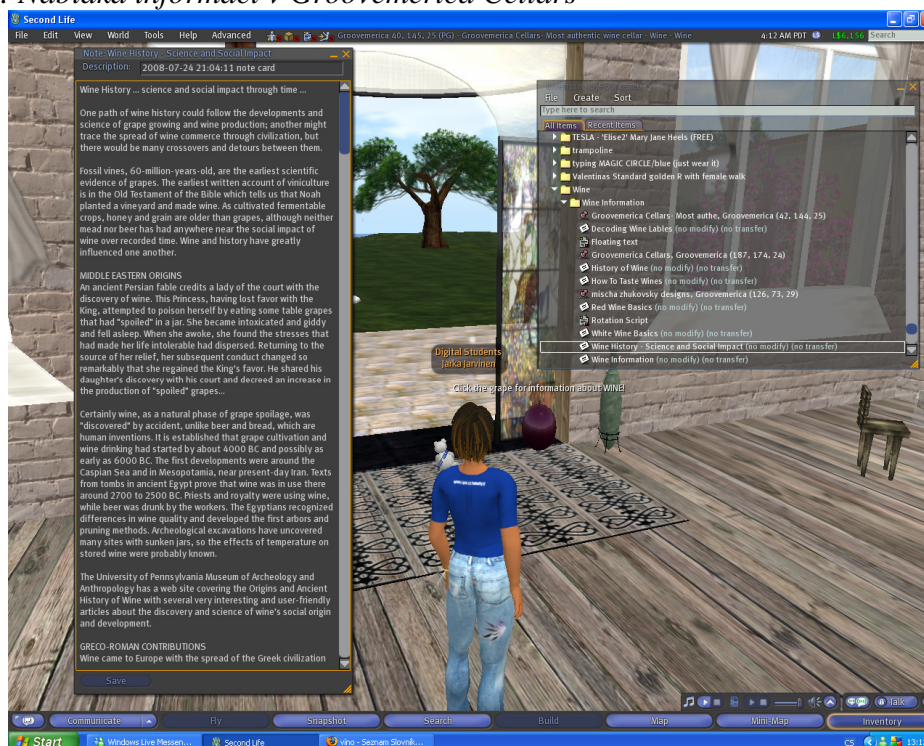
Dalším úsilím směřovalo k nalezení takového místa v SL, kde lze získat bohaté informace o víně a o vinařství. Takovým místem je Groovemerica Cellars - Most authentic wine cellar (obrázek č. 6)

Obrázek 6: Groovemerica Cellars- Most authentic wine cellar



V tomto sklípku lze poklikáním na objekty vinných hroznů získat nepřehledné množství informací z oblasti vinařství (obrázek 7).

Obrázek 7: Nabídka informací v Groovemerica Cellars



A také zde lze u vína posedět, avatar dočasně získá skript, který způsobí, že víno skutečně, resp. virtuálně popíjí (obrázek 8).

*Obrázek 8: Posezení u vína*



Uvedli jsme jen malou část z mnoha příležitostí, jak se s vínem v SL setkat. Víno tvoří v SL i obchodní komoditu – lze si koupit virtuální lahve vína (třeba jako doplněk virtuálního interiéru sídla), ale samozřejmě z prostředí SL lze také snadno přejít na webové stránky dodavatelů vína a objednat si zcela reálnou dodávku.

### **Závěr**

Jak je uvedeno výše, míst v SL, kde se lze s vínem setkat je mnoho set. Pro účely tohoto textu byla vybrána dvě jako ukázka a pozvání do Second Life. Není předmětem tohoto textu hodnotit prezentace vín a vinařství v SL. Bylo ale doloženo, že víno je fenoménem, který je nejen interkulturní, ale dnes už i virtuální. Virtuální svět Second Life existuje od roku 2003, pro firemní účely začal být užíván v období roku 2007 – 2008. Na počátku roku 2009 můžeme konstatovat, že víno zde má významné zastoupení, což dokazuje jeho neoddělitelnost od lidského konání.

## **Literatura**

Barnetta, A.: Fortune 500 companies in Second Life. EHT Zürich 2009.

<http://money.cnn.com/magazines/fortune/global500/2007/>. cit 14. 4. 2009.

<https://blogs.secondlife.com/community/features/blog/2009/04/16/the-second-life-economy--first-quarter-2009-in-detail>. cit 17. 4. 2009.

[www.secondlife.cz](http://www.secondlife.cz). cit 12. 4. 2009.

### ***Wine in the virtual world Second Life***

*Annotation: The paper deals with the question if and how the wineries use the virtual world Second Life. First, the virtual world Second Life is introduced and its potential for business usage is described. In the next part the examples of wineries present in Second Life are given.*

*Key words: Wine, Second Life*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Jaroslava Kubátová, Doc., ing. Ph.D., KAE FF UP v Olomouci,  
jaroslava.kubatova@upol.cz**



## COLETTE : LES VRILLES DE LA VIGNE

### Květuše Kunešová

**Abstrakt:** Článek se zabývá motivem vína a vinné révy v díle Colette (1873-1954). Zatímco vinná réva symbolizuje přírodní sílu, často agresivní, nápoj z jejích plodů patří neodmyslitelně do autorčina života; vztah k pití vína je projevem jejího epikurejského pohledu na život a na svět.

**Klíčová slova:** Colette, víno, vinná réva, literatura

Le rôle du vin et de la vigne dans l'œuvre de Colette est ambigu.

Colette témoigne de sa passion pour le vin dans ses ouvrages évoquant sa vie personnelle. On est à la Belle époque où la sensualité se combine avec un goût recherché et le plaisir du luxe. L'œuvre de Colette s'est inscrite aussi dans les débuts de la libération de la femme qui peut non seulement jouir des plaisirs de la vie mais choisir aussi son propre chemin, sinon la destinée.

Sidonie-Gabrielle Colette est née en 1873. Elle a vécu une enfance heureuse à Saint-Sauveur-en-Puisaye, petit village en Bourgogne. Adorée par sa mère comme un « joyau tout en or » au sein d'une nature fraternelle, en tant qu'adolescente elle rencontre Henri Gauthier-Villars, surnommé 'Willy', qu'elle épouse le 15 mai 1893. Il introduit Colette dans les cercles littéraires et musicaux parisiens. Auterur de romans populaires, Willy encourage sa femme à écrire ses souvenirs d'enfance. La série autobiographique, celle de Claudine, est née. Ce sera *Claudine à l'école*, bientôt suivie de *La Maison de Claudine*, *Claudine à Paris*, *Claudine en ménage*, etc.). Tous les romans sont signés du nom de Willy seul. Or, à cause des infidélités de son mari, Colette divorce d'avec lui en 1910. C'est là, au moment de la crise où se situe son recueil de nouvelles, oeuvre intitulée *Les vrilles de la vigne*. Dans l'édition de 1908, publiée dans « La vie parisienne », Colette regroupe des textes écrits pendant une période charnière. Son divorce d'avec Willy étant imminent, elle cherchait d'autres relations, par exemple avec les danseuses de music-hall.

Le texte éponyme est symbolique pour cette phase de la vie et de la création de Colette. Il commence par une image: „Autrefois, le rossignol ne chantait pas la nuit. Il avait un gentil filet de voix et s'en servait avec adresse du matin au soir, le printemps venu. Il se levait avec les camarades, dans l'aube grise et bleue, et leur éveil effarouché secouait les hannetons endormis à l'envers des feuilles de lilas.

Il se couchait sur le coup de sept heures, sept heures et demie, n'importe où, souvent dans les vignes en fleur qui sentent le réséda, et ne faisait qu'un somme jusqu'au lendemain.

Une nuit de printemps, le rossignol dormait debout sur un jeune sarment, le jabot en boule et la tête inclinée, comme avec un gracieux torticolis. Pendant son sommeil, les cornes de la vigne, ces vignes cassantes et tenaces, dont l'acidité d'oseille fraîche irrite et désaltère, les vrilles de la vigne poussèrent si drues, cette nuit-là, que le rossignol s'éveilla ligoté, les pattes empêtrées de liens fourchus, les ailes impuissantes...“<sup>6</sup>

Peu à peu le rossignol devient Colette et Colette rossignol, aussi ligotée que lui par les „vrilles“ des rapports pénibles qui l'emprisonnent dans le mariage contraignant où elle souffre physiquement et psychologiquement. La fin apporte une libération:

---

<sup>6</sup> [www.ebooksgratuits.com/html/colette\\_vrilles\\_de\\_la\\_vigne.html](http://www.ebooksgratuits.com/html/colette_vrilles_de_la_vigne.html)

„Cassantes, tenaces, les vrilles d'une vigne amère m'avaient liée, tandis que dans mon printemps je dormais d'un somme heureux et sans défiance. Mais j'ai rompu, d'un sursaut effrayé, tous ces fils tors qui déjà tenaient à ma chair, et j'ai fui... Quand la torpeur d'une nouvelle nuit de miel a pesé sur mes paupières, j'ai craint les vrilles de la vigne et j'ai jeté tout haut une plainte qui m'a révélé ma voix !...

Toute seule éveillée dans la nuit, je regarde à présent monter devant moi l'astre voluptueux et morose... Pour me défendre de retomber dans l'heureux sommeil, dans le printemps menteur où fleurit la vigne crochue, j'écoute le son de ma voix... Parfois, je crie fiévreusement ce qu'on a coutume de taire, ce qui se chuchote très bas, - puis ma voix languit jusqu'au murmure parce que je n'ose poursuivre...

Je voudrais dire, dire, dire tout ce que je sais, tout ce que je pense, tout ce que je devine, tout ce qui m'enchant et me blesse et m'étonne; mais il y a toujours, vers l'aube de cette nuit sonore, une sage main fraîche qui se pose sur ma bouche... et mon cri, qui s'exaltait, redescend au verbiage modéré, à la volubilité de l'enfant qui parle haut pour se rassurer et s'étourdir...

Je ne connais plus le somme heureux, mais je ne crains plus les vrilles de la vigne...<sup>7</sup>

En 2002, Julia Kristeva a proposé une étude spécifique de l'oeuvre de Colette, dans un livre intitulé *Le Génie féminin, III*, qui célèbre et exalte Colette dont elle fait la troisième représentante du „génie féminin“, déjà étudié à travers l'oeuvre de Hannah Arendt et Mélanie Klein.

Kristeva explique à quel point *Les vrilles de la vigne* représentent un point décisif dans l'oeuvre de Colette. Le recueil témoigne de déception et de la souffrance mais aussi de la liberté acquise. Le nouveau style de Colette signifie une métamorphose d'elle-même. Le disciple de Willy devient auteur autonome et responsable de son écriture et de son destin:

« *Les vrilles de la vigne* nous apparaissent comme l'épreuve magistrale de mouvement qui détache l'écrivain Colette de Mme Willy. (...) Nous lisons *Les vrilles de la vigne* comme une parabole, une évocation chiffrée et elliptique de la mutation stylistique en cours, le rossignol et la vigne étant les deux métaphores, polymorphes et croisées de l'écrivain lui-même, de ses désirs et de leur dépassement sublimatoire. (...) Ainsi se dégage un double régime de l'écriture colettienne: d'un côté le genre « vrille de la vigne », lacunaire, fragmentaire, concis et fulgurant, de l'autre, le genre romanesque où dominant narration et aperçus psychologiques.»<sup>8</sup>

La complicité corporelle de Colette avec le monde végétal et le monde animal est surprenante: elle apostrophe les « bêtes » de toutes sortes; la vigne ainsi que les autres plantes représentent pour elle des êtres vivants, des amis ou des ennemis, à qui on peut parler. Dans *Les vrilles de la vigne*, Colette s'identifie au rossignol à la fin de cette fable. Julia Kristeva analyse dans ce texte sept mouvements qui mène le sujet parlant à la conquête de l'indépendance. La vigne en tant que plante qui symbolise une contrainte ou une force naturelle presque magique est mentionnée aussi dans d'autres oeuvres; citons:

« A travers les allées rompues sous la vigne vierge qui tend vers moi ses avides crochets... »<sup>9</sup>

« De la grappe brandie par le cep tourmenté, (...) l'oeil remonte jusqu'au bois dénudé, serpent ligneux coincé entre deux rocs: de quoi donc s'alimente ce plant méridional qui ignore la pluie, qu'un chanvre de racines retient seul suspendu ? »<sup>10</sup>

<sup>7</sup> [www.ebooksgratuits.com/html/colette\\_vrilles\\_de\\_la\\_vigne.html](http://www.ebooksgratuits.com/html/colette_vrilles_de_la_vigne.html)

<sup>8</sup> KRISTEVA, Julia. *Le Génie féminin, III, Colette*. Fayard: Paris 2002.

<sup>9</sup> COLETTE. *La retraite sentimentale*. Paris: Mercure de France, 1960, p. 222

<sup>10</sup> *Prisons et paradis*, in: *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris: Robert Laffont, 1989, p. 988.

Le monde végétal et le monde animal sont des composantes inséparables de l'univers de Colette, de sa vie personnelle ainsi que de son écriture. Julia Kristeva remarque : « elle épouse un chat, une fleur », et cela veut dire « elle écrit un chat, une fleur ». Les plantes, les arbrisseaux, les arbres sont ses frères et ses soeurs. Ils invitent au contact physique, ils nous absorbent et veulent être absorbés. En proposant ses fruits à l'homme, le monde végétal et le monde animal devient humain. Le regard de Colette s'arrête sur une pomme, un abricot, une orange, une figue...<sup>11</sup> Avant de consommer ces délices Colette se réjouit de leur beauté qu'elle décrit tant en peintre qu'en jardinier, jusqu'aux moindres détails. La consommation de ces nourritures terrestres s'inscrit dans la façon de vivre de Colette et de ses personnages :

« La vigne, le vin sont de grands mystères, seule dans le monde végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. Le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, fusible, nourricier. »<sup>12</sup>

Le vin ce n'est qu'un moyen qui renforce le plaisir de vivre, de bien vivre.

Les romans de Colette sont parsemés des scènes où on boit du vin. Dans ses souvenirs, cependant, elle parle en connaisseuse, en oenologue (pareillement à ce qu'elle fait dans les chapitres sur le jardin provençal où elle décrit les plantes de façon scientifique).

Dans *Prisons et paradis*, Colette retrouve, dans de courts textes, ces sujets préférés : les animaux, les jardins, le Midi de la France. Les petites nouvelles faisant partie de la « La Treille Muscate », nom de sa maison en Provence, sont empreintes de gourmandise, de sensualité et de bonheur. N'oubliant jamais son village natal, Colette prône les plaisirs simples, les plats rustiques de son enfance. Elle fait un éloge des vins dans le texte éponyme. Colette parle avec humour d'une éducation du goût des vins chez les enfants :

“J'ai été très bien élevée. Pour preuve première d'une affirmation aussi catégorique, je dirais que je n'avais pas plus de trois ans lorsque mon père me donna à boire un plein verre à liqueur d'un vin mordoré envoyé de son Midi natal : le muscat de Frontignan. Coup de soleil, choc voluptueux, illumination des papilles neuves ! Ce sacre me rendit à jamais digne du vin. Un peu plus tard, j'appris à vider mon gobelet de vin chaud, aromatisé de cannelle et de citron, en dînant de châtaignes bouillies. A l'âge où on lit à peine, j'épelai, goutte à goutte, des bordeaux rouges anciens et légers, d'éblouissants Yquem. Le champagne passa à son tour, murmure d'écume, perles d'air bondissantes, à travers des banquets d'anniversaire et de première communion, il arrosa les truffes grise de Puisaye.”<sup>13</sup>

Boire du vin appartient à la culture française :

« C'est entre la onzième et la quinzième année que se parfit un si beau programme éducatif. Ma mère craignait qu'en grandissant, je ne prisse les “pâles couleurs”. Une à une, elle déterra, de leur sable sec, des bouteilles qui vieillissaient sous notre maison, dans une cave - elle est Dieu merci intacte - minée à même un bon granit. J'envie, quand j'y pense, la gamine privilégiée que je fus. Pour accompagner au retour de l'école les en-cas modestes – cotelette, cuisse de poulet froid ou l'un de ces fromages durs, « passés » sous la cendre de bois et qu'on rompt en éclats comme une vitre, d'un coup de poing - j'eus des Château-Larose, des Château-Lafite, des Chambertin et des Corton qui avaient échappé en 70 aux “Prussiens”. Certains vins défailaient, pâlis et parfumés encore comme la rose morte ; ils reposaient sur

---

<sup>11</sup> V. COLETTE. *Le fanal bleu*. Paris : Fayard 1949.

<sup>12</sup> *Prisons et paradis*, in : *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris : Robert Laffont, 1989, p. 987.

<sup>13</sup> *Prisons et paradis*, in : *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris : Robert Laffont, 1989, pp. 986-987.

une lie de tannin qui teignait la bouteille, mais la plupart gardaient leur ardeur distinguée, leur vertu roborative. Le bon temps ! J'ai tari le plus fin de la cave paternelle, godet à godet, délicatement... Ma mère rebouchait la bouteille entamée, et contemplait sur mes joues la gloire du vin français. »<sup>14</sup>

Elle évoque un vigneron bourguignon, volubile à propos de son vin, dans le texte *En Bourgogne* :

“Nous faisons visite, aujourd’hui, à la dissidente qui affronte le cru, à la firme qui vend du vin bourguignon : “Analysez-moi, goûtez-moi, dit-elle. Mes vins charrient l’or et le rubis classiques ; ils sont purs de mésalliance (...). J’amasse des vins qui sont originaires des vignobles de Bourgogne. Je groupe, fidèles et épars, des cadets généreux que le cru, lorsqu’il ne les réquisitionne pas, traite de bâtards sans honneur (...). On trouvera que je traduis, que je résume en des termes tant soit peu lyriques. Mais comment parler froidement, quand il s’agit d’une gloire nationale, du vin de Bourgogne ? ”<sup>15</sup>

Le métier de vigneron fascine Colette. Elle voit le vin comme boisson vivante qui se prête volontiers à être traitée par l’homme:

« Vivant, sensible, susceptible, le vin fait amitié avec la main amie. »<sup>16</sup>

Colette décrit une cave bourguignonne en tant qu’un lieu magique:

“Autour de nous règnent les sons amortis, le calme et ce luxe suprême, bientôt inaccessible à notre existence : la lenteur réfléchie, la mesure. Au-dehors, la bise elle-même galope, la route se couvre d’automobiles, le téléphone grelotte sans trêve. Mais au chevet du vin cloîtré, le temps s’endort et peut-être que nous cessons, un moment, de vieillir.”<sup>17</sup>

Dans *Le Fanal bleu*, son autobiographie, elle décrit un voyage de Paris à Genève en passant par Grasse et les vignobles du Beaujolais et raconte comment elle a fait une rencontre avec les grands vins - en septembre 1947. A la fin de “*cet été furieux, interminable*” d’où allait naître un très grand millésime, Colette est à Odenas (Brouilly), au cuvage du château de la Chaize.

“Que pouvais-je réclamer de la vendange beaujolaise ? (...) Les grandes portes rabattues, le Cru semblait retiré à même une grotte et, de son haut plafond, il me jeta ensemble une chape glacée d’air immobile, la divine et boueuse odeur des raisins foulés et le bourdonnement de leur ébullition. Cent mètres de voûtes s’étoilaient de lampes, les cuves rejetaient par-dessus leurs bords les baves roses en longs festons : l’âme du vin nouveau, lourde, à peine née, impure, se mariait à la vapeur de chevaux mouillés.”<sup>18</sup>

Dans ce recueil de souvenirs que Colette envisageait comme journal on la retrouve âgée, mais pleine d’énergie et courageuse, faisant face à la vieillesse : « Que nos sens s’émoussent par l’effet de l’âge, il ne faut pas nous en effrayer plus que de raison. »<sup>19</sup>

La vivacité de son style relève de sa vitalité, de sa sensualité tant de fois accentuée par ses autobiographes, dernièrement par Julia Kristeva. Il est indiscutable que la « singularité » qui est à la base de chaque génie, chez Colette, dans son oeuvre, elle prend ses sources dans son épicurisme, voire hédonisme, qui lui dicte : « Emplis donc, vin, ce verre que je tends. »<sup>20</sup> Or, en bonne Française, elle a le sens du rationnel, ce qui caractérise aussi son écriture :

---

<sup>14</sup> *Prisons et paradis*, in : *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris : Robert Laffont, 1989, 987.

<sup>15</sup> *Prisons et paradis*, in : *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris : Robert Laffont, 1989, p.1002.

<sup>16</sup> *ibid.*, p. 2003.

<sup>17</sup> *ibid.*, p. 1002.

<sup>18</sup> *Le fanal bleu*. Paris : Fayard 1949, p. 43-44.

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 5.

<sup>20</sup> *Prisons et paradis*, in : *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris : Robert Laffont, 1989, p.988.

« Bonnes études, d'où je me haussai à l'usage familial et discret du vin, non point avalé goulûment, mais mesuré dans des verres étroits, absorbé à gorgé espacées, réfléchies. »<sup>21</sup>

### **Literatura**

- COLETTE, *Les vrilles de la vigne*, in : *Colette*. :Paris : Robert Laffont, 1989  
[www.ebooksgratuits.com/html/colette\\_vrilles\\_de\\_la\\_vigne.html](http://www.ebooksgratuits.com/html/colette_vrilles_de_la_vigne.html).  
*Chéri*. Paris : Fayard, 1920.  
*Fin de chéri*. Paris : Fayard, 1931  
*Le blé en herbe*. Paris : Flammarion, 1969.  
*Le fanal bleu*. Paris : Fayard 1949.  
*La retraite sentimentale*. Paris : Mercure de France, 1960  
*Prisons et paradis*, in : *Récits-Romans-Souvenirs 1920-1940*. Paris : Robert Laffont, 1989.
- CASTILLO del, M., *Colette, une certaine France*. Paris : Stock, 1999.
- CHALON, J., *Colette, l'éternelle épprenti*. Paris : Flammarion, 1998.
- KRISTEVA, J., *Le Génie féminin, III, Colette*. Paris : Fayard, 2002.
- PICHOIS, C., *Colette*. Paris: Ed. De Fallois, 1999.

### ***Colette: The Shoots of Vine***

**Resumé:** *The article deals with the motive of vine and wine in Colette's literary works. While the vine symbolizez the force of nature, often very aggressive, the beverage is an inseparable part of the author's life; Colette's relation to wine consumption is a mark of her Epicureanism.*

**Key words:** *Colette, wine, vine, literature*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Květuše Kunešová, Ph.D., Ph.D., Univerzita Hradec Králové, Pedagogická fakulta, Oddělení francouzského jazyka a literatury, [kvetuse.kunesova@uhk.cz](mailto:kvetuse.kunesova@uhk.cz)**

---

<sup>21</sup> *ibid.*, p. 987



# WINO

## W WYBRANYCH CYTATACH Z POLSKIEJ LITERATURY PIĘKNEJ (BACHICZNEJ)

**Tadeusz Leczykiewicz**

**Abstrakt:** *Představujíc víno jako zdroj inspirace literárních děl, autor předkládá vybrané citáty z polské literatury. Ty představují víno jako faktor vzbuzující reflexi i melancholii či romantické pocity. Také ale zdroj zdraví, dobré nálady, radosti, veselosti, svobody a potěšení ze života, vedoucí také k zapomnění.*

**Klíčová slova:** *polská literatura, polská poezie a próza, literární citáty, víno, savoir-boire*

Symbolika wina - wyzwolona przez jego fenomen multikulturowy (interkulturowy) - uzewnętrznia się nie tylko w historii, czy ludowej twórczości (przysłowia, pieśni, muzyka) narodów, ale także w inspiracji człowieka we wszystkich sferach jego działalności społeczno-zawodowej.

Niektórzy ludzie potrafią na tyle rozbudzić swoje zmysły (wzrok, węch i smak), że łatwo odbierają bodźce płynące z wina. Zdolność do ich analizowania i reagowania na nie pozwala im stać się albo koneserami smakującymi wino, albo nawet jego znawcami - enologami.<sup>1</sup> U innych wino bardziej pobudza wyobraźnię artystyczną, która inspiruje działalność twórczą. Dzieje się tak dlatego, że odkrywają całą prawdę towarzyszącą temu trunkowi, odnoszącą się nie tylko do korzyści płynących z picia tego napoju dla zdrowia człowieka, ale także wynikającą z faktu, że wino jest źródłem dobrego nastroju, radości, wesołości, swobody, luzu i zadowolenia z życia, choć niekiedy może prowadzić nawet do zatracenia.

Przytoczona przez organizatorów konferencji znana w kulturze śródziemnomorskiej triada: *chleb, oliwa, wino* podkreśla znaczenie wina jako elementu diety ludzi tego regionu. Za polskim prozaikiem i tłumaczem literatury Eugeniuszem Kabatcem można przytoczyć inną triadę: *chleb, wino, dobre słowo*. [4] Podkreśla ona znaczenie wina w relacjach międzyludzkich, jakże mocno kształtowanych przez rozmowę. Inny pogląd na tą sprawę prezentuje Krzysztof Kowalski. Odwołuje się on do jeszcze innej triady, która już przed tysiącami lat narodziła się w załazku cywilizowanego świata - w Europie. Była ona skierowana ku bóstwu dwojga imion: *Pieniądz i Zysk*, którego towarzyszką była *Jakość*, a za którymi tren niosły *Umiar i Dobry Smak*. Nic więc dziwnego, że - jak pisze Krzysztof Kowalski - to właśnie do tej specyficznej triady, odwołującej się do handlu (biznesu) oraz jakości biznesu i życia towarzyskiego dołączyło właśnie *Wino*. [6]

Oczywiste jest, że wino coraz częściej staje się istotnym elementem kontaktów międzyludzkich, uroczystości rodzinnych, czy spotkań towarzyskich. Przede wszystkim kojarzone jest bowiem z biesiadami. Klarowność, piękno kolorów oraz jakże

---

<sup>1</sup> Enologia (z gr.: *oínos* = wino + *lógos* = nauka) - dział nauki zajmujący się kwestiami związanymi z produkcją wina. Obejmuje m.in. uprawę winorośli, sposoby określania składu poszczególnych gatunków wina, produkcję, sposoby przechowywania, zasady degustacji. W niektórych krajach (np. we Francji czy Chile) enologia jest przedmiotem studiów na uczelniach.

W Polsce nie ma odrębnego kierunku studiów - enologii. Można ją jednak studiować w ramach fakultetu na Wydziale Farmacji Uniwersytetu Jagiellońskiego, który od 2004 r. posiada nawet własną winnicę w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym UJ w Łazach koło Bochni. Inna z krakowskich uczelni, Uniwersytet Rolniczy (dawna Akademia Rolnicza), również mająca własną winnicę, chce uruchomić pierwszy w Polsce kierunek enologii kształcący specjalistów od produkcji wina.

wyrafinowane zapachy i smaki powodują, że wino nie tylko podkreśla smak potraw serwowanych na stół. Będąc „intelektualnym” do nich dodatkiem, daje radość życia i przywołuje dobre myśli, a te sprawiają, że chętniej posługujemy się dobrym słowem w trakcie rozmów z członkami rodziny lub przyjaciółmi. To łączenie spożywania posiłku z rozmowami, w czym dobre wino miało i nadal ma szczególne znaczenie, powoduje, że znana powszechnie łacińska lokucja „*In vino veritas, in aqua sanitas*”, interpretowana dosłownie jako „*W winie prawda, w wodzie zdrowie*”, nabiera drugiego znaczenia - jako „rozwiązywanie się biesiadnego języka” [4], ponieważ „wino powoduje u ludzi chęć mówienia prawdy, bycia szczerym.” [14]

Z winem kojarzą się już nie tylko mity i rytuały, które najwcześniej pojawiły się w kulturze człowieka, biesiady czy obrzędy wynoszące je nawet na ołtarze (np. w liturgii chrześcijańskiej), ale także bardziej wyrafinowane sytuacje. Jakże często wino staje się bowiem elementem kontaktów biznesowych, podkreślającym np. zakończenie negocjacji handlowych, wieńczącym zawarcie transakcji i podpisanie umowy (kontraktu). Powszechnie uznawane w relacjach biznesowych i towarzyskich wymogi dotyczące *savoir-vivre*'u uzupełniły zasady postępowania zgodnie z *savoir-boire*'em<sup>2</sup>. Dlatego Polacy chętnie zaczęli opanowywać i stosować w praktyce sztukę obycia i smakowania wina, której istotą jest radość płynąca z połączenia dobrego nastroju oraz zmysłowych i duchowych przeżyć.

Historia ludzkości, uzewnętrzniona m.in. w kulturze i sztuce, wiąże się z wyobraźnią i fantazją człowieka. Zainspirowane pięknem koloru, zapachem oraz smakiem płynącym ze spożywanych potraw i wina, uzewnętrzniały się z jednej strony w bardzo praktycznych rezultatach działalności człowieka, a drugiej - w rzeczach nadzwyczajnych, wykraczających poza przeciętność. Wyobraźnia i fantazja wyzwalały bowiem w ludziach nowe możliwości i pobudzały ich do działań szczególnych. [4]

Wino stało się również inspiracją dla ludzkich marzeń o życiu duchowym. Dlatego tak często znajdowało i nadal znajduje wyraz w utworach literackich, w których piękne słowo nadaje winu nie tylko poetycką, ale także filozoficzną moc. To właśnie dzięki niemu trafiamy do świata niezwykłych przeżyć duchowych, ożywiających nasze zmysły.

Mamy tego przykłady także w literaturze polskiej. Wielu spośród polskich poetów i pisarzy dało wyraz swojego stosunku do korzyści płynących ze spożywania wina. W swoich utworach literackich wyrażali pochwałę dobrego nastroju, radości i wesołości, romantyzmu i melancholii. Udzielali w nich także wskazówek jak - dzięki winu - poprawiać relacje z ludźmi oraz wznosić się na wyżyny intelektualne i artystyczne.

Wybrane i zaprezentowane w niniejszym opracowaniu cytaty literackie [3, 5, 7, 8, 12, 13] gloryfikują wino, wyrażając stosunek do korzyści płynących z jego spożywania (poprawa zdrowia, ożywianie zmysłów fizycznych, odczuwanie przyjemności płynącej z połączenia podekscytowania podniebienia, umysłu i serca). [6] Inne podkreślają wpływ wina na pobudzenie wyobraźni i fantazji człowieka oraz jego wznoszenie się na wyżyny aktywności intelektualnej i artystycznej. Są i takie cytaty, w których znajdziemy zachętę do poprawiania relacji międzyludzkich (zachęcające do nawiązywania i utrzymywania kontaktów rodzinnych i towarzyskich, zapraszające do towarzystwa, do biesiady połączonej ze smakowaniem wina). Niektóre cytaty podkreślają wpływ spożycia wina na przywoływanie dobrych myśli i posługiwanie się dobrym słowem, co ułatwia prowadzenie rozmów w dobrym towarzystwie. Autorzy innych cytatów wskazują na wpływ wina na pobudzanie marzeń o lepszym życiu

---

<sup>2</sup> Wyrażenie *savoir-boire* pochodzi z języka francuskiego i jest złożeniem dwóch czasowników w formie bezokolicznika: *savoir* znaczy *wiedzieć*, a *boire* - *żyć*. Stąd *savoir-boire* przetłumaczyć można jako sztuka picia, zachowania się „wobec butelki”.



duchowym (zachęcanie do przeżyć duchowych, wyzwalanie nastroju refleksji, romantyzmu i melancholii) oraz kształtowanie postaw człowieka wobec życia (poprawa nastroju, pochwała radości życia, wesołości i luzu).

*„Że dobrze myśleć o chlebie i wodzie,  
Bajali niegdyś mędrzy zapalczywi.  
Wierzył świat bajkom, lecz mądry po szkodzie,  
Teraz się błędom poznanym przeciwi.  
Już wstrzeźliwość nie jest teraz w modzie,  
Piją, jak drudzy, mędrcom prawdziwi.  
Miód dobrym myślom żywości udziela,  
Wino strapione serce rozwesela.”*

Ignacy Krasicki (1735-1801)  
*Monachomachia, czyli Wojna mnichów, pieśń III*

*„Dzbanie mój pisany,  
Dzbanie polewany,  
Bądź płacz, bądź żarty, bądź gorące wojny,  
Bądź miłość niesiesz albo sen spokojny,  
Jakokolwiek zwano  
Wino, co w cię lano:  
Przymkni się do nas, a daj się nachylić,  
Chciałbym twym darem gości swych posilić!”*

Jan Kochanowski - *Pieśni. Księgi pierwsze, Pieśń III*

*„Wino dowcip zaostrza, posiedla człowieka,  
Żołądkowi potrzebne i przyczynia wieka.  
Frasunek, myśli próżne wybija nam z głowy,  
Czemu żaden nie sprostą wymownymi słowy.  
Dni wesołych matką jest, dobrą myśl sprawuje,  
Winem głowa zagrzana kłopotu nie czuje.  
Nuży skąpstwo przemierzone, łakomstwo przekłete  
Od człowieka chciwego wnet winem odjęte.  
(...)  
Jeszcze coś więcej powiem, serca nas nabawi  
I z największego tchórza wnet rycerza sprawi.”*

Piotr Zbylitowski (1569-1649)  
*Rozmowa szlachcica polskiego z cudzoziemcem.  
Schadzka ziemianina*

*„Hulaj, pij, brodź w nektarze!  
Gdy choć kropla w pucharze  
Zakradnie ci się na dnie,  
Lej! Niech na serce spadnie!  
Niechaj pali, niech płonie,  
W serce wsiąknie, utonie  
Całą treścią pałącą,  
Aż mię całkiem owionie  
Taki żar, takie gorąco!  
Aż grzany ogniem wina  
Zapomnę choć w utudzie,*

*Że jest zimna dziewczyna  
I że są zimni ludzie.”*

Julian Korsak (1807-1855) - *Anakreontyki II*

*„A nam wina przynoście,  
Z wina dobra myśl roście;  
A frasunek podlany  
Taje by śnieg zagrzany!”*

Jan Kochanowski - *Pieśni, Księgi pierwsze, Pieśń XXIV*

*„Jeszcze mi wina nalej,  
sobie i mnie,  
jeszcze, jeszcze.  
Trzeba zapomnieć lata dobre i złe,  
zgubić je w szklance na dnie.  
Jeszcze mi wina nalej,  
pijmy bez słów,  
jeszcze, jeszcze.  
Trzeba zapomnieć tyle zdarzeń i snów,  
zgubić, by znaleźć je znów.”*

Agnieszka Osiecka (1936-1997) - *Nalej mi wina*

*„Wino ludzi rozwesela,  
Wino ludziom sił udziela.  
A kto wina nie chce,  
Niechaj wodę łąchce.”*

Franciszek Bohomolec (1720-1784) - *Pijacy*

*„Skoro się przytknie ręka do butelki,  
znika natychmiast smutek z serca wszelki!  
Wołajmyż tedy dzwoniąc kieliszkami:  
kurdesz, kurdesz nad kurdeszami! /bis  
(...)*

*Patrzcie! Jak dzielny skutek tego wina,  
Już się me serce weselić poczyna..  
Pod stół kieliszki, pijmy szklanicami,  
kurdesz, kurdesz nad kurdeszami! /bis”*

Franciszek Bohomolec – *Kurdesz*

*„Wino ze zwierciadłem są to takie rzeczy,  
Co każdy defekt wydadzą człowieczy:  
Zwierciadło twarzy wszystkie plamy wyda,  
Wino umysłu wadami zawstyda.”*

Wespazjan Kochowski (1633-1700) - *Wino i zwierciadło*

*„Ten mym zdaniem dobrze żyje,  
ten na długie lata godzi,  
kto pod miarę winko pije  
i piosnkami troski słodzi.  
Po szklaneczce do piosneczki,*

*po piosneczce do szklaneczki.*  
*Ustępuje wnet frasunek,*  
*znika serca utrapienie,*  
*skoro usta czują trunek,*  
*a uszy wesole pienie.*

*Po szklaneczce do piosneczki...*  
*Precz posepne mędrców czoła,*  
*naukom zły humor szkodzi.*  
*Milsza jest mądrość wesola,*  
*wino myśli dobre rodzi.*

*Po szklaneczce do piosneczki...*  
*Trudy rozkosz niech przeplata,*  
*umiejmy czas dobrze trawić,*  
*bodaj byśmy w setne lata,*  
*tak się mogli jak dziś bawić.*

*Po szklaneczce do piosneczki...*

Franciszek Bohomolec - *Pochwała wesolości*

*„Trunek nasze serca grzeje,*  
*przyjacielu w kielich lej.*  
*Prawda w winie nie istnieje,*  
*ale warto szukać jej.*  
*Barwa pięknie sklarowana,*  
*no i bukiet niby sen.*  
*Pijmy wino aż do rana,*  
*świt niech skończy wieczór ten.*  
*Wznoś toasty coraz częściej,*  
*osuszmy beczki dno.*  
*Może w winie pływa szczęście,*  
*może odnajdziemy go.”*

A. Horoszkiewicz

*„Każcie wina nalewać,*  
*Piwo niech ustąpi,*  
*Wino piją uczciwi,*  
*A piwo zaś skąpi.”*

(...)

*Wino zdrowe, choremu*  
*wnet bardzo dogodzi,*

(...)

*Wino mądrym uczyni*  
*choć też i prostaka,*  
*A głupiego przemieni*  
*w uczonego żaka.”*

(...)

*wino doda dobrej myśli.*

*kto się go napije.*

(...)

*Pijcie wino węgierskie,*  
*wnet tu zmądrzejecie,*

*napiwszy się raz,  
drugi, do tańca pójdziecie.*

*(...)*

*Każcie wina nalewać,  
doktora pewnego,  
uleczy to frasunek  
człowieka chorego.*

*Nadto jeszcze rozumu  
doda dowcipnego,  
z Korydona uczyni  
Platona mądrego.*

*Pijcie wino węgierskie,  
będziecie weseli,  
ustąpi wnet frasunek,  
jeśliście go mieli.*

*Wino serce rozgrzeje  
i mózgu przyczyni,  
a kto go zaś nie pija,  
bardzo sobie wini.*

*Winem dzisiaj swą młodość,  
bracia, utwierdzajmy,  
a szklankami pełnymi  
k sobie uderzajmy.”*

Henryk Oskar Kolberg  
- z krakowskich piosenek ludowych

*„Ducha dźierz zawsze w garści na wędzidle,  
Jak ognistego konia. Panuj słowom  
I gestom swoim, jak wódz szykom w bitwie,  
Ogień miej w żyłach, ale lód na głowie.  
Waż każde słowo jako kamień w ręce,  
Którym ugodzić masz w piersi słuchacza.  
Nie daj się porwać, a porywaj innych.  
Bądź jak mróz trzeźwy, by inni szaleli.  
Sobie bądź źródłem, byś innym był winem.”*

Leopold Staff (1878-1957) - *Igrzysko*

Wino zawsze działało i nadal działa na ludzi w specyficzny sposób. Dość powszechna jest opinia, że człowiek wytwarza wino przede wszystkim po to, aby spotykać się w gronie rodzinnym, z osobami ukochanymi i przyjaciółmi. Wino, coraz chętniej pite podczas tych spotkań sprawia, że zwalniamy w pośpiechu codziennych spraw, łagodniejemy, stajemy się weselsi i bardziej rozmowni. Za Włochami można zatem powtórzyć, że stół służy „*per bere bene e mangiare sano*”, co oznacza, że nasze jedzenie wzmocnione winem ma służyć zdrowiu oraz stymulowaniu wesołego i szczęśliwego życia. [4]

Nastrój luzu, refleksji i melancholii, w który wprowadza nas wino, sprzyja m.in. rozwojowi literatury. Doceniając znaczenie tego trunku dla człowieka, ludzkiej cywilizacji i kultury, wielu poetów i pisarzy dawało w swej twórczości wyraz szczególnego stosunku do wina, pisząc o nim całe dzieła, albo tylko przywołując je we fragmentach poezji lub prozy. Tak też czynili polscy poeci i pisarze, czego dowodem są choćby - zaprezentowane w niniejszym opracowaniu - cytaty zaczerpnięte z antologii bachicznej, opiewającej m.in. wino.

## Literatura

- CASAMAYOR, P., *Wino*, Hachette, Warszawa 2008.
- CHWALBA, A., *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2008 r.
- HERTZ, P. (red.), Kopaliński W. (red.), *Księga cytatów z polskiej literatury pięknej*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 1975.
- KABAC, E., *Vinum - sacrum et profanum*, Wydawnictwo Iskry, Warszawa 2003.
- KOWALSKI, K., *Kazania Dionizyjskie*, Wydawnictwo Trio, Warszawa 2007.
- KOWALSKI, K. (red.), *Wino - poradnik*, dodatek do dziennika „Rzeczpospolita“, październik 2007.
- KOWALSKI, K. (red.), NOWACKA-ISAKSSON, A., URBAŃSKI, K., STANISŁAWSKA, A., *Wino - poradnik*, dodatek do dziennika „Rzeczpospolita“, listopad 2008.
- Mowy i przemówienia na każdą okazję wraz z zarysem retoryki*, Wydawnictwo PRIMATH, Warszawa 1999.
- Praca zbiorowa, *Wina świata*, Wydawnictwo Hachette Live Polska sp. z o.o. „Wiedza i Życie”, Warszawa 2007.
- SZYMANDERSKA, H., *Na polskim stole. Przepisy i tradycje szlacheckie*, Świat Książki, Warszawa 2005.
- TUWIM, J., *Nalej mi wina*, Wydawnictwo Iskry, Warszawa 2003.
- TUWIM, J., *Polski słownik pijacki*, Prószyński i S-ka S.A., Warszawa 2008.
- TUWIM, J., *Polski słownik pijacki. Antologia bachiczna*, Agencja Wydawnicza Ad Oculus, Warszawa-Rzeszów 2009.
- [http://pl.wiktionary.org/wiki/in\\_vino\\_veritas](http://pl.wiktionary.org/wiki/in_vino_veritas)

### *Wine in selected quotations from polish literature*

**Resumé:** *Treating wine as a source of inspiration for literary works, the paper invokes selected quotations from Polish literature. They present wine as a factor inviting reflection and causing melancholy as well as romantic emotions. In these quotations wine is portrayed as a source of health, good spirit, joy, happiness, freedom, relaxation and content with life, leading even to oblivion.*

**Key words:** *Polish literature, Polish poetry and prose, literary quotations, wine, savoir-boire*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Tadeusz Leczykiewicz, prof. nadzw. dr hab. inż., Wyższa Szkoła Bankowa w Poznaniu, Wydział Finansów i Bankowości, Katedra Organizacji i Zarządzania, al. Niepodległości 2, 61-874 POZNAŃ; POLSKA, tleczykiewicz@wp.pl, tadeusz.leczykiewicz@wsb.poznan.pl**

# CESTY K ROZVOJI – OD VÍNA KE SPOLUPRÁCI

Jiří Lešingr

**Abstrakt:** Předložený článek je zaměřen na roli vína v pracovním životě. Autor se přitom koncentruje na oblast kreativity, rozvoje a aktivizace pracovníků a jejich vzájemnou komunikaci a spolupráci. Článek je zpracován formou otázek, odpovědí a úvah autora k danému tématu. Autor zde spojuje formální úroveň práce v podniku, která je potřebná pro utváření morálních zásad a posilování disciplíny, s neformální úrovní, která výrazně ovlivňuje pracovní vztahy.

**Klíčová slova:** víno, práce, podnik, formální a neformální úroveň, pracovní vztahy, spolupráce, kreativita, aktivizace pracovníků, komunikace, spolupráce.

## Úvod

Praktické zkušenosti a příklady ukazují, že nejlepší nápady se rodí u právě u sklenky vína. Víno je již po staletí spojováno s oslavami, s dárky, s jídlem, s relaxací, klidným a příjemným večerem a s volným časem. Víno je také jeden z nejčastěji používaných nápojů ve filmech (Bobule, Víno roku, Dobrý ročník) a pohádkách (Červená karkulka) a vyskytuje se také v bajkách (Jean de la Fontaine – bajka Lišák a hrozny). Již dávno se však stalo také nápojem, který je předmětem zájmu mnoha podnikatelů, ať je již jejich přímým živobytím, prostředkem k relaxaci či k budování pracovních vztahů. Víno spojuje lidi a vytváří vztahy na místní i mezinárodní úrovni. Předložený článek autor staví na jednoduchosti, dílčích bodech a konkrétních otázkách k zamyšlení, na které autor v příspěvku odpovídá.

## Kde se poprvé objevilo víno?

Dostupné prameny uvádí<sup>1</sup>, že vinná réva je jednou z nejstarších rostlin, neboť je prokázáno, že rostla již před 150 000 000 lety, v období druhohor. Podrobnějšími studii se lidé zabývali v okolí Kaspického moře před 19 000 lety a vzniklo tak vinařství, poskytující vědecký základ tohoto oblíbeného celosvětového zájmu. Na území dnešního Íránu, Afgánistánu, ale i ve výhodní Číně, se pěstovala vinná réva před 6 000 lety, a kolem roku 3500 před naším letopočtem bylo již vinařství na vysoké úrovni v Asýrii, Babylonu či v Egyptě, kde podle hieroglyfických záznamů pěstovali faraónové až 8 druhů vína.<sup>2</sup> Semena vinné révy byla dokonce nalezena v egyptských hrobkách starých přibližně 5 000 let. Z Kréty a starého Řecka se vinařství postupně rozšířilo dále do Itálie, Španělska a Černomoří. Fénicičané zakládali rozsáhlé vinice v severní Africe, Římané pak šířili víno dále po Evropě. Rozkvět byl zaznamenán roku 2700 před naším letopočtem, když faraón Tutanchámon pozvedl úroveň výroby a podávání vína.<sup>3</sup>

Podle biblické tradice je Noe prvním člověkem, který začal pěstovat vinnou révu. Po sedmi měsících a sedmnácti dnech plavby na arše přistál se svou ženou a syny u hory Ararat, v oblasti Zakavkazska, dnešní Gruzie (pojmenování „víno“ pochází z gruzínského slova „gvino“)<sup>4</sup>. Jednoho dne našel mezi kmeny, ze kterých byla postavena archa, pnoucí rostlinu.

<sup>1</sup> *Historie vína* [online]. 2009 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.zameckesklepky.cz/data.php?s=wine&c=vino2□=cs>>.

<sup>2</sup> HAIDLER, Jaroslav. *Stručná historie vína* [online]. 2009 [cit. 2009-07-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.revprirody.cz/data/0306/vino.htm>>.

<sup>3</sup> *Stručné dějiny alkoholu* [online]. 2008, 6.11.2008 [cit. 2009-07-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.ambyry.cz/clanky/strucne-dejiny-alkoholu/tisk-2.html>>.

<sup>4</sup> HAIDLER, Jaroslav. *Stručná historie vína* [online]. 2009 [cit. 2009-07-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.revprirody.cz/data/0306/vino.htm>>.

Zasadil ji do země a po čase rostlina vydala první plody. Noe tyto plody uložil do džberu. Za několik dnů ho čekalo velké překvapení. Místo hroznů ve džberu našel lahodný mok, po němž mu bylo příjemně na těle i na duši.

V řecké mytologii se hroznová šťáva používala při obřadech a za jeho objevitele byl považován bůh Dionýsos (syn boha Dia); jiných zemích byl známý jako Bakchus, Lyanos, Bassareus. Legenda praví, že Dionýsos, měl přítele Ampela, který zemřel po pádu ze splašeného býka. Dionýsos pro svého druha velmi truchlil, a tak se nad ním jeho otec Zeus slitoval a proměnil Ampela v keřík vinné révy.

Ve starověkém Římě se malovaly révové hrozny na zdi zahrad jako symbol úrody a plodnosti. Konzumace hroznů a šťavy z nich se tam pokládala za důležitou pro ženskou i mužskou plodnost a taky pro stimulaci duševních sil.<sup>5</sup>

### **Jaká je role vína v křesťanství a proč je víno symbolem Krista?**

Vinná réva je mimo jiné symbolem Krista a křesťanské víry. Mystický vinný lis je názorně vyjádřen ve středověké symbolice, kdy Kristus klečí před lisem, jehož kád' má zachytit jeho krev. Zázrak vína je předobrazem duše, což nejlépe symbolicky vystihuje tzv. zázrak proměny neboli transsubstanciacie v křesťanské mši svaté, kde při eucharistii za slov Kristových<sup>6</sup>: „*Veźmĕte a jezte z toho všichni: Toto je moje tělo, které se za vás vydává.*“ a dále „*Veźmĕte a pijte z něho všichni: Toto je kalich mé krve, která se prolévá za vás a za všechny na odpuštění hříchů. Toto je smlouva nová a věčná. To konejte na mou památku.*“ dochází k proměně chleba a vína v Tělo a Krev Kristovu. Katolická církev používá k tomuto účelu výhradně tzv. mešní víno. Ve střední Evropě mají právo vyrábět mešní víno pouze Arcibiskupské vinné sklepy v Kroměříži. Toto privilegium jim udělil král český a císař římský Karel IV, za jehož vlády došlo k základnímu rozvoji pěstování vinné révy a výroby vína na území Čech a Moravy.<sup>7</sup>

### **Proč je dobré pít víno?**

Třemi slovy řečeno – protože je zdravé. Již Louis Pasteur (1822 – 1895, francouzský chemik, biolog, lékař a jeden z nejvýznamnějších vědců 19. století a zakladatel nových vědeckých oborů - stereochemie, mikrobiologie a imunologie, objevitel vakcín proti sněti slezinné a vzteklině) v roce 1865 označil víno za nejzdravější a nejhygieničtější ze všech nápojů, protože kyselost a obsahem alkoholu zabraňuje tvorbě choroboplodných zárodků a má protizánětlivé a antibiotické účinky. Dále autor uvádí důvody, proč je dobré pít víno<sup>8</sup> a dále popisuje vliv vína na lidské orgány<sup>9</sup>.

🍷 Střídmé každodenní pití malého množství vína je podle mnoha tuzemských i zahraničních lékařských výzkumů významnou **prevencí řady civilizačních chorob**. Odborníci se shodují, že za umírněné množství lze považovat 3 až 4 dl vína denně pro muže, u žen pak zhruba polovinu tohoto objemu, neboť ženy mají podstatně nižší aktivitu alkohol dehydrogenázy (tj. enzym, který zajišťuje metabolismus alkoholu v organismu).










<sup>5</sup> *Historie vína* [online]. 2009 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.zameckeskley.cz/data.php?s=wine&c=vino2□=cs>>.

<sup>6</sup> *Kancionál : Společný zpěvník českých a moravských diecézí* . 5. rozš. vyd. Praha : Zvon, 1994. 718 s. ISBN 80-7113-096-6. s. 60-61

<sup>7</sup> *Stručné dějiny alkoholu* [online]. 2008 , 6.11.2008 [cit. 2009-07-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.ambry.cz/clanky/strucne-dejiny-alkoholu/tisk-2.html>>.

<sup>8</sup> ŠEDÝ, Pavel. Víno a zdraví se vzájemně doplňují : Neřinčí sobotník vám ukáže deset důvodů k pravidelnému a střídmému pití vína. Přesvědčí vás?. *FinExper.cz* [online]. 2006 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.finexpert.cz/default.aspx?section=17&server=1&article=18086>>.

<sup>9</sup> Víno jako lék - vliv vína na lidské orgány. *Víno a zdraví* [online]. 2003-2004 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <[http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv\\_vina\\_na\\_lidske\\_organy](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv_vina_na_lidske_organy)>.

- 
 Jednou z **příznivě působících látek vína je resveratrol**, který patří mezi látky polyfenolické povahy. Resveratrol se vinné révě se vyskytuje přirozeně a rostlina se jím brání proti patogenům. Ve srovnání se zahraničními víny vyšla v analýzách výborně moravská bílá vína, která s průměrným obsahem 600 mg/l převýšila své konkurenty asi 2,5krát. Jedna sklenka červeného vína přitom obsahuje přibližně 0,6 mg resveratrolu.
- 
**Stárnutí – Víno zpomaluje stárnutí.** Fenolická látka *resveratrol* zpomaluje poškození organismu spojené se stárnutím. Lék s touto látkou, která je obsažena také ve víně by mohl pomoci zpomalovat stárnutí lidí. Příčinou stárnutí buněk a jejich ničení jsou volné radikály, které vznikají při energetických přeměnách v buňkách. Resveratrol jako účinný antioxidant je zneškodňuje a brání v jejich tvorbě. Současné výzkumy prokazují zásadní vliv resveratrolu na zpomalení změny DNA způsobené stárnutím u kvasinek, hmyzu a myši. Jak vysoký účinek bude mít resveratrol na lidské buňky bude předmětem dalšího bádání.
- 
 Opakované studie prokázaly, že pravidelný příjem malého množství alkoholu **snižuje riziko kardiovaskulárního postižení, zejména projevy ischemické choroby srdeční**, o 20 až 45 %. Významně klesá i výskyt mozkových cévních příhod, projevů aterosklerotického postižení periferních tepen a oddalují se i komplikace při cukrovce druhého typu. Příznivý účinek vysvětlují odborníci mimo jiné zvýšením koncentrace tzv. „hodného“ cholesterolu v krevní plazmě či působením na zánětlivé cytokiny.
- 
 Z pohledu onkologa lze i přes nutné další výzkumy doporučit ženám po přechodu pravidelné přiměřené dávky vína, především červeného. Spolu s příznivými účinky alkoholu na srdečně-cévní systém se zde mohou uplatnit fytoestrogenní látky, tedy zejména resveratrol, jako **přirozená náhrada poklesu pohlavních hormonů pro prevenci osteoporózy**. Velmi pravděpodobně látka rovněž **blokuje buněčné změny, které vedou k rakovině v orgánech**, funkčně závislých na hormonech.
- 
**Pohlavní orgány – Víno pozitivně ovlivňuje plodnost.** Podle nejnovějších výzkumů mírná konzumace vína zvyšuje ženám šanci počít dítě. Konzumace vína snižuje riziko vzniku infekčních onemocnění způsobujících sterilitu. Podle zahraničních studií znamenala pro ženy sklenka vína denně významný **pokles rizika karcinomu vaječníků** a měla nejpozitivnější vliv na **plodnost**.
- 
 Již Hippokrates zařadil 400 let před naším letopočtem víno mezi vhodné léky **při poruchách spánku, srdeční činnosti a bolestech hlavy**. Kulturní pití malých dávek vína má bezesporu **pozitivní vliv také na lidskou sexualitu**. Víno působí příznivě u mužů i žen a v případě potíží je akceptováno jako lék daleko příznivěji než antidepressiva či lokální anestetika.
- 
 Tuzemská vína neobsahovala podle výzkumné pilotní studie, provedené v roce 2004, **žádné stanovitelné množství mykotoxinů typu ochratoxinů A (OTA)**. Evropská komise po zhodnocení zdravotních rizik, která byla patrná zejména ve Středomoří, stanovila v roce 2005 limit obsahu OTA na 2 µg v 1 kg hroznů, hroznové šťávy, moštů nebo vína.
- 
**Srdce - Vínem lze předejít opakovanému infarktu.** Dobře vybrané víno je ideálním doplňkem a nápojem k jídlu. Louis Pasteur tvrdil, že jídlo bez vína je jako den bez slunce. Víno nejen příznivě ovlivňuje **metabolismus tuků**, ale jeho konzumace při večeři zaručuje 24hodinovou **ochranu proti infarktu**.
- 
**Plice - Víno chrání plíce.** Flavonoidy obsažené ve víně pomáhají chránit plicní tkáň. Látka resveratrol snižuje úroveň škodlivých chemikálií v plicích, které vyvolávají onemocnění chronickou bronchitidou a rozedmou plic. Umírněné pití alkoholu spolu s vyváženou stravou mohou snížit riziko zápalu plic. Látka resveratrol ničí tvorbu interleukinu 8, který zápal plic vyvolává.



- Žaludek a trávicí trakt - Víno zlepšuje činnost žaludku a trávicího traktu.** Třísloviny ve víně povzbuzují trávení, napravují poškození sliznice trávicího traktu a mají antibakteriální účinky. Zejména červené víno ničí bakterie způsobující infekce zažívacího traktu a chrání tak před onemocněním ze stravy, například před salmonelózami. Látky katechin a quercetin mají významný podíl na snížení vzniku rakoviny zažívacího traktu.
- Tělesná hmotnost – Víno podporuje spalování tuků.** Umírněnou konzumací vína lze také docílit váhového úbytku. Vědci tento vliv vysvětlují nízkým obsahem kalorií ve víně, které se místo ukládání ve formě tuku mají tendenci okamžitě spalovat. Alkohol usnadňuje trávení tuků a dalších látek nerozpustných ve vodě. Mírná konzumace vína je vhodná také při dietě. Při výběru je lépe upřednostnit vína s nižším obsahem alkoholu. Nadměrným přísunem alkoholu tělo získává velké množství energie, kterou jinak získává spalováním přebytečného tuku.
- Nervový systém – Víno působí blahodárně na nervový systém.** Resveratrol, vytváří v mozku enzym regenerující nervová poškození. Lidem, kteří umírněně pijí víno, hrozí menší riziko postižení demencí a Alzheimerovou chorobou. Ochrannými látkami ve víně jsou flavonoidy (fungují jako antioxidanty), které jsou obsaženy obzvláště ve víně červeném, až 4 g na 1 l. Pitím vína se lze ubránit řadě virových onemocnění, které mimo jiné způsobuje i zánět mozkových blan. Podle studií víno redukuje stárnoucí proces mozkových funkcí, zvyšuje intelektuální výkonnost, rozvíjí kreativitu a fantazii, zvyšuje přítok krve a přísun kyslíku do mozku. Alkohol obsažený ve víně má na nervový systém povzbudivý účinek, zbavuje únavy a stresu, navozuje pocit pohody a dodává chuť k činnosti. Zvyšuje koncentraci serotonu, látky z centrálního nervového systému řídící náladu a pocity.
- Imunitní systém – Víno má účinky antivirální a antibakteriální.** Přesto, že alkohol v těle má podle provedených výzkumů imunitní systém potlačovat, v případě konzumace vína se žádné podobné účinky neprokázaly. Činnost bílých krvinek, které v těle bojují s infekcí konzumace vína neomezují. Díky obsahu tříslovin na rozdíl od jiných alkoholických nápojů je funkce imunitního systému podporována. Látky obsažené ve víně pomáhají redukovat životaschopnost staphylokoků, detoxikují bakterie, bakteriální jedy a viry. Vínem se lze preventivně chránit před napadením virového onemocnění chřipky. Především červené víno ničí bakterie způsobující infekce zažívacího traktu. To znamená, že chrání před průjmovým onemocněním ze stravy, například salmonelózami.
- Rakovina – Víno má antimutagenní účinky.** Ochrana před zhoubným bujením buněk je přičítána látce resveratrol, který potlačuje vznik karcinogenů. Významný protinádorový účinek byl zaznamenán u rakoviny prsu, prostaty, plic, jater, střev, kůže a zhoubného bujení krvevorných buněk. Pozitivní účinek byl také prokázán u prevence před poškozením jater při léčbě chemoterapií.
- Cukrovka – Víno snižuje riziko dědičné cukrovky.** Dlouhodobý výzkum Harvardské univerzity prokázal, že pravidelné a mírné pití vína snížilo u sledované skupiny riziko rozvoje dědičné cukrovky téměř o 60 % oproti abstinentům nebo příležitostním konzumentům vína. Zvýšenou pravděpodobnost vzniku cukrovky až o 150 % mají osoby konzumující denně zhruba 30 g alkoholu. U diabetiků je mírná konzumace vína také doporučována.
- Zrak – Vín snižuje riziko věkového stárnutí oční sítnice.**
- Křečové žíly – Víno snižuje riziko tvorby křečových žil.**
- Plet' – Víno zpomaluje lokální záněty na pleti, posiluje průběh hojení ran a působí adstringentně.**

## Co je to francouzský paradox?

Francie, patří k zemím západního životního stylu, kde se navzdory konzumaci potravin s vysokým podílem tuků a sacharidů, kouření a nedostatečného pohybu vyskytuje nejnižší úmrtnost na srdeční onemocnění. Jedná se o paradox způsobený každodenním pitím vína spolu se stravou bohatou na vitamíny. Podobně je na tom Itálie a ostatní země s vysokou spotřebou vína.<sup>10</sup>

## Kdy víno nepít?

Dospělý člověk by měl vypít litr vína za týden, což představuje 1,5 dl vína k obědu. Tato dávka nevede k alkoholismu. Nežádoucí je však pít vína na lačný žaludek či před spaním. V noci dochází k hypoglykémii a zároveň se uvolňuje velké množství energie, která se nemůže ve spánku spotřebovat. Tím je pak namáháno srdce. Je dobré uvědomit si a vědět, že k vínu patří strava bohatá na vitamíny, hlavně vitamín C. Alkohol vyplavuje vitamíny z krve, a proto, kdo pije víno pravidelně, měl by jíst větší množství zeleniny a ovoce. Zásadou při pití vína je tedy harmonie jídla a vína.

## Jaká je role vína při budování pracovních vztahů?

V pracovní oblasti můžeme často slyšet, že vše je jen o lidech. Nejvíce si tuto pravdu uvědomujeme v momentě, kdy něco nefunguje tak, jak bychom si představovali. Tato skutečnost je pro nás citelnější, jsme-li ve vedoucí pozici, nejvíce pak v případě, kdy jsme vlastníky.

Ve vztahu ke spolupracovníkům (zaměstnancům) autor klade důraz na motivaci, optimální výkonnost, komunikativnost, pracovitost, schopnost organizace a plánování práce v čase, věrnost značce a firmě, vzájemnou důvěru (zaměstnanec-zaměstnavatel, šéf-spolupracovník), zodpovědnost a spolehlivost spolupracovníků.

V pracovní oblasti, předpokládejme v podniku, můžeme mluvit o dvojí úrovni pracovních vztahů, a to formální a neformální úrovni. Velmi zjednodušeně můžeme říci, že formální úroveň je nezbytná pro utváření morálních zásad a posilování disciplíny; neformální úroveň pak výrazně ovlivňuje pracovní vztahy a posiluje komunikaci. V podniku je žádoucí optimální souhra obou úrovní.

Zajímavým příkladem pracovního života a kombinaci budování formálních i neformálních vztahů ze světa je Jižní Korea, která je pouze o čtvrtinu větší, než Česká republika, přesto je v současnosti 13. nejsilnější ekonomikou světa s hrubým domácím produktem 5krát vyšším, než ten český.<sup>11</sup>

*„...Naší kulturou je business. Nechodíme do divadla, neužíváme si volného času; nikdo nás to nenaučil. Žijeme ze dne na den jen pro práci a jsme pod neustálým tlakem,“ stěžuje si soulský právník Yoon Chung-il. Jeho slova potvrzuje i učitelka korejštiny na univerzitě Sungkyunkwan Jang Hye-ri. „Pokud jsem zrovna nepřednášela, nebo se nepřipravovala na další hodiny, neměla jsem pořádně co dělat. Kamarádi zaměstnaní u velkých firem pracovali do noci a pak šli pít s kolegy z práce. Tak jsem si našla druhé zaměstnání. Po škole chodím vyrábět tradiční korejský papír,“ vysvětluje Jang. Další statistika OECD jen potvrzuje výše uvedené. Jihokorejci ročně odpracují 2357 hodin – zdaleka nejvíce ze všech. Od druhých Řeků je odděluje třiset hodinová propast. Třetí Češi stráví v práci o 350 hodin, tedy o celé dva týdny, během nichž by pracovali 24 hodin denně, méně. A v porovnání s posledními*

<sup>10</sup> Víno jako lék - vliv vína na lidské orgány. *Víno a zdraví* [online]. 2003-2004 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <[http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv\\_vina\\_na\\_lidske\\_organy](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv_vina_na_lidske_organy)>.

<sup>11</sup> VLNAS, Martin. *Tahle země není pro líný : Jižní Korea "Zpravodaj Dálného východu"* [online]. 2008, 23.1.2009 [cit. 2009-07-08]. Dostupný z WWW: <<http://zpravy.jiznikorea.eu/post/Tahle-zeme-neni-pro-liny.aspx>>. OECD Factbook 2008 (data z roku 2006).

*Holandany Korejci napracují ročně dokonce o 40 dní více. Přesto je to současné korejské hlavě státu málo. „Chceme-li dosáhnout vytyčených cílů, musí být mladá generace ještě pracovitější a businessmani ještě ambicióznější,“ nechal se slyšet Lee Myung-bak během únorového inauguračního projevu. U podniků nad 250 zaměstnanců tvořících páteř korejské ekonomiky mají přitom Korejci druhou nejvyšší produktivitu na světě. Podle řady výzkumů stojí národ na pokraji kolapsu už teď. Jižní Korea má nejvyšší sebevražednost ze všech vyspělých zemí a „gwarosa“ (korejský výraz pro „smrt z přepracování“) se v médiích skloňuje stále častěji stejně jako nadměrné pití alkoholu. Opíjet se Korejci chodí zásadně v pracovním kolektivu.“<sup>12</sup>*

Zvyk, kdy zaměstnanci velkých firem pracují do noci a pak jdou s kolegy pít, je faktem, který je pro Jižní Koreu typický. Je třeba zdůraznit, že odmítnutí zúčastnit se akce po práci je ostatními členy přijato zpravidla negativně a na nezúčastněného je nahlíženo jako na někoho, kdo se, jak bychom řekli, straní kolektivu.

Víno je nápoj často volený u příležitosti pracovních večeří a oslav, při kterém lidé odkládají „roucho formálnosti“ a atmosféra se uvolňuje, což příznivě ovlivňuje budování vztahů.

V pracovní oblasti a podnikatelské sféře je typické, že firmy i jiné organizace realizují každoročně alespoň jednu společenskou akci, na kterou jsou pozváni nejen spolupracovníci a jejich partneři, ale také obchodní partneři. Může se jednat například o vánoční večírek, sportovní den, dětský den, den otevřených dveří.

Akce, dle uvedených příkladů i další, jsou ideálním místem pro budování obchodních vztahů, rozvoj nových nápadů a kreativity, myšlenek a vytváření nových dohod. Důvodem je zejména přátelská atmosféra, nejlépe pak mimo běžné pracovní prostředí.

### **Je víno dobrým prostředkem k tvorbě nápadů?**

Ano. Jak je uvedeno výše, víno redukuje stárnoucí proces mozkových funkcí, zvyšuje intelektuální výkonnost, rozvíjí kreativitu a fantazii, zvyšuje přítok krve a přísun kyslíku do mozku. Alkohol obsažený ve víně má na nervový systém povzbudivý účinek, zbavuje únavy a stresu, navozuje pocit pohody a dodává chuť k činnosti. Zvyšuje koncentraci serotinu, látky z centrálního nervového systému řídící náladu a pocity.<sup>13</sup> Na základě uvedených poznatků lze konstatovat, že víno je nejen zdraví prospěšné, ale také podporuje tvorbu nápadů.

### **Jakou roli hraje víno při práci a podnikání?**

Jednou ze stálých otázek zaměstnavatelů a vedoucích pracovníků je: „Co udělat, aby byli zaměstnanci výkonnější a zodpovědnější?“ Samozřejmě odpověď nachází v oblasti motivace, která je teoreticky definována jako jedna ze základních manažerských funkcí. Jak ale motivaci a její nástroje uchopit a použít, aby skutečně vedly k žádanému efektu? Co je pak předpokladem výkonnosti pracovníka?

Existuje mnoho teorií motivace. Důvodem jejich vzniku a spíše rozsáhlejšího počtu různých teorií je fakt, že lidé jsou rozdílní a mají jiné hodnoty a žádná teorie tak neposkytuje univerzálně přijatelné vysvětlení. Motivační teorie slouží manažerům jako zásobník poznatků, ze kterého mohou čerpat znalosti, doporučení i inspiraci pro vlastní praxi. Lze je rozdělit do dvou základních skupin:

<sup>12</sup> VLNAS, Martin. *Tahle země není pro líný : Jižní Korea \"/>Zpravodaj Dálného východu\* [online]. 2008 , 23.1.2009 [cit. 2009-07-08]. Dostupný z WWW: <<http://zpravvy.jiznikorea.eu/post/Tahle-zeme-neni-pro-liny.aspx>>. OECD Factbook 2008 (data z roku 2006).

<sup>13</sup> Víno jako lék - vliv vína na lidské orgány. *Víno a zdraví* [online]. 2003-2004 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <[http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv\\_vina\\_na\\_lidske\\_organy](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv_vina_na_lidske_organy)>.

- ❁ Teorie potřeb, které se soustřeďují na poznání motivačních příčin, hledají odpověď na otázku „proč“.
  - ❁ Maslowova teorie hierarchie potřeb – Maslow.
  - ❁ Teorie ERG - teorie tří potřeb – Alderfer.
  - ❁ Teorie dvou faktorů – Herzberg.
  - ❁ Teorie potřeby dosáhnout úspěchu – McClelland.
  
- ❁ Teorie zaměřené na průběh motivačního procesu hledají odpověď na otázku „jak“.
  - ❁ Teorie očekávání - expektační teorie – Vroom.
  - ❁ Rozšířený model teorie očekávání - Porter a Lawler.
  - ❁ Teorie spravedlivé odměny – Adams.
  - ❁ Teorie zesílení vjemů - Frederic Skinner.

Motivaci a aktivizaci pracovníků popisuje Čuba ve své knize [2, s. 59-60], kde uvádí, že aktivizační faktory jsou síly, které nutí a podněcují člověka k činnosti. Jsou to:

Faktory silové, které nutí člověka k práci jistou formou násilí, jakou jsou například strach o existenci, strach z fyzického trestu, obavy o výdělek.

- ❁ Faktory existenční,
- ❁ Faktory strachu,
- ❁ Faktor hmotné zainteresovanosti.

Faktory inspirativní, které podněcují člověka k práci dobrým pocitem, například dobrým pocitem z dobře vykonané práce, dobrým pocitem z oceněné práce, dobrým pocitem z toho, že je člověk v něčem lepší než ti druzí apod.

- ❁ Faktor morálního ocenění,
- ❁ Faktor seberealizace,
- ❁ Faktor radosti z práce.

Každý aktivizační faktor může v různém podnikovém prostředí působit různou silou. Na každého pracovníka může působit souběžně více aktivizačních faktorů.

V případě obou druhů hrají hlavní roli lidé, tedy pracovní vztahy. Právě zde se nejvíce ukazuje, do jaké míry je v dané organizaci fungující disciplína, morálka a obecně formální úroveň pracovních vztahů a v jak silné jsou vztahy mezi spolupracovníky na neformální úrovni. Jihokorejský způsob pracovního života a popracovní zábavy je určitým způsobem dobrý, ovšem pouze z hlediska pracovního; z hlediska osobního a rodinného života vhodný přirozeně není, pokud tento způsob práce hodnotíme z pohledu středoevropanů.

Jak je uvedeno výše, formální pracovní vztahy budují a doplňují pracovní morálku; neformální úroveň pak vytváří a posiluje mezilidské vztahy na osobní úrovni.

Právě neformální pracovní vztahy mohou být, a často skutečně jsou, motivem pro volbu zaměstnání a práce. Nastupuje-li nový pracovník do nového zaměstnání, lze předpokládat, že nezná stávající pracovníky organizace, do které právě přichází, a rozhodujícím kritériem pro něj je výška jeho mzdy a předpoklad jejího navýšení v budoucích měsících. Vedle toho, dostane-li zaměstnanec určité organizace nabídku od druhé organizace, pak stojí před rozhodnutím „zůstat nebo odejít“. Mezi nejčastější rozhodovací kritéria v takovém případě patří zejména výše mzdy, místo výkonu práce, nabídka benefitů a také vztahy na pracovišti. Je samozřejmostí, že všechny zde uvedené faktory tento pracovník důkladně porovnává (současný stav versus nově nabízené možnosti). Konečná volba se pak odvíjí od životní úrovně tohoto pracovníka, od jeho požadavků, priorit, potřeb a ambicí. Situaci a rozhodnutí komplikuje fakt, že na současném pracovišti má pracovník výborné

přátelské a osobní vztahy, práce v tomto kolektivu mu nadmíru vyhovuje a je v tomto zaměstnání spokojený. Vedle toho nová nabídka je spojena s vyšším platovým ohodnocením, přičemž pro danou organizaci jsou typické striktně formální pracovní vztahy. Každý z nás by se rozhodl podle svých představ a možností. V každém případě je více příkladů, kdy se pracovník v této situaci rozhodl ve „své“ organizaci zůstat, přestože by si finančně výrazně polepšil. Hlavní rozhodovacím kritériem, které ovlivnilo rozhodnutí, byly skvělé pracovní vztahy, spojené s radostí z práce jako jedním z aktivizačních faktorů.

Neformální vztahy zpravidla nevznikají přímo na pracovišti, vznikají na jiných místech a akcích, která jsou s prací spojena a k práci se vztahují. Mohou to být například konference, pracovní večírky a jiné akce, výjezdní porady atd. Zde se „do hry“ dostává víno, které je často nedílnou součástí akcí dle uvedených příkladů. Atmosféra je přátelská a otevřená ke komunikaci, k rozvoji nových pracovních možností a ke spolupráci.

### Závěr

Řada slavných osobností vyslovila mnoho slavných myšlenek, některé z nich byly věnovány právě vínu. Autor na závěr příspěvku vybral několik citátů, čímž čtenáře současně vybízí k zamyšlení se uvedenými slovy i citáty, nejlépe pak u sklenky vína.

- „Kdo víno má a nepije, kdo hrozny má a nejí je, kdo ženu má a nelíbá, kdo zábavě se vyhýbá, na toho vemte bič a hůl, to není člověk, to je vůl.“ (Jan Werich)
- „Jestliže by lačněl ten, jenž tě nenávidí, nakrm jej chlebem. Žíznil-li by, napoj jej vínem.“ (Šalamoun)
- „Vino rozradostňuje lidské srdce“ (Johann Wolfgang Goethe)
- „K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno a přátelé.“ (Homér)
- „Znalost vína může být radostí po celý život člověka.“ (E. Hemingway)
- „Vino je věc podivuhodně vyhovující člověku, jak zdravému, tak nemocnému. Budiž však podáváno ve správné míře podle tělesné stavby jednotlivce.“ (Hippokrates)
- „In vino veritas - Ve víně je pravda.“ (Latinské přísloví)
- Vino nás povznáší, činí z nás pány a uvolňuje jazyky otrocké. (Johann Wolfgang Goethe)

### Literatura

BAŤA, T. *Úvahy a projevy*. 3. vyd. Praha : Institut řízení, 1990. 246 s. ISBN 80-7014-024-0.  
ČUBA, F., HURTA, J. *Řízení podniků*. 1. vyd. Slušovice : MONDON, 2002. 143 s. ISBN 80-903108-0-X.

HAIDLER, J. *Stručná historie vína* [online]. 2009 [cit. 2009-07-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.revprirody.cz/data/0306/vino.htm>>.

HAVEL, J., PAZOUREK, J. Je víno zdravé? Resveratrol ano : Stane se preventivním prostředkem proti rakovině?. *Přírodovědecký časopis Vesmír* [online]. 2001, roč. 2001/80, č. 7 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.vesmir.cz/clanek/je-vino-zdrave-resveratrol-ano>>. ISSN 1214-4029.

ŠEDÝ, P. Víno a zdraví se vzájemně doplňují : Nefinanční sobotník vám ukáže deset důvodů k pravidelnému a střídmému pití vína. Přesvědčí vás?. *FinExper.cz* [online]. 2006 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW:

<<http://www.finexpert.cz/default.aspx?section=17&server=1&article=18086>>.

VLNAS, M. *Tahle země není pro líný : Jižní Korea "Zpravodaj Dálného východu"* [online]. 2008, 23.1.2009 [cit. 2009-07-08]. Dostupný z WWW:

<<http://zpravy.jiznikorea.eu/post/Tahle-zeme-neni-pro-liny.aspx>>. OECD Factbook 2008 (data z roku 2006).

*Historie vína* [online]. 2009 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <<http://www.zameckesklepy.cz/data.php?s=wine&c=vino2□=cs>>.  
*Stručné dějiny alkoholu* [online]. 2008 , 6.11.2008 [cit. 2009-07-07]. Dostupný z WWW: <<http://www.ambry.cz/clanky/strucne-dejiny-alkoholu/tisk-2.html>>.  
Vino jako lék - vliv vína na lidské orgány. *Vino a zdraví* [online]. 2003-2004 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <[http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv\\_vina\\_na\\_lidske\\_organy](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv_vina_na_lidske_organy)>.  
Vino jako lék – látkové složení vína. *Vino a zdraví* [online]. 2003-2004 [cit. 2009-07-01]. Dostupný z WWW: <[http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=latkove\\_slozeni\\_vina](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=latkove_slozeni_vina)>.  
*Kancionál : Společný zpěvník českých a moravských diecézí . 5. rozš. vyd. Praha : Zvon, 1994. 718 s. ISBN 80-7113-096-6.*

### ***Roads to development - from wine to cooperation***

***Resumé:*** *The submitted article is focused on the role of wine in the work life. Author concentrates on the area of creativity, development, workers communication and cooperation. The article is processed in form of questions, answers and author's ideas. The author connects formal work level, which is necessary for building up of moral principles and for discipline strengthening, with informal level, which significantly influences on work relations.*

***Key words:*** *wine, work, enterprise, formal and informal level, industrial relations, cooperation, creativity, development, workers, communication.*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Ing. Jiří Lešingr, ExpoWin, Gahurova 5265, 760 01 Zlín, [jiri.lesingr@expowin.cz](mailto:jiri.lesingr@expowin.cz)**

# SYLVANER, TRAMINER, RIESLING : ÉTUDE ÉTYMOLOGIQUE DES TROIS EMPRUNTS À L'ALLEMAND

Zuzana Navrátilová

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá etymologií tří francouzských názvů vín *riesling*, *sylvaner* a *traminer*, klasifikovaných ve slovníku *Trésor de la Langue Française (informatisé)* jako výpůjčky z německého jazyka, a shrnuje výsledky výzkumu uskutečněného v rámci programu TLF-Étym (ATILF/CNRS/Université Nancy 2). Autorka objasňuje nové sémantické členění studovaných hesel TLF(i), které klade důraz na rozlišení významů «odruža vinné révy» a «víno (nápoj)», zpřesňuje datace prvního výskytu těchto lexikálních jednotek ve francouzštině a vysvětluje pojem deregionalizace. Autorka také poukazuje na specifické problémy při hledání prvních písemných dokladů daných lexémů plynoucí z rozporu mezi odborným vinařským názvoslovím a četnými synonymními variantami neoficiálních pojmenování vín.

**Klíčová slova:** etymologie, lexikografie (*Trésor de la langue française (informatisé)*, TLF-Étym), francouzské lexikum, lexikální výpůjčky z německého jazyka *riesling*, *sylvaner*, *traminer*, významy «odruža vinné révy» a «víno (nápoj)», antedatace, deregionalizace, odborné názvosloví vs. neoficiální pojmenování

## Introduction

Nous nous sommes réunis afin de parler du vin et notamment pour apprendre quelque chose sur l'étymologie des noms de vins sylvaner, traminer et riesling. Néanmoins, il faut préciser qu'effectuer cette étude n'était pas une décision complètement arbitraire ; la présente analyse étymologique est ancrée dans le programme de recherche intitulé TLF-Étym auquel nous avons eu l'occasion de participer durant un semestre de l'année dernière. Nous ne souhaiterions pas parler longtemps hors sujet mais il nous semble inévitable d'expliquer brièvement en quoi consiste ce projet.

## Brève présentation du programme TLF-Étym

Le programme TLF-Étym<sup>1</sup> existe depuis 6 ans au laboratoire ATILF du CNRS<sup>2</sup> à Nancy et a pour but la mise à jour sélective des notices étymologiques du **Trésor de la Langue Française** informatisé<sup>3</sup>. Éva Buchi, fondatrice du projet, précise :

Il ne s'agit pas de réélaborer l'ensemble des 54.280 notices historico-étymologiques du TLF(i), mais d'y réinjecter les trouvailles faites par les différents chercheurs dans leur activité propre, et aussi de revoir plus systématiquement un ensemble de notices à partir d'une source nouvellement publiée, ou encore de remédier à des erreurs de méthode de l'ouvrage à ses débuts.<sup>4</sup>

Actuellement, le programme TLF-Étym se propose une révision des notices du TLF(i) plus ciblée que la mise à jour sélective quelque peu arbitraire qu'il avait menée durant les trois premières années de son existence. Le but est de délimiter dans la totalité des notices du

---

<sup>1</sup> Le programme a été lancé en mars 2004 à l'ATILF (CNRS / Université Nancy 2) par Éva Buchi et est dirigé depuis novembre 2007 par Gilles Petrequin. Le TLF-Étym est librement accessible sur le lien <http://www.atilf.fr/tlf-etym/>.

<sup>2</sup> Analyse et Traitement Informatique de la Langue Française (Centre National de la Recherche Scientifique).

<sup>3</sup> La version informatisée est absolument fidèle au texte du TLF, on utilise donc couramment l'abréviation TLF(i). Le TLFi est librement accessible sur le lien <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>.

<sup>4</sup> Buchi (2005) : 4.

TLF(i) des « ensembles lexicaux cohérents »<sup>5</sup> qui sont justifiables « en tant qu'objets d'une investigation scientifique »<sup>6</sup>.

Parmi les unités lexicales traitées par le TLF(i), nous avons décidé de nous concentrer sur les emprunts à l'allemand relativement récents et plus concrètement, nous avons choisi d'étudier un ensemble sémantique lié à la gastronomie. Finalement, nous nous sommes donc consacrée à l'analyse étymologique de quatorze dénominations de boissons et d'aliments que le TLF(i) considère comme emprunts à l'allemand, entre autre les noms de vins d'Alsace sylvaner, traminer et riesling.

Avant de présenter les résultats concrets de la refonte des articles du TLF(i) consacrés à ces trois lexèmes, nous tenons à souligner que le programme TLF-Étym ne se situe en aucun cas dans la position d'un arbitre suprême, apte à déprécier dans un sens ou dans un autre les qualités du TLF(i). Il est incontestable que le TLF(i) constitue « à ce jour le dictionnaire étymologique et historique français le plus complet »<sup>7</sup>.

Néanmoins, même un ouvrage aussi remarquable que le TLF(i) présente quelques points faibles, que ce soit un certain désaccord entre le style de rédaction des articles des premiers et des derniers volumes du dictionnaire, diverses imprécisions, confusions ou manques au niveau formel, sémantique ou structurel des notices ou au niveau de la datation, définition et exemples des entrées.<sup>8</sup>

De plus, tenant compte du « caractère éminemment progressif de la recherche scientifique »<sup>9</sup>, on constate que, de nos jours, les résultats de la recherche effectuée durant la période de rédaction du TLF sont, dans de nombreux cas, perfectibles. Il est d'autant plus possible d'actualiser le TLF(i) que de nouveaux horizons s'ouvrent à la lexicographie par l'intermédiaire de l'informatique. La possibilité de consultation de divers corpus, la numérisation des sources et bien sûr celle du TLF lui-même, allège énormément le travail dans le domaine de la lexicographie et facilite la recherche étymologique ainsi que la correction des textes.

### **Les apports de la présente recherche**

Nous présenterons les résultats de notre étude en nous appuyant sur la comparaison des trois articles du TLF(i) et des nouvelles avancées, qui figurent dans les notices TLF-Étym correspondantes.<sup>10</sup>

Il faut préciser qu'un des principes fondamentaux de la recherche au sein du TLF-Étym est le principe de l'étymologie directe.<sup>11</sup> On ne s'intéresse donc profondément à l'histoire des lexèmes concernés qu'à partir du moment où ils ont été adoptés dans la langue française.

Nous allons étudier quatre thèmes principaux : en premier lieu, nous expliquerons la nécessité de la délimitation des sémantismes « cépage » et « vin » des trois dénominations, en deuxième lieu, nous présenterons quelques nouvelles datations des lexèmes étudiés, en troisième lieu, nous aborderons le phénomène de dérégionalisation et enfin, nous étudierons

---

<sup>5</sup> Petrequin (2007).

<sup>6</sup> *Ibid.*

<sup>7</sup> Buchi/Baudinot/Petrequin (2005) : 2.

<sup>8</sup> Ces petits défauts sont tout à fait compréhensibles : « Si, en plus, nous avons affaire à un dictionnaire de 25.000 pages, paru en l'espace de plus de vingt ans et dont les articles ont pour auteurs un grand nombre de lexicographes, les disparités sont inévitables. » (Hausmann 1994 : 141)

<sup>9</sup> Buchi (2005) : 4.

<sup>10</sup> Pour consulter les deux versions complètes des notices, voir ci-dessous.

<sup>11</sup> « *L'étymologie d'un lexème en énonce l'étymon direct (forme [=signifiant] et sens [=signifié] !)* » (Buchi/Baudinot/Petrequin 2005 : 9) « Les romanistes focalisent leur attention sur l'étape la plus récente (*etimologia proxima*), les étapes antérieures (*etimologia remota*) formant l'objet de l'étymologie indo-européenne. » (*Ibid.*)



plus en détail les difficultés de la recherche des premières attestations dûes aux spécificités de la nomenclature viticole.

### **Délimitation des sémantismes « cépage » et « vin » dans les articles concernés**

Tout au début de notre étude des articles **sylvaner**, **traminer** et **riesling**<sup>12</sup> du TLF(i), nous nous sommes rendue compte de la nécessité de bien distinguer les significations « cépage » et « vin » de ces trois dénominations. Dans ce sens, il s'agit d'une petite négligence sémantique du côté des rédacteurs du TLF(i) : dans les articles **sylvaner** et **traminer**, les deux sens sont mentionnés, mais dans la partie synchronique, ils ne sont pas étudiés séparément. De plus, dans le cas de ces trois unités lexicales, on constate un certain manque d'harmonisation entre la partie synchronique des articles et la partie intitulée « Étymol. et Hist. ».

Concrètement, nous pouvons donc voir que par exemple dans l'article **riesling** du TLF(i), on trouve les deux significations du mot bien distinguées dans la partie synchronique de l'article ainsi que dans la partie diachronique. Cependant, si l'on consulte l'article TLF(i) consacré à **sylvaner**, on a l'impression que la différence entre les sens « cépage » et « vin » n'a aucune importance. Les deux sont mentionnés sur la même ligne, sans aucun marquage graphique. Dans le cas de **traminer**, les deux significations sont mises en relation par métonymie – ce qui n'est pas le cas de **sylvaner** et **riesling**. Un lecteur ordinaire du TLF(i) cherche donc en vain des parallèles entre les lexèmes chez lesquels il supposerait trouver une certaine analogie, et peut très facilement se sentir confus.

Le programme TLF-Étym insiste sur l'accord parfait entre la partie synchronique et diachronique des notices. Chaque sémantisme présenté sous un marqueur alphanumérique dans la partie synchronique doit trouver son étymologie dans la partie diachronique.

Cette approche nous semble ici d'autant plus importante que dans le cas des trois dénominations, les deux sémantismes distincts sont attestés à une année différente : par exemple **traminer** est d'abord attesté au sens « vin » en 1834, ensuite au sens « cépage » en 1848. L'ordre des datations est inverse dans le cas de **riesling** ; d'après les attestations dont nous disposons actuellement, il était connu en français d'abord dans le sens « cépage », depuis ca 1750, et dans le sens « vin » seulement depuis 1830.<sup>13</sup>

### **Antédations en français**

Ces petites corrections au niveau plutôt formel que nous venons d'évoquer sont de moindre importance par rapport à nombreuses antédations que nous avons pu découvrir. La recherche au sein du TLF-Étym a permis de corriger les premières attestations des trois lexèmes choisis et cela dans les deux sens distincts que nous venons de citer. Or, dans le cas de ces trois notices, ce ne sont pas les nombreuses bases informatisées ni les richesses du laboratoire ATILF, outils habituels du programme TLF-Étym, qui nous sont venues en aide. Pratiquement toutes les attestations françaises qui figurent dans la version définitive des notices ont été finalement empruntées soit au Dictionnaire des noms de cépages de France, soit au Dictionnaire des régionalismes du français en Alsace de Pierre Rézeau, spécialiste de ce domaine de recherche. Les deux dictionnaires cités résultent du dépouillement soigneux des archives régionales et de l'étude minutieuse des textes spécialisés. Il va sans dire qu'une telle recherche détaillée n'a pu être effectuée par les rédacteurs du TLF et il n'est donc pas surprenant qu'il ait été possible d'antédater ces trois dénominations de cépages et vins tellement caractéristiques pour les régions frontalières franco-allemandes.

---

<sup>12</sup> Les lexèmes constituant notre corpus de travail sont écrits en *italique* lorsqu'il s'agit des *mots autonomes* et en **gras** lorsqu'il est question des **articles** du TLF(i) ou des **notices** étymologiques refondues correspondantes.

<sup>13</sup> Pour des citations entières et des données bibliographiques exactes concernant les phénomènes qui seront présentés, voir la version complète des notices ci-dessous.

Quelques exemples des nouvelles datations suffiront.<sup>14</sup> Suite aux trouvailles de M. Rézeau, nous avons pu par exemple citer plusieurs fois la Statistique de la viticulture dans le département du Bas-Rhin de Frédéric Kirschleger, publiée en 1848, où figure déjà sylvaner et traminer au sens « cépage » au lieu de 1852 et 1867, dates données par le TLF(i). Ensuite, La France gastronomique, ouvrage de Maurice Curnonsky, paru en 1921, nous a permis d'antédater sylvaner au sens « vin » de 30 ans. Une autre source de caractère régional nous a amenée à corriger la première datation de riesling au sens « vin » : la revue intitulée Indicateur pour la ville de Strasbourg et le Département du Bas-Rhin mentionne riesling en 1830, alors que sur le TLF(i) ne figure que l'attestation de 1926 (ou « peut-être 1852 »).<sup>15 16</sup>

### Dérégionalisation

Lors de notre analyse de sylvaner, traminer et riesling, nous avons repéré un phénomène assez caractéristique pour ce genre d'emprunts – la dérégionalisation des unités lexicales empruntées. Il a déjà été mentionné à plusieurs reprises qu'avec sylvaner, traminer et riesling, nous avons affaire aux sortes de vins cultivées avant tout dans les pays germanophones et la région d'Alsace-Moselle. On a aussi expliqué que les premières attestations de ces dénominations proviennent majoritairement des sources de cadre régional. Tenant compte de l'histoire et de la situation linguistique de ces régions frontalières, un tel passage lexical n'est pas étonnant.

Évidemment, le transfert des unités lexicales d'une langue vers une autre ne s'opère pas d'une manière abrupte : les emprunts lexicaux, qui dans ce cas se sont effectués forcément avec l'adoption des biens, se répandent successivement du foyer de l'emprunt vers d'autres régions et peuvent ensuite être complètement adoptés dans le lexique commun de la langue cible. Ainsi les dénominations de nos trois cépages et vins ont d'abord été connues exclusivement en Alsace, or, de nos jours, pour la majorité des locuteurs français, elles ne représentent plus des lexèmes complètement méconnus.

En étudiant les différentes attestations des lexèmes choisis, nous avons tenté de déterminer le moment où le mot passait de l'emploi uniquement régional au français commun. Dans chaque notice relevant de cette problématique, nous avons donc tenu à marquer ce passage et, pour désigner ce phénomène, nous avons choisi le terme de dérégionalisation qui est définie par Jean-Paul Chauveau<sup>17</sup> justement comme « processus par lequel un mot ou un sens régional entre dans le stock lexical commun ».

Plus précisément, on a constaté qu'un mot est certainement dérégionalisé au moment où il trouve sa place dans la lexicographie générale. Dans ce sens, par exemple sylvaner et traminer au sens « cépage » ont subi une dérégionalisation relativement rapide : les deux attestés depuis 1848 dans un texte d'agriculture d'Alsace<sup>18</sup>, ils apparaissent dans le Larousse en 1867<sup>19</sup>. Dans le cas de riesling, on peut observer une dérégionalisation plus lente : attesté en tant que « cépage » depuis ca 1750 dans un texte traitant de l'histoire de la viticulture en

<sup>14</sup> Toutes les autres sont facilement repérables par un coup d'oeil rapide sur les notices retravaillées.

<sup>15</sup> Précisément, les nouvelles datations des trois lexèmes en français sont les suivantes :

*riesling* : 1832 > ca 1750 (« cépage ») ; 1926 (1852) > 1830 (« vin »)

*sylvaner* : 1852 > 1848 (« cépage ») ; 1951 > 1921 (« vin »)

*traminer* : 1867 > 1848 (« cépage ») ; 1962 > 1834 (« vin »)

Cf. les notices *sylvaner*, *traminer* et *riesling* du TLF-Étym.

<sup>16</sup> Bien que lors de notre travail au sein du TLF-Étym, nous ayons respecté la méthode d'étymologie directe (cf. *supra*), nous avons, sans le vouloir, découvert une antédation de *Traminer* dans le sens « vin » en allemand (1587 > 1425/1444). Dans le cas de *Silvaner* en allemand, nous avons complété la datation des sémantismes manquante dans le TLF(i) : 1876 (« cépage ») ; 1982 (« vin »).

<sup>17</sup> Membre de l'équipe Linguistique historique française et romane de l'ATILF et directeur du programme de recherche FEW.

<sup>18</sup> Kirschleger (1848) : 24.

<sup>19</sup> s.v. *cépage*.

Alsace<sup>20</sup>, il connaît sa première attestation dans la lexicographie générale seulement en 1832<sup>21</sup>.

### **Difficultés particulières de la recherche des premières attestations : nomenclature des spécialistes différente des appellations non officielles**

Le fait que des emprunts de caractère d'abord régional finissent par se fixer dans la langue générale n'est pas étonnant. Par contre, durant notre travail sur les trois unités lexicales concernées, nous avons remarqué un phénomène assez surprenant :

En comparant les premières attestations des trois dénominations de vins dans la langue cible et dans la langue source, donc en français et en allemand, nous avons constaté que l'écart temporel entre les deux était très important, surtout dans le cas de traminer et de riesling. Traminer est attesté en allemand depuis le 15<sup>e</sup> siècle (en tant que nom de « cépage » ainsi que de « vin »), tandis qu'en français, la première attestation textuelle du mot apparaît seulement dans la 1<sup>ère</sup> moitié du 19<sup>e</sup> siècle, d'abord dans le sens « vin » en 1834, ensuite dans le sens « cépage » en 1848. Dans le cas de riesling, c'est d'abord le sens « cépage » qui est attesté en français (depuis 1750), le sens « vin » apparaît plus tardivement (depuis 1830), mais de même que pour traminer, les deux attestations allemandes du mot remontent au 15<sup>e</sup> siècle.

Tenant compte du fait qu'il s'agit des cépages et des vins de la région d'Alsace, qui est en contact étroit avec l'Allemagne, et que de plus, nous avons affaire aux boissons alcoolisées dont la connaissance se répand d'habitude assez rapidement, il nous semblait peu probable que ces dénominations n'aient pas été connues en France avant le 19<sup>e</sup> siècle.

Grâce à la consultation de plusieurs ouvrages spécialisés<sup>22</sup> qui nous ont été signalés par Mme Besse, auteur du *Wörterbuch der deutschen Winzersprache*, nous avons découvert une piste qui pourrait peut-être expliquer ce phénomène. Les trois dénominations de cépages que nous avons étudiées possèdent un nombre important de synonymes et parasynonymes : dans le cas de riesling, il est question d'appellations comme Gentile aromatique ou Petracine ; sylvaner peut être appelé par exemple Silvain vert, Gentil vert, Picardon blanc ou Gamay blanc et pour désigner traminer, les noms Savagnin rose, Fromenteau rouge, Gentin rose aromatique et bien d'autres sont connus. Il semble donc que ces variantes (para)synonymiques aient pu d'abord servir d'appellations plus officielles de ces cépages, avant d'être évincées par les dénominations qu'on connaît depuis le 19<sup>e</sup> siècle. Les noms sylvaner, traminer et riesling circulaient apparemment avant cette époque seulement dans les cercles restreints des viticulteurs.

Dans le cas de sylvaner, paradoxalement, on dispose d'attestations plus tardives en allemand (1876 et 1982) qu'en français (1848 et 1921). Néanmoins, il semble que la dénomination de ce cépage dans la langue allemande ait fait le même parcours que celui que nous supposons pour traminer et riesling en français. Dans *Taschenbuch der Rebsorten* de Walter Hillebrand on découvre que le cépage a été introduit en Allemagne dès 1665<sup>23</sup>, il est donc fort possible que le mot y ait existé aussi avant la fin du 19<sup>e</sup> (et 20<sup>e</sup>) siècle.

Il serait sans aucun doute d'un grand intérêt d'étudier les premières attestations des diverses variantes et synonymes des dénominations de ces trois cépages. Cependant, notre étude concernant concrètement les notices **sylvaner**, **traminer** et **riesling**, la recherche étymologique était ciblée jusqu'à présent uniquement sur ces trois dénominations.

---

<sup>20</sup> Barth (1958) : 91.

<sup>21</sup> Raymond (1832).

<sup>22</sup> Hillebrand (1998<sup>12</sup> [1972<sup>1</sup>]), Aeberhard (2005), Steffens (2006).

<sup>23</sup> « [...] Alberich Degen, Abt der Zisterzienserabtei Erbach im Steigerwald, die Reben 1665 einfuhrte und anpflanzen ließ. » (Hillebrand 1998<sup>12</sup> [1972<sup>1</sup>] : 76).

## Conclusion

Nous ne pouvons pas conclure sans ajouter que nous avons conscience de la progression perpétuelle de la science et que nous supposons qu'un lexicographe n'étant que « le jouet éternel d'illusions »<sup>24</sup>, toute notice étymologique, même soigneusement revue et retravaillée, est sans doute encore perfectible. Néanmoins, nous osons espérer que notre contribution, bien que modeste et probablement passagère, peut représenter un petit pas en avant dans la lexicographie et dans l'étymologie française.

## Reproduction des articles du TLF(i)

### **H**RIESLING, subst. masc.

---

<b>RIESLING,</b>	subst.	masc.
------------------	--------	-------

ŒNOL., VITIC.

**A.** —Cépage blanc aux grappes petites et aux grains menus mûrissant tardivement sur les terrains argileux et schisteux de la région du Rhin, d'Alsace et de la Moselle, et qui est cultivé aussi en Autriche, en Suisse et en Amérique. Parmi les cépages fins et demi-fins de deuxième époque nous rangerons cependant deux variétés propres au vignoble rhénan: le riesling (...) et le sylvaner (...), qui occupent une place de choix en Alsace et donnent, surtout le premier, des vins de grande qualité (LEVADOUX, *Vigne*, 1961, p. 40).

**B.** —Vin blanc très estimé issu de ce cépage. Bouteille, verre de riesling; coq au riesling. Un Riesling de Sélestat qui enveloppera votre repas de sa robe dorée (*Rustica*, 3-9 juin 1981, n° 597, p. 13, col. 2). Le riesling alsacien est un vin sec, nerveux et parfumé, qui a la réputation de ne pas monter à la tête (COURTINE *Gastr.* 1984).

**Prononc.:** [ʁiːslɪŋ]. **Étymol. et Hist.** **1.** 1832 « cépage blanc » (RAYMOND); **2.** 1926 « vin blanc sec que donne ce cépage » (Lar. mén., s.v. Alsace); peut-être déjà en 1852 (J.-L. STOLTZ, *Notices hist. et topogr. sur les vignobles et les vins d'Alsace ds R. d'Alsace*, t. 3, p. 153). Mot all. att. d'abord sous la forme *Ruppling*(en 1490), *Rippling*(en 1565), d'orig. inc., v. WEIGAND et KLUGE<sup>20</sup>.

### **H**SYLVANER, subst. masc.

---

<b>SYLVANER,</b>	subst.	masc.
------------------	--------	-------

ŒNOL. Cépage blanc, portant des grappes simples, serrées, de moyenne grosseur, à grains moyens et sphériques, cultivé en Autriche, en Allemagne, en Suisse et en France (Alsace); vin issu de ce cépage. Le Sylvaner [alsacien] donne des vins blancs communs (P. PACOTTET, *Vitic.*, Paris, J.-B. Baillièrre et fils, 1905, p. 128). Les sylvaners [d'Alsace] sont des vins secs, élégants et pétillants, recherchés pour leur goût parfait bien que moins bouquetés que les précédents [les rieslings] (G. ROUSSEAU, *Vignobles et vins de l'Est et du Nord-Est*, Chauny, Baticle, 1951, p. 89). V. riesling A ex. de Levadoux.

**Prononc. et Orth.:** [silvãnãːʁ]. ROB. 1985: silvaner ou sylvaner. Plur. des sylvaners.

**Étymol. et Hist.** **1.** 1852 sylvaner « cépage blanc » (R. d'Alsace, t. 3, p. 149); **2.** 1951 « vin blanc produit avec ce cépage » (G. ROUSSEAU, loc. cit.). Empr. à l'all. Silvaner, de même sens que le français.

---

<sup>24</sup> Steinfeld (2006) : 18.

## **H** TRAMINER, subst. masc.

**TRAMINER**, subst. masc.

Cépage blanc cultivé notamment en Alsace; p. méton., vin blanc issu de ce cépage. Le traminer (...) et le savagnin (...) sont cultivés en Alsace et dans le Jura en raison du parfum pénétrant de leurs vins (LEVADOUX, *Vigne*, 1961, p. 38). Le traminer tantôt sec, tantôt moelleux, est un vin corsé, généreux (...), le plus souvent extrêmement aromatisé avec un goût de fleur, de jasmin notamment (Ac. Gastr. 1962). **Prononc.:** [tʁaminɛːʁ]. LITTRÉ Suppl. 1877 [-ne]. **Étymol. et Hist. 1.** 1867 « cépage blanc d'Alsace » (Lar. 19<sup>e</sup>, s.v. cépage); **2.** 1962 « vin fabriqué avec ce cépage » (Ac. Gastr.). Mot all. de mêmes sens (XV<sup>e</sup> s., Tramminer ds WEIGAND; 1587 Traummer Wein, ibid.); de Tramin, localité du Sud du Tyrol. On note en 1848 chez Fr. Kirschleger, Stat. de la vitic. dans le département du Bas-Rhin, p. 18: « Vitis eugenia, Traminer, les Fromentaux ou Durets » et l'angl. connaît le subst. Traminer, comme nom de cépage en 1851 (v. NED Suppl.<sup>2</sup>) et comme nom de vin en 1872 (ibid.).

### Reproduction des notices refondues et publiées sur le site TLF-Étym

#### **Riesling**, subst. masc., **Étymologie, Histoire:**

**A.** « variété de cépage blanc cultivé surtout en Alsace ». Attesté depuis ca 1750 [dans un texte traitant de l'histoire de la viticulture en Alsace] (BARTH, *Rebbau*, page 91, in RÉZEAU, *Cépages*, page 311 : 300 pieds gentil rouge, 2 000 pieds rouge [= pinot], 3 000 pieds muscat, 700 pieds **Riesling**, 500 toquer et chasselas, 7 700 pieds petit Raeschling). Première attestation dans la lexicographie générale : 1832 (RAYMOND<sup>1</sup> : **RIESLING** s. m. Nom d'un raisin blanc qui croît dans le département du Bas-Rhin). — Remarque : On relève de nombreux parasyonymes de ce nom de cépage, par exemple Riesling blanc, Petit Riesling, Gentile Aromatique, Petracine (HILLEBRAND, *Rebsorten*, page 59). Les attestations tardives dans la lexicographie générale du nom riesling peuvent s'expliquer par le fait qu'il est longtemps resté confiné au milieu viticole d'Alsace. –

**B.** « vin issu de cette variété de cépage ». Attesté depuis 1830 [13 février ; en Alsace] (*IndicStrasbourg*, page 3, in RÉZEAU, *DRFA*, page 479 : environ 500 hectolitres de vin de Wolxheim [Zwicker et **Risling**] des années 1818, 1819, 1825 et 1828). Première attestation dans la lexicographie générale : 1970 (ROBERT, *Suppl.* : **RIESLING** [Risliŋ], n. m. [...] II 2<sup>o</sup> Vin blanc sec fait avec ce cépage. Spécialt. (En France) Vin d'Alsace fait avec du raisin riesling). -

#### **Origine** :

Transfert linguistique : emprunt à l'allemand Riesling subst. masc. « variété de cépage blanc » (attesté depuis 1435, STEFFENS, *Weinbau*, page 288 ; KLUGE<sup>20</sup>) (ci-dessus A.), « vin issu de cette variété de cépage » (attesté depuis 1490 [rübling ; vraiment dans ce sens ?], KLUGE<sup>20</sup>) (ci-dessus B.). L'emprunt s'est fait d'abord, vers le milieu du 18<sup>e</sup> siècle, en français régional d'Alsace. La commercialisation des vins d'Alsace a fortement contribué à la diffusion du mot, dont la dérégionalisation est amorcée dès la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle (cf. ci-dessus A.). Ajouter FEW 16, 707b un nouvel article riesling ; cf. RÉZEAU, *Cépages*, pages 311-312.

Rédaction TLF 1990 : Équipe diachronique du TLF. - Mise à jour 2007 : Zuzana Navrátilová. - Relecture mise à jour 2007 : Pierre Rézeau ; Maria Besse ; Martina Pitz ; Enrico Arcaini ; Nadine Steinfeld ; Éva Buchi ; Gilles Petrequin.

#### **Sylvaner**, subst. masc., **Étymologie, Histoire :**

**1.** « variété de cépage blanc cultivé surtout en Alsace ». Attesté depuis 1848 [dans un texte d'agriculture d'Alsace] (KIRSCHLEGER, *Viticulture*, page 24, in RÉZEAU, *Cépages*, page

343 : *Vitis austriaca*, l'Autrichien ou le Sylvain, **Sylvaner**). On relève deux attestations antérieures (1816 : salvener ; 1845 : sylvaner noir), qui témoignent d'une lexicalisation encore hésitante (cf. RÉZEAU, Cépages, page 343). Première attestation dans la lexicographie générale : 1867 (LAROUSSE<sup>1</sup> s.v. cépage : L'Autriche a [...] les **silvaners** ou szirifandls, assez agréables en général comme raisins de table). — Remarque : Il existe de nombreux synonymes de cette variété de cépage en France, par exemple Sylvain vert, Gentil vert, Picardon blanc, Gamay blanc, Clozier (HILLEBRAND, Rebsorten, page 77), Feuille ronde (AEBERHARD, Traubensorten, page 45). Les attestations tardives dans la lexicographie générale du nom sylvaner peuvent s'expliquer par le fait qu'il est longtemps resté confiné au milieu viticole d'Alsace. —

2. « vin issu de cette variété de cépage ». Attesté depuis 1921 (CURNONSKY, France, page 30, in RÉZEAU, DRFA, pages 571-572 : le **Sylvaner** de Barr). -

#### **Origine :**

Transfert linguistique : emprunt à l'allemand Silvaner subst. masc. « variété de cépage blanc » (attesté depuis 1876 seulement, RÉZEAU, Cépages, page 343 ; GRIMM) (ci-dessus 1.), « vin issu de cette variété de cépage » (attesté depuis 1982 seulement, DUDEN, Fremdwörterbuch ; Ø GRIMM ; Ø PFEIFER) (ci-dessus 2.). Malgré ces attestations tardives, il n'est pas impossible que le mot ait existé plus anciennement en Allemagne, le cépage y ayant été introduit dès 1665 (HILLEBRAND, Rebsorten, page 76). L'emprunt s'est fait d'abord, durant la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle, en français régional d'Alsace. La commercialisation des vins d'Alsace a fortement contribué à la diffusion du mot, dont la dérégionalisation est amorcée dès le milieu du 19<sup>e</sup> siècle (cf. ci-dessus 1.). Cf. von Wartburg in FEW 17, 69a, silvaner ; RÉZEAU, Cépages, pages 342-343.

Rédaction TLF 1992 : Équipe diachronique du TLF. - Mise à jour 2007 : Zuzana Navrátilová ; Melanie Lang. - Relecture mise à jour 2007 : Martina Pitz ; Pierre Rézeau ; Maria Besse ; Nadine Steinfeld ; Éva Buchi.

#### **Traminer, subst. masc., Etymologie, Histoire :**

1. « variété de cépage blanc cultivé surtout en Alsace ». Attesté depuis 1848 [dans un texte d'agriculture d'Alsace] (KIRSCHLEGER, Viticulture, page 18, in RÉZEAU, Cépages, page 196 : *Vitis eugenia*, **Traminer**, les Fromentaux ou Durets). Première attestation dans la lexicographie : 1867 (LAROUSSE<sup>1</sup> s.v. cépage : Passons maintenant à l'Allemagne. [...] Les **traminers** ou fromentés ont aussi quelque analogie avec nos pinots). — Remarque : On relève de nombreux synonymes de cette variété de cépage, par exemple Savagnin rose, Fromenteau rouge, Fromenté rose, Traminer musqué, Traminer parfumé, Traminer aromatique, Gentin rose aromatique (HILLEBRAND, Rebsorten, page 105). Les attestations tardives du nom traminer peuvent s'expliquer par le fait qu'il est longtemps resté confiné au milieu viticole. —

2. « vin issu de cette variété de cépage ». Attesté depuis 1834 [en Alsace] (PITON, Outre-Forêt 3/4, page 9, in RÉZEAU, DRFA, page 597 : une colline qu'il avait transformée en vignoble [à Cleebourg] et dont le premier rapport donnait l'excellent "**Traminer** de 1834"). Première attestation dans la lexicographie : 1970 (ROBERT, Suppl. : **TRAMINER** [tramin□R]. n.m. Cépage blanc cultivé notamment en Alsace. — Vin fabriqué avec ce cépage). -

#### **Origine**

Transfert linguistique : emprunt à l'allemand Traminer subst. masc. « variété de cépage blanc » (attesté depuis le 15<sup>e</sup> siècle, RÉZEAU, Cépages, page 357 ; GRIMM) (ci-dessus 1.), « vin issu de cette variété de cépage » (attesté depuis 1425/1444, GRIMM) (ci-dessus 2.). L'emprunt s'est fait d'abord, durant la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle, en français régional d'Alsace. La commercialisation des vins d'Alsace a fortement contribué à la diffusion du mot,

dont la dérégionalisation est amorcée dès le milieu du 19<sup>e</sup> siècle (cf. ci-dessus 1.). Ajouter FEW 17, 351a un nouvel article traminer ; cf. RÉZEAU, *Cépages*, pages 196 ; 356-358.

Rédaction TLF 1994 : Équipe diachronique du TLF. - Mise à jour 2007 : Zuzana Navrátilová. - Relecture mise à jour 2007 : Pierre Rézeau ; Maria Besse ; Martina Pitz ; Enrico Arcaini ; Otto Jänicke ; Nadine Steinfeld ; Éva Buchi ; Gilles Petrequin.

## Literatura

AEBERHARD, M. *Geschichte der alten Traubensorten : ein historisch-ampelographischer Rückblick*. Solothurn: Arcadia-Verlag, 2005.

BARTH, M. *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebiete seiner Weine. Ein geschichtlicher Durchblick*. Strasbourg/Paris: Leroux, 1958.

BESSE, M./HAUBRICHS, W./PUHL, R. W. L. *Wörterbuch der deutschen Winzersprache: ein europäisches Fachwörterbuch zu Sprache und Kultur des Weines*. Mainz: Akademie der Wissenschaften und der Literatur/Stuttgart: Hirzel, 2005. <http://www.winzersprache.de/>.

BUCHI, É. *Projet TLF-Étym: mise à jour des notices étymologiques du Trésor de la langue française informatisé*, Dossier de présentation, 16 décembre 2005. Nancy: ATILF (CNRS/UNIVERSITÉ 2/UHP), 2005.

BUCHI, É./BAUDINOT, P./PETREQUIN, G. Atelier de découverte: *Initiation à l'étymologie à travers le projet TLF-Étym*, Atelier organisé à l'occasion des Journées de rentrée 2004/2005 du laboratoire ATILF (13/14 septembre 2004), puis repris en « édition bis » dans le cadre du « Séminaire de l'ATILF » (21 janvier 2005). Nancy: ATILF (CNRS/UNIVERSITÉ 2/ UHP), 2005. [http://www.atilf.fr/atilf/seminaires/Atelier\\_Etymologie.pdf](http://www.atilf.fr/atilf/seminaires/Atelier_Etymologie.pdf).

CURNONSKY, M. E. S. dit/ROUFF, M. *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises [...]*. Paris: F. Rouff, 1921.

GRIMM, J./GRIMM, W. *Deutsches Wörterbuch, réimpression en 33 volumes*. Munich: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1999 [1854—1971]. <http://www.mediaevum.de>.

HAUSMANN, F. J. „*Le souhaitable et le possible: la microstructure du TLF*“. In : *Le Français Moderne* 62/2, 1994, pp. 141-153.

HILLEBRAND, W./LOTT, H./PFAFF, F. *Taschenbuch der Rebsorten*. Mayence: Fraund, 1998<sup>12</sup> [1972<sup>1</sup>].

IMBS, P./QUEMADA, B. (dir.). *Trésor de la Langue Française. Dictionnaire de la langue du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle (1789—1960)*, 16 volumes. Paris: Éditions du CNRS/Gallimard, 1971—1994.

*Indicateur pour la ville de Strasbourg et le Département du Bas-Rhin*, 20 volumes. Strasbourg: P.-H. Dannbach, 1828—1857.

KIRSCHLEGER, F. *Statistique de la viticulture dans le département du Bas-Rhin*. Strasbourg: Berger-Levrault, 1848.

KLUGE, F. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, édité par Walther Mitzka, Berlin: de Gruyter, 1967<sup>20</sup> [1883<sup>1</sup>].

LAROUSSE, P. *Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle* (français, historique, géographique, mythologique, bibliographique, littéraire, artistique, scientifique, etc.), 15 volumes. Paris: Administration du "Grand dictionnaire universel", 1866—1876.

MÜLLER, W. (dir.). *Duden Fremdwörterbuch*. Mannheim/Vienne/Zurich: Dudenverlag, 1982<sup>4</sup> [1960<sup>1</sup>].

PETREQUIN, G. *Bulletin de Liaison n°2*, 19 décembre 2007. Nancy/Paris, 2007.

PFEIFER, W. *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*. Berlin: Akademie Verlag, 1993.

PITON, F. "Journal de voyage à travers l'Outre-Forêt en 1834". In : *L'Outre Forêt* 3/4, 1973.

RAYMOND, F. *Dictionnaire général de la langue française et vocabulaire universel des sciences, des arts et des métiers*, 2 volumes. Paris: André, 1832.

REY, A./REY-DEBOVE, J. *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française par Paul Robert. Les mots et les associations d'idées*, Supplément. Paris: Société du Nouveau Littré, Le Robert, 1970.

RÉZEAU, P. *Dictionnaire des noms de cépages de France. Histoire et Étymologie*. Paris: CNRS Éditions, 1997.

RÉZEAU, P. *Dictionnaire des régionalismes du français en Alsace*. Strasbourg: Presses Universitaires de Strasbourg, 2007.

STEFFENS, R. *Wörterbuch des Weinbaus. Historischer Fachwortschatz des Weinbaus, der Kellerwirtschaft und des Weinhandels*. Mayence: Verlag für Landeskunde und Regionalgeschichte, Akademische Verlagsunion, 2006.

STEINFELD, N. "Observations méthodologiques sur la traque des premières attestations en étymologie et histoire du lexique (domaine français)". In : BUCHI, É. (éd.), Actes du Séminaire de méthodologie en étymologie et histoire du lexique (Nancy/ATILF, année universitaire 2005/2006). Nancy: ATILF (CNRS/Université Nancy 2/UHP), 2006. [http://www.atilf.fr/atilf/seminaires/Seminaire\\_Steinfeld\\_2005-11.pdf](http://www.atilf.fr/atilf/seminaires/Seminaire_Steinfeld_2005-11.pdf).

WARTBURG, W. von et al. *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, 25 volumes. Bonn/Heidelberg/Leipzig-Berlin/Bâle: Klopp/Winter/Teubner/Zbinden, 1922—2002.

### ***Sylvaner, traminer, riesling: an etymological analysis of three German loan-words***

**Resumé:** *The contribution deals with the etymology of three French wine names riesling, sylvaner and traminer, classified in the Trésor de la Langue Française (informatisé) as German loan-words, and it summarizes the results of a research realised within the program TLF-Étym (ATILF/CNRS/Université Nancy 2). The autor clarifies a new semantic structure of the concerned entries of the TLF(i), which emphasizes the differentiation of the meanings « variety of grapevine » and « wine (drink) », presents antedatations of the lexical units in French and explains the term deregionalisation. The autor also points out specific problems which occurred during the research of first written evidence of these lexems. These problems result from the discrepancy between the expert wine-nomenclature and numerous synonymic variants of unofficial wine-appellations.*

**Key words:** *etymology, lexicography, (Trésor de la langue française (informatisé), TLF-Étym), French vocabulary, German loan-words riesling, sylvaner, traminer, senses « variety of grapevine » and « wine (drink) », antedatation, deregionalisation, expert nomenclature vs. unofficial appellations*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Zuzana Navrátilová, Mgr., FF UP Olomouc, Katedra romanistiky, Křížkovského 10, 771 80 Olomouc / Gymnázium Boženy Němcové, Pospíšilova 324, 500 03 Hradec Králové 3, zuzka.navr@volny.cz**



# VÍNO V RENESANČNÍ FILOSOFII

Tomáš Nejeschleba

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá postavením vína v renesančním filosofickém diskursu. Jeho cílem je ukázat, že renesanční úvahy o víně jsou zaměřeny na jeho léčebnou funkci, avšak tato medicínská problematika je zaštitěna přírodně-filosofickou koncepcí, konkrétně naukou o elementech a jejich kvalitách a jí analogickou humorální fyziologií a patologií. Na příkladech florentského platonika Marsilia Ficina a aristotelika Girolama Fracastora se ukazuje, že jakkoli se tito hlásí k odlišným filosofickým tradicím, čemuž odpovídá i rozdíl v jejich přístupu a zpracování problematiky, jejich úvahy o víně vycházejí z v podstatě identické teorie živlů a humorů.

**Klíčová slova:** renesanční filosofie, víno, Marsilio Ficino, Girolamo Fracastoro

## **Qui vinum bonum bibit, diu vivit.**

Motto tohoto příspěvku – „Kdo dobré víno pije, dlouho žije“ - odkazuje na historku z pozdně renesanční padovské university, kde slavný anatom Girolamo Fabrici ab Aquapendente (1533–1619) v devadesátých letech 16. století využil na jedné ze svých přednášek tento výrok k zesměšnění studentů německého národa. Když totiž karikoval jejich uvedeného rčení způsobem „kfi finum ponum pipit, tui fifit“ a opakoval ji „ad nauseam“, jak referuje zpravodaj studentů německého národa, usnesla se tato početná skupina studujících na bojkotu jeho výuky, který byl vyústěním dlouhodobých sporů mezi německými studenty a věhlasným profesorem.<sup>1</sup>

Není známo, jaké postavení měl mít uvedený výrok o víně a jeho konzumaci ve Fabriciově vlastní přednášce. Přesto nám může posloužit k vymezení kontextu, ve kterém se v dané době úvahy o víně a jeho významu pohybovaly a kterému bych se rád věnoval ve svém příspěvku. Nebudu se tedy zabývat vínem z hlediska jeho funkce v liturgii a případně teologicko-filosofickým problémem transsubstanciacie, ani morálně filosofickými otázkami spojenými s požíváním vína, tedy tématem opilství. Jakkoli byly oba okruhy přítomny i v renesanční diskusi o víně (poznamenejme, že ve větší míře v zaalpském prostoru nebo u autorů, kteří s ním měli zkušenosti), budu se soustředit na problém, který je implicitně obsažen v našem mottu a o němž napovídá i prostředí, ve kterém bylo vyřčeno: tedy jak víno přispívá k výživě lidského organismu a jak pomáhá léčbě nemocí. A tato medicínská problematika je v renesančním období problematikou filosofickou, neboť, jak ukáží, úvahy renesančních lékařů vycházejí z přírodně-filosofických představ a můžeme je považovat za primárně přírodně-filosofické.

Způsob pojednávání o víně v rámci renesanční medicíny, potažmo přírodní filosofie, bych rád představil na příkladu dvou renesančních filosofů, kteří byli zároveň lékaři, a to Marsilia Ficina (1433-1499) na straně jedné, nejvýznamnějšího pretendenta renesančního platonismu, a na straně druhé o několik generací mladšího renesančního aristotelika Girolama Fracastora (1478-1553). Nejprve si však přiblížme nebo připomeňme přírodně-filosofické

---

<sup>1</sup> Srv. ADELMANN, H. B., *The Embryological Treatises of Hieronymus Fabricius of Aquapendente, The Formation of the Egg and of the Chick (De formatione Ovi et Pulli), The Formed Fetus (De Formato Foetu)*, 1. Vol., *Introduction, Translations*. Ithaca – New York 1967<sup>2</sup>, str. 14–16. Dokumenty viz FAVARO, A., *Atti della Nazione Germanica Artista nello Studio di Padova*, Vol. 1. Venezia 1911, str. 286. Srv. NEJESCHLEBA, T., *Jan Jesenský v kontextu renesanční filosofie*. Praha 2008, str. 52.

pozice, které pocházejí již z období antiky, z nichž zmiňovaní autoři (a nejen oni) vycházeli a do nichž jsou úvahy o víně zasazovány.

Základním předpokladem budiž původně již před Sokratovská nauka o čtyřech elementech, živlech, tj. zemi, vodě, vzduchu a ohni. Tyto elementy se od sebe liší rozdílnou kombinací čtyř tzv. primárních kvalit, horkého, studeného, suchého a vlhkého.<sup>2</sup> Země je studená a suchá, oheň horký a suchý, vzduch horký a vlhký, voda studená a vlhká. Lidské tělo, stejně jako celý kosmos (případně jeho sublunární sféra), je vytvořeno z těchto čtyř živlů, kterým zároveň odpovídají čtyři tělesné tekutiny, tzv. humorální látky, horká a vlhká krev, horká a suchá žluč (cholé), studený a vlhký hlen (flegma) a studená a suchá černá žluč (melan cholé). U každého člověka nacházíme tyto látky smíchané v různém poměru, což nám umožňuje klasifikovat lidi do čtyř typů podle tohoto smíšení (temperamentu), respektive převahy jedné ze čtyř humorálních látek a jejich primárních kvalit. Sangvinik se vyznačuje převahou krve a jejích kvalit, choleric žluči, flegmatik hlenu a melancholik černé žluči. Dále z této humorální fyziologie, kterou renesanční učenci nacházeli jak u Hippokrata tak u Galéna,<sup>3</sup> tedy dvou nejvýznamnějších starověkých lékařských autorit, vychází i patologie, tudíž ji označujeme jako patologii humorální. Jakákoli nemoc je totiž chápána jako porušení rovnováhy humorů a následná terapie je tedy zacílena na její obnovení a to tak, že je tělo vystaveno působení opačných kvalit než jsou ty, jež nemoc způsobují. A činí se tak buď prostřednictvím správné životosprávy nebo pomocí léků, případně se přistupuje k chirurgickým zákrokům, jako bylo pouštění žilou. V dietě i léčbě prostřednictvím medikamentů nabývá již u starověkých lékařských autorit na významu právě víno. To je ze všech pokrmů svou podobou nejbližší krvi, vyznačuje se tedy kvalitami horké a vlhké a lze jej proto využívat u nemocí, jež se projevují nedostatkem krve, respektive jejích kvalit.<sup>4</sup>

Po tomto úvodu již můžeme přistoupit k jednomu z děl florentského platonika Marsilia Ficina, k jeho třem knihám o životě (*De vita libri tres*),<sup>5</sup> které jsou považovány za základní spis renesanční přirozené magie, byť Ficino sám jej chápal především jako dílo lékařského charakteru.<sup>6</sup> Objektem léčby měl být autor sám. Je třeba říci, že Ficino sám sebe diagnostikoval jako osobu melancholického temperamentu, což bylo podle něj dáno také tím, že se narodil pod silným vlivem planety Saturn.<sup>7</sup> Své knihy o životě proto koncipoval primárně jako návod, jak se zbavit, nebo alespoň zmírnit projevy melancholie, do které často upadal. Jeho melancholie byla navíc způsobována nebo umocňována typem povolání, které

---

<sup>2</sup> Srv. LLOYD, G. E. R., *Teplé a studené, suché a vlhké v raně řeckém myšlení*. In: REZEK, P. (vyd.), *Kosmos a živly (Pomfil 11)*, Praha 1992, str. 21–44. Srv. BARTOŠ, H., *Antická medicína: medicina secunda philosophia*. In: FIALOVÁ, L. – KOUBA, P. – ŠPAČEK, M. (vyd.), *Medicína v kontextu západního myšlení*, Praha 2008, str. 17 – 29.

<sup>3</sup> Srv. SIRAIŠI, N. G., *Avicenna in Renaissance Italy . The Canon and Medical Teaching in Italian Universities after 1500*. Princeton, 1987, str. 24nn. Ke Galénovi srv. SIEGEL, R. E., *Galens's System of Physiology and Medicine. An Analysis of his Doctrines and Observations on Bloodflow, Respiration, Humors and Internal Diseases*, Basel – New York 1968.

<sup>4</sup> Srv. např. GRANT, M., *Galen on Food and Diet*. London – New York, 2000, str. 188. Galén zde hovoří explicitně o víně červeném (v překladu M. Granta): „Of all the wines the red and thick are most suited for the production of blood because they require little change before turning into it.“

<sup>5</sup> FICINO, M., *Three Books on Life*, ed. KASKE, C. V. – CLARK, J. R., Binghamton 1998.

<sup>6</sup> Takto knihu interpretuje např. YATES, F., *Giordano Bruno and the Hermetic Tradition*, Chicago 1991, str. 62.

<sup>7</sup> K problematice srv. KLIBANSKY, R. - PANOFSKY, E. - SAXL, F., *Saturn and Melancholy. Studies in the History of Natural Philosophy, Religion and Art*. Nendeln 1979, str. 254-274.

vykonával, tedy překladatele, filosofa a kanovníka florentské katedrály.<sup>8</sup> Kauzální zdůvodnění nacházel v galénovské teorii pneumatu, jehož tři typy proudí v artériích lidského těla a jakožto nositelé jednotlivých duševních funkcí, tj. vegetativní, smyslové a rozumové, zajišťují komunikaci mezi tělem a duší.<sup>9</sup> Při intenzivní intelektuální činnosti se přirozeně pneuma opotřebovává, chladne a houstne,<sup>10</sup> a pokud mu není věnována náležitá péče, může rozjímavý život vést až ke stavům šílenství, zvláště když je intelektuál narozen pod vlivem Saturna. Jelikož se pneuma obnovuje z nejjemnější krve, nabízí se jako první prostředek na léčbu této nemoci podávání vína, jež, jak jsme viděli, je přece krvi svými kvalitami nejbližší. Ficino zde zjevně navazuje na Galénovy poznámky o funkci vína, blíže přitom specifikuje, jaké víno je pro léčbu melancholie, respektive obnovování pneumatů nevhodnější. Má se jednat o víno lehké, jasné, příjemné a vonící,<sup>11</sup> zatímco hustá, zakalená a tmavá vína, stejně jako nadužívání vína obecně, mohou naopak melancholii podporovat.<sup>12</sup> Je třeba dodat, že vedle vína a dalších pokrmů, patřících díky svým kvalitám na jídelníček člověka, který se živí intelektuální činností, je podle Ficina nejvýznamnějším prostředkem na léčbu zmiňovaných stavů provozování hudby.<sup>13</sup>

Přejdeme-li od platonika Ficina k mladšímu aristotelikovi Fracastorovi, shledáme, že i u něj jsou úvahy o víně a jeho významu zahrnovány do teorie živlů, humorů a jejich kvalit. Fracastoro však již těžší z diskuse o povaze vína, která se v severní Itálii rozvíjela od 20. let 16. století.<sup>14</sup> Zatímco dříve se o víně pojednávalo pouze příležitostně a v rámci rozsáhlejších lékařských či filosofických děl, nyní se začala objevovat již samostatná pojednání zaměřená na problematiku vína a jeho účinků. Tuto vlnu teoretického zájmu o povahu vína podmínil podle mého názoru renesanční naturalismus, jež byl jedním ze způsobů přístupu k Aristotelovým přírodně-filosofickým textům. Naturalismus ve své extrémní formě odmítal jakékoli typy metafyzického či okultního vysvětlení přírodních jevů,<sup>15</sup> co vedlo k revizi

---

<sup>8</sup> K Ficinovu životu srv. např. KRISTELLER, P. O., *Osm filosofů italské renesance*, Praha 2007, str. 47-61.

<sup>9</sup> Srv. BALLESTER, L. G., *Soul and Body, Disease of the Soul and Disease of the Body in Galen's Medical Thought*. In: MANULI, P. – VEGETTI, M. (vyd.), *Le opere psicologiche di Galeno*, Napoli 1988, str. 125.

<sup>10</sup> FICINO, M., *De Vita*, I, 4, (vyd. KASKE – CLARK str. 114.) Srv. WALKER, D. P., *Spiritual and demonic magic, from Ficino to Campanella*, Notre Dame – London, 1975, str. 4.

<sup>11</sup> FICINO, M., *De Vita*, I, 10, (vyd. KASKE – CLARK str. 134): „Nihil autem adversus hanc pestem valentium est quam vinum leve, clarum, suave, odorum, ad spiritus prae caeteris perspicuos generandos aptissimum.“

<sup>12</sup> FICINO, M., *De Vita*, I, 10, (vyd. KASKE – CLARK str. 133): „Pessimam vero illam ... atram bilem haec augent: crassum turbidumque vinum, praecipue nigrum, ...“; FICINO, M., *De Vita*, I, 10, (vyd. KASKE – CLARK str. 134): „Verum tantum eius usus spiritibus et ingenio prodest, tantum nocet abusus.“

<sup>13</sup> Srv. WALKER, D. P., *Spiritual and demonic magic, from Ficino to Campanella*, Srv. WALKER, D. P., *Spiritual and demonic magic, from Ficino to Campanella*. Str. 3-11 (kapitola „Ficino's Music-Spirit Theory“).

<sup>14</sup> Srv. ALBALA, K., *To Your Health. Wine as Food and Medicine in Mid-sixteenth-century Italy*. In: HOLT, M. P. (vyd.), *Alcohol. A Social and Cultural History*. Oxford 2006, str. 11-23.

<sup>15</sup> Typickým představitelem renesančního naturalismu byl padovský filosof Pietro Pomponazzi (1462-1525), mezi jehož žáky patřil i Girolamo Fracastoro. K naturalistické interpretaci Aristotela srv. např. KESSLER, E., *Metaphysics or Empirical Science? The two Faces of Aristotelian Natural Philosophy in the Sixteenth Century*. In: PADE, M. (vyd.), *Renaissance Reading of the corpus aristotelicum*. Copenhagen 2001, str. 79–101.

odpovědí na otázky, jak víno ovlivňuje humorální látky a jaký je vlastně jeho temperament. Aplikujeme-li totiž na problematiku vína a její tradiční zpracování principy aristotelského naturalismu, podle něhož musíme ve zkoumání primárně vycházet ze smyslově vnímatelných účinků, objeví se několik nesrovnalostí. Jejich společným jmenovatelem je následující problém. Je-li víno svou povahou horké a vlhké, mělo by zahřívat a zvlhčovat. Empiricky je však snadno ověřitelné, že víno vykazuje diuretické účinky, tedy vysouší. Jistým řešením je rozdělení vín na suchá a sladká (tj. vlhká), to však rezignuje na základní podobnost suchého vína s krví a boří tak stěžejní bod zdůvodnění postavení vína v životosprávě a léčbě. A kromě toho, jak může být víno, které je tekutina, svou kvalitou suché?<sup>16</sup>

Aristotelik Fracastoro je tedy postaven před dvě rozdílné empirické danosti, které je třeba uspokojivě vysvětlit. Víno, svou kvalitou vlhké, má močopudný efekt, projevuje se jako suché. Fracastoro v dějinách filosofie a medicíny proslul svým naturalistickým výkladem teorie sympatie, kterým se snaží přirozeným, neokultistickým způsobem vyložit šíření nákazy.<sup>17</sup> A stejně jako v případě přenosu nemocí vychází při řešení sporu mezi povahou vína a jeho účinky z aristotelské filosofie. Fracastoro navazuje na distinkci mezi aktuálními a potenciálními kvalitami, kterou přebírá od Antonia Fumanelliho, jednoho ze svých současníků. Podle Fumanelliho je třeba rozlišovat mezi skutečnými vlastnostmi dané substance, v případě tekutého vína je tím kvalitou vlhké, a vlastnostmi akcidentálními, sekundárními, které jsou v substanci pouze potenciálně, avšak mohou se rozvinout v jejím účinku.<sup>18</sup> Girolamo Fracastoro přistupuje k problematice ještě diferencovaněji a potenciální kvality rozděluje na aktivní a pasivní.<sup>19</sup> Stručně řečeno, potenciální kvality jsou takové, které vyvolávají účinek odlišný od kvalit, jimiž je činná substance ve skutečnosti charakterizována. Tyto účinky se pak mohou vytvářet buď za aktivní účasti lidského těla nebo bez jeho spolupráce. Jakožto aristotelik naturalizujícího ražení se Fracastoro soustředí pouze na potenciální kvality vína, tedy na jeho účinky, a nezabývá se kvalitami vína, jak je má samo o sobě. A jakožto lékař pak tematizuje především kvality pasivní, to znamená, že se méně soustředí na to, jak je víno zpracováváno tělem v procesu vyživování, nýbrž preferuje jeho léčebnou funkci.<sup>20</sup>

---

<sup>16</sup> Diferenci mezi suchým a vlhkým (sladkým) vínem nacházíme např. v díle Giovanniho Battisty Confalonieriho *De vini natura disputatio* (Venetiis 1535), které shrnuje různé pozice na povahu vína, jak je nachází u starověkých autorit, především Hippokrata a Galéna. Confalonieri vša nehodlá autority dogmaticky sledovat, nýbrž v explicitní návaznosti na aristotelské metodologické principy se snaží rozlišovat mezi víny podle původu a účinků na člověka. Srv. ALBALA, K., *To Your Health*, str. 12-13.

<sup>17</sup> Srv. WEIDMANN, G. E., *De Sympathia et Antipathia liber unus von Girolamo Fracastoro, Einführung und Übersetzung*. In: *Zürcher Medizingeschichtliche Abhandlungen*, Neue Reihe 129, Zürich 1979. Fracastorův spis o víně Weidmann charakterizuje jako pojednání v tradičních kategoriích (str. 64), jeho provázaností s naturalistickými principy se však nezabývá.

<sup>18</sup> Antonio Fumanelli rozvíjí tuto teorii, vycházející z aristotelské terminologie i principů, ve spise *Commentarium de vino et facultibus vini* (Venetiis 1536), srv. Srv. ALBALA, K., *To Your Health*, str. 14.

<sup>19</sup> FRACASTORO, G., *De vini temperatura sententia*, ed. BONUZZI, L., Verona 1986. Fracastorův spis je datován do roku 1534, Fracastoro však zjevně znal Fumanelliho dílo ještě před jeho knižním vydáním. Srv. ALBALA, K., *To Your Health*, str. 15.

<sup>20</sup> Srv. ALBALA, K., *To Your Health*, str. 16. Albalův popis Fracastorovy teorie považují v zásadě za správný, nicméně je podle mého názoru třeba zdůraznit, že Fracastorův výklad je založen na principech aristotelské přírodní filosofie uchopené prizmatem její naturalizující interpretace.

Bylo by na tomto místě možné uvést i další autory, kteří se v 16. století zabývali povahou vína a jeho rolí v životě člověka z přírodně-filosofického hlediska.<sup>21</sup> Tito se však netěšili takovému věhlasu a vesměs nedosáhli takového vlivu jako zmiňovaní Ficino a Fracastoro. Domnívám se proto, že na představení základních obrysů úvah o víně v renesanční filosofii jsou jejich díla dostačující. Platonik Ficino a aristotelik Fracastoro jsou jistě velmi odlišní myslitelé. Ficino je filosofem spíše spekulativního ražení, zatímco Fracastoro věnuje více pozornosti empirickému zkoumání, v našem případě účinkům vína, které jej vede k revizi dosavadní přírodně-filosofické koncepce. Přesto jejich pojednání vykazují společné rysy. Oba chápou víno především jako léčebný prostředek a oba své názory zaštiťují tradiční teorií žvlů a humorální patologií. Zdá se, že ve stejném duchu probíhala přírodně-filosofická diskuse o víně až do sklonku 17. století, kdy se začínají plně ujímat chemické a mechanisticko-fyzikální teorie.

Pro úplnost je třeba dodat, že zde nebyla zmíněna renesanční filosofická medicína paracelsiánská, která vychází také z novoplatónské filosofie jako Marsilio Ficino a částečně i z děl tohoto florentského platonika, která však radikálně odmítá principy humorální fyziologie a patologie. K tomu je třeba také poznamenat, že podle Paracelsa a paracelsiánů musíme pro umocnění léčebného účinku jakékoli přírodní substance z ní extrahovat její účinné látky, získat jejího ducha v souladu s novoplatónskou hierarchickou strukturou celého universa. Tato koncepce vytváří základy pro moderní chemoterapii a výrobu chemofarmak. V případě vína z něj Paracelsus prostřednictvím alchymistických postupů, předně destilace, separuje to, co nazývá *alcohol vini*.<sup>22</sup> Toto téma by však již patřilo na konferenci s poněkud odlišným zaměřením.

Příspěvek vznikl v rámci projektu MŠMT ČR MSM 6198959202, výzkumný záměr Centrum pro práci s patristickými, středověkými a renesančními texty, příjemce Univerzita Palackého v Olomouci.

## Literatura

- ADELMANN, H. B., *The Embryological Treatises of Hieronymus Fabricius of Aquapendente, The Formation of the Egg and of the Chick (De formatione Ovi et Pulli), The Formed Fetus (De Formato Foetu)*, 1. Vol., *Introduction, Translations*. Ithaca – New York 1967.
- ALBALA, K., *To Your Health. Wine as Food and Medicine in Mid-sixteenth-century Italy*. In: HOLT, M. P. (vyd.), *Alcohol. A Social and Cultural History*. Oxford 2006, str. 11-23.
- BALL, P., *Ďáblův doktor. Paracelsus a svět renesanční magie a vědy*, Praha, 2009.
- BALLESTER, L. G., *Soul and Body, Disease of the Soul and Disease of the Body in Galen's Medical Thought*. In: MANULI, P. – VEGETTI, M. (vyd.), *Le opere psicologiche di Galeno*, Napoli 1988.
- BARTOŠ, H., *Antická medicína: medicina secunda philosophia*. In: FIALOVÁ, L. – KOUBA, P. – ŠPAČEK, M. (vyd.), *Medicína v kontextu západního myšlení*, Praha 2008, str. 17 – 29.

---

<sup>21</sup> Ken Albala zmiňuje např. knihu Gulielma Grataroliho *De vini natura* (1565), která se však více než teoretickou problematikou zabývá morálními aspekty požívání vína a setkala se proto s vřelým ohlasem v puritánské Anglii, srv. ALBALA, K., *To Your Health*, str. 16-17.

<sup>22</sup> Víno samotné naopak považuje Paracelsus za jedno ze sídel „tartaru“, látky, která se usazuje v organismu a je příčinou mnohých onemocnění. Srv. např. PAGEL, W., *Paracelsus. An Introduction to Philosophical Medicine in the Era of the Renaissance*. Basel 1982, str. 155; BALL, P., *Ďáblův doktor. Paracelsus a svět renesanční magie a vědy*, Praha 2009, str. 203, 309.

- FAVARO, A., *Atti della Nazione Germanica Artista nello Studio di Padova*, Vol. 1. Venezia 1911.
- FICINO, M., *Three Books on Life*, ed. KASKE, C. V. – CLARK, J. R., Binghamton 1998.
- FRACASTORO, G., *De vini temperatura sententia*, ed. BONUZZI, L., Verona 1986.
- GRANT, M., *Galen on Food and Diet*. London – New York, 2000
- KESSLER, E., *Metaphysics or Empirical Science? The two Faces of Aristotelian Natural Philosophy in the Sixteenth Century*. In: PADE, M. (vyd.), *Renaissance Reading of the corpus aristotelicum*. Copenhagen 2001, str. 79–101.
- KLIBANSKY, R. - PANOFKY, E. - SAXL, F., *Saturn and Melancholy. Studies in the History of Natural Philosophy, Religion and Art*. Nendeln 1979.
- KRISTELLER, P. O., *Osm filosofů italské renesance*, Praha 2007.
- LLOYD, G. E. R., *Teplé a studené, suché a vlhké v raně řeckém myšlení*. In: REZEK, P. (vyd.), *Kosmos a živly (Pomfil II)*, Praha 1992, str. 21–44.
- NEJESCHLEBA, T., *Jan Jesenský v kontextu renesanční filosofie*. Praha 2008.
- PAGEL, W., *Paracelsus. An Introduction to Philosophical Medicine in the Era of the Renaissance*. Basel, 1982.
- SIEGEL, R. E., *Galens's System of Physiology and Medicine. An Analysis of his Doctrines and Observations on Bloodflow, Respiration, Humors and Internal Diseases*, Basel – New York 1968.
- SIRAIISI, N. G., *Avicenna in Renaissance Italy. The Canon and Medical Teaching in Italian Universities after 1500*. Princeton, 1987.
- WALKER, D. P., *Spiritual and demonic magic, from Ficino to Campanella*, Notre Dame – London, 1975.
- WEIDMANN, G. E., *De Sympathia et Antipathia liber unus von Girolamo Fracastoro, Einführung und Übersetzung*. In: *Zürcher Medizingeschichtliche Abhandlungen, Neue Reihe 129*, Zürich, 1979.
- YATES, F., *Giordano Bruno and the Hermetic Tradition*, Chicago 1991.

### ***Wine in Renaissance Philosophy***

**Resumé:** *The paper deals with the role of wine in the Renaissance philosophy. The aim of the paper is to show that the Renaissance concept of wine is focused on its therapeutic function and that this medical theme is based on the natural philosophy, concretely on the theory of elements and their qualities and its analogical humoral physiology and pathology. As an example there are analyzed theories of Florentine Platonic philosopher Marsilio Ficino and Aristotelian philosopher Girolamo Fracastoro. Although they belong to different philosophical traditions, their theoretical reflections of wine are based on an identical theory of elements and humours.*

**Key words:** *Renaissance Philosophy, Wine, Marsilio Ficino, Girolamo Fracastoro*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Doc. Ph.Dr. Tomáš Nejeschleba, katedra filosofie FF UP Olomouc, Křížkovského 12, 771 81 Olomouc, nejес@ffnw.upol.cz**

# LIDÉ, PRÁCE, VINNÁ RÉVA, VÍNO

**Jaromír Novák**

**Abstrakt:** *Víno je zázrak. Vyžaduje však také umění a hodně práce. Autor se formou vzpomínek z dětství zamýšlí především nad touto prací lidí.*

**Klíčová slova:** *lidé, práce, vinná réva, víno*

Víno je tisíce let uctívaným nápojem. Je o něm napsána spousta knih týkajících se jeho historie, současnosti a snad také budoucnosti. Víno je slaveno, zatracováno, je prospěšné i škodlivé, je módou, je šalbou, je především realitou. Víno se pije na oslavu i na smutek, na inspiraci i zapomnění. Říká se, že „Kdo pije víno, neví jak víno škodí a kdo víno nepije, neví jak víno prospívá.“ Můj strýc říkával: „Víno jsou zkapalněné sluneční paprsky“, „Pijeme proto, abychom se pozvedli a ne proto, abychom padli“, „Raději kostel spadnout, než kapka vína padnout tam, kde nemá“ (a to byl velmi věřící katolík).

Homér /1/ zhruba před třemi tisíci lety vyslovil myšlenku o tom, že k lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno, přátelé a hudba. V jeho době, tak jako i v době dnešní nemají všichni to štěstí a tuto možnost.

Víno je, pokud je dobré, lahodným nápojem, které povznáší naše všední myšlenky, inspiruje nás k myšlenkám vznešeným i přízemním, dělá naši ohnivou krev ještě ohnivější.

Víno se nerodí v obchodech, jak si možná někteří v našem rychlém a informačními technologiemi a hypermarkety ovládaném životě myslí. Víno je finálním produktem a výsledkem mnoha faktorů. Možná nebude na škodu, když si alespoň některé faktory vyjmenujeme:

- půda, která dává svým složením originální a ničím nenahraditelnou chuť
- slunce a teplo, bez kterého by nebylo kvalitní úrody
- odrůda vinné révy, která je dlouhá léta šlechtěna ve výzkumných stanicích
- správné zasazení sazenic vinné révy do půdy
- péče o vinnou révu v průběhu let, než začne rodit
- péče o vinnou révu v průběhu roku – jarní stříhání, okopávání, odplevelování půdy, vylamování výhonů, stříkání proti škůdcům.
- sklizeň ve vhodnou dobu
- orání či rytí půdy na podzim nebo také až na jaře
- po sklizni lisování hroznů a jejich různé, avšak vždy velmi pečlivé, ošetřování při kvašení i po něm, neboť víno je stále živým organismem, pokud není chemicky jeho „život“ ukončen
- před sklizní hroznů pečlivá příprava všech nádob, pomůcek, strojů a nástrojů
- chuť a odpovědnost lidí do práce a těšení se na výsledek
- atmosféra při jeho ochutnávání, dobří lidé, dobré jídlo, dobrá nálada
- především lidé, jejich um, jejich práce – na nadarmo se říká, že vinná réva je zalévána lidským potem

Následující věty si nekladou za cíl obohatit oslavu vína. Jsou především osobní vzpomínkou na léta dětská a jinošská a částečně také dospělá. Týkají se zejména padesátých a šedesátých let minulého století, kdy autor jako dítě a „dorostenec“ pozoroval dospělé při práci „kolem vína“ a také jim v mezích svých fyzických možností při práci pomáhal. Přestože byl obklopen vinnou révou a vínem nemohl víno ochutnávat a když, tak jen opravdu po malých doušcích a to jen občas.

Takže sice pomáhal připravovat budoucí finální produkty, ale nemohl je užívat. Přesto na tu dobu vzpomíná nesmírně rád. Vzpomíná především na lidi, kteří jej vychovávali, kteří o něj pečovali, kteří jej učili, kteří mu ukazovali, jak se pracuje a spíše jak se „dře“.

Slova nebudou vždy spisovná, budou taková, jaká se používala na jihomoravské vesnici oplývající dobrými, zbožnými a pracovitými lidmi, dobrým klimatem, dobrým vínem, úspěšnou vinařskou šlechtitelskou stanicí, vesnicí proslulou také meruňkami, švestkami a především duranciemi ze kterých se dělá lahodná slivovice. Úrodnost půdy také přinášela dobrou úrodu dalších plodin (obilí, řepa, brambory, kukuřice) bez kterých by nebyl možný život a jeho vychutnávání.

Je třeba připomenout, že život na vesnici v té době nebyl snadný (ostatně kdy byl?). Technika ještě příliš život a práci neulehčovala. Jen namátkou některé příklady. Zemědělství bylo do jisté míry soukromé. Takže se půda obdělávala koňmi a hodně také ručně motykou. Jako děti jsme se na tom v míře odpovídající našemu věku a fyzické zdatnosti podíleli. Chodili jsme i v rámci školy na brigády pomáhat JZD. Když se budoval vesnický vodovod, hloubili jsme jej ručně. Kanalizaci ve dvorech domů jsme rovněž kopali za použití krumpáče, lopaty a kolečka. Pásli jsme husy a kačeny na obecních pozemcích a museli jsme dávat pozor, aby pasoucí se hejna nechodila k sousedům na pole. To bohužel dělala ráda. Zřejmě i to nelétající ptactvo vědělo, že cizí lépe chutná. Kdo na to přišel dříve? Člověk či ty husy a kačeny?

Vraťme se k „vinným“ vzpomínkám. Připomínám, že vše se dělalo ručně. Někdy koncem února, začátkem března (podle počasí) se vinná réva stříhala. Dobré stříhání je základem budoucí úrody. Vyžaduje um a cit. Ne každý vinař uměl dobře stříhat révu. Proto stříhání svěřoval jiným lidem. Odstraněné větve se nechaly ve vinohradech ležet na zemi. Jakmile půda oschla, větve se posbíraly, dovezly na dvůr, nechaly se uschnout a později se lámaly do tzv. otépek a topilo se jimi v kamnech. Byla to doba, kdy se zužitkovalo všechno, co se zužitkovat dalo. Dnes se většinou spalují bez užitku.

Později na jaře, jakmile to počasí a zejména správná suchost půdy dovolila, se na podzim zrytý vinohrad musel okopat, aby půda byla kyprá a vzdušná. Pracovalo se motykou a byl to první pot, který vinnou révu zavlažoval. V pozdějších týdnech se střídavě réva stříkala různými chemickými přípravky, považovala na kůly, aby dobře rostla, měla dostatek vzduchu a slunce. Vedlejší výhony, tzv. „zloděje“ se vylamovaly, aby nebraly révě sílu. Také se musela půda neustále kypřit a zbavovat plevelů, tzv. škrabat. Jako děti jsme se na tom k naší pramalé radosti podílely také. Ještě k chemickým postřikům. Jsou nutné, protože révu napadají nejrůznější škůdci. Révě neprospívá ani kombinace tepla, deště a slunce, což se stává zejména v létě. V této době réva vyžadovala takřka denní kontrolu zdravotního stavu a zásah chemickými přípravky. Včas a správně postříkat révu je umění i štěstí. Postřiky samozřejmě vyžadují vodu a té se ve vinohradech nedostávalo. Řešilo se tak, že využívalo dešťové vody v betonových kádích, do kterých tekla voda ze střechy „búdy“. „Búda“ zpravidla u vinohradu byla a sloužila k úschově náradí a oblečení. Avšak v letních měsících, kdy nepršelo se musela voda vozit z domu v konvích na mléko na vozíku různého typu. Konev měla zpravidla obsah 25 litrů. To nebylo příliš moc, proto se muselo jet několikrát. Vinohrady jsou na svazích, často dost prudkých, obrácených k jihu a jsou vzdáleny i několik kilometrů od obydlí. Autem se v té době do vinohradu nejezdilo a to proto, že mít auto byla vzácnost. Do školy jsme chodili z pěti vesnic a mezi sebou jsme se chlubili, kolik aut v jednotlivých vesnicích jezdí. To dnes zní směšně.

V září, jakmile réva dozrávala, se všechno chystalo na sklizeň. Bylo třeba připravit všechny potřebné nádoby a další pomůcky – sudy neboli „bečky“, „trečafy“ (dřevěné nádoby), kádě, „kýble“, lisy, mlýnky na mletí hroznů, cukr, muštomer (na měření sladkosti hroznů) a další. Do nádob, které většinou byly ze dřeva, se musela napustit voda, protože byly „rozeschlé“ aby nasákly a nepouštěly vzácnou tekutinu. Bečky se čistily tak, že se do nich dal



obyčejný řetěz, napustila se voda a kývavými pohyby se odstraňovaly nežádoucí usazeniny. Čistota uvnitř nich se kontrolovala pomocí plamene svíčky na drátě, ponořované do sudu. Vosk nesměl ukápnout.

Byla to práce ani ne tak namáhavá, jako odpovědná a velmi pečlivá. Neboť nevhodně připravená nádoba by zkazila budoucí víno. My, děti, jsme se na tom částečně podílely, voda byla našim živlem.

Jakmile réva dozrávala, blížilo se nejradostnější období našeho dětského snažení. Bobule hroznů nám většinou velmi chutnaly. Nebylo to u všech odrůd vinné révy, neboť některé jsou určeny jen ke zpracování na víno.

Nastala sklizeň. Po vinicích se postupně dle odrůd chodilo a odřezávaly „štrapce“ hroznů, dávaly se do kýblů, nosily do kádí, které byly na dřevěných vozech. Po naplnění kádí se do vozů zapřáhly koně a hrozny se odvážely domů. Většinou bývalo slunečno a teplo, takže to byly příjemné zážitky.

Doma, ve sklepech či před nimi, se hrozny mlely na mlýncích. To proto, aby se buňky bobulí co nejvíce narušily a daly tak co nejvíce šťávy-moštu. Pomletá směs se pak dávala do klecí lisů a lisovala se – oddělovala se šťáva od pevných částic. V místě se lisům říkalo „pres“ a tak se „presovalo“ a ne lisovalo. Mošt nám všem velmi chutnal. Vzorky šťávy se dávaly do odměrných válců, měřila se muštomerem jejich cukernatost a podle toho se přidával cukr, aby víno dobře kvasilo a mělo pak dobrou chuť.

A pak následoval ten očekávaný biochemický zázrak. Šťáva začala kvasit a postupně se měnila přes „burčák“ ve víno. Burčák je vzácné pití. Je chutný a prý také velmi dobře působí na látkovou výměnu. Před druhou světovou válkou jezdili lidé z našich měst a také ze zahraničí na venkov, aby se podrobili léčebným kúram, jejichž hlavní složkou bylo pití burčáku. Vinaři dovedou odhadnout dobu několika hodin, kdy je burčák nejlahodnější. Někteří si berou dovolenou či čekají v noci na vrchol chuťového zázraku.

Období kvašení je nejnáročnější na umění vinaře. Vyžaduje takřka každodenní kontrolu a případný biochemický zásah, nemá-li se z vína stát nepoživatelná tekutina. V těchto dnech a týdnech se také rozhoduje o tom, čím se vinař bude chlubit svým příbuzným a známým, čím bude oslňovat, jak bude oceňován na „koštech“ vína, které se zpravidla na jaře ve vesnicích pořádají.

Když podzim postupně nabýval na síle, počasí se horšilo, chladných dnů i nocí přibývalo, barva listů vinné révy se měnila do různého spektra barev. Nastával čas nejnamáhavější a to bylo ruční rytí vinohradu. Dnes se většinou provádí orba pomocí strojů. Tehdy se začínalo s rytím po opadání listů, aby se toto mohlo zarýt do země a tak prospět kvalitě půdy. Také se navážel a rozhazoval hnůj. Většinou se rylo v počtu lidí dle řádků ve vinohradu. Sjela se rodina a rýče začaly svůj koncert. Pro lepší výkony a náladu se pilo něco málo slivovice či burčáku, zpravidla obojí. Tak práce šla lépe od ruky. Neboť je známo, že alkohol roztahuje cévy a tak tělo podává lepší výkony. Rytí trvalo zpravidla dva dny. Večer se posedělo, popilo a pozpívalo ve sklepě. Takže nejen prací, ale i zábavou se utužily vztahy.

Přitom se i nadále věnovala pozornost vínu, které se šlechtilo. My děti jsme pomáhali většinou jen při jeho filtrování, aby bylo čisté. Samozřejmě se v zimním období víno ochutnávalo, lidé se scházeli ve sklepech nebo doma a vzájemně se vinaři chlubili svým dílem. Protože se skoro v každém domě také zabíjelo, spojilo se to se zabijačkou, klobásami, uzeným masem. Sníh a mráz nevadil, protože „ať je léto nebo zima, ve sklepě je vždycky prima“.

Co dodat závěrem? Byla to doba dětství a mládí a tedy doba radostná, protože zbyly jen příjemné vzpomínky. Přesto, že se nám dětem tehdy moc do vinohradu nechtělo chodit, je na co vzpomínat a také víme, že udělat dobré víno chce hodně práce, vědy i umění. A především se utužují lidské vazby, protože při práci se lidé sbližují nejpevněji.

A úplný závěr: Ad multos annos!

**Literatura**

MERTLÍK, R. *Verše o víně*. Praha: Svoboda, 1969

***People, work, grapevine, wine***

**Resumé:** *Wine is a miracle. But it also requires a lot of work and knowledge. Author with the form of recollections of his childhood is thinking especially about this job of wine producing people.*

**Key words:** *People, work, grapevine, wine*

**Kontaktní adresa autora:**

**Jaromír Novák, doc. Ing. CSc., Katedra aplikované ekonomie, Filozofická fakulta,  
Univerzita Palackého Olomouc, Křížkovského 12, 771 80 Olomouc,  
jarminov@seznam.cz**

# L'AMOUR ET LE VIN DANS LA CHANSON MEDIEVALE FRANÇAISE ; *LE MANUSCRIT DE BAYEUX*

Miroslava Novotná

**Abstrakt:** *Středověké svátky, jejich smích, veselí a hry byly silně prožívány jak aktéry, tak i diváky. Nemohly proto neproniknout do umění, včetně literatury. Náš příspěvek se zaměřuje na projevy veselých událostí a svátků zachycených v podobě písní ve sborníku „Manuscrit de Bayeux“. Písně byly sebrány do rukopisné podoby na objednávku Charlese de Bourbon, a to roku 1515. Vznik samotných písní je však mnohem starší. Tématika písní je rozmanitá a tato skutečnost je mimo jiné považována za významný prvek sborníku: vedle milostných písní veselých i žalujících se objevují písně bakchické, satirické, rozpustilé a pijácké.*

**Klíčová slova:** *středověk, písně, Manuscrit de Bayeux*

## Introduction

Le temps au Moyen Age était divisé selon la longueur de la journée, des saisons, et rythmé par les fêtes religieuses ou solennelles. Les fêtes offraient une grande place aux divertissements pour le peuple, en particulier pendant une période de douze jours, vers le mois de décembre et au début du mois de janvier, pendant le temps du Carnaval, du Carême et des fêtes de Pâques.<sup>1</sup> Les fêtes et leurs actions ont pénétré entre autre dans la littérature. La célébration des fêtes (ou ces célébrations, ou ces festivités) ne pouvait se concevoir sans chansons. Notre intervention se concentrera sur les chansons du *Manuscrit de Bayeux*.

## Manuscrit de Bayeux

*Le Manuscrit de Bayeux* est un recueil de 103 chansons anonymes, dont certaines sont devenues immortelles grâce à François Rabelais et son ouvrage *Gargantua et Pantagruel*. Les chansons ont été réunies dans un manuscrit vers 1515 pour le connétable Charles de Bourbon et retrouvées à la bibliothèque de la ville de Bayeux. Le manuscrit se trouve actuellement à la Bibliothèque Nationale de France.

Il est difficile de déterminer avec précision quand les chansons ont vu le jour. Il est sûr que certaines sont apparentées à des traditions plus anciennes comme la pastourelle *Puisque Robin*. La plupart des chansons ont été créées dans la deuxième moitié du XV<sup>e</sup> siècle.<sup>2</sup> C'est Théodore Gérold<sup>3</sup> qui a fait imprimer la première transcription de ces chansons en 1921 en constatant notamment qu' « *Au point de vue esthétique, la lecture des chansons du manuscrit de Bayeux et surtout de leurs mélodies constitue une jouissance artistique qui ne peut contribuer à rehausser l'intérêt pour l'ancienne chanson française.* »<sup>4</sup>

Le motif principal du manuscrit est l'amour. Les nombreuses mentions de l'amour sont liées au mois de mai, au mois du renouvellement. Il s'agit bien sûr du renouvellement de la nature, accompagné de la réjouissance, de la gaieté et des jeux après la longue période d'hiver, du Carême et après de longues journées de jeûne. Dans la nature tout verdit, fleurit et chante. Les amoureux souffrent, s'apostrophent, se rencontrent, parlent, font part de leurs sentiments de diverses façons. Et enfin, tout et tous peuvent finir dans une taverne en buvant du vin et en chantant la joie ou la douleur.

<sup>1</sup> VERDON, Jean; *S'amuser au Moyen Age*; Paris: Tallandier 2003 ; pp. 10-14.

<sup>2</sup> *Manuscrit de Bayeux*, livret accompagnant CD, Ensemble Convivencia, 1998 ; pp. 4-5.

<sup>3</sup> Théodore Gérold (1866-1956) ; pasteur de l'église Saint Thomas de Strasbourg ; spécialiste à la musique médiévale.

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 4.

La diversité intéressante du chansonnier de Bayeux est considérée comme une de ses originalités. Les plaintes amoureuses cèdent volontiers la place aux thèmes bachiques, satiriques et paillards.<sup>5</sup>

Il faut également rappeler que les chansons ont accompagné toutes les fêtes, les représentations de théâtre dans les rues et dans les tavernes. L'amour dans les chansons du *Manuscrit de Bayeux* revêt différentes formes : l'amour fou, érotique, courtois, mélancolique, surmontant des obstacles, idéalisé, infidèle, réconforté, les souvenirs des amours passées, l'amour retrouvé dans le vin.

L'ensemble *Convivencia* a choisi une vingtaine de chansons du manuscrit pour les présenter au public contemporain. L'ensemble a réussi à faire revivre l'atmosphère du Moyen Age en jouant sur de vieux instruments qui étaient employés au Moyen Age.

### **La forme des chansons**

Certaines chansons du *Manuscrit de Bayeux* ressemblent à un petit spectacle de théâtre grâce à leur forme dialoguée : les « acteurs » échangent des répliques gaies, amoureuses, taquines, folichonnes aux rythmes joyeux. Si l'on exprime l'amour désiré, inassouvi à cause duquel le protagoniste allait mourir, il s'agit toujours d'un monologue. Les chansons bachiques contiennent surtout l'invitation à boire, aux jeux érotiques et aux gaillardises.

Assez souvent la première strophe devient le refrain répété régulièrement sous les formes variées :

- R a b R c d R            (où les petites lettres indiquent les strophes)
- R a b R
- R a R b R
- RaR RbR RcR

Les auteurs des chansons ont employé toutes les formes de la rime : plate, croisée, embrassée.

Présentons maintenant quelques variantes de l'amour chanté :

### **L'amour dans les chansons du *Manuscrit de Bayeux***

La chanson 44, (l'incipit) *Hellas ma dame...* est un dialogue entre un vieil homme et une jeune fille qu'il cherche à séduire. Leur conversation se teinte de courtoisie : c'est un jeu, un petit jeu carnavalesque. La jeune fille refuse le vieux séducteur qui est obligé de partir pour trouver son bonheur ailleurs.

Et comme si le jeu continuait, dans une autre chanson (n° 32, *Dieu gard celle de deshonneur*) le vieil homme se souvient de sa belle aimée, de sa jeunesse passée : il l'a longtemps et beaucoup aimée, tandis qu'elle se moquait de lui, qu'elle\* a dépensé tout son argent dans les tavernes.

L'amour courtois exprimé dans d'autres chansons du manuscrit consiste dans la plainte face à l'inaccessibilité de l'être aimé. L'homme amoureux est mélancolique, triste, désespéré, sa vie n'a plus de sens sans sa bien-aimée :

« Sans vostre amour je ne puis nullement »<sup>6</sup>

« Et qui la dira dira  
La douleur que mon cœur a »<sup>7</sup>

« Il a longtemps que de vous j'ay envye  
Plus que de femme en ce monde vivant

---

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 7.

<sup>6</sup> Chanson 31 ; *Fleur de gaité*.

<sup>7</sup> Chanson 86 ; *Et qui la dira dira*.

*Jamais homme ne vous ayma autant »<sup>8</sup>*

*« En regardant vo gratieux maintien  
Et vos beaux yeux que voir je souloye  
Amours m'ont mis en amoureuse Joye  
Maiz c'est si fort que cueur n'est plus mien. »<sup>9</sup>*

L'amour érotique est caché derrière des métaphores ingénieuses et accompagné de diminutifs. Le motif érotique est traditionnellement incorporé dans l'image de la verdure, du bocage ou du bois vert, du pré vert. Les jeux sur les espaces verdissant deviennent une métaphore douce de l'amour érotique. La première chanson du manuscrit intitulée *C'est a ce joly moys de may* parle de l'amant qui se réjouit du temps du mois de mai : il écoute les chants gais des oiseaux qui chantent jour et nuit et, de plus, son aimée l'attend dans le bocage vert. Dans la chanson 26 *J'ay advisé ung rosier*, l'amant dit directement :

*« Avec s'amyé parler  
Dessus l'herbe jollye.  
Qui se veult faire valloir  
Son sorps mect pour s'amyé. »*

Un autre amant parle de son aimée comme d'une violette blanche sur le pré vert et cette violette devient « *vermaillette comme une rose* ». <sup>10</sup> Dans la chanson 51 *Trouvay la fillette*, l'homme parle à une jeune fille : il l'a trouvée dormant sous un houx. La jeune fille d'abord refuse d'abord les propositions du jeune homme, mais les chants des oiseaux sont si puissants qu'ils arrivent à vaincre la peur de la jeune fille d'être punie par son père. Une variante du même thème se lit dans la chanson 98 *Dessoulz la branche*, mais cette fois c'est la jeune fille qui parle de son grand amour et de son cœur plein de joie.

Le motif de la branche est typique pour les fêtes de mai. Jean Verdon écrit à ce sujet : « *La plantation de mai est une coutume fort répandue. [...] Des jeunes gens sont rassemblés le second jour de mai dans la maison d'un de leurs compagnons : aux jeunes filles qui se retrouvent là également, ils demandent si le lendemain, premier dimanche de mai, ils peuvent leur porter une branche de mai. Devant leur acquiescement le soir ils se rendent dans la forêt, cueillent deux branches qu'ils déposent dans un jardin jusqu'à ce que le soleil paraisse ; en attendant ils vont boire. Lorsque le jour est levé, ils reprennent leurs branches pour les apporter devant les portes des jeunes filles. Mais un rire éclate à propos des mais.* » <sup>11</sup>

Avant de parler de l'amour et du vin dans les chansons du *Manuscrit de Bayeux*, il nous faut mentionner trois pastourelles dont l'ambiance joyeuse, presque carnavalesque, s'orne de motifs érotiques : il s'agit de la chanson 65 *Puisque Robin j'ay a nom*, de la chanson 100 *Dieu la gard, la bergerotte* et de la chanson 10 *En despit des faulx envieux*. Toutes les chansons semblent réécrire l'histoire connue du *Jeu de Robin et Marion* d'Adam de la Halle : <sup>12</sup> les jeunes gens, les amants, les bergers jouent et dansent dans un pré en gardant des moutons. Dans la chanson *Dieu la gard, la bergerotte*, le narrateur parle de la jeune bergère dont il admire surtout la jupe, qui cache un bon pain. Dans la chanson *En despit des faulx envieux* les filles et les garçons s'amuse sur la prairie verte en se moquant des envieux.

<sup>8</sup> Chanson 13 ; *Vostre beaulté*.

<sup>9</sup> Chanson 24 ; *En regardant vo gratieux maintien*.

<sup>10</sup> Chanson 31 ; *L'amour de moy si est enclose*.

<sup>11</sup> VERDON, Jean; *S'amuser au Moyen Age*; Paris: Tallandier 2003; p. 35.

<sup>12</sup> Adam de la Halle, trouvère qui avait vécu au XIII<sup>e</sup> siècle.

## L'amour et le vin

Quant au vin, parmi les chansons du *Manuscrit de Bayeux*, il y a des textes qui visent les femmes vaniteuses et infidèles : dans la chanson 35 *Dieu garde celle de deshonneur*, la femme a dépensé tout son argent dans les tavernes. Dans une taverne, nous trouvons aussi trois femmes de la chanson 15 (*Bevons ma commere*) qui s'encouragent à boire du vin en compagnie de 21 hommes. Comme les dames n'ont pas de maris dans la taverne, elles sont prêtes non seulement à boire, mais aussi à servir les hommes.

L'ensemble *Convivencia* a conclu ce sujet par le dialogue avec le jeune cocu peu intelligent. (La chanson 16, *Or sus, or sus*).

Le motif du vin joue un rôle intéressant dans le texte 11 intitulé *Belle, belle très douce mere Dieu* où un ou plusieurs chanteurs prient Notre Dame de protéger les fous : sont-ce des amants, des gens gais assistant aux fêtes ou des buveurs ? Les deuxième et troisième strophes de cette chanson racontent une petite histoire : le narrateur est venu chez son voisin par un trou où passait son chien. Les deux hommes rôtissent de l'oie et boivent du vin jusqu'au soir quand vient

« Belle à qui estoit l'oïy,  
Et me feïst passer par un troue  
Par où le chien passaye. »

La fin de la chanson peut être une simple conclusion de l'histoire de même qu'une métaphore un peu grosse de l'acte sexuel.

La chanson 43 du manuscrit, *Bon vin, je ne te puis laisser* paraît être une déclaration d'amour. Le petit refrain peut être considéré comme une apostrophe à une femme Anne Hauvoy, mais dans les autres strophes, nous trouvons le même refrain sous la forme *ane hauvoy*, or il s'agit d'un refrain gai qui apparaît dans plusieurs chansons du Moyen Age. Dans la chanson le chanteur-buveur exprime son grand amour pour le vin : il ne peut pas le laisser, il désire l'avoir pour toujours, il ne peut plus vivre sans lui ni matin ni soir, il aime le verser « *maincte foys cest année* » et il le remercie de le laisser dormir sous la table. La dernière strophe parle de la robe que le chanteur « *à deux dedz joue* » et qui désigne la robe des fous. Rappelons à ce propos que les gens aimaient et aiment toujours, aux cours des fêtes, élire le roi des fous ou le roi des buveurs.<sup>13</sup>

Dans un autre texte (la chanson 46 ; *Gentils galants*) un ou plusieurs chanteurs invitent les autres à boire chez une femme où ils ne sont pas obligés de payer avec de l'argent. C'est un bref texte de deux strophes qui s'adresse aux « *gentils galants, compagnons de vers* ».

## Le sujet particulier du *Manuscrit de Bayeux*

Parmi les textes du *Manuscrit de Bayeux*, il y en a un qui est court et particulièrement intéressant : il rend témoignage de la fête des brandons, qui avait été célébrée le premier dimanche du Carême. Les feux étaient allumés dans les lieux publics, les gens marchaient avec les brandons flamboyants ; autour des feux, on dansait, mangeait, buvait, chantait et les hommes s'amusaient en escrimant avec des bâtons.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> HEERS, Jacques ; *Fêtes des fous et carnivals* ; Paris: Fayard 1983 ; pp. 136-159.

<sup>14</sup> *Les fêtes du Moyen Age* : [http://www.cosmovisions.com/\\$FetesMA.htm](http://www.cosmovisions.com/$FetesMA.htm).

## Conclusion

Les membres de l'ensemble *Convivencia* se posent une question importante : « *La chanson populaire est un art mineur ?* » Et ils offrent la réponse suivante un peu plus loin : « *Leur art est éphémère. C'est ainsi, aussi raffiné en soient les "habits" que nous leur offrons, nos chansons de Bayeux trouvent leur véritable place dans le théâtre des Fous jouant, sur les tréteaux de la rue et dans les tavernes, les femmes révoltées, les maris trompés et les malheurs des hommes et de leurs guerres.* »<sup>15</sup>

Il ne nous reste qu'à constater que l'ensemble a réussi à présenter à un large public l'ambiance des fêtes médiévales, des tavernes, les sentiments des amoureux et des amants qui pourraient continuer à inspirer les écrivains de nos jours.

## Literatura:

HEERS, Jacques ; *Fêtes des fous et carnivals* ; Paris: Fayard 1983.

*Les fêtes du Moyen Age* : [http://www.cosmovisions.com/\\$FetesMA.htm](http://www.cosmovisions.com/$FetesMA.htm).

*Manuscrit de Bayeux* ; <http://brassy.club.fr/PartMed/Bayeux/Bay.html>.

*Manuscrit de Bayeux*, livret accompagnant CD, Ensemble Convivencia, 1998.

VERDON, Jean; *S'amuser au Moyen Age*; Paris: Tallandier 2003.

## *Love and wine in french medieval song; „Le Manuscrit de Bayeux“*

**Resumé:** *Medieval festivals, their laughter, joy and plays were strongly experienced both by their participants and viewers. Thus they could not but pervade arts, including literature. Our contribution is focused on the manifestations of happy events and festivals depicted in songs of the “Manuscrit de Bayeux”. Songs were collected in a manuscript form per order of Charles de Bourbon in 1515. However, the origin of the songs itself is much older. The topics of the songs are various and this fact is, among others, regarded as a crucial feature of the collection: apart from joyful and complainant love songs, there are also bacchic, satirical, mischievous and drinking songs.*

**Key words:** *the Middle Ages, songs, Manuscrit de Bayeux*

## Kontaktní adresa autora:

**PhDr. Miroslava Novotná, Ph.D., Katedra francouzského jazyka a literatury ,  
Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity, Poříčí 9, 603 00 Brno,  
mirkanovotna@centrum.cz**

---

<sup>15</sup> *Manuscrit de Bayeux*, livret accompagnant CD, Ensemble Convivencia, 1998 ; p. 7.

# SLOVNÍ ZÁSoba V MLUVĚ MORAVSKÝCH VINAŘŮ

## Svatopluk Pastyřík

**Abstrakt:** *Moravskou vinařskou mluvou rozumíme specifickou vrstvu národního jazyka, která si ve spojení s vinařstvím a vinohradnictvím vytvořila na Moravě vlastní slovní zásobu (profesionalizmy a slangizmy). Kromě běžných slohotvorných postupů je obohacována také sémantickým tvořením (metaforou, metonymií), které se výrazně podílí na lexikálním obrazu tohoto sociolektu, v neposlední řadě i vytvářením frazémů.*

**Klíčová slova:** *Morava – vinařství – jazyk – slovní zásoba*

Mluvu moravských vinařů, tedy pěstitelů vinné révy i výrobců vína, nevnímáme pouze jako tradiční regionální dialekt odlišující obvykle například dvě sousední vesnice, protože území moravské vinařské oblasti je poměrně rozsáhlé (podle Svazu vinařů České republiky leží mezi 48°40' severní šířky v jižním cípu Moravy a 49°20' v okolí Brna), nově se dělí na čtyři vinařské podoblasti (znojenskou, velkopavlovickou, mikulovskou a slováckou) a zahrnuje tři sta dvanáct vinařských obcí (a 12 000ha plodných vinic). I když se rozkládá většinou v Jihomoravském kraji (jen nepatrně zasahuje do Zlínského kraje), nelze přesto uvažovat na takto rozsáhlém teritoriu o tradičním venkovském nářečí.

Mluvou moravských vinařů (moravským vinařským sociolektem) tudíž rozumíme specifickou vrstvu českého národního jazyka, která je spojena s vinařstvím a vinohradnictvím, ale také s mluvou konzumentů vína (rovněž však i sommelierů), s mluvou, jež si za dlouhá léta své existence vytvořila na Moravě svou vlastní slovní zásobu, která se však může lišit oblast od oblasti, a to nejen nářečnými znaky.

Za přirozený základ mluvy moravských vinařů zcela samozřejmě považujeme lexikální zásobu postihující kromě procesu pěstování vinné révy a výroby vína také vlastnosti finálního výrobku a pojmoslovnou stránku oblasti degustace a konzumace vína.

*Malý slovník moravské vinařské mluvy*, který je přílohou našeho dnešního vystoupení, pak zahrnuje zcela pochopitelně nejen výrazy z oblasti obecné a technologické, ale i lexikum degustační.

Za pomoc při shromažďování lexikální zásoby mluvy moravských vinařů při terénním výzkumu děkuji především panu Janu Kornellymu, panu Luboši Osičkovi, panu Janu Múčkovi, rodině Kučí, paní Darje Sychrové a jejímu muži, v neposlední řadě i paní doc. PaedDr. Bohumile Junkové, Ph. D. z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, a to za nezištné poskytnutí lexikálního materiálu ze svého vystoupení na VIII. konferenci o slangu a argotu v Plzni v r. 2007. Náš lexikální materiál jsme rovněž obohatili také některými výrazy z článku Jarmily Vojtové *K problematice vinařské nářeční terminologie*.<sup>16</sup>

Z hlediska našeho tématu by se možná chtělo hovořit i o slangu s jeho výrazovou aktualizací spojenou s konkrétním pracovním prostředím, jenže při bližším prozkoumání jazykové stránky nejen běžné, hlavně ale pracovní komunikace mezi pěstiteli vinné révy a výrobcí vína na Moravě dospějeme k poznání, že oním komunikačním kódem, který upoutal naši pozornost, není pouze obvykle a tradičně pojímaný slang, ale že to je vlastně jistý druh profesní mluvy, poloútvár národního jazyka, který jsme pracovním snad přiléhavěji nazvali „mluvou moravských vinařů“.

<sup>16</sup> VOJTOVÁ, J. K problematice vinařské nářeční terminologie. In *Jazyk a jeho proměny*. Prof. Janě Pleskalové k životnímu jubileu. Eds. M. Čornejová, P. Kosek. Vydání 1. Brno: Host, 2008. 272 stran. ISBN 978-80-7294-301-2. S. 246-252.



Jako profesní mluvu totiž chápe současná česká stylistika „soubor vyjadřovacích prostředků určité skupiny zaměstnanců, kteří při práci užívají termínů nebo terminologických spojení bez zření k jejich spisovnosti, a to pouze pro jejich výrazovou úspornost a pro jejich spolehlivou jednoznačnost v daných pracovních souvislostech“.<sup>17</sup> K jejím znakům pak patří především stereotypnost, dále i netvůrčí ráz vyjadřování, ale také automatizovanost, opření se o vyjadřovací modely, nezřídka tendence k vyjádření exkluzivnosti, ba i hra na exkluzivnost.<sup>18</sup>

Tyto znaky jsou identifikovatelné i v našem lexikálním materiálu, který ale navíc (proto jej nechceme označit jen za profesní mluvu) vykazuje poměrně častou onomaziologickou synonymii (*matolinové víno – druhák – pikula – polovičák – grúl – grül*), zároveň však také odráží přijetím nových či novějších výrazů (*rototank, etiketovačka, záklopkovačka, zátkovačka, vrtula, toust, laminátka, sněhulák, eurovka*) a zánikem výrazů starších, které z mluvy moravských vinařů zmizely na základě změn společenských, pracovních a technologických (druhy vína: *cibulka, cinifádl, volovočec*), dynamičnost lexikální zásoby mluvy moravských vinařů. Pojmová stereotypnost a slovotvorná automatizovanost se projevuje například u výrazů vzniklých univerbizací (*nerezka, bobuláč, kvasničák, slámovka, rmuťák, sudovka, svařák, těkavky*), využívání vyjadřovacích modelů pak zejména ve frekventovaném spojení shodného atributu s řídícím substantivem *víno* (*alkoholizované víno, aromatické víno, babské víno, barikové víno, bezvadné víno, kapůrkové víno, mešní víno*), tendence k vyjadřování exkluzivnosti hlavně v dvouslovných degustačních výrazech (*jadrné víno, jalové víno, jiskrné víno, korpulentní víno, nanicovaté víno, opulentní víno; paví chvost, zmoklý pes, zpocené sedlo*).

V rámci zkoumání lexika lze rovněž v jeho množině rozlišit profesionalizmy (nespisovné názvy terminologické povahy motivované různými důvody – *druhák, ledovka, nerez*) a slangizmy (nespisovné názvy citově příznakové, expresivní a důrazem na výjimečnost prostředí i aktivitu mluvčího a jeho osobního vztahu k nim – *patok, kočičina, koňský pot*).

Slangové výrazy se objevují zejména jako substantiva, méně často jako slovesa. Samozřejmě se dá předpokládat slovotvorné propojení těchto dvou základních slovních druhů: tedy že ze substantiva vzniká sloveso, např. *košť > košťovat, mest > mestovat*, možný je ale i postup opačný, kdy ze slovesa je odvozeno substantivum – *stáčet > stáčka, košťovat > košťovačka*. Samostatná adjektiva se nevyskytují vůbec, v našem materiálu jsou pouze zastoupena ve spojení s konkrétním substantivem. Bez jejich přítomnosti by ale aspekt slangového výrazu de facto zanikl (*fádní víno, zpocené sedlo, studená kachna*).

Obohacování množiny lexikálních prostředků moravského vinařského sociolektu probíhá stejným způsobem jako u všech útvarů národního jazyka, tj. především derivací, v menší míře též kompozicí. Jednotlivá pojmenování jsou pak tvořena transformací nebo transpozicí. Stanovit však přesně, jakým způsobem byl konkrétní název utvořen, je velmi obtížné, a to zejména proto, že při vytváření slangových pojmenovacích prostředků často dochází nejen k tomu, že onomaziologických postupů může být užito více, ale že tyto postupy mohou být navíc i různě vzájemně kombinovány.<sup>19</sup>

Nejproduktivnějším slovotvorným způsobem obohacování lexikální roviny moravské vinařské mluvy je odvozování, a to především u substantiv utvořených z adjektiv a číslovek, které pojmenovávají různé typy vín (*růžák, řezák, druhák, kvasničák, samorodák, ledovka, slámovka, sudovka*), upřesňují obsah sudů (*dvojka, štverka, pětítka, šesterka*) či pojmenovávají různé nádoby a vinařské pomůcky (*košťýř, košťovačka*). Poměrně hojná jsou pojmenování deminutivně meliorativní (*čepek, kadečka, kohátek, plucárek, trychtýřek*,

<sup>17</sup> CHLOUPEK, J. a kol. *Stylistika češtiny*. Vydání 1. Praha: SPN, 1991. 296 s. ISBN 80-04.23302-3.

<sup>18</sup> o.c.

<sup>19</sup> HUBÁČEK, J. *O českých slanzích*. Ostrava: Profil, 1981. 214 stran.

*stařinka*), názvy dějů v podobě verbálních substantiv (*krváčení, scelování, slzení, školení, toustování*) a pojmenování některých animálních tónů ve víně za pomoci derivačního sufixu – *ina* (*kočičina, liščina, myšina*). Ve vinařském slangu je ale využíváno i skládání, a to hlavně z důvodů jazykové ekonomie (*půlvědro, novosad, samotok*).

Pestřejší škálu tvoření sociolektizmů představuje sémantické tvoření, využívající již existujících pojmenování, která jsou do tohoto sociolektu jen přenesena. Bývá to nejčastěji prostřednictvím metafory (*klobouk, mláto, krváčení, myšina, mokrý pes*) nebo metonymie (*fádní víno, hlava, náboj, novina, popeloviny, tank*). Tato obrazná pojmenování umožňují i vznik frazémů, zejména neslovesných, kdy ze spojení dvou různých slov vzniká slangový výraz specifického významu (*školení vína, víno z dubu, tvrdé víno, prázdné víno, studená kachna, zpocené sedlo, zpocený kůň*).

Vzhledem k tomu, že významná část moravských vinařských podoblastí patří k východomoravským nářečím, propojuje se lexikální stránka této množiny onomaziologických prostředků rovněž s dialektem (zejména v hláskové a mluvnické rovině, např. *cúnek, grúl, míšat, měřat*), a to především v tzv. lexikálních etnografismech.<sup>20</sup>

V mluvě moravských vinařů, v jejich sociolektu, nalezneme kromě výrazů domácích i slova přejatá, a to hlavně z němčiny (zejména z němčiny rakouské), což je dáno především sousedstvím moravských vinařských oblastí s oblastmi rakouskými (*presúz, kantnýř, košťovat, grúl, greft, frýd, šlauch, špunt, štopl, štampeka*) a z francouzštiny, která mají ale už spíše charakter výrazů internacionálních, protože je najdeme také v jiných evropských jazycích (*agrafa, tiráž, barik, buket, demižon, kupáž*).

Za nedílnou součást moravské vinařské mluvy považujeme i pomístní názvy vinohradů, viničních tratí nebo vinných sklepů, v jejichž submnožině se navíc skrývá široký a pestrý onomaziologický materiál pro různá budoucí mezioborová bádání (*Fugle, Lacáry, Nivky, Paňháje, Plže, Špýry, Zolos*).

Dynamika lexikální roviny moravské vinařské mluvy je hlavně podmíněna technologickými proměnami při pěstování vinné révy a zpracování vína. I když jsme se při našem šetření setkávali v autentickém prostředí převážně s pesimistickými názory na další existenci vinařské mluvy („to už nikdo nepoužívá – to neznám – to tak ještě náš stařeček“), přesto jsme ji s gustem zaznamenávali, a to jednak s vědomím, že za nějaký čas může být skutečně ještě hůř, jednak i proto, že tento pesimismus nesdílíme, protože projevuje-li se v lexikální rovině moravské vinařské mluvy pružná stabilita jazyka, jak ji zachycuje náš slovník, zdaleka ještě neklepe smrt na dveře. Ale je možná nejvyšší čas mluvu moravských vinařů zachytit a zaznamenat.

Třeba si to vysvětlíme a pochopíme to – až se v neděli setkáme ve sklepě o hrubé.

---

<sup>20</sup> Výrazy označující předměty a jevy specifické pro život v určitém regionu.

### ***Vocabulary in Moravan vintners' speech***

**Resumé:** *Moravian viticultural speech denotes a specific national language layer which created its own vocabulary (vocational words and slang words) in connection with the viticulture. In addition to the common lexicological processes it is also enriched by semantic composition (metaphor, metonymy) which have a big contribution this sociolect image not only by creating phrasems.*

**Keywords:** *Moravia - viticulture - language - vocabulary*

#### **Kontaktní údaje autora:**

**Svatopluk Pastyřík, doc. PhDr., Ph.D., Katedra českého jazyka a literatury, Pedagogická fakulta, Univerzita Hradec Králové, Rokitanského 62, 500 03 Hradec Králové, s.pastyrik@uhk.cz**

# LA VIE A LA COULEUR DU VIN

**Zdeňka Schejbalová**

**Abstrakt:** *Lingvistická analýza pojmenování barevné škály užívané při charakteristice odrůd vín na základě francouzského vzorníku Barvy vína – Les couleurs du vin, který vydala společnost Fruits de France ve spolupráci s la Maison Bouchard Aîné et fils de Beaune en Bourgogne, a českého vzorníku Barvy vína z Čech a Moravy, který vypracovali enologové Ing. Jan Stávek a Ing. Josef Balík z Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity.*

**Klíčová slova:** *lingvistická analýza, barvy vína, odstíny, francouzština, čeština*

Dans notre article nous allons faire une analyse linguistique des teintes de couleurs utilisées dans l'appréciation des vins en français et en tchèque. Nous partons des nuanciers-affiches élaborées par les œnologues pour illustrer la teinte des vins. Pour les vins français (ou au moins en majorité français) nous disposons du nuancier-affiche *Barvy vína – Les couleurs du vin* de la société *Fruits de France* réalisé en collaboration avec *la Maison Bouchard Aîné et fils de Beaune* en Bourgogne. Le nuancier-affiche pour les vins tchèques et moraves *Barvy vína z Čech a Moravy* a été élaboré par les œnologues *Jan Stávek* et *Josef Balík* de l'Université Mendel d'agriculture et de sylviculture de Brno.

On pourrait dire que c'étaient déjà les Grecs anciens qui appréciait le vin selon sa couleur et son arôme. Son goût ne représentait pas, pour eux, un facteur aussi important qu'aujourd'hui, car ils buvaient du vin coupé d'eau douce, même d'eau de mer. De boire du vin pur, non coupé d'eau, était désavoué, considéré comme intempérant, barbare.

Pour apprécier un vin, on effectue la dégustation qui excite presque tous les sens : la vue, l'odorat, le goût et le toucher. On y analyse particulièrement : la couleur par l'œil, l'arôme par le nez et la saveur par la bouche.

Le premier contact avec le vin se fait par la vue, c'est l'observation visuelle qui nous informe sur la couleur, la brillance, la limpidité, l'intensité (qu'on appelle poétiquement *la robe du vin* - la teinte du vin) et nous donne des indices au sujet de l'état de sa maturation : de l'âge, de la vinification, du degré d'alcool et de la conservation du vin.

Le vin a trois couleurs de base : *blanc, rouge, rosé*. Dans chacune de ces catégories il y a différentes *nuances*. Habituellement, la couleur des vins blancs est jaune, mais on y distingue des reflets, selon l'âge du vin, qui peuvent être vert pour les plus jeunes ou ambre pour les plus âgés. Un vin blanc peut être de couleur *jaune tilleul, jaune paille, jaune doré, vieil or, miel, savane, etc.* Les teintes des vins rosés se situent entre *la couleur rose saumon* et *le rouge richelieu*. Il peut donc être *rose très clair, œil de perdrix, saumon, rose orangé, pelure d'oignon, ou rose foncé*. La base des vins rouges est formée par trois teintes possibles : *le pourpre, le rubis, le grenat*. En général, les nuances *violacées (pourpre)* signalent la jeunesse d'un vin tandis que les nuances *grenat* indiquent plutôt l'âge plus mûr d'un vin.

*Le nuancier français* présente 84 teintes au total: 28 pour le blanc (33%), 14 pour le rosé (17%), 42 pour le rouge (50%). Chacune de ces 84 photos de verre de vin comporte la dénomination de la couleur concrète de référence et un choix de noms de vins typiques pour cette teinte. Il y a des nuances très subtiles. La gamme chromatique va des blancs presque incolores aux rouges très sombres à travers des vins rosés.

*Le nuancier tchèques* comporte 50 teintes au total : 20 pour le blanc (40%), 15 pour le rosé (30%) et 15 pour le rouge (30%).

Dans les vins français ce sont les nuances du rouge qui dominent (50%), par contre dans les vins tchèques et moraves ce sont les nuances du blanc (40%). Les nuances du rosé sont plus ou moins équilibrées.

Pour exprimer la nuance en français nous trouvons des termes qui sont fondamentalement des adjectifs, par voie étymologique : *blanc* (d'origine germanique *blank*), *jaune* (d'origine latine *galbinus*), *vert* (d'origine latine *viridis*), *rouge* (d'origine latine *rubeus*).

Les adjectifs de couleur peuvent exprimer une nuance par le rattachement d'un second élément par la préposition *de* (*orange d'automne*, *vert d'eau pâle*, *rouge de Venise*, *violet de Bayeux*), par la juxtaposition d'un substantif à l'adjectif (*jaune papillon*, *rouge passion*) – le premier élément peut être effacé, sous-entendu (*papillon*, *passion*) - ou par un autre adjectif (*rouge anglais*). Le premier élément (adjectif de couleur) a généralement un caractère générique, le second a un caractère spécifique, désignant la nuance – degrés divers de la couleur en question.

Les expressions désignant les nuances de couleurs subissent souvent la conversion, c'est-à-dire le changement catégoriel de la partie du discours (passage du statut de nom à celui d'adjectif – *rose*, *pourpre*, *violet*) et, par un processus métonymique, le changement de concept, de désignation référentielle (le terme ne désigne plus un objet particulier, mais il sert désormais à la désignation d'une couleur qui est typique pour l'objet en question). En français la forme du terme ne change pas, mais c'est l'emploi syntaxique qui trahit sa recatégorisation (juxtaposition postposée à un substantif - *rubis*), par contre en tchèque le terme porte les catégories grammaticales d'un adjectif grâce à la suffixation (*rubínová*).

Thématiquement, il s'agit de noms de fruits (*pêche*, *prune*, ...), de fleurs (*jonquille*, *jasmin*, *bouton d'or*, ...), de légumes (*betterave rouge*, ...), d'arbres (*acajou*, *santal*, ...), de pierres précieuses ou semi-précieuses (*rubis*, *grenat*, *ambre*, ...), de nom de lieu (*Toulouse*, *Magenta*, *Rouge de Venise*, *Violet de Bayeux*, *Rose de Caire*, *Terre de feu* ...), même de personnages historiques (*Richelieu*, *Mazarin*), de phénomènes naturels (*Auréoline*, *Lune polaire*, *Eclipse*, *Soleil*, *Aurore boréale*, *Été indien*, *Equinoxe*) etc., qui sont susceptibles d'être utilisés pour identifier une couleur. Pour identifier la teinte d'un vin, le dégustateur établit donc une comparaison entre la couleur de ce vin.

Les adjectifs tel que *clair* et *pâle* employés auprès d'un adjectif de couleur concernent essentiellement la clarté et la saturation.

L'absence de l'accord du terme désignant une couleur en français renvoie au statut morphologique *nom*, l'accord marque le statut morphologique adjectif. Les adjectifs de couleur morphologiquement nominaux ont statut d'apposition : *vert pâle* ou *jaune papillon* etc., ils ne s'accordent pas. En tchèque la forme adjectivale de la couleur s'accorde toujours.

Nous allons répartir les teintes mentionnées dans les nuanciers français et tchèque en fonction de leur forme adjectivale ou nominale. Les sigles utilisés désignent les couleurs de base : VB – vin blanc, VRs – vin rosé, VR – vin rouge.

## **I. Couleurs du vin en français**

### **I.1 Adjectif**

#### *I.1.1 Adjectif de couleur:*

VB: Blond

VR: Incarnat, Violet, Violine

#### *I.1.2 Adjectif de couleur accompagné d'un autre adjectif:*

VB: Jaune persan

VRs: Vieux Rose

VR: Ocre rouge, Rouge ardent, Rouge anglais, Rouge indien, Pourpre carmin, Rose Tyrien

#### *I.1.3 Adjectif de couleur accompagné d'un substantif en juxtaposition:*

VB: Vert cinabre, Jaune papillon  
VR: Carmin alizarine, Rouge passion, Rouge colère, Rouge sang,

I.1.4 *Adjectif de couleur accompagné d'un substantif lié par la préposition de:*

VB: Vert d'eau pâle, Jaune de mai, Jaune de nickel, Jaune de Naples  
VRs: Orange d'automne  
VR: Rouge de Venise, Pourpre des Phéniciens, Violet de cobalt, Violet de Bayeux, Rose de Caire

I.1.5 *Adjectif abstrait:*

VB: *Innocent*

I.2 Substantif

I.2.1 *Plantes, fleurs:*

VB: Tilleul, Lotus, Blé tendre, Jasmin, Epi, Maïs, Bouton d'or, Jonquille, Paille, Acajou, Santal  
VRs: Géranium  
VR: Violet de mars, Pensée

I.2.2 *Fruits:*

VRs: Pêche  
VR: Prune

I.2.3 *Animaux, parti du corps:*

VRs: Flamant, Saumon, Œil de perdrix,  
VR: Ours, Écureuil, Cœur de pigeon

I.2.4 *Matières, minéraux, bois, aliment, ...:*

VB: Cristal, Ivoire, 18 Carats, Miel,  
VRs: Perle de soie  
VR: Brique, Laque carminé, Vermillon, Havane, Jaspe brun, Velours, Rubis, Laque de garance, Grenat

I.2.5 *Nature, phénomènes naturels:*

VB: Auréoline, Lune polaire, Eclipse, Lune, Soleil, Savane  
VRs: Aurore boréale, Été indien  
VR: Equinoxe

I.2.6 *Noms propres:*

VR: Richelieu, Mazarin

I.2.7 *Noms de lieu:*

VRs: Toulouse  
VR: Grand Canyon, Terre de Sienne, Chine, Terre de feu, Magenta

I.2.8 *Nom abstrait:*

VR: Folie

## II. Couleurs du vin en tchèque

### II.1 Adjectif de couleur

II.1.1 *Adjectif accompagné d'un adverbe dérivé d'un adjectif désignant une couleur:*

VR: purpurově červená

II.1.2 *Adjectif accompagné d'un adverbe dérivé d'un adjectif désubstantivé désignant un animal, une matière, ... :*

VRs: korálově růžová

VR: cihlově červená

II.1.3 *Adjectif dérivé d'un autre adjectif de couleur par le suffixe d'appréciation qui exprime un caractère « agréable »:*

VB: zelenkává

II.1.4 *Adjectif dérivé d'un autre adjectif de couleur par la dérivation parasynthétique (préfixe + suffixe) accompagné d'un adverbe issu, par conversion, d'un adjectif de couleur:*

VB: šedě nazelenalá, bledě nahnědlá

II.1.5 *Adjectif composé, une composition subordonnée, l'élément déterminé se trouvant à la deuxième place :*

VRs: růžovošedá, starorůžová

II.1.6 *Adjectif composé accompagné d'un adverbe :*

VB: světle zelenožlutá, světle žlutozelená

### II.2 Adjectifs désubstantivés

II.2.1 *Adjectif désubstantivé d'une couleur:*

VR: purpurová, karmínová

II.2.2 *Matière, aliment, minéraux, bois, ...:*

VB : medová, jantarová, zlatá, karamelová, našedle vodová

VRs : měděná

VR: mahagonová, inkoustová, povidlová, rubínová, světle granátová

II.2.3 *Fruits, légumes:*

VB : citronová, hrozinková, světle olivová

VRs : malinová, meruňková

VR: jahodová, višňová

II.2.4 *Animaux, corps:*

VRs : lososová, tělová

II.2.5 *Plantes, fleurs:*

VB : slámová

VRs : pivoňková

### II.3 Substantif

### II.3.1 *Couleur* :

VR : ruměnc

### II.3.2 *Matière*:

VB : slonovina

### II.3.3 *Matière déterminée par un adjectif*:

VB : zmrzlá voda, lněné plátno, staré zlato

### II.3.4 *Fleurs déterminées par un adjectif* :

VB : lipový květ

VRs : čajová růže, šípková růže

### II.3.5 *Fruits, légumes déterminés par un adjectif* :

VB : žlutý meloun

VRs : cibulová slupka, červený grapefruit

VR : tmavá třešeň, červený rybíz, červená řepa

### II.3.6 *Animaux, partie du corps déterminés par un adjectif* :

VRs : spařený vepř, korořtví oko

Pour conclure, nous pouvons constater que vu la constitution morphologique opposée des deux langues (tchèque synthétique X français analytique), pour rendre la teinte des vins en français, c'est la forme du substantif qui prédomine (65%), par contre en tchèque, grâce à la dérivation développée, c'est la forme de l'adjectif qui est plus fréquente.

En français : Adjectif : 35% Substantif: 65%

En tchèque : Adjectif: 70% Substantif: 30%

Les œnologues français emploient la dénomination des teintes parfois assez abstraite, plutôt poétique, telle que : *Innocent, Lune polaire, Eclipse, Aurore Boréale, Été indien, Equinoxe*, etc. La dénomination tchèque se révèle plus concrète. Mais, dans tous les jugements, il faut tenir compte du nombre de teintes retenues en français (84) et en tchèque (50) ce qui renvoie au choix de vins incomparablement plus riche dans le nuancier-affiche *Barvy vína – Les couleurs du vin* de la société *Fruits de France* que dans celui de vins tchèques et moraves.

De toute façon, la vie ayant la couleur du vin est aussi bien bigarrée, infiniment nuancée en français qu'en tchèque.



### **Literatura:**

- DAUZAT, A. *Nouveau dictionnaire étymologique et historique*. Paris: Larousse, 1971.
- DOKULIL, M. *Tvoření slov v češtině I*. Praha: ČAV, 1962.
- FISCHER, Ch. *Lexikon vín*. Dobřejovice: Rebo Productions, 2004.
- Fruits de France, Bouchard et Fils, Beaune de France. *Barvy vína – Couleurs du vin*.
- GUESPIN, L. *Initiation à la lexicologie française*. Gembloux: De Boeck, 2000.
- HAMON, A. *Les mots du français*, Paris, Hachette, 1992.
- HAUSER, P. *Nauka o slovní zásobě*. Praha: SPN, 1980.
- KARLÍK, P., NEKULA, M., PLESKALOVÁ, J. *Encyklopedický slovník češtiny*. Praha: Lidové noviny, 2002.
- KRAUS V., KOPEČEK J. *Setkání s vínem*. Praha: Radix, 2005.
- LENCLOS, J.-P. *Couleurs du monde*. Paris: Moniteur, 1999.
- MEJSTRÍK, J., HURNÍK L. *Hovory o víně*. Praha: Mladá fronta, 2008.
- PARRAMÓN, J. M. *Teorie barev*. Svojtka a Vašut, 1995.
- PÁTEK, J. *Zrození vína*. Brno: Jota, 2000.
- PETR, J. a kol. *Mluvnice češtiny I*. Praha: Academia, 1986.
- PICOCHÉ, J. *Précis de lexicologie française*. Paris: Nathan Université, 1992.
- PLESKOTOVÁ, P. *Svět barev*. Praha : Albatros, 1987.
- REY, Alain, REY-DEBOVE J. *Le Petit Robert 1, Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, Paris, Dictionnaires Le Robert, 1992.
- SELDON, Ph. *Vína*. Hodkovičky: Pragma, 1996.
- STÁVEK, J., BALÍK, J. *Barvy vín z Čech a Moravy*, 2009.
- SUPP., E. *Víno*. Bratislava: Slovart, 2005.
- TRÁVNÍČEK, F. *Mluvnice spisovné češtiny I, Tvoření slov*. Praha: ČAV, 1958.
- TRÁVNÍČEK, F. *Nauka o slovní zásobě*. Praha: ČAV, 1958.
- Dictionnaires tchèques DEBDict - chrome chrome://debdict/content
- Trésor de la langue française - <http://atilf.atilf.fr/> (1990), *Trésor de la langue française*, Paris, Gallimard.

### ***The life has a colour of wine***

**Resumé:** *The linguistic analysis of the colour scale denomination used to characterize the wine variety based on the sample colours chart Barvy vína – Les couleurs du vin from the society Fruits de France with the collaboration of la Maison Bouchard Aîné et fils, Beaune en Bourgogne, and the Czech sample colours chart Barvy vína z Čech a Moravy elaborated by oenologists Mr. Jan Stávek and Mr. Josef Balík from Mendel University of Agriculture and Forestry in Brno.*

**Key words:** *linguistic analysis, colors of wine, tint, French, Czech*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Zdeňka Schejbalová, Ph.D., Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity, Poříčí 9, 603 00 Brno, schejbalova@ped.muni.cz**

# Z DĚJIN ČESKÉHO VINIČNÍHO PRÁVA

**Karel Schelle**

**Abstrakt:** *Vznik viničného (horenského) práva je možné položit do doby zakládání vinic. Vytvořilo se nejprve jako právo zvykové. Teprve asi ve 13. století začalo docházet k prvním sepsáním. Rozhodující je však vláda Karla IV., kdy začala být vydávána ucelená privilegia obsahující předpisy organizační, o zakládání vinic, ale i předpisy trestní, procesní a pracovní. Na Moravě se dochovalo před 60 horenských řádů. Ještě v 18. století se vydávaly jednotné úřední viničné instrukce jednak pro Čechy (1710), jednak pro Moravu (1761). Horenské právo v podstatě končí s likvidací viničných soudů v souvislosti s josefínskou soudní reformou.*

**Klíčová slova:** *viničné (horenské) právo, vláda Karla IV., perkrecht, perkmistr*

## **Vymezení pojmů**

Viniční právo neboli právo horenské je soubor pravidel upravujících pěstování vinné révy, práci na vinicích a pořádek ve viničních obvodech a vinařských sdruženích. Toto je obecná definice, kterou najdeme ve všech encyklopediích.

Kde se však toto právo vzalo a jakou má historii? Pokusíme se pro osvětlení, v několika odstavcích připomenout jeho vznik a základní etapy jeho vývoje.

Podle názoru profesora Jaroslava Pošváře, je to příklad lidového vesnického práva, jež bylo sice potvrzováno či udělováno vrchností nebo zeměpánem, ale výkon a provádění bylo svěřeno vesnickým horenským soudům, které měly pravomoc trestat nejen pokutami, ale i na hrdle.

Problematikou viničného práva se u nás v minulosti nejvíce věnoval právě prof. J. Pošvář, jehož jsem osobně znal, a tak právě z jeho poznatků budeme většinou vycházet.

Z historického pohledu se horenským právem myslí nejen soubor oněch předpisů o vinicích, ale zejména jednotný viničný řád, platný v určitém regionu. Pojem horenské právo má však ještě další historický význam, označoval se tím i viničný orgán, zpravidla viničný soud, v pramenech se mluví „o osazení horského práva“.

Je logické, že se viničné právo vyvinulo ve zvykové podobě brzy poté, co se začala pěstovat vinná réva. Kdy však se tak stalo, není možné z dochovaných pramenů vysledovat. Můžeme tedy sledovat jen písemná zachycení těchto pravidel.

Jak známo, první písemné zmínky o vinařství na Moravě pocházejí z počátku 12. století, kdy v zakládací listině třebského kláštera z roku 1109 se jmenují první moravské vinice. Z dalších let se zachovala řada dalších písemných dokladů, které dosvědčují, že, až na výjimky, jsou ve 13. století vinice výlučně klášterní.

Dále se z těchto písemných právních památek dovídáme, že se zde mluví o viničním desátku a již i o horenském právu. Toto právo se označuje jako *ius montium* nebo *perkrecht*. Dovídáme se i o tom, že toto právo považují král nebo markrabí za „své právo“ a že jim disponují ve prospěch klášterů, po případě kláštery od těchto povinností osvobozují.

## **Moravské viničné právo**

Morava v historii viničného práva v českém království pravděpodobně sehrála rozhodující roli. Je možné se totiž domnívat, že Karel IV., jakožto moravský markrabě právě na Moravě poznal vyspělé vinařství a podle něho se snažil o oživení vinařství v Čechách. Je však asi nesporné, že nejen moravské vinařství na něho mělo rozhodující vliv, ale i poznatky z Francie sehrály svoji roli v další činnosti Karla IV. v této právní oblasti.

Za základ skutečného viničního práva se proto považují v českých zemích nařízení Karla IV. v letech 1358, 1370 a 1378.

Tak v privilegii z 16. února 1358 uložil vlastníkům půdy na 3 míle kolem Prahy povinnost zakládat vinice. S pracemi se mělo začít do 14 dnů po vydání tohoto privilegia. Pokut tak nechtěl učinit sám vlastník, určil vinaře perkmistr. Zakladatelům vinic se udělovala na 12 let svoboda od všech dávek, a tedy teprve 13. rok měly být odváděny desátky vlastníku pozemku a českým králům 1/2 džberu vína z vinice. Vinice byly osvobozeny na věčné časy od ungeltu a zemské berně. Rozměry vinic byly určeny na 16 prutů délky a 8 prutů šířky, přičemž 1 prutů šířky, přičemž 1 prut se rovnal 8 loktům.

Zmíněné privilegium mělo však i trestní a pořádkové ustanovení. Týkala se zejména způsobení škody na vinici. Tak podle příslušných ustanovení tohoto privilegia kdo způsobil škodu na vinici, spáchané ve dne či v noci, ať již osoba urozená nebo neurozená, chůzí nebo jízdou, případně děláním nových cest a byl při tom přistižen ve dne, měl ztratit pravou ruku nebo zaplatit 20 kop a jeho statek propadl perkmistrovi. Stalo-li se tak v noci, ztratil hrdlo a rovněž statek propadl perkmistrovi. Zabil-li někdo škůdce při přistižení, měl položit 2 haléře na tělo zabitého a nebyl ničím vinen. Pokud škůdce utekl, měl být povolán zpět, nedostavil-li se, měl být ačtován podle pražského staroměstského práva. Přišel-li, mohl sám třetí (tedy se dvěma svědky) přísahat. Byl-li usvědčen, ztratil hlavu a jeho zboží propadlo perkmistrovi.

Soudní příslušnost byla daná zcela jednoznačně. Byly to staroměstští konšelé. Pokud to ale byly osoby panského stavu, tak podléhaly soudu krále.

Na privilegium z února 1358 navazovalo privilegium z května ze stejného roku, které předchozí privilegium rozšířilo na celé české království a platilo jak pro osoby světské, tak duchovní. Perkmistrovi se ukládalo, aby označil hory vhodné k zakládání vinic a vyzval pak vlastníky půdy, aby do 4 týdnů na své náklady začali s pracemi. Pokud někdo neposlechl, tak ztrácel právo desátku, které propadalo králi.

Na tato nařízení potom navazovala řada dalších, která uvedená nařízení dále konkretizovala.

### **Doba Karla IV.**

Za zakladatele viničního práva je tedy u nás označován Karel IV. Z výše uvedeného však jasně vyplývá, že vycházel z moravských pravidel, které však nebyly kodifikovány ale jen venkovskými písaři opisovány a tedy podle potřeby i měněny. Karlovo právo je tedy legislativně vyspělejší, předpisy jsou úspornější, méně kazuistické a tedy obecnější.

Pravděpodobně od dob Karla IV. viničné právo získalo definitivně podobu práva regálního. Což znamenalo, že (stejně jako v právu horním) měl panovník právo určitý díl výtěžku z vinic. Dosvědčují tomu nejen příslušná ustanovení v Karlových privilegiích, ale zejména známá praxe, která je doložena v řadě listin a zápisů. Případně regální povahu viničního práva můžeme vysledovat z řady listin, v nichž se panovník perkrechtu zříká nebo ho na někoho převádí.

Jak bylo uvedeno, Karlem IV. pravděpodobně vrcholí vývoj z předešlé doby. Protože například na Moravě jsou doklady o regální povaze viničního práva již doby vlády Václava I. či Přemysla Otakara II., kteří určitá práva přenášejí na brněnské kláštery.

Viničné právo obsahovalo ustanovení nejen o zakládání vinic a již zmíněné trestní a pořádkové předpisy a předpisy o dávkách a perkrechtu, ale byla zde i ustanovení o právu sousedském, a předpisy o práci, ale i předpisy procesní.

Snad pro zajímavost je možné se ještě zastavit u předpisů procesních. Horenský soud se „osazoval“ většinou dvakrát do roka, většinou kolem sv. Jiřího a kolem sv. Vavřince. Na toto shromáždění se měli dostavit všichni vinohradníci, jichž povinností bylo přihlásit tu svoje vinohrady a zaplatit evidenční poplatek. Neúčast byla trestána pokutou 10 či 20 grošů. Na

shromáždění se předčítaly artikuly horenského práva, což bylo z důvodu jejich připomínání všem vinohradníkům a perknošům.

Konečně ještě něco z práva pracovního. Některá viničná práva obsahovala i pracovněprávní předpisy. Ty se týkaly především najímání dělníků, jejich pracovní doby a samozřejmě mzdy.

Najímání se dělo většinou začátkem ledna na shromáždění dělníků, kde byla zjišťována jejich odbornost. Najímání byli na 2 – 3 roky. Pracovní doba byla stanovena jednotně – od východu do západu slunce. Porušení se trestalo ztrátou celodenní mzdy. Nejobsáhlejší ustanovení o pracovním právu mělo ivančické právo, kde se dokonce mluvilo i o pracovních přestávkách. Na snídani byla půl hodina, na oběd hodina a na odpolední svačinu také půl hodina. Zakázaná byla práce v sobotu odpoledne a odpoledne v den před svátkem, samozřejmě v neděli a ve svátky. Mzda se většinou určovala podle druhu práce a stáří dělníka.

### **Závěrem**

Horenské právo se samozřejmě vyvíjelo, na Moravě se dochovalo před 60 horenských moravských řádů. Ještě v 18. století se vydávaly jednotné úřední viničné instrukce jednak pro Čechy (1710), jednak pro Moravu (1761). Horenské právo v podstatě končí s likvidací viničných soudů v souvislosti s josefínskou soudní reformou.

### **Literatura:**

FOJTÍK, K.: *K dějinám vinařství na Moravě*, Český lid, 43, 1956

JIREČEK, H.: *Codex juris bohemicus*, Praha 1867

POŠVÁŘ, J.: *Moravské právo hor viničných*, Časopis Matice moravské, LXX, 1951

ŽAMPACH, V.: *Víno a vinařství*, Brno 1943

### ***A couple of notes on history of vineyard law***

***Resumé:*** *An origin of vineyard law may be found in the times when the first vineyards had been established. Having been developed just as a customary law in the first instance, the vineyard law was first time put into writing as late as in 13th century. In respect to this, however, the times of Charles IV were crucial, because there were issued the very first comprehensive prerogatives that contained rules on organizing and establishing vineyards as well as penal, procedural and labor provisions. There are preserved over sixty vineyard collections of regulations in Moravia. Still in the 18th century, there were issued uniformed vineyard instructions for Bohemia (1710) and for Moravia (1761). Essentially, the vineyard law evanesced along with dissolution of vineyard courts within the context of the judicial reform of Joseph II.*

***Key words:*** *vineyard law, the times of Charles IV, Royal Prerogatives, vineyard instructions*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Karel Schelle, Doc., JUDr., CSc., Právnická fakulta Masarykovy univerzity, Brno, Veverí 70, 611 80 Brno, karel.schelle@schelle.cz**

# SACRUM ET PROFANUM V MORAVSKÝCH LIDOVÝCH PÍSNÍCH O VÍNĚ

Marie Sobotková - Jiří Fiala

**Abstrakt:** Autoři příspěvku prokazují, že i v tak profánních moravských lidových písních, jako jsou písně o víně či pití alkoholických nápojů vůbec, se vyskytují sakrální motivy. Jejich uplatnění má zejména tyto funkce:

Návaznost na symbolické propojení vína s křesťanskou věroukou v učení o transsubstanciaci Kristovy krve ve víno (Pijme vínečko, dobré je; Vím já kostel kamenný).

Parodování náboženských textů – modliteb, poutních písní (Bože, nám požehnej; Boženku, otčenku; Nedaj, Bože, abych umrel; Ó, blahoslavený člověk), popř. uplatnění satirických invektiv vůči kněžím a jejich vztahu k vínu (Pijme, chlapi, pijme víno).

Písněvé ztvárnění evangelního textu o svatbě v Káně Galilejské (Mesiáš přišel na svět pravdivý).

**Klíčová slova:** Morava – folklor – písně – víno – sacrum – profanum

Moravská lidová píseň *Pijme vínečko, dobré je*, kterou úvodem našeho příspěvku zazpívala a zahrála cimbálová kapela Jožky Severina,<sup>1</sup> vyniká nad jiné písněvé adorace tohoto ušlechtilého nápoje zbožným připomenutím trojice svatých osob, které se v hierarchii křesťanských nebes nacházejí na místech nejvyšších: svatého Jana Evangelistu,<sup>2</sup> Ježíše Krista a jeho matku, Pannu Marii. V této podobě zapsal dotyčnou píseň v první polovině 19. století v Ratíškovcích na Hodonínsku římskokatolický kněz a sběratel moravských lidových písní František Sušil a otiskl je ve třetím, definitivním vydání své sbírky *Moravské národní písně s nápěvy do textu vřazenými* z let 1853–1859.<sup>3</sup>

1878.

Z Ratíškovce

Pi - jme ví - ne - čko, do - bré je, ej, kdo - že nám ho na - le - je? Na - le - je  
nám ho sva - tý Ján, po - že - hná nám ho Kri - stus Pán.

Pijme vínečko, dobré je,  
ej, kdože nám ho naleje?  
Naleje nám ho svatý Ján,  
požehná nám ho Kristus Pán.

My sme vínečko pítali,  
Pannu Mariu vyzývali,  
Pannu Mariu žarožskou,  
našu patronku moravskou.

Není to připomenutí nemístné. Vždyť Ježíš Kristus, zrozený z Panny Marie, jež počala z Ducha svatého, přijal křest z rukou svatého Jana Křtitele a při Poslední večeři se svými apoštolů prohlásil chléb a víno za tělo své a krev svou. Víno se tak stalo nezbytnou součástí

<sup>1</sup> *Ej víno, víno, Cimbálová muzika Jožky Severina* [CD-ROM]. Kostice 1999, č. 3, *Pijme vínečko*.

<sup>2</sup> Svátek sv. Jana Evangelisty připadá na 27. prosince – podle tradice tohoto dne sv. Jan Evangelista v Efesu požehnal a bez následků vypil víno otrávené veleknězem Dianina chrámu. Od 12. století se o svátku sv. Jana světilo víno a podávalo se se slovy: „Pij lásku sv. Jana.“ Odkazovalo se tak na výrok sv. Jana Evangelisty v jeho 1. epistoletě „Bůh je láska“ (1J 4,16). Věřilo se rovněž, že takto posvěcené a vypité víno chrání před hadím uštknutím.

<sup>3</sup> SUŠIL, F. *Moravské národní písně s nápěvy do textu vřazenými*. Reprint 5. vydání. Praha: Argo – Mladá fronta, 1998, s. 586, č. 1878.

mše svaté a pěstování vinné révy významnou složkou evropského a později i zámořského zemědělství. S reflexemi vinařství a konzumace vína se návazně setkáváme jak v artistní, tak v lidové kultuře; připomeňme v té souvislosti, že životním stylem a folklorem jihomoravských vinařů se zatím nejpodrobněji zabýval Václav Frolec ve své publikaci *Jihomoravské vinohradnictví* z roku 1984.

Mariánský kult, rozvinutý v našich zemích zejména v době baroka, byl vázán hlavně na poutní kostely zasvěcené Panně Marii, která tak dostávala lokální přídomky. V písni *Pime vínečko* se vzývá Panna Marie Žarošská, naše patronka moravská. Nebude tudíž od věci, když se v Žarošicích na chvíli zastavíme.

Nejdříve musíme říci, že exaltovaně zbožné baroko pokládalo poutě za jednu ze základních křesťanských povinností, ale poutě měly i významné důsledky pro praktický život. Poddaní sedláci a jejich rodiny, jinak vázaní na své grunty, měli tak příležitost podívat se za hranice vesnice a panství, získat nové hospodářské poznatky a pro mužskou i ženskou mládež mohla být pouť příležitostí k navázání známosti. Zejména řád Tovaryšstva Ježíšova a vedle jezuitů také premonstráti velmi dbali o výstavbu nových poutních kostelů v krajinných dominantách, jak dokládají například mariánské chrámy na Svatém Kopečku u Olomouce, na Hostýně, v Tuřanech u Brna nebo v Lučči u Vyškova.

Ale vraťme se k Panně Marii Žarošské, naší patronce moravské. Městečko Žarošice, dříve také Žárošice, leží při silnici ze Slavkova u Brna do Kyjova poblíž Žďanic. Jeho obyvatelé velmi pečují o historické tradice své obce, jak dokládá zdejší Muzeum obce Žarošice, vzniklé roku 1960, a komunitní centrum. Muzejní expozice, obnovená roku 2005, zahrnuje historii ochotnického divadelnictví, řemesel a zemědělských strojů, součástí expozice je rovněž selská jizba, sbírka krojů, válečných uniforem a zbraní. Jméno Žarošic totiž vešlo do historie napoleonských válek, neboť tu po bitvě u Slavkova 2. prosince 1805 přenocovali Napoleonem poražení monarchové, rakouský císař František I. a ruský car Alexander I.

Zdejší farní kostel zasvěcený svatě Anně, matce Panny Marie, však není původním poutním kostelem; tím byl kostel zvaný Na vinicích nebo Staré Matky Boží. Tradovalo se, že na místě tohoto kostela stávala v dobách, kdy na Moravě sídlil germánský kmen Markomanů, což bylo v prvních čtyřech stoletích našeho letopočtu, malá svatyně. Tu prý dala roku 393 vybudovat na pozůstatcích pohanského obětiště nazývaného Žároviště manželka nehistorického 23. markomanského krále Gabrina VII. Fritigil, aby tu byla uctívána soška Panny Marie, kterou dotyčná markomanská královna získala od sv. Ambrože, když přijala křesťanství a získala pro ně krále i markomanskou šlechtu. Žarošická mariánská legenda se rozvinula zejména v rámci barokní rekatolizace Moravy a podnítila v letech 1729 až 1731 přestavbu žarošického kostela Matky Boží i fary ve významné moravské poutní místo. Když císař Josef II. roku 1784 hromadné poutě zakázal, žarošický poutní kostel i rezidence zchátraly a po požáru Žarošic v roce 1787 byly demolovány. Zázračná mariánská soška byla v sobotu 11. září 1785 přenesena do farního kostela, který se tak stal i poutním chrámem.<sup>4</sup>

Jak říkají Italové, si non é vero, é bene trovato, tedy není-li historie původu zázračné sošky v Žarošicích pravdivá, je alespoň dobře vymyšlená. Češi naopak podotýkají, že řeči se mluví a voda teče. Míchat vodu s vínem se ovšem na Moravě nedělá, třebaže staří Řekové pili na hostinách víno smíchané s vodou ve velikých nádobách, tak zvaných kratérech čili měsidlech. Dobré vínečko, jak o něm zpívá Mužský sbor z Mutěnic na Hodonínsku za doprovodu cimbálové kapely Slovácko ml.,<sup>5</sup> je tudíž vínečko nekřtěné. Obec Mutěnice na Hodonínsku náleží rozlohou svého katastru a plochou osázených vinic k největším vinařským

<sup>4</sup> Viz např. *Žarošice – Minulost a současnost vesnice v oblasti Žďánického lesa*, Brno: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně, 1986; dále *Obec Žarošice* [online, citováno 12. 4. 2009]. Dostupné z WWW: <http://www.zarosice.cz/default.asp?cont=91>.

<sup>5</sup> *Okolo Mutěnic...*, *Zpívá Mužský sbor z Mutěnic* [CD-ROM]. Dolní Bojanovice 2006, č. 11, *Pime vínečko*.

obcím na Hodonínsku, navíc se pyšní takřka pěti stovkami vinných sklepů v lokalitě zvané Búdy. Mutěničtí tedy plným právem vybízejí k popíjení dobrého vína, zaštiťující se svatým Janem, Kristem Pánem a Panenkou Marií Žarošskou, a spojující v písňovém textu sacrum et profanum. Představují chorál *Pijme vínečko, dobré je* v podobě, jakou jej Shodná stavba dvou čtyřveršových slok se sdruženými rýmy a s epizeuxis v závěru každého verše, jakož i shodná melodie v třídobém taktu spojuje píseň *Pijme vínečko, dobré je* s jednoslokovou lidovou duchovní písní počínající veršem *Aby nás Pán Bůh miloval*.

*Pijme vínečko, dobré je, dobré je,  
a kdože nám ho naleje, naleje?  
Naleje nám ho svatý Ján, svatý Ján,  
požehná nám ho Kristus Pán, Kristus Pán.*

*My zme vínečko pítali, pítali,  
Pannu Mariu vzývali, vzývali,  
Pannu Mariu Žarošskou, Žarošskou,  
našu patronku moravskou.*

*Aby nás Pánbůh miloval, miloval,  
hříchy odpustil, nebe dal, nebe dal,  
nic nežádáme, jenom to samé,  
aby nás Pánbůh miloval.*

Píseň *Aby nás Pán Bůh miloval* bývala dobře známa i v Čechách, jak dokládá oddíl *Písně společenské sbírky Karla Jaromíra Erbena Prostonárodní české písně a říkadla* z roku 1864.<sup>6</sup> Na albu se shodným názvem z roku 1995 tuto píseň hraje a zpívá soubor *Musica Bohemica* za řízení Jaroslava Krčka.<sup>7</sup>

ŽÁDOST STAROČECHŮV  
(Nápěv I.)

Largo (♩=72)

A - by nás pán Bůh mí - lo - val,  
hří - chy od - pu - stíl, ne - be dal,  
mí - lo - val, nic ne - žá -  
dá - me, je - nom to sa - mé: a - by nás  
pán Bůh mí - lo - val, mí - lo - val!

<sup>6</sup> ERBEN, K. J. *Prostonárodní české písně a říkadla*, IV. díl., Praha: J. Pospíšil, 1864, s. 287.

<sup>7</sup> Karel Jaromír Erben: *Prostonárodní písně a říkadla* [CD-ROM]. Panton Praha 1995, CD 2, č. 7, *Aby nás Pán Bůh miloval*.

Popularitu pijácké písničky *Pime vínečko, dobré je* dokládá skutečnost, že jsme ji objevili na celkem osmi písňových albech.<sup>8</sup>

Následující dvě aranže písně *Pime vínečko, dobré je* náležejí do sféry folku, etna neboli též world music. Nejprve vystoupí již neexistující olomoucká hudební skupina Spirit, jež své provedení této písně umístila na svém prvním a současně posledním albu *A já sa dobre mám* z roku 2000; někteří členové Spiritu v následujícím roce přešli do hudební skupiny Domino, jež vydala roku 2008 zatím své první album *Pozdní sběr*. A capella, tedy bez nástrojového doprovodu, zpívají Blanka Mazalová, Soňa Vidličková, Milan Vidlička a Pavel Mazal následující textovou variantu písničky *Pijme vínečko, dobré je*, jejíž druhá sloka již postrádá sakrální element:<sup>9</sup>

*Pime vínečko, dobré je,  
ja kdože nám ho naleje?  
Panna Maria, svatý Ján,  
požehnaj nám ho Kristus Pán.*

*Pime vínečko, dobré je,  
šak nám ho šenkér naleje,  
pime, pime pomalúčku,  
dokád' teče ze sudečku.*

A jak dokládá album slovenské rozhlasové redaktorky a zpěvačky Zuzany Mojžíšové z roku 2004, jež nese toliko její jméno, je pijácká píseň *Pime vínečko, dobré je* známa i východně od moravských hranic v textové podobě, jejíž první strofa je koncipována sakrálně, druhá strofa profánně a v závěru třetí strofy se objevuje sakrální motiv „dušné spasení“, tj. transformace obligátního sousloví „spasení duše“:<sup>10</sup>

*Pime vínečko, dobré je, hej, ktože nám ho naleje?  
Naleje nám ho svätý Ján, požehnal nám ho Kristus Pán.*

*Pime vínečko, dobré je, hej, ktože nám ho naleje?  
Naleje nám ho dzivečka, hej, z dubového sudečka.*

*Ej to červené vínečko, to je na moje srdéčko,  
červené len na predední pre naše dušné spasení.*

Na písňové apologie vína navazují sakrálně laděné písňové přípitky, jako je např. přípitek z repertoáru Cimbálové muziky Jury Petru z Kyjova, pozoruhodný připíjením české a

<sup>8</sup> Hudci z Kyjova, *Jede forman dolinú* [CD-ROM]. Kyjov 1998, č. 18. *Pime vínečko*. Viz též *Cimbálová muzika Hudci z Kyjova* [online, citováno 13. dubna 2009]. Dostupné z WWW: <http://www.hudci.cz> - Pimevi18.mp3.

*Ej víno, víno, Cimbálová muzika Jožky Severina* [CD-ROM]. CmJS Kostice 1999, č. 3, *Pijme vínečko*.  
*Vínečko bílé aj rudé, Jožka Černý, Franta Fatěna, Vojta Račický* [CD-ROM]. Multisonic Praha 2000, č. 22,  
*Pime vínečko, dobré je*.

*Ty si moja veľká láska... Jožka Černý zpívá lidové písně* [CD-ROM]. Multisonic Praha 2001, č. 19, *Aby nás Pán Bůh miloval*.

*Spirit, A já sa dobre mám* [CD-ROM]. Olomouc 2000, č. 9, *Pime vínečko*.

*Krev země, Lidové písně o víně* [CD-ROM]. Aton Brno 2002, č. 1, *Pime vínečko, dobré je*.

*Okolo Mutěnic..., Mužský sbor z Mutěnic a cimbálová muzika Slovácko ml.* [CD-ROM]. Tonstudio Dolní Bojanovice 2006, č. 11, *Pime vínečko*.

*Zuzana Mojžíšová* [CD-ROM]. Pyramída, Slovenský rozhlas, Bratislava s. d., č. 10, *Vínečko*.

<sup>9</sup> *Spirit, A já sa dobre mám* [CD-ROM]. Olomouc 2000, č. 9, *Pime vínečko*.

<sup>10</sup> *Zuzana Mojžíšová* [CD-ROM]. Pyramída, Slovenský rozhlas, Bratislava s. d., č. 10, *Vínečko*.



uherské královně a rakouské arcivévodkyni Marii Terezii, vládnoucí v letech 1740–1780, jakož i jejímu choti, římskoněmeckému císaři Františkovi I. Lotrinskému.<sup>11</sup>

*Pozdrav Pámbu, daj to Pámbu,  
požehnaj nám milý Pámbu,  
daj nám Pámbu dobrý šmak,  
to vínečko nechme tak.*

*Na zdraví Marie Terezie,  
na zdraví císaře pána,  
na zdraví našeho hospodáře,  
který nám vínečko dává.*

Kontrastivností sakrálních a profánních motivů využívají rovněž moravské lidové písně, který bychom mohli označit za pijácké modlitby. Typická je pro ně úvodní apostrofa Boha či světce a následná prosperitní žádost, např. v dolňácké písni z repertoáru Strážnické cimbálové muziky Michala Miltáka, zmiňující dodnes produktivní viniční trať Podkovné.<sup>12</sup>

<sup>11</sup> *Krev země, Lidové písně o víně* [CD-ROM]. Aton Brno 2002, č. 1, Cimbálová muzika Jury Petru z Kyjova, *Pozdrav Pámbu, daj to Pámbu, Na zdraví Marie Terezie*. Viz též *Ej víno, víno, Cimbálová muzika Jožky Severina* [CD-ROM]. CmJS Kostice 1999, č. 1, *Za zdraví Terezie*. Srov. BARTOŠ, F. *Národní písně moravské v nově nasbírané*, Brno: Matice moravská, 1889, s. 284, č. 468, z Líšně:

468. Z Líšně.

Na zdra-ví Ma-ri-je Te-re-zi-je, na zdra-ví  
cí-sa-ře pá-na, co nám te klo bó-čke le-mo-va-ný  
na hla-vo dá-vá.

Obdobně in BARTOŠ, F. – JANÁČEK, L. *Národní písně moravské v nově nasbírané*, Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1901, s. 794, č. 1518:

*Na zdraví vaše, na zdraví naše,  
na zdraví císaře pána,  
kerý nám peňáze dává.*

*Hoši selští, safrahelští,  
nechcete poslúchat pána  
kerý nám peňáze dává.*

Dále srov. tamtéž, s. 765, č. 1450:

*Dobré Pámbu, zlaté Pámbu:  
chlebička nám dává, vína požehnává z vinohrada.*

Obdobně tamtéž, s. 785, č. 1492:

*Svatý milý Antoníčku,  
daj nám vína po koflíčku,  
abyzme sa napili,  
pánaboha chválili  
každú chvílku.*

*Bože, nám požehnej,  
všecko nám dobré daj,  
naše vinohrady  
od škody zachovaj.*

---

Dále srov *Dej nám, Bože, zdravíčka, Cimbálová muzika Jury Petru – Mužský sbor z Kyjova* [CD-ROM]. TONSTUDIO Dolní Bojanovice 2005, č. 16 a) *Už sme všecko vyzpívali*, b) *Dej nám, Bože, zdravíčka*:

*Už sme všecko vyzpívali,  
ráčme veselí býť,  
huběnka sa vysušila,  
dajme sa jí napít.*

*Holbu vína, holbu piva,  
holbu páleného,  
eště k temu, panimámo,  
neco smaženého.*

*Dej nám, Bože, zdravíčka,  
dej nám, Bože, zdraví,  
v našem, našem kraječku,  
v našem, našem kraji,  
abysme se napili,  
Pánaboha chválili,  
dej nám, Bože, zdravíčka,  
dej nám, Bože, zdraví.*

Srov. též *Karel Rajmic – Cimbálová muzika Jaroslava Čecha* [CD-ROM]. GNOSIS Brno 1996, č. 15, *Dobré zdraví*:

*Dobré zdraví, dobré zdraví,  
má panenka praví,  
abych sa neženíl,  
že su ešče mladý.*

*Na zdraví našeho pána,  
kerý nám vínečko dává,  
nech ho dá, šak ho má,  
šak mu ho Pánbůh požehná.*

*Na zdraví našej paničky,  
kerá nám vaří šíšečky,  
nech jich dá, šak jich má,  
šak jí to Pánbůh požehná.*

*Proč bysme veselí nebyli,  
šak nám Pánbůh přeje,  
dává nám vínečka, kořalku  
a po smrti nebe.*

*Daj nám Pánbůh zdravíčka,  
daj nám Pánbůh zdraví,  
co bysme sa spolem sešli  
v tom nebeském kraji.*

<sup>12</sup> *Krev země, Lidové písně o víně* [CD-ROM]. Aton Brno 2002, č. 14, Strážnická cimbálová muzika Michala Miltáka, *Bože, nám požehnej*. Viz též FROLEC, V. c. d., s. 145.

*Keby nám prestaly  
vinohrady rodit,  
potem by nás chlapců  
mohlo už aj nebyt.*

*Pime, chlapci, pime  
vínečko červené,  
dokáď nám rodijú  
ty naše Podkovné.*

Nebo v písni interpretované Hornáckou cimbálovou muzikou Martina Hrbáče:<sup>13</sup>

*Boženku, otčenu,  
ej, daj ně takú ženku,  
co by ně vodila  
ej, ze šenku do šenku.*

*Ze šenku do šenku,  
ej, gde sú dobré vína,  
aby sa věděto,  
ej, na kom leží vina.*

*Ze šenku do šenku,  
ej, vína zaplatila  
eště do pohárka  
ej, sama ně naléta.*

A konečně v písni doložené ve druhé sbírce Františka Bartoše,<sup>14</sup> kde se na rozdíl od varianty z repertoáru Cimbálové muziky Jožky Severina z Kostic na Břeclavsku zřejmě kontaminují dvě různé písňové skladby:<sup>15</sup>

<sup>13</sup> Tamtéž, č. 2, Hornácká cimbálová muzika Martina Hrbáče, *Boženku, otčenu, ej, daj ně takú ženku*.

<sup>14</sup> BARTOŠ, F. *Moravské národní písně v nově nasbírané*, Brno, Matice moravská, 1889, s. 286, č. 471, ze Želetic:

471. Ze Želetic.

Jan-ku, Jan-ku, zle gaz - du-ješ, ve dně v no ci  
vín - ko pí - ješ. Jan-ku, Jan-ku, šel-mo gaz-da, šen-ký - řo-va  
tre - tí brá - zda.

Janku, Janku, zle gazduješ,  
ve dně v noci vínko píšeš:  
Janku, Janku, šelmo gazda,  
šenkýřova třetí brázda.

Nedaj, Bože, abych umrel,  
až zaplatím, co sem dlužen,  
panáčkovi za otčenáš,  
šenkýřovi za aldamáš.

<sup>15</sup> *Ej víno, víno, Cimbálová muzika Jožky Severina* [CD-ROM], CmJS Kostice 1999, č. 3, *Nedaj, Bože*.

*Nedaj, Bože, abych umrel,  
až zaplatím, co su dlužen:  
šenkérovi za vínečko,  
mojej milej za pérečko.*

*Šenkérovi za červené,  
mojej milej za zelené,  
šenkérovi za aldamáš,  
panáčkovi za otčenáš.*

Satirické výpady vůči kněžím jsou v moravských lidových písních o víně výjimečné. Ve druhé sbírce Františka Bartoše je uvedena pijácká píseň *Pime, chlapci, pime víno* z Velké,<sup>16</sup> jež proti jiným, podstatně kratším variantám obsahuje v poslední sloce pohružku farářům:

474.

Zdlouhavě. Suš. 651. Z Velké.

Pi - me, chlapei, pi - me ví - no, nech vo - děn - ka te - če mi - mo,  
na - pi - me sa ví - ne - čka vo - du pí - je ža - bi - čka.

*Pime, chlapci, pime víno,  
nech voděnka teče mimo,  
napime sa vínečka,  
vodu píše žabička.*

*Jak sa vínka napijeme,  
obušky si zebereme  
a půjdeme na pána,  
že s nama zle nakládá.*

*Potom půjdem na mynárů,  
proco hrubé mírky berů  
sedlákovi z obilá,  
dyž sa máto namíla;  
sedlák mele měřičku,  
on mu nechá trošičku.*

*Potom půjdem na šenkérů,  
proco malé holby léjú,  
sedláčkovi dajú pit,  
potom ho chců ošidit.*

*Potom půjdem na farárů,  
proco kostel zamykajú;  
já sem sa chcět pomodlit,  
nechtěli ně otevřít.*

<sup>16</sup> BARTOŠ, F. *Národní písně moravské v nově nasbírané*. Brno: Matice moravská, 1889, s. 287–288, č. 474.

Dušan Holý sděluje, že jeden z vynikajících zpěváků z Hrubé Vrbky na Horňácku „při sezení s přítelem složil v družné náladě jako pokračování ke zpívané písni *Pime, chlapci, pime víno* (var. Poláček I, č. 164<sup>17</sup>), „tak od rázu“ tyto sloky:

*Potom půjdem na farárú,  
proč nám porád vykuádajú,  
že víno pít je hríchem,  
sami pijú pod víchem.*

*Po večeri s kucharenkú  
zas vypije vína sklénku,  
ráno sleze z postele,  
už ho pije v kostele.“<sup>18</sup>*

Vedle chval vína či vinohradů se v moravském písňovém folkloru vyskytnou i chvály vinařských a vínopiteckých propriet, jmenovitě beček, džbánek a sklenic. Zatímco písnička *Tisíckrát buď pozdravena, pěkná bečičko červená*<sup>19</sup> parafrázuje incipit mariánské poutní písně *Tisíckrát pozdravujeme Tebe*, má v chvále *skleničky skleněné* Pán Bůh pozdravit sklenáře, který dotyčnou skleničku zhotovil. Zpívá trojice podlužáckých tenorů Jožka Černý, Vojta Račický a František Fatěna, doprovázená Cimbálovou muzikou Gracia:<sup>20</sup>

*Skleničko ty skleněná, skleněná, dobré vínko z tebja,  
pozdrav Pán Bůh sklenára, sklenára, kerý robil tebja.*

*Dyž sa z tebja napijem, napijem, hned zme všeci mladší,  
skleničko ty skleněná, skleněná, tebja mám najradši.*

*Skleničko ty skleněná, skleněná, dobré vínko z tebja,  
dokád v tebje krapečka, krapečka, nepůjdem od tebja.*

<sup>17</sup> POLÁČEK, J. *Slovácké písničky I*. Praha: Státní nakladatelství krásné literatury, hudby a umění, 1955, s. 105:

164. PIME, CHLAPCI, PIME VÍNO 105

Vesele (♩ = 69) Z Horňácka

1. Pi - me, chlap - ci, pi - me ví - no, na - pí - me sa  
nech vo - děn - ka te - ře ni - mo,

ví - neč - ka, vo - du pí - je za - blě - ka.

2. Až sa vínka napljeme,  
senkéroví nabljeme,  
potom půjdem na pána,  
že s nama zle nakládá.

3. Potom půjdem na mlynárú,  
že si hrubé mírky berú,  
sedláčkoví z obilá  
málo sa mu namilá.

4. Potom půjdem na rectorú,  
prečo hrubé pluty berú,  
dvakrát chcú mět prvniho  
do měsica jedného.

<sup>18</sup> HOLÝ, D. *Proces zlidovování v oblasti s živými tradicemi*. In: Václavkova Olomouc 1964. K soudobé problematice zlidovělých písní. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1965, s. 105. – *Krev země, Lidové písně o víně* [CD-ROM]. Aton Brno 2002, č. 6, Horňácká cimbálová muzika Martina Hrbáče, *Pime, chlapci, pime víno*.

<sup>19</sup> Tamtéž, č. 5, *Tisíckrát buď pozdravena*.

<sup>20</sup> *Víněčko bílé aj rudé, Jožka Černý, Franta Fatěna, Vojta Račický* [CD-ROM]. Multisonic Praha 2000, č. 14, *Skleničko ty skleněná*. Srov. BARTOŠ, F. – JANÁČEK, L. *Národní písně moravské v nově nasbírané*. Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1901, s. 767–768, č. 1455.

Zcela odlišný, v podstatě parodický a ironický přístup k sakrální motivice představuje pijácká písňová skladba z repertoáru folklorního souboru Velička z Velké nad Veličkou s následujícím textem:<sup>21</sup>

*Ó blahoslavený člověk,  
který prepl čó mal kolvek!  
Smeło lehne, smeło vstane,  
žádný mu nyc neukradne.*

Text skladby navazuje na starozákonní knihu Žalmů,<sup>22</sup> popř. na verše 3. – 11. v 5. kapitole evangelia sv. Matouše;<sup>23</sup> parodičnost textu podtrhla choreografie vystoupení mužského sboru souboru Velička v rámci pásma *Muzikantská večeřa* na Horňáckých slavnostech roku 1989, kdy píseň *Ó blahoslavený člověk* byla vůdcem sboru označena v úvodní promluvě jako „svatá“ a při zpěvu písně účinkující kromě vůdce sboru a sólisty poklekli. Také melodika písně napodobuje s parodickým záměrem kostelní zpěv.

Parodování náboženských úkonů a textů – tzv. *parodia sacra* – má původ ve středověkých kláštorech, odkud se rozšířilo do lidového prostředí. Horňácká *Muzikantská večeřa*, obsahující parodie modliteb, litaní, čtení z evangelií i duchovních písní, byla zaznamenána roku 1885 Martinem Zemanem, jenž své zápisy poskytl Františku Bartošovi, jenž z nich uveřejnil ve své druhé sbírce *Národní písně moravské v nově nasbírané* z roku 1889 toliko zlomek;<sup>24</sup> poté byly Zemanovy zápisy publikovány v letech 1976 a 2000.<sup>25</sup> Víno je zde zmiňováno v *Muzikantské modlitbě*, perziflující v závěru text *Otčenáše*, a v parodické litanii:<sup>26</sup>

*Bachuzi, milý pane,  
daj nám dobrého vína,  
prosíme, nech sa stane.  
Nech nám šenkérka nalévá,  
neb sa nám traťá hlasy,  
lebo nám vysychá hrtan,  
ukaž sa veľmi ščedry,*

<sup>21</sup> *Multimediální almanach Horňácké slavnosti 1957–2007* [DVD]. Velká nad Veličkou 2007, Folklorní soubor Velička, *Muzikantská večeřa*. Viz též BARTOŠ, F. *Národní písně moravské v nově nasbírané*. Brno: Matice moravská 1889, s. 490–491.

<sup>22</sup> Např. již Ž 1,1 v českém překladu *Bible kralické* z roku 1613: *1. Blahoslavený ten muž, kterýž nechodí po radě bezbožných, a na cestě hříšníků nestojí, a na stolici posměvačů neseďa.*

<sup>23</sup> V českém překladu *Bible svatováclavské* z roku 1677 znějí tyto verše následovně (cit. podle *Bible svatováclavská*, Brno 1991, s. 10):

3. *Blahoslavení chudí duchem: nebo jejich jest království nebeské.*

4. *Blahoslavení tiší: nebo zemí vládnouti budou..*

5. *Blahoslavení lkající: nebo oni potěšeni budou.*

6. *Blahoslavení, kteříž lačnější a žíznější spravedlnosti: nebo oni nasyceni budou.*

7. *Blahoslavení milosrdní: nebo oni milosrdenství dojdou.*

8. *Blahoslavení čistého srdce: nebo oni Boha viděti budou.*

9. *Blahoslavení pokojní: nebo oni synové Boží slouti budou.*

10. *Blahoslavení, kteříž protiventství trpí pro spravedlnost: nebo jejich jest království nebeské.*

11. *Blahoslavení jste, když vám zlořečiti budou a protiventství činiti a mluvíti všecko zlé o vás, lhouce, pro mne,*

12. *radujte se a veselte se: nebo odplata vaše hojná jest v nebesích; takť zajisté protivili se prorokům, kteříž byli před vámi.*

<sup>24</sup> Tamtéž, s. 489–493.

<sup>25</sup> HOLÝ, D. *Horňácké písničky ke koštu vína*. Lipov, 1976, s. 2 a 32. – ZEMAN, M. *Horňácké písně*. Brno: Etnologický ústav Akademie věd České republiky, 2000, s. 135–148.

<sup>26</sup> Tamtéž, s. 138–139. Nápěvy nejsou uvedeny, nejspíše se jedná o recitativy.

*nalej nám ho hodný žbán,  
abychom ho po napití  
mohli tebjá chváliti,  
hospodára i šenkérku  
s naléváním trápiti.*

*Rozvaž nám jazyk k mluvený,  
by mohel hodne reptat,  
rozvaž oči k hledený,  
nech trefíme ven z vrát.*

*Prátelé milí, stala se svad'ba bohatá  
a na tú svad'bu zabila sa kráva rohatá.  
Prvéj, než o těchto slovech rozjímat budeme, vstaňme a pomodlime sa a to z konca,  
ve jménu otce, pásel sem ovce,  
i syna, bylo ně zima,  
i ducha – neměl sem kožucha,  
svatého – spjatého,  
amen – neměl sem zápinky na něm.*

Doposud prezentované doklady přítomnosti sakrálních motivů v textech moravských lidových písní o víně se týkaly písní lyrických. Z folklorních duchovních písní lyrickoepických a epických, označovaných v klasických sbírkách moravských lidových písní za písně posvátné či legendy, lze uvést především dvě skladby. Předně se jedná o původně kramářskou skladbu *Svatba v Káni Galilejské* s incipitem *Mesiáš přišel na svět pravdivý...* Dvouslokový fragment této skladby, ztvárňující příběh ze 2. kapitoly evangelia sv. Jana (2, 1–11) o tak znamenitém Kristovu zázraku, jakým byla proměna vody ve víno,<sup>27</sup> otiskl František Sušil ve sbírce *Moravské národní písně s nápěvy do textu vřaděnými* z let 1853–1859.<sup>28</sup> Také František Bartoš narazil na dvě víceméně shodné sloky této skladby v Uhřicích u Žarošic a uveřejnil je ve své druhé sbírce *Národní písně moravské v nově nasbírané* z roku 1889.<sup>29</sup> V úplnosti je skladba o svatbě v Káni Galilejské otištěna ve sbírce Františka Bartoše a Leoše Janáčka *Národní písně moravské v nově nasbírané, vydané v Praze* roku 1901.<sup>30</sup>

---

<sup>27</sup> Bible svatováclavská, *Evangelia*, Brno: Blok 1991, s. 101:

1. A třetího dne stala se svadba v Káni Galilejské: a byla matka Ježíšova tam.

2. Pozván jest pak také Ježíš i učedníci jeho na svadbu.

3. Když se pak nedostalo vína, dí matka Ježíšova k němu: „Vína nemají.“

4. I dí jí Ježíš: „Co mně a tobě jest, ženo? Ještě nepřišla hodina má.“

5. Dí matka jeho k služebníkům: „Cožkoli vám dí, učinite.“

6. Bylo pak tu kamenných štoudví šest postaveno vedlé očišťování židovského, beroucí v sebe jedna každá měřice dvě nebo tři.

7. I dí jim Ježíš: „Naplňte štoudve vodou.“ I naplnili je až do vrchu.

8. I dí jim Ježíš: „Nalévejtež již, a neste vrchnímu správci svatby.“ I nesli.

9. Když pak okusil vrchní správce svatby vody vínem učiněné, a nevěděl, odkud by bylo, ale služebníci věděli, kteříž vážili vodu: povolal ženicha vrchní správce svatby

10. a dí jemu: „Každý člověk nejprve dobré víno staví, a když by se podnapili, tehdy to, kteréž horší jest: ale ty zachoval jsi víno dobré až dosavad.“

11. Ten učinil Ježíš počátek divů v Káni Galilejské: a zjevil slávu svou, i uvěřili v něj učedníci jeho.

<sup>28</sup> SUŠIL, F.: c. d.: s. 378, č. 619/1154.

<sup>29</sup> BARTOŠ, F.: c. d., s. 235–236, č. 380.

<sup>30</sup> BARTOŠ, F. – JANÁČEK, L.: c. d., s. 1104–1005, č. 2005 b.

## XII. Písňe svatební.

2005.a)

(Zpívává se o svatební večeři.)

Hrušek.

Bart. II. 235.

*Mírně.*

Me-si-áš při-šel na svět pravdi-vý Me-zi ji-ný-  
a prorok vzácný s velký-mi di-vy.

mi zá-zra-ky, dať jest ví no z vo-dy ta-ky v Kani Ga-li-  
na svatbě ne-

lej-ské.  
be-ské,

2005.b)

Z Velké.

*Takle.*

*Živěji.*

Me-si-áš při-šel na svět pravdi-vý Me-zi ji-ný-  
a pro-rok vzácný s vel-ký-mi di-vy.

mi zá-zra-ky dať jest ví-no z vody ta-ky v Kani-  
na svad-

Ga-li-lej - ské.  
bě ne-be - ské.

Mesiáš přišel na svět pravdivý,  
a prorok vzácný s velkými divy.  
Mezi jinými zázraky  
dať jest víno z vody taky,  
v Kani Galilejské  
na svatbě nebeské.

Veselí velké v Kani spraveno,  
Pána Ježíše na ně prošeno,  
i též učelníky jeho,  
by poznali Pána svého  
v Kani Galilejské,  
na svatbě nebeské.

Jídla, pokrmův, všeho dost bylo,  
cokoliv jen si hrdlo ráčilo,  
jiných všech věcí zbývalo,  
jen se vína nedostalo  
v Kani Galilejské  
na svatbě nebeské.

Panna Maria, dyž to uzreła,  
o nedostatku vína zvěděła,  
prosila jest svého syna,  
by učinil z vody vína,  
v Kani Galilejské  
na svatbě nebeské.

Pán Ježíš ráčil ozdobit hody  
kázal nanosit do študví vody:  
Hody, hody, vzácné hody  
učinil Pán víno z vody  
v Kani Galilejské  
na svatbě nebeské.

Tuť pravdivého Boha poznaři,  
když víno z vody okušovali:  
Vino, vino, vino, vino,  
nikdy's tak dobré nebylo  
v Kani Galilejské

Panna Maria, když to uzreła,  
kořlíček vína nalét si dała:  
Vino, vino, vino, vino  
a t. d.

Petr apoštol stoji při žbáně,  
vołať na Jána: Pí ke mně Jáne!  
Vino, vino a t. d.

Ondrej povídá: Dobré to vino:  
Filip: Aby se vždy tak darilo.  
Hody, hody, vzácné hody  
a t. d.

Bartołoměj ho natočil flašku,  
a Jakub Menší malú láhvičku:  
Vino, vino a t. d.

Šimon pil z hrnce k Tadeášovi,  
Tomáš s konvičkú k Matheusovi:  
Hody, hody a t. d.

Když Jakub Větší chytil láhvičku,  
Jidáš Škariotský popad perničku:  
Vino, vino a t. d.

Lukáš nebohý talíře zbíral,  
choďa po izbě kofe vytíral.  
Vino, vino a t. d.



Pavle s Matějem, vám laskovina,  
že ste nepili dobrého vína:  
Vino, vino a t. d.

Skrz narození milého syna,  
Bože, rač nám dat dobrého vína  
a po této časné smrti  
rač plný koflíček nalíti  
v království nebeském.

Podle Jiřího Horáka, jenž tuto skladbu z uvedené sbírky roku 1951 přetiskl a komentoval v antologii *České legendy*, „píseň se hojně zpívala při svatbách“ a „v lidovém podání polském je tato píseň známá a zpívá se o Vánocích jako píseň kolední“; doloženy jsou i vzdálenější verze ukrajinské a chorvatské.<sup>31</sup> Píseň o svatbě v Káni Galilejské *Mesiáš přijít...* v interpretaci Martina Zálešáka a Dušana Holého, doprovázených Hornáckou muzikou Martina Hrbáče, uzavírá album *Krev země – Lidové písně o víně* z roku 2002;<sup>32</sup> text písně je zde proti znění publikovaném Bartošem a Janáčkem zkrácen do této podoby:

*Mesiáš přijít na svět pravdivý,  
a prorok vzácný s velkými divy.  
Mezi jinými zázraky  
dělat víno z vody taky  
v Káni Galilejské  
na svatbě nebeské.*

*Jídla, pokrmů, všeho dost' bylo,  
cokoliv len si hrdlo ráčilo,  
iných všech jídel zbývalo,  
len vína sa nedostalo  
v Káni Galilejské  
na svatbě nebeské.*

*Pán Ježíš ráčil ozdobit hody,  
kázal nanosít do štúdví vody,  
hody, hody, vzácné hody,  
učiniť tam vína z vody  
v Káni Galilejské  
na svatbě nebeské.*

*Panna Maria dyž to uzrela,  
pohárek vína nalét si daťa  
v Káni Galilejskej  
na svatbě nebeské.*

*Petr apoštol stoja pri žbáně  
volať na Jana: Pripí ně, Jane!  
v Káni Galilejské  
na svatbě nebeské.*

<sup>31</sup> HORÁK, J. *České legendy*. Praha: Vyšehrad 1951, s. 116–118 a 240–241.

<sup>32</sup> *Krev země – Lidové písně o víně* [CD-ROM]. Aton Brno 2002, č. 16, *Mesiáš přijít*.

Ondrej povidá: Dobré to víno,  
 Filip: Aby sa vždy tak darilo!  
 Víno, víno, víno, víno,  
 nikdy tak dobré nebylo  
 jak v Káni Galilejské  
 na svadbě nebeské.

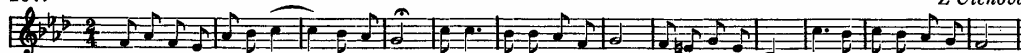
Skrz narození milého syna  
 Bože, rač nám dát dobrého vína  
 a po tejto časné smrti  
 ráč plný pohár naléti  
 po životě časném  
 v království nebeském!

Lidovou duchovní skladbu s incipitem *Stojí kostel kamenný* uveřejnil ve třech verzích František Sušil ve sbírce *Moravské národní písně s nápěvy do textu vřaděnými*, jejichž třetí a poslední vydání vycházelo v letech 1853 až 1859.<sup>33</sup> Pohlédneme nejprve na první čtyři sloky skladby *Stojí kostel kamenný*, kterou Sušil nadepsal *Krev Páně*. Z Vlčnova pochází toto znění:

#### 41. KREV PÁNĚ

107.

Z Vlčnova



Vím já kostel kamen-ný, ky-rí-e, vím já kostel kamen-ný, lexem domi-ne; Je-zu Kriste z Mari-e.

Vím já kostel kamenný, kyrie, vím já kostel kamenný, lexem domine; Jezu Kriste z Marie.	až krev z něho stříkala. Maria ju sbírala, do zlateho pohára.	a z révečka pupenec a z pupenca lističek a z listička kvítečko
Je v něm sedum oltářů, kyrie, je v něm sedum oltářů, lexem domine; Jezu Kriste z Marie.	Po zahradě chodila a tú krvjú kropila.	a z kvítečka zrnečko, ze zrnečka vínečko;
U každého žid stojí, kyrie atd.	Kde kapečka ukápla, všady révek vypukl,	kdo to vínko pit bude na věky spasen bude.
Každý drží hrst hloží. Krista Pána bičují,		

Jiná, místně neurčená verze skladby, otištěná Františkem Sušilem, zní takto:

108. Jiné čtení a pění



Sto-jí kostel kamen-ný, li-li-je, sto-jí kostel kamen-ný, li-li-je, Je-zu Kri-ste z Ma-ri-e.

[: Stojí kostel kamenný, lilie, :]	až z něho krev stříkala,	Co z té krvi poroste?
Jezu Kriste z Marie.	Mária nemeškala,	Poroste z ní slunýčko,
A v něm devět oltářů, atd.	tu svatou krev sebrala,	po slunýčku měsíček,
U každého žid stojí,	do šátečka svázala.	po měsíčku hvězdičky,
každý drží hrst roždí.	Co s tou krví dělala?	po hvězdičkách syn Boží.
Jali Krista šlahati,	Do zahrádky vsadila.	

<sup>33</sup> SUŠIL, F.: c. d., s. 53–54, č. 41/107.



*Po zahradě chodila  
a tú krvjů kropila.  
Kde kapečka ukápla,  
všady révek vypukl,  
a z révečka pupenec  
a z pupenca lísteček,  
a z lístečka kvítečko,  
a z kvítečka vínečko,  
kdo to vínko pit bude,  
na věky spasen bude.*

Jedná se tedy o básnické zdůvodnění tak zvané transsubstanciacie, tj. proměny chleba v Kristovo tělo a vína v Kristovu krev, k níž dochází během mše svaté. Naproti tomu v mladší verzi skladby má Mariino vsazení sebrané Kristovy krve do zahrádky důsledky vpravdě kosmické:

*Co s tou krví dělala?  
Do zahrádky vsadila.  
Co z té krvi poroste?  
Poroste z ní sluníčko,  
po sluníčku měsíček,  
po měsíčku hvězdičky,  
po hvězdičkách Syn Boží.*

Existují doposud dvě folkové interpretace moravské lidové legendy *Krev Páně* v její mladší verzi. Předně se objevuje na albu cimbalisty Dalibora Štrunce *Jaro* z roku 1998,<sup>34</sup> posléze na albu *Do kamene tesané aneb Ondráš* Tomáše Kočka & orchestru z roku 2000.<sup>35</sup> Zatímco hudební aranžmá Kočkovy interpretace této legendy je od Štruncova pojetí značně odlišné, převzal zřejmě Kočko text legendy ze Štruncova alba *Jaro*, neboť shodně jako Dalibor Štrunc nahradil, zřejmě z obavy před šířením antisemitismu, Žida drábem – setřela se tak ovšem autentičnost textu skladby.

---

<sup>34</sup> Dalibor Štrunc, *Jaro* [CD-ROM]. Barny Brno 1998, č. 3, *Stojí kostel kamenný*.

<sup>35</sup> *Do kamene tesané aneb Ondráš* [CD-ROM]. Tomáš Kočko & orchestr, Indies Brno 2000, č. 11, *Stojí kostel*

*kamenný*. Těž *Čarohraní z kořenů moravského folkloru* [CD-ROM]. Indies Brno 2003, č. 5, Tomáš Kočko & orchestr, *Stojí kostel kamenný*.

### **Závěrem:**

Doložili jsme v našem příspěvku, že i v tak profánních moravských lidových písních, jako jsou písně o víně či pití alkoholických nápojů vůbec, se vyskytují sakrální motivy. Jejich uplatnění má zejména tyto funkce:

1. Návaznost na symbolické propojení vína s křesťanskou věroukou v učení o transsubstanciaci Kristovy krve ve víno.
2. Parodování náboženských textů (modliteb, poutních písní), popř. uplatnění satirických invektiv vůči kněžím a jejich vztahu k vínu.
3. Písně ztvárnění evangelního textu o svatbě v Káně Galilejské.

### **Literatura:**

- BARTOŠ, F. *Moravské národní písně v nově nasbírané*. Brno: Matice moravská, 1889
- BARTOŠ, F. – JANÁČEK, L. *Národní písně moravské v nově nasbírané*. Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1901.
- ERBEN, K. J. *Prostonárodní české písně a říkadla*. Praha: J. Pospíšil, 1864.
- FIALA, J. – SOBOTKOVÁ, M. *O českém humorze pijackim*. In: *Oblicza humoru*. Tom II [CD-ROM]. Katowice: Uniwersytet Śląski w Katowicach, s. 36–52.
- FROLEC, V. *Jihomoravské vinohradnictví*. 2., přeprac. vyd. Brno: Blok, 1984.
- HOLÝ, D.: *Proces zlidovování v oblasti s živými tradicemi*. In: *Václavkova Olomouc 1964*. K soudobé problematice zlidovělých písní. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1965, s. 165.
- HORÁK, J. *České legendy*. Praha: Vyšehrad, 1950.
- POLÁČEK, J. *Slovácké písničky I*. Praha: Státní nakladatelství krásné literatury, hudby a umění, 1955.
- SUŠIL, F. *Moravské národní písně s nápěvy do textu vřaděnými*. Reprint 5. vydání. Praha: Argo – Mladá fronta, 1998.
- ZEMAN, M. *Hornácké písně*. Brno: Etnologický ústav Akademie věd České republiky, 2000.
- Žarošice. Minulost a současnost vesnice v oblasti Ždánického lesa*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně, 1986.

### ***Sacrum et profanum in Moravian folk songs about wine***

**Resumé:** *The authors of this article argue, that in so profane Moravian folk songs as songs about wine or drinking in general are sacral motifs are present. Their use has especially these functions:*

*The sequence of the symbolic connection of wine with Christian faith in the doctrine about the transubstantiation of wine into the Blood of Christ (Píse vínečko, dobré je – Let's drink the wine, it's good; Vím já kostel kamenný – I know of a stone church).*

*The parody of religious texts – prayers, pilgrimage songs (Bože, nám požehnej – God, bless us; Boženku, otčenku – My God, my Father; Nedaj, Bože, abych umrel – Do not allow, my God, me to die; Ó, blahoslavený člověk – Oh, blessed is the man), satirical invectives against priesthood and its relation to wine (Píse, chlapci, píse víno – Lads, let's drink wine).*

*The lyric rendering of the evangelic text about the wedding at Cana in Galilee (Mesiáš přišel na svět pravdivý – The veritable Messiah came into the world).*

**Key words:** *Moravia – folklore – songs – wine – sacrum – profanum*

**Kontaktní adresy autorů:**

**Jiří Fiala, prof., PhDr., CSc., Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého v Olomouci, 770 81 Olomouc, Křížkovského 10, jiri.fiala@upol.cz**

**Marie Sobotková, prof. PhDr., CSc., Sekce polské filologie Katedry slavistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého v Olomouci. 770 81 Olomouc, Křížkovského 10, marie.sobotkova@upol.cz**

# L'ÂME DU VIN CHEZ BAUDELAIRE

Vendula Sochorcová

**Abstrakt :** „Je třeba být stále opilý. Abyste necítili strašlivé břímě Času, jež drtí vaše ramena a ohýbá vás k zemi, je třeba opíjet se bez oddechu. Ale čím? Vínem, poesíí nebo ctností, čím chcete. Ale opíjejte se.,,tvrdí Charles Baudelaire ve svých Malých básních v próze. Víno je pro tohoto francouzského básníka nejenom inspiračním zdrojem, ale také prostředkem jak uniknout velkoměstské nudě a objevit tak světlejší, krásnější a harmoničtější svět poezie.

**Klíčová slova :** Baudelaire, Víno, Poesie, Opilost, Vášně, Umělé ráje.

« Il faut être toujours ivre. Tout est là: c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve. Mais de quoi ? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous. Et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé, dans la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez, l'ivresse déjà diminuée ou disparue, demandez au vent, à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à l'horloge, à tout ce qui fuit, à tout ce qui gémit, à tout ce qui roule, à tout ce qui chante, à tout ce qui parle, demandez quelle heure il est; et le vent, la vague, l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront : Il est l'heure de s'enivrer ! Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous; enivrez-vous sans cesse! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise. »<sup>1</sup>

Dans ce poème en prose Charles Baudelaire exprime l'idée fondamentale de son œuvre. Il s'agit d'échapper coûte que coûte à la misère du quotidien, l'ivresse étant le moyen de cette évasion. La brutalité de l'exhortation « *Enivrez-vous* » attire le lecteur en le provoquant. On dirait que le dogmatisme de la proposition « *Il faut être toujours ivre* » est rempli d'un ton du moraliste. Mais est-ce vraiment une morale ou s'agit-il plutôt d'un art de vivre ?

En regardant de près l'œuvre de Baudelaire, on remarque tout de suite que sa conscience ne se réfléchit qu'au prix d'un grand malaise, d'une mélancolie inguérissable. Il s'agit d'une douleur de l'âme, d'une inquiétude existentielle, d'une angoisse inexplicable que Baudelaire appelle le « *spleen* ». Parfois il est si absolu qu'il prend même « *les proportions de l'immortalité* »<sup>2</sup>. Le spleen est devenu la catégorie fondamentale de l'esthétique baudelairienne, de sa conception du monde.

A cet égard Walter Benjamin a justement remarqué que la poésie baudelairienne est une « *mimésis de la mort* »<sup>3</sup>. La vie n'est que son attente, mesurée par le battement de la pendule du cœur, qui rappelle qu'elle s'arrêtera un jour. Le Temps est l'une des plus obsédantes composantes du spleen baudelairien. Omniprésent et étouffant, il se révèle douloureusement à chaque étape de la vie en y imposant son bilan désespérant. Pour lui échapper, Baudelaire cherche l'oubli dans l'ivresse qu'il exalte sous toutes ses formes : il goûte un plaisir intense et raffiné à voir jouer les couleurs, à écouter de la musique, à caresser un chat ou un corps féminin, à respirer des odeurs particulières. Tous les étourdissements sont bienfaisants, s'ils arrachent le poète à la banalité quotidienne.

---

<sup>1</sup> OC I, 337.

<sup>2</sup> OC I, 73.

<sup>3</sup> Benjamin, p. 123.

Baudelaire utilise donc la polysémie du terme « ivresse », qui peut désigner un état euphorique provoqué par l'absorption des liquides alcoolisés ou de substances psychotropes, aussi bien qu'un état d'émotion violent. Pour éveiller de semblables jouissances, le poète recourt souvent aux excitants tels que l'opium, le haschisch et le vin.

Mais il nous faut en venir maintenant à l'expérience personnelle que Baudelaire a pu faire de ce genre d'excitants, car il s'agit des trois expériences très différentes.

Nous allons tourner notre attention vers le vin dont Baudelaire était un grand amateur (on connaît sa préférence pour le Bourgogne), mais un amateur discret. Grâce au témoignage de Nadar, qui est resté son ami intime depuis 1843 jusqu'à la fin de sa vie nous savons que jamais de tout le temps qu'il a connu Baudelaire, il ne l'a vu vider une demi-bouteille de vin pur. Or, dans les derniers mois de la vie du poète, ceux qui précédaient la crise finale de 1866, Baudelaire buvait de l'eau de vie pour calmer ses souffrances et c'est alors qu'on l'a vu ivre, ou plutôt assommé par l'alcool. Cependant, lorsqu'il écrivait ses premiers poèmes et son essai *Du Vin et du Hachis comparés comme moyens de multiplication de l'individualité* (1851), il n'avait étudié l'ivresse que chez l'autrui. D'ailleurs, c'est ce qui ressort de ces textes, en vers et en prose, et c'est en particulier ce que prouve le jugement que Baudelaire porte dans l'essai, dans lequel le vin et le hachis sont opposés plus que rapprochés. Il y fait donc la différence entre le vin et le hachis, en voyant dans le premier « un support physique », tandis que l'autre n'est pour lui qu'« une arme pour le suicide » :

*Le vin exalte la volonté, le haschisch l'annihile. Le vin est un support physique, le haschisch est une arme pour le suicide. Le vin rend bon et sociable. Le haschisch est isolant. L'un est laborieux pour ainsi dire, l'autre essentiellement paresseux. À quoi bon, en effet, travailler, labourer, écrire, fabriquer quoi que ce soit, quand on peut emporter le paradis d'un seul coup ? Enfin le vin est pour le peuple qui travaille et qui mérite d'en boire. Le haschisch appartient à la classe des joies solitaires ; il est fait pour les misérables oisifs. Le vin est utile, il produit des résultats fructueux. Le haschisch est inutile et dangereux.*<sup>4</sup>

Comme nous le voyons, Baudelaire critique sévèrement l'usage du hachis, car il « ne fait ni des guerriers ni des citoyens ». Il considère le haschisch comme « antisocial » et « isolant ». Si le poète ne refuse pas de condamner le vin, c'est parce qu'il « rend bon et sociable », et c'est aussi par tendresse « pour le peuple qui travaille et qui mérite d'en boire ». L'éloge du vin chez Baudelaire est donc inséparable de sa fonction sociale, puisqu'il est apanage du peuple qui travaille et qui mérite d'en boire, tandis que le haschisch est réservé aux « misérables oisifs ».

Par conséquent Baudelaire juge selon l'ordre social, justifiant ainsi une certaine « l'ivrognerie des faubourgs ». Il ne condamne pas l'alcool, comme le font Degas dans ses peintures ou Zola dans *L'Assommoir*, mais l'envisage d'une manière poétique. Tandis que les buveurs des autres alcools, tels que nous les connaissons par exemple des peintures de Degas (« *L'Absinthe* ») sont passifs, abrutis, et ont l'air hébété, les buveurs de Baudelaire ne sont jamais seuls. Au contraire, ils sont gais, actifs, voire heureux. Ainsi, dès qu'il est ivre, le vieil homme dans « *Le Vin des chiffonniers* » se voit à la tête d'une armée, roi d'un pays dont les sujets l'aiment, le vin étant pour lui le moyen d'oublier sa misère quotidienne. Le guitariste dans « *Du Vin et du haschich* » n'est jamais meilleur musicien que lorsqu'il est ivre, car c'est ainsi qu'il fait une musique extraordinaire. Un autre protagoniste du même récit entraîne son compagnon au cabaret en le traînant par dessous les aisselles, car celui-ci est tellement ivre, qu'il ne peut pas marcher. Ceci permet à Baudelaire de conclure son essai « *Du Vin et du*

---

<sup>4</sup> OC I, 379.



*haschich* » avec de tels mots: « [L]e vin est profondément humain, et j'oserais presque dire homme d'action. »<sup>5</sup>

Dans le même écrit Baudelaire attribue au vin un rôle intime dans la vie humaine et n'hésite pas non plus à lui attribuer une espèce de personnalité. Il se plaît même dans l'idée, que le vin puisse être personnifié et même susceptible de sentir et réfléchir : « Rien n'égale la joie de l'homme qui boit, si ce n'est la joie du vin d'être bu ». Quelques années plus tard il va reprendre cette idée lorsqu'il écrira « L'Âme du vin », où il prêtera au vin la parole. Il s'agit d'un monologue mené par le vin entreposé dans les bouteilles. Celui-ci se rend compte de la difficulté de sa fabrication et veut faire connaître son gré aux gens qui l'ont produit en leur apportant le bonheur et la joie, la force et la bonne santé :

*Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles:  
«Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,  
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,  
Un chant plein de lumière et de fraternité!*

*Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,  
De peine, de sueur et de soleil cuisant  
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme;  
Mais je ne serai point ingrat ni malfaisant,*

*Car j'éprouve une joie immense quand je tombe  
Dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,  
Et sa chaude poitrine est une douce tombe  
Où je me plais bien mieux que dans mes froids caveaux.*

*Entends-tu retentir les refrains des dimanches  
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant?  
Les coudes sur la table et retroussant tes manches,  
Tu me glorifieras et tu seras content;*

*J'allumerai les yeux de ta femme ravie;  
À ton fils je rendrai sa force et ses couleurs  
Et serai pour ce frêle athlète de la vie  
L'huile qui raffermirait les muscles des lutteurs.*

*En toi je tomberai, végétale ambrosie,  
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,  
Pour que de notre amour naisse la poésie  
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur! »<sup>6</sup>*

Baudelaire est persuadé que le vin est capable de créer une troisième personne grâce à une « opération mystique, où l'homme naturel et le vin, le dieu animal et le dieu végétal, jouent le rôle du Père et du Fils dans la Trinité ; ils engendrent un Saint-Esprit, qui est l'homme supérieur, lequel procède également des deux. »<sup>7</sup>

Il est facile de se fourvoyer sur un thème comme celui-ci mais pour comprendre ce que signifie le vin pour Baudelaire, il est tout d'abord important de déchiffrer ce qu'il ne l'est

---

<sup>5</sup> OC I, 388.

<sup>6</sup> OC I, 105-106.

<sup>7</sup> OC I, 387.

pas. D'abord, il faudra dire qu'il ne s'agit pas d'une poésie d'un ivrogne. Comme nous l'avons déjà suggéré, Baudelaire ne fut pas alcoolique, et sans doute même très rarement ivre. Le vin est pour lui un thème purement littéraire. Cependant, il reste présent non seulement dans l'écriture du poète mais aussi dans sa vie. Baudelaire célèbre ce breuvage tantôt comme un tonique bienfaisant et tantôt comme un philtre magique. Par conséquent, il n'est pas surprenant qu'il lui ait consacré toute une section des *Fleurs du mal*, composée de ces cinq textes : « *L'Âme du vin* » (dont nous avons cité les vers *in extenso*), « *Le Vin des chiffonniers* », « *Le Vin de l'assassin* », « *Le Vin du solitaire* » et « *Le Vin des amants* ». De plus, il existe un poème en prose intitulé « *Enivrez-vous* » (cité au début de notre communication) publié dans *Le Spleen de Paris* et un essai « *Du Vin et du haschich* » faisant parti des *Paradis artificiels*. Nous pouvons également citer une pièce de théâtre jamais jouée, ayant le titre *L'Ivrogne*.

Le vin apparaît aussi dans biens d'autres textes baudelairiens, même s'il en n'est pas le sujet principal. Ainsi dans « *Le Beau navire* » la gorge féminine se transforme en belle « *armoires à doux secrets, pleine de bonnes choses, / De vins, de parfums, de liqueurs / Qui feraient délirer les cerveaux et les cœurs !* »<sup>8</sup> ou, dans « *La Chevelure* », le poète veut longtemps plonger la main dans la crinière lourde de sa maîtresse où il boit « *à longs traits le vin du souvenir* »<sup>9</sup>. Le parfum émanant de la chevelure féminine fonctionne ici comme l'alcool apportant l'ivresse rendant l'âme voyageuse et emmenant le poète dans les pays lointains.

Le vin est aussi un signe du luxe sachant « *revêtir le plus sordide bouge / D'un luxe miraculeux, Et fait surgir plus d'un portique fabuleux / Dans l'or de sa vapeur rouge, / Comme un soleil couchant dans un ciel nébuleux.* »<sup>10</sup> Il ne devrait donc pas manquer dans une seule soirée opulente. Ainsi lorsque Samuel Cramer et sa maîtresse Fanfarlo vont manger ensemble, ils vont boire les meilleurs vins qu'on puisse trouver dans le pays :

« *Les bordeaux les plus célèbres et les plus parfumés cédaient le pas au bataillon lourd et serré des bourgognes, des vins d'Auvergne, d'Anjou et du Midi, et des vins étrangers, allemands, grecs, espagnols. Samuel avait coutume de dire qu'un verre de vrai vin devait ressembler à une grappe de raisin noir, et qu'il y avait dedans autant à manger qu'à boire.* »<sup>11</sup>

Le texte est unique, car Baudelaire y parle du vin de la manière très concrète. Or, il évoque rarement sa couleur, son goût ou son « nez » (alors que le parfum est un thème baudelairien par excellence). Dans sa poésie le vin semble être un concept plus qu'une boisson réelle. De ce point de vue, il faut l'imaginer d'une manière symbolique. Par conséquent, sa couleur rouge « *si obscure, si épaisse, plus difficile à pénétrer* »<sup>12</sup> peut, dans certains textes baudelairiens, recevoir une connotation de passion, de crime ou de tragique. Ceci se reflète dans les poèmes comme le « *Vin de l'assassin* » qui pourrait très bien être intitulé « *Le vin assassin* » qui raconte l'histoire d'un ivrogne ayant deux passions et deux épouses : sa propre femme et sa bouteille. Finalement il tue sa femme pour l'amour du vin. C'est le lien amoureux avec sa femme qui le retient de boire et c'est le même qui cause sa mort. Ainsi, l'ivrogne tue une passion pour assouvir l'autre :

*Ma femme est morte, je suis libre !  
Je puis donc boire tout mon soûl. [...]*

*L'horrible soif qui me déchire*

<sup>8</sup> OC I, 52.

<sup>9</sup> OC I, 27.

<sup>10</sup> OC I, 48.

<sup>11</sup> OC I, 575.

<sup>12</sup> OC II, 446.

*Aurait besoin pour s'assouvir  
D'autant de vin qu'en peut tenir  
Son tombeau ; - ce n'est pas peu dire :*

*Je l'ai jetée au fond d'un puits,  
Et j'ai même poussé sur elle  
Tous les pavés de la margelle.  
- Je l'oublierai si je le puis !  
Elle était encore jolie,  
Quoique bien fatiguée ! Et moi,  
Je l'aimais trop ! Voilà pourquoi  
Je lui dis : Sors de cette vie !*

*Nul ne peut me comprendre. Un seul  
Parmi ces ivrognes stupides  
Songea-t-il dans ses nuits morbides  
À faire du vin un linceul ?*

*- Me voilà libre et solitaire !  
Je serai ce soir ivre mort ;  
Alors, sans peur et sans remord,  
Je me coucherai sur la terre,  
Et je dormirai comme un chien !<sup>13</sup>*

L'assassin déclare donc le motif de son crime : la liberté. Pendant tout le poème il répète sans cesse qu'il est libre pour boire à son gré: « *Ma femme est morte, je suis libre ! / Je puis donc boire tout mon soul.* »<sup>14</sup> Cette prétendue liberté se révèle cependant illusoire. Pour assouvir sa soif, il lui faudrait autant de vin que peut en contenir le tombeau de sa femme. La soif de boire aboutit ici à la soif de détruire. Par conséquent, le vin révèle son ambiguïté. Est-il bienfaiteur ou plutôt criminel ? Peut-être ni l'un ni l'autre, de même que le regard infernal et divin (l'expression contenant le mot « *vin* ») de la maîtresse dans « *l'Hymne à la Beauté* » qui « *verse confusément le bienfait et le crime, / Et l'on peut pour cela [la] comparer au vin.* »<sup>15</sup>

Nous voilà plongés dans l'ambiguïté absolue, typique pour l'écriture baudelairienne. Le poète nous donne cependant une sorte de réponse à propos du caractère du vin en le justifiant ainsi : « *Le vin et l'homme me font l'effet de deux lutteurs amis sans cesse combattant, sans cesse réconciliés. Le vaincu embrasse toujours le vainqueur, Il y a des ivrognes méchants ; ce sont des gens naturellement méchants. L'homme mauvais devient exécration, comme le bon devient excellent.* »<sup>16</sup>

Il est sûr, que Baudelaire cherche dans le vin un moyen d'étouffer les vieux remords (« *L'Irréparable* »), car le vin lui verse « *l'espoir, la jeunesse et la vie* », en rendant l'homme triomphant et semblable aux dieux (*Le Vin du Solitaire*). Les allusions au caractère divin du vin dans les écrits de Baudelaire sont assez nombreuses. La consommation du vin dans « *Le Serpent qui danse* » fait forcément penser au rite eucharistique, car nous pouvons y lire : « *Quand l'eau de ta bouche remonte / Au bord de tes dents, / Je crois boire un vin de*

---

<sup>13</sup> OC I, 107-108.

<sup>14</sup> Ibid.

<sup>15</sup> OC I, 24.

<sup>16</sup> OC I, 387.

*Bohème, / Amer et vainqueur, / Un ciel liquide qui parsème / D'étoiles mon cœur !* »<sup>17</sup> On n'aurait peut-être jamais eu l'idée de comparer la femme à la ferveur religieuse. Baudelaire le fait et qui plus est, de manière originale. En se servant du vocabulaire emprunté au culte catholique et en utilisant certains moyens poétiques qui lui sont propres, l'auteur des *Fleurs du mal* crée des images tout à fait nouvelles. Son poème devient un ostensor, voire même un autel, où la femme est sacrifiée, offerte par le poète à la poésie, le vin jouant ici un rôle symbolique. En sacralisant la maîtresse dans le rite purificateur d'amour et de tendresse, Baudelaire croit atteindre une communion totale avec la femme, car c'est ce qu'il lui a toujours manqué dès son petite enfance. C'est ce qu'il désire dans « *Le Vin des Amants* », de s'enfuir vers un ailleurs, d'être réuni avec sa maîtresse dans une fuite rêveuse afin de conjurer le vertige existentiel:

*Aujourd'hui l'espace est splendide !  
Sans mors, sans éperons, sans bride,  
Partons à cheval sur le vin  
Pour un ciel féérique et divin !*

*Comme deux anges que torture  
Une implacable calenture,  
Dans le bleu cristal du matin  
Suivons le mirage lointain !*

*Mollement balancés sur l'aile  
Du tourbillon intelligent,  
Dans un délire parallèle,*

*Ma sœur, côte à côte nageant,  
Nous fuirons sans repos ni trêves  
Vers le paradis de mes rêves !*<sup>18</sup>

#### **Literatura :**

BAUDELAIRE, CH. *Oeuvres complètes*. texte établi, présenté et annoté par Claude Pichois, Paris : Bibliothèque de la Pléiade, Gallimard, 1975 (I.) a 1976 (II.)

- (zkráceno OC, následuje číslo svazku a stránky.)

BAUDELAIRE, CH. *Víno samotářovo*. Praha: Československý spisovatel, 1979.

BENJAMIN, W. *Charles Baudelaire, un poète lyrique à l'apogée du capitalisme*. Paris : Editions Payot et Rivages, 2002.

GASARIAN, G. *De loin tendrement, Etude sur Baudelaire, Romantisme et modernités*. Paris : Editions Champion, 1996.

HUBERT, J.-D. *L'Esthétique des Fleurs du Mal, Essai sur l'ambiguïté poétique*. Genève : Slatkine Reprints, 1993.

KOPP, R. *Baudelaire, Le soleil noir de la modernité*. Paris : Gallimard, Découvertes Gallimard-Littératures, 2004.

LEVÝ, O. *Baudelaire – jeho estetika a technika*. Brno: Filozofická fakulta MU, 1947.

MATHIAS, P. *La Beauté dans les Fleurs du Mal*. Grenoble : Presses Universitaires de Grenoble, 1977.

PIA, P. *Baudelaire par lui-même*. Paris : Editions du Seuil, 1968.

---

<sup>17</sup> OC I, 30.

<sup>18</sup> OC I, 109-110.

PICHOIS, C. ; AVICE, J.-P. *Dictionnaire Baudelaire*. Charente : Editions du Lérot Tusson, 2002.

SARTRE, J.-P. *Baudelaire*. Paris : Gallimard, Folio Essais, 1988.

SOCHORCOVÁ, V. *L'Image de la Femme dans l'oeuvre de Baudelaire*. Brno : Filozofická fakulta Masarykovy univerzity, rukopis, 2006.

STAROBINSKI, J. *La Mélancolie au miroir, Trois lectures de Baudelaire*. Paris : Julliard, 1989 .

ZIMMERMANN, É, M. *Poétiques de Baudelaire dans Les Fleurs du mal, Rythme, parfum, lueur*. Paris-Caen: Lettres modernes Minard, 1998.

### ***The Soul of Wine by Baudelaire***

**Resumé:** “You have to be always drunk. That’s all there is to it—it’s the only way. So as not to feel the horrible burden of time that breaks your back and bends you to the earth, you have to be continually drunk. But on what? Wine, poetry or virtue, as you wish. But be drunk. „, claims Charles Baudelaire in his Small prose poems. For this French poet, wine is not only a source of inspiration, but also a way how to escape the dullness and boredom of urban life and discover a brighter, more beautiful and more harmonious world, world of the poetry.

**Key words:** *Baudelaire, Wine, Poetry, Drunkenness, Passion, Artificial Paradises.*

#### **Kontaktní adresa autora :**

**Mgr. Vendula Sochorcová, Filozofická fakulta MU, Ústav románských jazyků a literatur, Gorkého 7, 602 00 Brno, Tel. +420.549.493.258, Vendula.sochorcova@yahoo.fr**

## ALGUNAS PARTICULARIDADES DEL LENGUAJE PUBLICITARIO EN LOS ANUNCIOS DE VINO

Petr Stehlík

**Abstrakt:** Tento článek se zaměřuje na některá jazyková specifika španělských tištěných reklam na víno. Pozornost je věnována především slovní zásobě těchto textů z hlediska jazykových prostředků využívaných v reklamě k pozitivní konotaci (jedná se např. o výrazivo spojené s pojmy jako modernita či novost, tradice apod.). Z výzkumu vyplývá, že ačkoliv je víno kulturním nápojem s tisíciletou tradicí, strategie španělských reklam často spočívá ve zdánlivě paradoxním spojení tradice a inovace, což lze vysvětlit jednak specifickým vývojem španělského vinařství v posledních desetiletích, jednak rozvojem nových technologií v oboru a zároveň snahou uchovat dědictví tradičních výrobních postupů.

**Klíčová slova:** Víno, reklamní jazyk, španělština, slovní zásoba, pozitivní konotace.

Sin exagerar se puede afirmar que tanto el vino como la publicidad representan fenómenos multiculturales con historia milenaria. No obstante, mientras que el vino suele asociarse sobre todo con la tradición y el pasado, la publicidad se considera hoy como algo sumamente moderno, inseparablemente ligado a la sociedad de consumo. En este artículo comentaremos qué particularidades aporta la curiosa relación entre ambos fenómenos mencionados, es decir, de qué manera y con qué recursos lingüísticos se publicita el vino en los anuncios impresos españoles.

En las últimas décadas han aparecido muchos estudios sobre el lenguaje publicitario y sus características especiales en los distintos niveles lingüísticos. Casi todas las particularidades de la lengua de la publicidad están relacionadas con la función apelativa, predominante en los mensajes publicitarios. Si dejamos aparte algunos recursos gramaticales importantes (en primer lugar, el abundante uso del modo imperativo), es sobre todo en el campo del léxico donde las posibilidades de la persuasión resultan literalmente ilimitadas. Los anunciantes tienen a su disposición todo un arsenal de valores socio-culturales propios de la sociedad de consumo y de masas que suponen una ayuda muy valiosa para conseguir una mayor eficacia en las campañas publicitarias. Se trata de los llamados tópicos publicitarios, conceptos de connotación positiva (la modernidad, la libertad, la distinción, etc.)<sup>1</sup> que añaden más prestigio o atractivo al producto, ya que representan valores que la gente desea poseer. El tópico más difundido y a la vez más desgastado es sin duda la modernidad, o sea, el concepto de lo nuevo. Prácticamente todo objeto de consumo se presenta como lo último, y esta estrategia se puede aplicar a casi cualquier segmento de productos desde los automóviles y aparatos electrónicos hasta los alimentos (aquí podemos imaginarnos por ejemplo un anuncio de yogures con un nuevo sabor). En este sentido, los anuncios de vinos difieren sustancialmente del resto de la publicidad comercial. Eso se debe a que el vino, junto con otras bebidas alcohólicas y unos pocos artículos tradicionales más (aceitunas, quesos...), es un producto único en el cual la característica más destacable, la que más contribuye a su éxito en el mercado tanto nacional como internacional, no es la innovación y la mejora, sino la tradición y la conservación de la calidad y el prestigio ya conseguidos. No obstante, hay que diferenciar dos tipos de situaciones en que se pueden encontrar los productores de vinos: 1) se publicita una marca bien establecida en el mercado; 2) se intenta lanzar un nuevo producto y lograr su reconocimiento como vino de calidad, es decir, el objetivo consiste en fundar una nueva tradición. A este respecto, la cultura vinícola en España presenta algunas características

---

<sup>1</sup> Véase Ferraz Martínez, A. *El lenguaje de la publicidad*. Madrid: Arco/Libros, 1995, pp. 46-49.

especiales dignas de mención. Aunque los comienzos de la viticultura en la Península Ibérica se remontan probablemente incluso antes de la llegada de los fenicios y, por tanto, se puede hablar sin exageración de una gran tradición vinícola en España, para comprender las particularidades que se observan en los anuncios de vinos españoles es necesario tomar en consideración sobre todo el desarrollo de este sector en los últimos decenios. Después de la desastrosa Guerra Civil, que supuso una catástrofe también para la viticultura en España, desde los años 50 del siglo XX, las innovaciones tecnológicas han permitido un importante incremento en la producción de vinos genéricos y baratos que se exportaban en ingentes cantidades a otros países europeos. Desgraciadamente, esta evolución perjudicó significativamente el renombre del vino español, así que desde los años 80 y la integración de España en la Unión Europea, se observa un regreso a la tradición y se intenta restablecer el prestigio de los vinos de calidad españoles.<sup>2</sup> Como consecuencia, en los anuncios de vinos aparece tanto el concepto de la tradición como el de la innovación, lo que se debe, además de las tendencias generales en el sector, precisamente a la historia reciente de la viticultura en España.

En cuanto al vocabulario de los mensajes publicitarios de vino, primero podríamos compararlo con el de otros tipos de anuncios. Las diferencias saltan a la vista: los anuncios de aparatos electrónicos y automóviles, donde la innovación supone el principal incentivo para la compra, contienen a menudo descripciones científicas de sus mejoras y nuevas funciones. Igualmente en los anuncios de cosméticos y de alimentos sanos se emplean muchos términos especiales, sobre todo de Bioquímica (*omega 3 y 6 ácidos, isoflavonas*, etc.), que destacan la presencia de algunas sustancias provechosas o rejuvenecedoras. El lenguaje de estos anuncios es, pues, también científico o pseudocientífico y está basado en la asociación del producto con el progreso científico-técnico y la investigación, lo cual en la actualidad representa una connotación positiva muy fuerte. Aunque en los anuncios de vino aparecen a veces algunas menciones generales sobre la innovación, nunca se explica en qué consiste (excepto quizás el uso de tanques de acero inoxidable) y tampoco se habla, a diferencia de otros alimentos sanos, del contenido de sustancias beneficiosas para la salud en el vino, por ejemplo del famoso resveratrol.

En los anuncios de bebidas alcohólicas en general tiene un papel insustituible el tópico de lo placentero (el hedonismo). Por supuesto, en muchos textos aparece el verbo *disfrutar* o *saborear*, pero aquí quisiéramos centrarnos en un fenómeno más específico: las descripciones de las características gustativas y olfativas del vino. Sorprendentemente, el uso de esta estrategia publicitaria no es tan frecuente como pudiera parecer, por lo menos en la publicidad impresa. Esto se debe quizás a una cierta tradición según la cual la información acerca de las cualidades sensoriales del vino se incluye en la etiqueta posterior de la botella. A pesar de ello, hay anuncios que contienen secuencias descriptivas sobre las propiedades gustativas y olfativas del vino –a veces con dimensión poética notable– con lo cual aumenta considerablemente la fuerza persuasiva del mensaje. Como se puede observar en los ejemplos que ponemos a continuación, casi siempre se recurre a la comparación con frutas, flores o especias, a menudo en combinación con el uso de adjetivos como *elegante, noble, equilibrado, potente, intenso*, etc.

Siente su aroma afrutado a manzana verde. Descubre su sabor amplio y equilibrado con toques balsámicos llenos de frescor. Respira la juventud de los cítricos. Vibra con sus ligeras y elegantes notas aromáticas de flores blancas... (Non Plus Ultra de Codorniu - Cava)

Aromas a frutas rojas, notas de vainilla, sabores intensos a cerezas, moras... (Marqués de Cáceres, Vendimia Seleccionada)

---

<sup>2</sup> Sobre la evolución de la exportación de vino español, véase: Piqueras Haba, J. “La exportación de vino de España. Los efectos de la integración en la Unión Europea”. In: *Cuadernos de Geografía*, 61, Valencia 1997, pp. 117-143.

Dehesa la Granja, un vino noble e intenso, con aromas de frutos rojos y negros que inundan nuestro olfato. (Dehesa la Granja 1998)<sup>3</sup>

Ya hemos comentado que la mayoría de los anuncios analizados no contienen ninguna mención del sabor o aroma del vino y elogian el producto de otra manera, apoyándose sobre todo en el renombre internacional de la región vinícola (D.O., D.O.Ca.) y de la marca, o bien enumerando los premios otorgados al producto en competiciones internacionales. En relación con el tópico publicitario del hedonismo o lo placentero, curiosamente muy poco explotado en los anuncios de vino, hay que destacar también la casi ausente dimensión social del consumo de este producto, tanto en el mensaje lingüístico como en el icónico e iconográfico. Sólo en casos aislados se ve en la imagen una pareja o un grupo de amigos bebiendo vino; la imagen típica, si no obligada, consiste en una foto de la botella con la etiqueta bien visible y/o una copa (otra variante incluye un paisaje tradicional del viñedo, racimos, granos u hojas de uva en el fondo). Parece que los anuncios de vino muestran relativamente poca imaginación y se apegan más bien a la tradición. En palabras de Pilar Capanaga, “la botella y la copa, la marca y la frase o el eslogan constituyen elementos claramente identificadores, que quedan asociados de modo inequívoco, poniendo en evidencia una función que es primordialmente fática”.<sup>4</sup>

Otro rasgo interesante de los anuncios de vino consiste en que se ven mezclados allí de una manera excepcional los tópicos publicitarios de la tradición y de la innovación, que habitualmente están en oposición. A continuación examinaremos más detenidamente cómo se logra, en algunos textos concretos, conciliar la tradición con la innovación y la modernidad.

Hay publicistas que apuestan unívocamente por la tradición y no tienen reparos en regresar hasta la Antigüedad: así, en un anuncio de Marqués de Vitoria se habla de *una tradición elaboradora que se remonta a la época de los romanos*. Algunos productores (Gran Feudo Viñas Viejas Reserva 2004, Montegaredo Roble 2005) conectan más modestamente el prestigio del vino con el uso del *viñedo viejo de cepas retorcidas* o de *cepas de más de medio siglo de antigüedad*. También Protos destaca el hecho de que el 50% de su producción *es elaborado con uvas de cepa vieja*, pero al mismo tiempo, esta bodega trata de juntar en su anuncio la tradición con el progreso y las tecnologías nuevas, lo que se traduce en el uso abundante de cifras y porcentajes, típicos sobre todo en los anuncios de cosméticos y de aparatos electrónicos, es decir, productos que se presentan como fruto de investigaciones científicas.

En algunos textos, la combinación de la tradición con la modernidad y la tecnología es más explícita. Por ejemplo, en un anuncio de Rioja D.O.Ca. se pretende aunar la tradición con la imprescindible innovación dinámica de esta manera: *Rioja se mueve. La fuerza de la tradición impulsa un presente de creatividad e innovación*. La necesidad de renovar el renombre de los vinos españoles se trasluce igualmente en la siguiente frase del mismo mensaje: *Lo mejor del viejo y nuevo mundo del vino*, y al final aparece incluso una mención explícita sobre *una marca renovada*. También en el anuncio de Gaudium Marqués de Cáceres 2001 se combina *el camino de la modernidad con lo mejor de la tradición de nuestra tierra*.

Esta eterna tensión entre lo nuevo y lo tradicional, resumida también en la famosa parábola de Jesús sobre el vino nuevo en odres viejos y nuevos (Marcos 2:22), encuentra una expresión menos poética en el hecho de que mientras que algunos bodegueros presumen de sus modernos tanques de acero inoxidable, otros destacan sus barriles de roble. Sin embargo, debido a los diferentes métodos de elaboración y almacenamiento del vino que permiten

---

<sup>3</sup> Todos los ejemplos citados en este artículo proceden de *El País Semanal* de 2006-2009.

<sup>4</sup> Capanaga, P. “Publicidad y nuevos consumos: algunos motivos para hablar del lenguaje del vino en la clase de E/LE”. In: *AISPI. Actas XXII*. Centro Virtual Cervantes, 2004, p. 31.



combinar materiales tradicionales y modernos, incluso es posible hallar en un mismo texto menciones tanto a depósitos de acero inoxidable como a barricas de madera (Protos).

Ahora bien, el concepto de la tradición no siempre tiene que referirse al remoto pasado, a siglos o milenios de continuidad. En el mundo de la publicidad, 10 años de presencia de un producto o una marca en el mercado suponen ya una victoria y aportan cierto prestigio, ya que son la mejor prueba de la calidad del artículo publicitado. Por esta estrategia apuesta por ejemplo el original anuncio de Estola Reserva 2001 que, después de reflexionar sobre la generalmente efímera vida de muchos productos (*Algunas de las marcas de vino que había en 1992 ya no existen. Y muchas de las que se ofrecen hoy no existirán mañana.*) “recicla” un anuncio de la misma marca de 1992 (con la nota *Versión de 2007*) como la mejor recomendación posible. Tampoco faltan alusiones a la tradición en el resto del anuncio (*una interesante historia y estilo, Estola envejece en barricas de roble*).

Cuando la connotación positiva de los vinos no puede fundamentarse en el prestigio de la bodega, el valor de la tradición suele asociarse no con una marca concreta, sino con una región vinícola entera o con el concepto de la tierra en general. De esta manera, en el anuncio del Marqués de Vitoria Tinto Crianza 2004 se elogia la *prestigiosa comarca de la Rioja Alavesa (...), una tierra cuna de magníficos vinos con carácter*, y luego se destaca *el inconfundible sello del terruño*. También el anuncio de Gran Feudo Viñas Viejas Reserva 2004 habla de *la sabiduría de la tierra que encierra el viñedo viejo de cepas retorcidas...* Un ejemplo muy elocuente de esta estrategia lo representa el eslogan de Conde de Valdemar *Cuando la Rioja se hace vino*, donde la identificación de la tierra con el vino alcanza su plenitud. Sin embargo, es sobre todo la marca Osborne Malpica de Tajo que emplea en sus anuncios el concepto de la tierra como garantía de calidad, como se puede ver en la siguiente secuencia narrativa: *El Tajo baña la tierra. Un clima privilegiado la alimenta. Es fácil comprender que Malpica de Tajo, en Toledo, sea el lugar elegido por la familia Osborne para la elaboración y crianza de sus vinos.* Más adelante, este anuncio logra conciliar la tradición y la tierra con la modernidad: *Una tierra de innovación, de viticultura avanzada...* En otro anuncio de la misma marca aparece una variación sobre el tema de la tierra (*Un lugar mimado por el río y el clima*) y el texto culmina con el siguiente eslogan: *Nunca una tierra fue tan generosa con una marca.*

Mucho menos frecuentes son los anuncios que basan la ponderación del vino exclusivamente en el concepto de lo nuevo o moderno. Se trata de campañas que pretenden lanzar una nueva marca al mercado o dar publicidad a una región menos prestigiosa. En estos casos, el productor sigue las recomendaciones “genéricas” de los expertos publicitarios y el resultado desgraciadamente no difiere mucho del estilo de los anuncios de cosméticos o aparatos electrónicos. Para poner un ejemplo, en el anuncio de Vinos de Castilla-La Mancha prevalece la estrategia del acercamiento del producto al cliente (*Vinos como tú (...), para que siempre encuentres tu vino*) y naturalmente no puede faltar el casi omnipresente concepto de la modernidad (*Hechos con las últimas tecnologías...*). No obstante, el resultado no es muy convincente, ya que el vocabulario publicitario estándar empleado en este texto refuerza la impresión de que se nos ofrecen vinos mediocres, de producción masiva y sin personalidad propia (*vinos como tú; tu vino*).

Después de analizar el vocabulario de los anuncios de vino relacionado con los tópicos publicitarios más explotados, convendrá comentar brevemente cómo se consigue la ponderación o elogio de los vinos mediante el uso de ciertos calificativos. Según Pilar Capanaga, autora de un interesante artículo sobre el lenguaje publicitario del vino en los anuncios impresos, “los términos predominantes no difieren del énfasis con que se presentan otros productos de calidad: por lo tanto, tenemos *exquisito, excelencia, gran, exclusivo, alto*

*nivel de calidad, original etc.*”.<sup>5</sup> Nuestro análisis mostró, sin embargo, que en los anuncios de vinos sí se utilizan algunos calificativos específicos que no aparecen con tanta frecuencia en la publicidad de otros productos. Nos referimos a los adjetivos *magnífico, prestigioso* y sobre todo al uso del adjetivo *gran*, unido frecuentemente con el sustantivo *vino*, aunque también se pueden encontrar combinaciones como *gran bodega, gran nombre, etc.* *Excelente, excepcional y máximo* igualmente sirven como recursos de ponderación en los anuncios de vinos, pero es verdad –y aquí estamos de acuerdo con Capanaga– que se trata de adjetivos bastante comunes en la publicidad de cualquier tipo. Por otra parte, guardan más estrecha relación con el carácter único y exclusivo del vino expresiones como *noble, elegante o de referencia*.

En resumen, además del uso de algunos recursos lingüísticos de ponderación muy generalizados (el superlativo, adjetivos y adverbios como *excelente, excepcional, extraordinariamente, etc.*), el vocabulario de los anuncios de vino gira en torno a unos conceptos básicos dotados de connotaciones positivas: la tradición y la tierra, la modernidad y la innovación, en menor medida también las características sensoriales del producto. La paradójica conjugación de tradición y modernidad –dos tópicos publicitarios normalmente opuestos– es, indudablemente, un fenómeno especial que guarda relación no sólo con la evolución del sector vitivinícola español en los últimos decenios, sino también con la tensión constante y creativa entre el avance tecnológico imparable y el afán por conservar el riquísimo legado de los procedimientos tradicionales.

### **Literatura**

CAPANAGA, P. “*Publicidad y nuevos consumos: algunos motivos para hablar del lenguaje del vino en la clase de E/LE*”. In: AISPI. Actas XXII. Centro Virtual Cervantes, 2004. [http://cvc.cervantes.es/literatura/aispi/pdf/20/II\\_03.pdf](http://cvc.cervantes.es/literatura/aispi/pdf/20/II_03.pdf)

FERRAZ MARTÍNEZ, A. *El lenguaje de la publicidad*. Madrid: Arco/Libros, 1995.

HERNANDO CUADRADO, L. A. *El lenguaje de la publicidad*. Madrid: Corial Coloquio, 1984.

PIQUERAS HABA, J. “*La exportación de vino de España. Los efectos de la integración en la Unión Europea*”. In: *Cuadernos de Geografía*, 61, Valencia, 1997, pp. 117-143.

ROBLES ÁVILA, S., ed. *Aspectos y perspectivas del lenguaje publicitario*. Málaga: Analecta Malacitana, 2005.

STEHLÍK, P. “*Lengua y sociedad de consumo. La influencia de los valores socio-culturales en el léxico de los anuncios publicitarios*”. In: *Études Romanes de Brno*, L 26. Brno: Masarykova univerzita, 2005, pp. 107-116.

---

<sup>5</sup> Capanaga, P. *Ob.cit.*, p. 34.

### ***Some Considerations on the Language of Wine Advertisements in Spanish***

**Resumé:** *This paper examines some characteristics of the advertising language in wine commercials in Spanish with special regard to the vocabulary of these texts from the point of view of the linguistic means used for positive connotation in advertising (expressions related to the concepts of modernity, tradition, etc.). The results of the investigation show that despite the millenary tradition of wine production, the advertising strategy often consist in an apparently paradoxical conjunction of tradition and innovation, which can be explained by the specific evolution of Spanish viniculture in the last decades and the development of new technologies in combination with the traditional wine production methods.*

**Key words:** *Wine, Advertising Language, Vocabulary, Spanish, Positive Connotation.*

**Kontaktní adresa:**

**Petr Stehlík, Ph.D., Ústav románských jazyků a literatur, Filozofická fakulta Masarykovy univerzity, Arne Nováka 1, 602 00 Brno, stehlik@phil.muni.cz**

# LA MÉMOIRE ET L'ESPRIT DU VIN

Jitka Uvírová

**Abstrakt:** Příspěvek stručně zaznamenává historii pěstování vinné révy a výroby vína jakožto fenoménu od nepaměti úzce spjatého se středomořskou kulturou. Víno je možno označit jakožto multikulturní fenomén. Sloužilo a slouží jako inspirace pro všechny druhy umění. Zvláštní pozornost je věnována francouzskému vinařskému lexiku.

**Klíčová slova:** víno, vinná réva, Středomoří, civilizace, Bible, multikulturní fenomén, French paradox, vinařské lexikum.

Je ne suis pas un œnophile chevronné, loin de là, je suis plutôt une simple amatrice heureuse de boire un verre de vin avec des amis, une cliente de passage. En France, j'ai appris qu'un vin bien choisi met en valeur votre cuisine, donne le ton d'un repas et laisse, en quelque sorte, transparaître votre personnalité. On dit souvent que la France est le pays du bon sens et du bon vin. La France dispose d'une gamme extraordinaire de régions viticoles aux parfums bien distinctifs. La tradition ancestrale de la viticulture française est impressionnante. Il y a toujours des choses à découvrir, à admirer et à apprendre. Savoir lire la carte des vins par exemple – quel exercice fallacieux pour un étranger ! J'aime bien cette phrase de Raymond Dumay : « *On étudie le vin comme on étudie Cicéron : en s'appliquant et en souffrant.* »<sup>1</sup>

En me promenant sous le ciel bleu de la France estivale, dans des villages pittoresques de noms séculaires, tellement charmants pour une oreille étrangère, j'ai connu la chaleur de l'accueil, la fierté et l'hospitalité généreuse de vigneron qui font la tradition et le charme de toutes les régions viticoles. J'ai commencé à m'intéresser de plus près à la problématique de la viticulture en France. Il faut avouer que pour un étranger, l'approche du vin n'est pas toujours évidente, le chemin à parcourir est long et épineux.

L'histoire nous enseigne que le développement de la civilisation et la production de la vigne ont toujours cheminé de concert. Le raisin existait, bien sûr, avant l'apparition de l'homme sur terre. Depuis des millénaires, la vigne et le vin ont joué un rôle très important surtout dans toutes les civilisations méditerranéennes – rappelons la célèbre triade *pain, vin, olives*.<sup>2</sup> Le vin faisait l'objet d'offrandes aux dieux. Pour prouver de l'ancienneté de cette culture, rappelons qu'autrefois, la vigne poussait à l'état sauvage sur les côtes de la Méditerranée. C'est une des vieilles cultures. Le vin fut longtemps la boisson la plus saine, la plus sûre. Cette « potion magique » accompagnait l'homme du berceau jusqu'à la tombe. La cave était un lieu de culte. De nos jours, des églises désaffectées se sont avérées l'endroit idéal pour élever le vin. Le christianisme a sanctifié le vin – le pain, symbole du corps du Christ, et le vin, symbole de son sang, sont les deux motifs eucharistiques les plus importants.

Les archéologues nous apprennent que l'on faisait déjà du vin en Egypte – il y a trois mille ans. La culture de la vigne distinguait les peuples sédentaires des peuples nomades. La coutume athénienne consistait à boire le vin avec modération. Dans les Lois, Platon considère cette coutume plus civilisée que le puritanisme spartiate rejetant la consommation d'alcool. Les Romains savaient conserver leurs meilleurs millésimes jusqu'à cent ans ! Le vin a toujours symbolisé le raffinement des civilisations. Au XIII<sup>ème</sup> siècle, Marco Polo a apprécié en Chine des vins importés de Perse. Le véritable développement des vignobles commença avec la création des abbayes. En France, beaucoup de grands crus datent de l'époque gallo-

<sup>1</sup> Dumay, Raymond; *Le Guide du vin*, Stock, Paris 1999, p.278.

<sup>2</sup> Voir Miret i Nin (2008 : 9-11)

romaine ont été mis en valeur par les ordres monastiques<sup>3</sup>. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le moine dom Pérignon<sup>4</sup>, cellérier de l'abbaye de Hautvilliers (curiosité : sa vie recouvre celle de Louis XIV – 1638-1715) et maître de chai réputé, a mis au point les techniques de la prise de mousse et a ainsi créé le champagne. Avant lui, le vin de Champagne fut seulement un grand vin, sans particularité spéciale. Les moûts champenois ont, en effet, un trait spécifique – ils fermentent incomplètement dans les semaines qui suivent le pressurage. Les ferments « dorment » pendant l'hiver pour « se réveiller » de nouveau au printemps. Dom Pérignon a eu l'idée géniale d'enfermer le vin dans des bouteilles solidement bouchées, de conserver ainsi le gaz carbonique produit par la fermentation de printemps. Le gaz carbonique produit la mousse. L'apparition du liège, vers 1650, a contribué à la popularisation du vin. Le bouchon de champagne est fait de plusieurs couches de liège. Il prend sa forme typique après insertion dans la bouteille.

Même dans la Bible, il est souvent question du vin. La vigne (créée, ainsi que d'autres plantes, le troisième jour), le raisin et le vin, produits de la terre, fruits du travail, sont symbolisés dans les paraboles des Évangiles ; souvent, le vin est traité d'une manière cryptique. Les Saintes-Écritures (l'Ancien et le Nouveau Testament), citent le vin plus de 400 fois – de façon plus ou moins explicite. L'Ancien Testament mentionne le plaisir que procure le jus de raisin fermenté. On rappelle parfois le premier homme plongé dans l'ivresse, le patriarche biblique Noé<sup>5</sup>. Noé le cultivateur fut la première victime du vin dont il ignorait les effets. Il est souvent représenté en état d'ébriété sous une tonnelle.<sup>6</sup> Une autre histoire biblique est celle de Loth, neveu d'Abraham<sup>7</sup> et ses deux filles.<sup>8</sup> Les églises et les monastères ont joué un rôle primordial dans le développement de la viticulture du X<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle en France.

L'histoire du vin accompagne l'histoire de l'art. Déjà dans l'Antiquité, le vin servait de thème à de nombreux chants et poèmes. Dans la mythologie classique, on assiste au culte de Dionysos, dieu de la vigne et du vin. Les Romains le vénéraient sous le nom de Bacchus. Les anciens Grecs et Romains buvaient le vin coupé d'eau. Le boire pur était le propre des Barbares, des Gaulois par exemple. Horace a défini le style de vie épicurien dans la célèbre formule « *carpe diem* », « *cueille ce jour* ». Les ivrognes en feront « *rapere vitam* » – arracher la vie, la passer entre deux vins.<sup>9</sup> Les manifestations iconographiques de la vigne et du vin sont nombreuses dans toutes les cultures. Ce furent surtout les Grecs, Les Romains et plus particulièrement les Français, qui ont perfectionné l'art de la viticulture et créé les vins les plus célèbres du monde. Au Moyen-Age, les moines ont été les premiers à rechercher la vraie qualité du vin.

J'ai eu la chance de vivre et travailler un certain temps en Languedoc-Roussillon. Cette région du Sud, influencée par la proximité de la Méditerranée, est une destination idéale pour tous les amateurs du soleil, de la mer et du vin. Les vins y sont à la fois traditionnels et novateurs, on y fait des blancs et des rosés secs légers et des rouges « corpulents ». Les vignobles du Languedoc-Roussillon couvrent plus de 300 ha et produisent une bouteille sur dix dans le monde.<sup>10</sup> C'est en dégustant, avec des amis français, un verre de *Coteaux du*

---

<sup>3</sup> Ainsi, le célèbre Clos-de-Vougeot, fut l'oeuvre des moines de Cîteaux.

<sup>4</sup> Pérignon dom Pierre, bénédictin français qui perfectionna la *champagnisation* des vins; *champagner* – ajouter du sucre de canne et des levures à un vin pour le rendre mousseux lors d'une seconde fermentation en bouteille. Voir par ex. *Dictionnaire Hachette*, Hachette Livre, Paris 2003, p. 282.

<sup>5</sup> Genèse IX, 20-21.

<sup>6</sup> Voir par exemple le tableau *L'ivresse de Noé* de Giovanni Bellini (1430-1516) au musée de Besançon.

<sup>7</sup> Genèse XIX, 31-32.

<sup>8</sup> Voir par exemple le tableau *L'ivresse de Loth*, de Lucas van Leyden (1494-1538), au musée du Louvre.

<sup>9</sup> Voir Tchernia, Brun (1999 : 16)

<sup>10</sup> Joseph, Robert (2005 : 190)

*Languedoc*<sup>11</sup> Place de la Comédie à Montpellier, capitale ensoleillée et dynamique de la région Languedoc-Roussillon, que j'ai eu, il y a trois ans, l'idée d'organiser un colloque sur le vin. Car le vin est non seulement une source de joie et de plaisir mais aussi une source d'inspiration et de créativité. Il a des valeurs spirituelles. « *C'est dans la cave que se trouve l'âme de la maison* », a dit Gómez de la Serna, romancier espagnol. Charles Baudelaire estimait que « *Boire du vin, c'est boire du génie* ».

Il y a aussi le fameux « paradoxe français » (*French paradox*), expression qu'emploient les anglophones pour désigner une apparente contradiction entre la pratique alimentaire des Français du Sud-Ouest, plutôt riche en matières grasses, et leur bonne santé et minceur. On sait depuis longtemps que la consommation de vin rouge à dose raisonnable (c'est-à-dire un ou deux verres par jour, mais tout est relatif) sert de prévention au développement des maladies cardio-vasculaires.

Déjà dans la célèbre *Bataille des vins* d'Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII<sup>e</sup> siècle, les arguments médicaux défendant le vin sont très forts. Le médecin languedocien Arnaud de Villeneuve, lui, dit dans son *Regimen Sanitatis* : « *Buvez en peu, mais qu'il soit bon. Le bon vin sert de médecin, le mauvais vin de poison.* »<sup>12</sup>

Il ne faut pas négliger l'aspect économique – les stratégies du management viticole, le rôle du vin « dans les coulisses » des négociations commerciales et diplomatiques, le vin dans le monde virtuel sur la Toile (Second Life), le vin et le design... Bref, la vigne et le vin sont omniprésents dans la vie, depuis l'aube des siècles, jusqu'à nos jours. C'est vraiment un phénomène multiculturel.

Nous nous sommes dit qu'il serait intéressant de réunir des spécialistes de plusieurs domaines (linguistes, littéraires, philosophes, historiens d'art, théologues, chimistes, médecins, diététiciens, sommeliers, économistes) autour du thème commun du vin. Chacun donnerait son point de vue et on en tirerait une mosaïque plus ou moins complexe sur la problématique donnée. A vous de juger si le colloque a apporté de nouveaux aspects et s'il aurait satisfait Saint-Vincent<sup>13</sup>, patron des vigneron...

### **Le vin « sous les mots »**

En tant que linguiste, je m'intéresse surtout à l'aspect lexical de ce phénomène. Observons donc le vin « sous les mots ». La langue française est réputée et admirée pour sa précision. Ainsi, il ne faut pas confondre, par exemple, deux termes utilisés dans le monde viticole : *viticulteur* (celui qui cultive la vigne) et *vigneron* (celui qui élabore lui-même son vin). Le terme *cave* signifie le local souterrain où l'on conserve le vin, ou bien le lieu où l'on fabrique le vin. La collocation *cave viticole* ou *cave vinicole* désigne une coopérative de vinification. L'endroit où sont logées les cuves, grands récipients servant à la fermentation du vin, est désigné comme *chai*, *cuvier*, *cuverie* ou *cellier* dans le Bordelais.

Le vocabulaire du vin est extrêmement riche et intéressant. Pour décrire le vin que l'on boit, pour saisir - ou plutôt essayer de saisir - toute la palette de saveurs, pour définir leurs traits principaux, pour traduire par les mots toutes les sensations physiques et mentales que l'on éprouve en observant et en dégustant cette boisson unique, on a recours à une créativité presque débridée. Tout d'abord – qu'est-ce que décrire un vin ? C'est essayer de décrire - à l'aide de notre œil, de notre nez et de notre bouche, plusieurs aspects principaux de son caractère :

---

<sup>11</sup> Domaine : Prieuré de Saint-Jean de Bébian.

<sup>12</sup> Cité dans Tchernia, Brun (1999 : 26)

<sup>13</sup> C'est pourquoi les vigneron procèdent à la taille du vignoble le 22 janvier, jour de la Saint-Vincent.

sa robe (avant de goûter un vin, il faut observer sa couleur, son aspect visuel : la robe devrait être limpide) ;

son goût et son arôme (est-il agressif, rond, velouté, intense, douteux....) ?

son style et sa texture (est-il fort, mou, râpeux, soyeux, mince, concentré...) ?

sa qualité subjective et objective (est-il franc, douteux, court, persistant, long en bouche...) ?

son bouquet – odeur du vin, qui peut être primaire (originel), secondaire ou tertiaire (désigné par certains dégustateurs sous le nom de fumet). La première impression est rarement la bonne. « Tout comme un enfant qui grandit, le bouquet du vin se détache de plus en plus de sa mère vigne. »<sup>14</sup> Le bouquet secondaire reflète une gamme très riche de parfums : abricot, acacia, amande, ambre, aubépine, cannelle, chèvrefeuille, fraise, fraise des bois, framboise, groseille, jacinthe, musc, pêche, pivoine, prune, réséda, rose, violette ... , pierre à fusil.

Le vin est comme un être humain – on parle de la « naissance » du vin, le vin est jeune, il est à maturité, il vieillit, il finit par mourir ; on peut « tuer » le vin. Si une cave est trop chaude, les vins jeunes rouges risquent de vieillir prématurément. La sève d'un vin est son âme, son esprit, sa morale. Cette « âme du vin » est chantée par Baudelaire... Le vin se marie avec les desserts, les fromages et les fruits. Il est considéré comme compagnon/partenaire idéal d'un mets – par exemple le riesling est compagnon de table idéal de la tarte à l'oignon, le sauvignon est partenaire préféré de petits coquillages etc. Comme dans la vie des hommes, il y a aussi des mariages difficiles – le caviar et le riesling par exemple. Un vin qui pleure (on fait tourner du vin charnu dans un verre, des gouttes adhèrent aux parois et puis descendent lentement comme des larmes) est un grand vin. Le tanin donne au vin de la « mâche » – on a l'impression que le vin pourrait être mâché, comme un aliment solide. Dans ce cas, on accordera au vin de la cuisse, du gilet, du corsage. Un bon vin parle sur la langue. Si le vin rouge est trop foncé, on dit qu'il est trop habillé. Un joli vin a de l'oeil, il est bien habillé, il a une jolie robe. A un dégustateur expérimenté, il suffit de respirer un vin pour y déceler le corps et l'âge relatif.

Le vin peut-il caresser, embrasser, exciter – comme un être humain ?<sup>15</sup> En examinant l'éventail des adjectifs qui lui sont souvent attribués, la réponse serait oui. La gamme des adjectifs est très riche et variée. Chaque vin a son propre caractère. Ainsi le vin peut être féminin (délicat, léger) ou viril (tannique, assez fort en alcool, plein de sève et de force), agressif (exagérément tannique), acétique (ayant une odeur de vinaigre), amylique (qui a le goût de bonbon), animal, austère (vin rouge tannique, vin blanc acide), beurré (arôme de beurre frais), boisé (qui a le goût et l'arôme de bois, dû à un séjour dans du chêne neuf), chaptalisé (on a rajouté du sucre au moût pour augmenter la teneur en alcool), charpenté (bien structuré), complet (complexe et équilibré), corpulent (charnu, dense, on dit aussi fessu, nourri), élégant (bien équilibré, subtile), court (sa flaveur ne dure pas, s'évanouit vite), dépouillé (appauvri par une longue garde), éventé (altéré à l'air), exubérant (puissant en bouche et au nez), fermé (dont le goût est difficile à discerner), franc (sans altération), friand (agréable, frais : on dit d'un vin friand qu'il a un goût de « Revenez-y »<sup>16</sup>), fruité (qui a le goût de fruits), fumeux (qui fait monter à la tête des vapeurs, des fumées, qui est casse-tête), généreux, gras (riche en alcool et en glycérine, qui a de la chair), herbacé (qui fait penser à l'herbe), jaune (goût et couleur particuliers au Jura), liquoreux (doux, sucré, capiteux), louche (vin trouble suite à une contamination bactérienne), maigre (pauvre en alcool, on dit aussi efflanqué), madérisé (trop oxydé)<sup>17</sup>, moelleux (onctueux), mou (manquant de corps), nerveux (qui a assez de corps, assez de sève, spiritueux), neutre (indéfinissable, sans caractère), puissant (fort), robuste (puissant et corsé), souple (ayant du moelleux, peu de tanin),

<sup>14</sup> Dumay, R., *Le Guide du vin*, Éditions Stock, 1999, p. 267.

<sup>15</sup> Michel-Ange a parlé d'un vin italien qui „carresse, embrasse, excite et ravit“. Cité dans Joseph, R. (2005 - 43).

<sup>16</sup> Voir Dumay, R. (1999 : 380)

<sup>17</sup> madériser (se) – prendre, par oxydation, le goût et la couleur du madère – vin liquoreux de Madère.

tranquille (ni pétillant ni mousseux – en Champagne), *vert* (jeune), *vif* (qui donne une impression de fraîcheur), *vivace*, *voluptueux* (savoureux, charnu), *usé* (le vin ayant dépassé son apogée). En France, on peut entendre des phrases de type – *Elégant, ferme, nerveux, ce grand vin séduit par sa spontanéité*.

La teinte du vin peut être *blanche, rouge, rosée, grise, brillante, claire, foncée, franche, légère, pure, riche*, mais aussi *tendre, vive* et *voilée*.

Les vins français sont classés dans un système pyramidal servant de guide de leur qualité.

Ce système comporte quatre catégories, dans l'ordre croissant de qualité :

- **vins de table** – 22 % de production vinicole française
- **vins de pays** – cette catégorie favorise la diffusion des vins régionaux. L'expression est utilisée depuis 1968. Elle permet de préciser le lieu d'origine. Sur l'étiquette, nous trouvons le nom du cépage dominant. Il s'agit de vins pour une consommation quotidienne.
- **appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure** – AOVDQS
- **appellation d'origine contrôlée** – AOC.

### Le vin est les sigles

**AOVDQS** – Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure ;

**AOC** – Appellation d'origine contrôlée - système créé en 1935 – l'objectif est de garantir l'origine, le style et la qualité du vin. Le baron Leroy de Boiseaumarié a inspiré le système de l'AOC en 1923. Celui-ci a été mis en oeuvre par Joseph Capus, parrain des lois sur les appellations. Parmi d'autres sigles « vineux », on peut mentionner par exemple

**S.G.N.** – Sélection de grains nobles ;

**V.D.L.** – Vin de liqueur, c'est-à-dire vin riche en sucre et en alcool ;

**V.T.** – Vendanges tardives ;

**V.D.N.** – Vins doux naturels (vins vinés) ;

**INAO** – Institut national des appellations d'origine – il est fixé à Paris, son rôle est d'attribuer et de contrôler les appellations des vins et d'autres produits régionaux, dont les fromages. Sur les bouteilles de champagne, on trouve obligatoirement le sigle **NM** (négociant manipulateur), **RM** (récoltant manipulateur), **CM** ou **MC** (coopérative de manipulation ; dans ce dernier cas, la coopérative achète le raisin aux vignerons et assure la fabrication du vin).

### Les bouteilles

La bouteille est d'usage relativement récent, elle ne figure pas sur les natures mortes anciennes par exemple – on y voit des carafes. A l'époque romaine, on utilisait des « doliums »<sup>18</sup>, grandes jarres à vin. Charlemagne, lui, faisait vieillir son vin dans des amphores. C'est en 1723 que Pierre Mitchell a fondé à Bordeaux la première grande usine à fabriquer des bouteilles. La première gravure connue représentant une vraie bouteille à vin, bouchée au liège, date de 1750. Les appellations des bouteilles sonnent comme une musique à une oreille néophyte et sollicitent des connaissances élémentaires en matière de culture générale : en Champagne, on a demi-bouteille (37,5 cl) et bouteille (0,75 l), puis *Magnum* (2 bouteilles), *Jéroboam* (4 bouteilles), *Réhoboam* (6 bouteilles), *Mathusalem* (8 bouteilles), *Salmanazar* (12 bouteilles), *Balthazar* (16 bouteilles), *Nabuchodonosor* (20 bouteilles). Dans le Bordelais, on distingue aussi *Marie Jeanne* (3 bouteilles), *Double magnum* (4 bouteilles), par contre, *Jéroboam* y contient 6 bouteilles et finalement *Impérial* 8 bouteilles. La bouteille du vin jaune du Jura s'appelle un *clavelin* ; elle contient 62 cl. Pour les effervescents, on dit de préférence « col » plutôt que « bouteille ».

---

<sup>18</sup> Dōlium, iī, n. – cf. Pražák, Novotný, Sedláček – Latinsko-český slovník, SPN, Praha 1955, p. 437. Cf. aussi le diminutif *dōliolum*.



## Le lexique spécifique

Parmi les termes spéciaux, il faut mentionner :

le *chapeau* – matières solides (peaux, pépins) qui remontent à la surface pendant la fermentation ;

la *décantation* , c'est-à-dire la mise du vin en carafe, opération qui améliore la dégustation d'un vin jeune, en développe le bouquet et sépare le vin des dépôts ; la *décantation* se fait à la chandelle ;

un verre *viné* est un verre qui a déjà contenu du vin, un vin *viné* est un vin doux naturel, un vin *vineux* est un vin qui a une forte odeur de vin. Un vin *bouchonné* est un vin ayant un goût de bouchon, le vin *capiteux* monte à la tête, le vin *racé* dévoile des qualités rares. Même richesse d'adjectifs pour caractériser les principaux types de sols : *alluvial, argileux, calcaire, granitique, graveleux, limoneux, marneux, sableux...*

La *caudalie* est une unité de mesure de la persistance des arômes du vin en bouche ; le vin rouge devrait être *chambré*, c'est-à-dire avoir la température de la pièce ; *chamber* le vin, c'est l'amener à la température de la salle à manger ; le terme *robe* signifie la couleur du vin. L'*acidification* consiste à renforcer l'acidité du vin par addition d'acide tartrique ou citrique, le *sulfitage* est l'addition d'anhydride sulfureux qui est antiseptique et antioxydant. Le terme *vintage* désigne l'année de naissance du vin, *millésime*, *ouillage* est une opération qui consiste à compléter les tonneaux afin de remplacer le vin évaporé. Un vin qui *tombe en dentelles* est un vin décoloré, sans saveur, passé. Si le vin *tombe dans ses bottes*, cela veut dire qu'il dégénère, devient nul. L'expression *queue de paon* est utilisée pour quelques grands vins dont l'arôme se déploie dans la bouche comme une queue de paon. L'expression *queue de renard* décrit le fait que dans certaines vieilles bouteilles on trouve comme une coulée de lie ; le vin a été affecté, son goût s'est modifié, il a *tourné en queue de renard*. Le *taste-vin*<sup>19</sup> (variante *tête-vin*) est un objet-culte : petite coupe en métal ou pipette dont on se sert pour déguster le vin.

## Conclusion

Pour conclure, nous pouvons constater que le vin est un phénomène multiculturel, pluridisciplinaire, un sujet « fertile » et passionnant. Les rapports entre le vin, la religion, l'art et les sciences sont habituels et fréquents. Le vin possède un caractère mystérieux, il est « ambivalent », rendant possibles deux émotions opposées (influences positives et négatives : joie de vivre, amour, source d'inspiration x source de mal, solitude, perte, étourdissement, disgrâce). Le vin joue un rôle social, il fait partie de nombreuses célébrations laïques et religieuses (mariages, naissances, anniversaires, obsèques...). C'est aussi un symbole de partage, d'amour et de savoir-vivre. Les vignobles, la vigne et le vin font partie du patrimoine de l'humanité. Le vocabulaire du vin, extrêmement riche et intéressant, essaie de saisir l'analyse sensorielle de vins. Le vin a sa mémoire, son esprit, il « se souvient », il « sent sa mère ».

---

<sup>19</sup> Rappelons la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Créée en 1934 à Nuits-Saint-Georges, la Confrérie siège au Château du Clos-de-Vougeot en Bourgogne où elle tient des réunions – „chapters“ réunissant ses membres et aussi des invités de marque. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin a créé un prix littéraire pour récompenser, chaque année, un ouvrage sur le vin et la vigne. Robert Joseph, journaliste œnologue et fondateur du magazine WINE, est aussi Chevalier du Tastevin.

## **Literatura**

- DUMAY, R. *Le Guide du vin*. Paris : Éditions Stock, 1999.  
JOSEPH, R. *Vins de France*. Paris : Éditions Gründ, 2005.  
MEJSTŘÍK, J., HURNÍK, L. *Hovory o víně*. Praha: Mladá fronta, 2008.  
METZELARD, Ch. *Accords vins et mets*. Lucerne : Dormonval, 2008.  
MIRET I NIN, M. *Le vin dans l'art*. Grenoble : Éditions Glénat, 2008.  
TCHERNIA, A., BRUN, J.-P. *Le vin romain antique*. Grenoble : Éditions Glénat, 1999.

### ***Memory and Spirit of Wine***

**Resumé:** *The paper briefly reviews the history of grapevine growing and wine produce as a phenomenon closely connected with the Mediterranean culture from time immemorial. Wine may be approached as a multicultural phenomenon; it serves and has always served as a source of inspiration for all kinds of arts. Special attention is paid to the French wine lexicon.*

**Key words:** *wine, grapevine, Mediterranean, civilization, Bible, multicultural phenomenon, French paradox, wine lexicon.*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Jitka Uvírová, Mgr. Ph.D., Katedra romanistiky FF UP, Křížkovského 10, 771 80 Olomouc, e-mail: jitka.uvira@seznam.cz**

# VÍNO, INOVACE, VERTIKÁLNÍ MOBILITA

**Radim Valenčík**

**Abstrakt:** Příspěvek charakterizuje víno jako specifický statek, který: 1) Umožňuje investování do společenské pozice formou prestižní spotřeby. 2) Po celou dobu své tisícileté historie byl doprovázen inovacemi v oblasti své výroby i své finální podoby. Odsud jsou odvozeny závěry týkající se jeho vlivu na vertikální mobilitu.

**Klíčová slova:** Víno, inovace, vertikální mobilita, investování do společenské pozice.

Přispívá víno jako specifický statek k omezování vertikální mobility, nebo naopak tuto mobilitu podporuje? Tato otázka je z hlediska toho, co je v kompetenci mikroekonomického přístupu, nejen legitimní, ale i vhodným způsobem ilustruje, jakým způsobem chápe svoji roli současná mikroekonomická teorie.

Víno je statek, který má řadu specifických charakteristik. Jednou z nich je, že cena za jednotku tohoto statku i v běžně dostupných prodejnách dosahuje rozdílu až dvou řádů (tedy stonásobku). Láhev vína (0,75 litru) můžeme koupit již za 30 korun, ale také za tři tisíce, tj. rozdíl je až  $10^2$ . Pokud se týká jeho prodeje v restauracích (kde k ceně tohoto statku ovšem přistupuje i cena doprovodných služeb), může rozdíl činit až čtyři řády, tj.  $10^4$ . Stačí si vzpomenout na slavnou večeři páně Koženého za (v přepočtu) milión korun, z čehož láhev vína, které objednal, tvořila čtvrt miliónu. (K ázerbajdžánské ropě se stejně nedostal.)

Z výše uvedeného vyplývá, že víno je typický statek, který umožňuje investování do společenské pozice, tj. statek, který může omezovat vertikální mobilitu.

## **Investování do společenské pozice**

Podstatou pozičního investování je přeměna majetkové výhody ve výsadu (privilegium) formou investování do společenské pozice. Jaký je mechanismus působení tohoto fenoménu?

Představme si, že v ekonomice existuje (pomyslné) odvětví nabývání a uplatnění schopností.

V rámci tohoto odvětví dochází k tomu, že aktéři:

- získávají schopnost disponovat investičními příležitostmi;
- získávají investiční prostředky k využití investičních příležitostí, u nichž vzniká přebytek.

Investicemi do společenské pozice jedněmi aktéry dochází k tomu, že se vstup do tohoto odvětví omezuje jiným aktérům, kteří nemají prostředky pro investování do společenské pozice.

Fenoménem investování do společenské pozice (formou prestižní spotřeby, která segreguje společnosti z hlediska toků informací a společenských kontaktů, formou kupování poslušnosti a preferování poslušnosti před efektivností) dochází k omezování konkurence v odvětví nabývání a uplatnění schopností. Reálný společenský systém je investováním do společenské pozice podstatným způsobem kontaminován. Role prestižní spotřeby a investování do společenské pozice si povšimnula řada ekonomů.

Již koncem předminulého století (v r. 1899) vyšla kniha amerického ekonomy T. Veblena „Teorie zahálčivé třídy“ a okamžitě se stala bestsellerem. Je v ní řada pasáží, které lze interpretovat jako investice do společenské pozice s cílem dosáhnout zvýšení budoucího příjmu. Např.:

- "s kulturním pokrokem se majetek stává stále více trofejí svědčící o úspěšném výsledku v majetkové hře odehrávající se mezi členy skupin... příležitost získat si vyznamenání" (Veblen 1999, s. 28);

- "touha vyniknout bohatstvím a úrovní majetku a tím dosíci úcty a vzbudit závist svých bližních" (Veblen 1999, s. 31);

- "okázala spotřeba drahých statků je pro zahálčivého gentlemana cestou k získání úctyhodnosti" (Veblen 1999, s. 63).

Otázkou je, nakolik postihl jejich ekonomickou podstatu a zda jeho analýza není zavádějící. "Demonstrativní spotřeba", "okázala spotřeba" či "prestižní spotřeba" není ničím jiným než projevem investování do společenské pozice, dosažení společenské pozice je pak investicí do společenské pozice, která má umožnit budoucí příjem. Tj. "demonstrativní spotřeba" není "spotřebou pro spotřebu", není samoučelem, ale jednou ze složek majetkového portfolia, od níž se očekává budoucí příjem. Jak jsme uvedli výše, díky okázalé, demonstrativní spotřebě, může člověk získat řadu kontaktů, z nichž získá budoucí příjem. Typický příklad je třeba příklad advokáta, daňového poradce, lékaře, který okázale spotřebovává – ukazuje tím, že je úspěšný a schopný a tím si láká nové zákazníky.

Autor jedné z prvních učebnic ekonomie J. Clark (1952) k tomu říká: "*Jak působí na hodnotu statků existence společenských kast. - Jedním z důvodů, proč trh šperků jest tak pružný, jest skutečnost, že šperky slouží jako odznaky kasty, čímž může býti toliko něco velmi cenného. Kdyby tudíž všechny drahokamy velmi zlevnily, staly by se dvě věci: (1) poměrně chudí lidé by si jich něco koupili - částečně místo napodobenin a levnějších pravých šperků; (2) bohatí lidé by si museli kupovati více šperků a dražší než potřebovali dříve za tím účelem, aby udrželi svoje postavení ve společenských stupnicích. Toto pravidlo působí u spotřeby velké řady předmětů, jejichž držení zdá se, aspoň na zevnějšek, vyznačovati člověka, že náleží do určité vrstvy společnosti.*" (S. 220 - 221.)

R. Reich (ministr práce za prvního prezidentského období amerického prezidenta B. Clintona) v knize „Dílo národů - Příprava na kapitalismus 21. století“ o mnoho let později ukazuje, kam až by mohla tendence k ekonomické segregaci vyrůstající z investování do společenské pozice vést: "*Symboličtí analytici se budou snažit lišit od zbytku obyvatelstva svými globálními kontakty, dobrými školami, příjemným životním stylem, skvělou zdravotní péčí a dostatečným množstvím bezpečnostních strážců. Dokončí tak své odtržení od americké Unie. Obce a městské enklávy, v nichž žijí, a symbolickoanalytické zóny, v nichž pracují, se nebudou ničím podobat zbytku Ameriky. Nebude mezi nimi existovat žádné přímé spojení. Nejchudší občané Ameriky budou zatím izolováni ve svých městských a venkovských enklávách, v nichž bude vládnout zoufalství. A stále větší část mladých mužů bude plnit americká vězení. Zbytek obyvatelstva, který bude postupně chudnout, bude mít pocit, že se žádný z těchto trendů nedá změnit.*" (Reich 1995 s. 335.)

Životaschopnost a dravost pozičního investování je dána zejména tím, že vede ke vnucené konkurenci. K tomu dále přispívá skutečnost, že poziční investování využívá nedokonalostí vývoje lidských preferencí (prožitkového mechanismu), je založeno na "spojení příjemného s užitečným" (přesněji v ekonomickém smyslu - výhodným), vytváří skupinovou psychologii, včetně silných konvencí a destruuje předpoklady fungování kapitálového trhu v oblasti investování do lidských schopností. Nepřímo pak vyvolává potřebu sociálně orientovaného přerozdělování a determinuje v oblasti společenského vědomí předpoklady pro takový výsledek veřejné volby, který vede k tendencím rozšiřovat sociálně orientované přerozdělování. Tím rozšiřuje i oblast, ve které lze prostřednictvím pozičního investování dosahovat výhody.

Lze si představit, jak tento fenomén vznikl. Při vytváření majetkového portfolia mají domácnosti tendenci upřednostňovat příjemné (to je dáno setrvačností vývoje lidské prožitkové struktury, např. v určitém věku s oblibou souložíme, aniž by si tento akt kladl vždy za cíl rozmnožit potomstvo, nebo lovíme zvěř, aniž bychom tak činili z hladu). Fenomén prestižní spotřeby ukázal, že lze spojit "příjemné s užitečným", upřednostňovat příjemné a současně tím dobývat společenskou pozici, která umožňuje získat společenské kontakty, přístup k informacím apod. a stává se tak předpokladem dosažení budoucího příjmu. Umožňuje rovněž vyloučit ty, co "na to nemají", z konkurence.

Kvaziproduktivní spotřeba se historicky vyvinula ze spotřeby neproduktivní. V dějinách vždy existovaly domácnosti, které dosahovaly vysokých příjmů, které nedokázaly produktivně využít. Původně neproduktivní spotřeba statků pořizovaných z těchto výdajů spontánně vytvořila určité konvence, působila na vytváření společenské pozice, vyvolávala imitační efekty a následně i záměrné investování do společenské pozice.

Současná ekonomická teorie narazila na řadu příkladů toho, jak investice do společenské pozice ovlivňují transakční (směnné vztahy) a jak je výnos do společenské pozice dosahován (k jejich popisu používá pojmy jako "dobývání renty", "asymetrie informací", "hry s nulovým součtem", "bariéra rozpočtového omezení domácností" a její využívání či spíše zneužívání při vytváření a prohlubování "ekonomické segregace" atd.).

Polarita investování do schopností a investování do pozice významným způsobem obráží problémy současného vývoje společnosti. V jednom i druhém případě taková investice vynáší, ovšem původ výnosu je odlišný: V prvním případě člověk se svými schopnostmi něco vyprodukuje, výnos z investic do jeho schopností tak má reálnou protihodnotu. Z ekonomického hlediska se jedná o "hru s nulovým, resp. kladným součtem". Všude tam, kde taková situace vzniká, se nabízejí možnosti paretovských zlepšení. Ve druhém případě umožňuje společenská pozice dosáhnout přerozdělení zisků ve prospěch toho, kdo má tuto pozici výhodnější. Z ekonomického hlediska se jedná o "hru s nulovým součtem" (tj. pokud si má někdo zvýšit užitek, musí se užitek někoho druhého snížit).

### **Inovace a vertikální mobilita**

Zdálo by se tedy, že víno jako specifický statek svou povahou přispívá k omezování vertikální mobility. Není tomu ovšem tak, alespoň ne zcela. Mikroekonomická teorie již dlouhou dobu ví, že tak, kde výroba a spotřeba určitého statku otevírá prostor pro inovace, tam je podporována i vertikální mobilita. Z určitého hlediska můžeme celé dějiny nazírat jako střet trvalých monopolů (založených na vlastnických omezeních, administrativních omezeních či omezeních daných výnosy z rozsahu, případně asymetrií informací) a monopolů dočasných, které jsou založeny na inovacích a které bariéry omezení vstupu do odvětví různého typu prolamují.

Pojem "dočasný monopol" k označení dočasného výjimečného postavení toho, kdo přišel s inovací, používá rovněž již J. Clark: "*Dočasný monopol nového výrobního postupu jest užitečný. - Kdyby se vynález stal veřejným majetkem v okamžiku, kdy jest učiněn, nikdo by mnoho nezískal tím, že by ho užíval, a ten, kdo by jej učinil, by získal ještě méně... Tato skutečnost ospravedlňuje jeden druh monopolu.*" (S. 285.)

Klasikem v oblasti teorie inovací je bezpochyby náš rodák z Třešti, rakouský ekonom J.A.Schumpeter (1883 - 1950). Pilíře koncepce ekonomického vývoje (všechny hlavní myšlenky jsou již naznačeny v práci z roku 1912 "*Theorie der wirtschaftlichen Entwicklung*" (1912) představují evoluční charakter a princip technicko-technologického determinismu v oblasti produktivních sil a inovací. Klíčovou roli sehrávají inovace - široce pojímané ve smyslu každého tvůrčího činu v ekonomice, jako aplikace nové kombinace výrobních činitelů. Na těchto základech - včetně vymezení pěti případů inovací či odlišování invencí (objevu,

vynálezu) a inovací (zavedení do ekonomického systému) - je vystavěna rozhodující část poválečných inovačních teorií.

Jak jsme již uvedli, v určitém smyslu lze podstatný aspekt dějin ekonomiky chápat jako střet trvalých a dočasných monopolů - trvalé brání své výhody, dočasné se snaží přijít s inovací, která jim umožní z těchto výhod těžit. Zjednodušeně a lidově řečeno - "přebytek" (o to, co není jen nákladem umožňujícím prostou obnovu) se "přetahují" ti, co monopolně vlastní omezený zdroj (vstup), s těmi, co přicházejí s inovací (koneckonců snižující poměrnou spotřebu omezeného vstupu), která jim umožňuje získávat dočasný monopol spojený právě s onou inovací. První "betonují společnost", investují do společenské pozice tak, aby se společnost stala "vertikálně (z hlediska společenského vzestupu) neprůchodnou", druzí naopak dynamizují společenský vývoj. První musí přebytek neproduktivně spotřebovávat (okázalá spotřeba, investování do pozice), druzí naopak spotřebovávat tak produktivně, že si tím v oblasti této spotřeby (jako reinvestování) konkurují. (K tomu viz např. Bradel 1999 či pasáž o vzniku kapitalismu v Holman 1999.)

Z výše uvedeného hlediska je výroba i spotřeba vína jednou z nejdynamičtějších oblastí inovací a to po celé několikatisícileté období. Ztěžší bychom našli jinou oblast, kde po tak dlouhou dobu a tak dynamicky inovace probíhají. Mezi hlavní oblasti inovací lze uvést:

- Vývoj nových odrůd.
- Technologie zpracování vína.
- Technologie uchovávání vína.
- Doplnování vína různými příchutěmi.
- Rozšiřování oblastí, v nichž se víno postupuje.
- Aj.

Jedná se současně o statek, který je mimořádně heterogenní, přičemž dochází k jeho neustále diverzifikaci.

Jak výrazné inovace v uvedených oblastech probíhají a to, že se prostor pro ně zdaleka ještě nevyčerpal, ukážeme na jednom příkladu. Za hlavní předpoklady kvality vína je zpravidla označována půda (poloha a podloží), odrůda, technologie. Technologie se dají převést z místa na místo. Odrůda se dá rovněž přenést z místa na místo. A tak se zdá, že rozhodující pro cenu vína je půda – to, kde se trať, na které se víno pěstuje, nachází, a jaké má složení. Důležité je přitom jak množství slunce, tak i průběh teplot, v neposlední řadě i množství srážek.

Existuje několik známých lokalit (zejména v oblasti Bordeaux – Pomerol, Médoc, St. - Émilion), u nás na Moravě např. Šobes, kde cena je obrovská pozemků. Ne náhodou na dražších vínech najdeme známé jméno Rotshild. Jeho víno si lze běžně objednat. Pro zajímavost jedna láhev Château Petrus Pomerol 1986 stojí pouhých 44.000 korun. Podloží, na kterém je toto víno vypěstováno, je prakticky kompletně jílové.

Jak se ovšem ukazuje, tradičním oblastem stále více konkurují „nová naleziště“ vinných tratí na celém světě. Mezi – dnes již klasické – nové oblasti patří Kalifornie, Chile, Jižní Afrika, Austrálie atd. Je to jeden ze směrů inovací – hledání nových tratí, kde lze dosáhnout neopakovatelnou kvalitu vína, na celém světě.

Lze namítnou, že „po celém světě“ nelze brát tak vážně. Vždyť víno potřebuje rovněž vhodné klima. Ztěžší lze očekávat, že najdeme vhodnou trať třeba na Aljašce. Lze však vyloučit, že se během několika málo let nerozšíří hledání vhodných šterků, jílu hornin, písků apod., které mohou být převezeny třeba i ze Špicberků a na kterých či s příměsí kterých lze dosáhnout chutí dosud nepředstavitelných?

Prý jednou, když byl Jurij Gagarin ve vinném sklípku v Moldávii, vznesl otázku, co je hlavní příčinou vynikající chuti zdejšího vína. Odpověděli mu, že je to zejména specifická půda. Pokud je toto hlavní podmínky – reagoval na to – tak vám pro takovou půdu poletím třeba i na jinou planetu. Patrně touto myšlenkou předběhl dobu. Kolik let nás dělí od doby, kdy bude vyrobena první láhev vína z révy vypěstované přímo na měsíčním regolitu? A jak se bude vyvíjet cena tohoto produktu. Myslím, že to nebude trvat tak dlouho. A pěstování vína na Měsíci bude možná jednou z prvních, čistě výdělečných ekonomických aktivit.

I v oblasti spotřeby vína se vždy budou střetávat dvě tendence:

- Na jedné straně kupovat vína k demonstrování toho, že „na to mám“.
- Na druhé straně ukázat, že se znalostí věci mohou nabídnout lepší víno než to, které je dostupné jen některým.

### **Kultura pěstění a užívání vína**

Do ceny i do užívání vína se výše uvedené tendence vyplývající ze střetu trvalých a dočasných monopolů promítaly po celé dějiny lidstva a budou promítat ještě hodně dlouho. A budou ovlivňovat svébytné kulturní odvětví – kulturu pěstění a užívání vína. A naopak – pokud chceme porozumět tomu, co se v oblasti pěstování a požívání vína v historii odehrávalo, odehrává a bude odehrávat, stojí zato podívat se na tuto oblast prizmatem střetu dvou nejvýznamnějších tendencí, které ovlivňují chod dějin. Víno samotné je v tom nevině. O tom, zda omezuje či podporuje vertikální mobilitu nerozhodují specifické charakteristiky jeho výroby a spotřeby, jeho parametry jako neobyčejného statku, ale společenský kontext.

### **Literatura:**

- BRAUDEL, F. *Dynamika kapitalismu*. Praha: Argo, 1999.  
CLARK, J.B. *Základy národohospodářské teorie*. Praha: Prométheus, 1932.  
HOLMAN, R.: *Dějiny ekonomického myšlení*, Praha: C. H. Beck, 1999  
SCHUMPETER J. *Teoria hospodářského vývoje*. Bratislava: Pravda, 1987  
VALENČÍK, R. *Ekonomie produktivní spotřeby*. Praha: Vysoká škola finanční a správní, o.p.s., 2003.  
VALENTA, F.: *Invence a inovace*. Bratislava: ČSTV, 1968  
VEBLEN, T.: *Teorie zahálčivé třídy*. Praha: Sociologické nakladatelství, 1999

### ***Wine, innovation and vertical mobility***

*Resumé: The article shows wine as a specific goods that enables investment into social position (when a man consumes some kinds of wine shows that he is able to buy these prestige kinds) and as a goods where man made during his history a lot of innovation in the process of production and consumption of wine. From these points of view article concludes a result concerning influence of wine on the vertical mobility.*

*Key words: wine, innovation, vertical mobility, investments into social position*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Doc. Radim Valenčík, CSc., Vysoká škola finanční a správní o. p. s., Estonská 500, Praha 10, 101 00, valencik@seznam.cz**

# FANTASIA E RISO CONTRA A INFORMAÇÃO DA ALTERIDADE: DUAS FUNÇÕES DIFERENTES DO VINHO NA LITERATURA BRASILEIRA

Vlastimil Váně

**Abstrakt:** *Práce ukazuje, jaké funkce má víno ve vybraných textech brazilské literatury. Víno může pomoci k určení neznámého (Dopis od Pera Vaze de Caminhy), být pomocníkem k jinotajné výpovědi o nelibé realitě („Pohár“ od Chica Buarqueho) a vedle těchto (zá)vážných informativních funkcí slouží též k zábavě a rozptýlení, buď jako pouhý prostředek k opojení a jevům s ním spjatým (Noc v krčmě od Álvarese de Azeveda), anebo jako literární téma („Jak se zrodilo víno“ od Millôra Fernandese).*

**Klíčová slova:** *víno, brazilská literatura, Pero Vaz de Caminha (Dopis), Álvares de Azevedo (Noc v krčmě), („Jak se zrodilo víno“), Chico Buarque („Pohár“)*

## Encontro com os desconhecidos a serem qualificados

Sabe-se documentalmente<sup>1</sup> que vinho se bebeu já na Mesopotâmia e no Egito por volta de 3000 antes de Cristo; referência escrita encontra-se na epopeia persa de Gilgamesh; vinho serviu de oferta para Dionísios; no *Novo Testamento* vinho tem um papel fundamental e talvez por isso se tenha tornado bebida principal de toda a cristandade.

O ex-ministro checo dos Negócios Estrangeiros Karel Schwarzenberg prefere dividir as nações não na base linguística mas conforme as suas respectivas bebidas alcoólicas típicas<sup>2</sup>. Não há eslavos, germânicos ou românicos mas sim as nações que bebem cerveja (por exemplo checos, alemães, dinamarqueses), aguardente (por exemplo polacos, russos, finlandeses) e vinho (por exemplo franceses, italianos e espanhóis). Seria portanto bastante estranho se o vinho não tivesse aparecido também na primeira notícia sobre o descobrimento de uma nova terra que posteriormente se chamará Brasil pelos portugueses.

Essa notícia é a carta de Pero Vaz de Caminha, escrivão-mor da frota de Pedro Álvares Cabral, oficial descobridor do Brasil, dirigida a el-rei D. Manuel; datada é no Porto Seguro, Ilha de Vera Cruz, 1 de Maio de 1500. Nesse texto, que é frequentemente considerado marco inicial da literatura brasileira, escreve-se, entre outras curiosidades, que os selvagens (que são, aliás, retratados com encanto e muito entusiasmo) não bebem vinho<sup>3</sup>. “Trouxeram-lhes vinho em uma taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram dele nada, nem quiseram mais.”<sup>4</sup> E mais adiante Caminha ainda uma vez volta ao assunto: “Não lhes deram vinho, por Sancho de Trovar dizer que o não bebiam bem.”<sup>5</sup>

João Adolfo Hansen, especialista na literatura brasileira da Universidade de São Paulo, numa sua comunicação, intitulada “A Nova Terra na Visão de Pero Vaz — Idealismo,

<sup>1</sup> Cf. TORGAL, G. dos R. “A literatura como fonte de um roteiro a do comer português” [online]. [cit. 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.gastronomias.com/cronicas/congresso.html>>.

<sup>2</sup> Veja o programa de Jan Kraus *Uvolněte se, prosím*, p. ex. em <http://www.youtube.com/watch?v=CyROWAQoiEY>.

<sup>3</sup> Tratava-se provavelmente do tinto Pêra-Manca (cf. Luiz Carlos Zanoni), elaborado nos arredores da cidade de Évora, que os navegadores levavam habitualmente consigo na época dos Descobrimentos. E que os índios não gostaram deste vinho é natural pois “como os outros vinhos da época, o Pêra-Manca não apresentava obviamente as características actuais. Era um vinho muito rústico, desequilibrado e estragava-se com facilidade. Nessa altura [na época dos Descobrimentos], a enologia ainda não conseguia fazer vinhos de grande qualidade.” (Cf. o artigo da internet “O Vinho de Pedro Álvares Cabral”.)

<sup>4</sup> “Carta de Pero Vaz de Caminha dirigida a D. Manuel”, pág. 127.

<sup>5</sup> *Ibidem*, pág. 136.



Surpresa e Segundas Intenções”, considera que o primeiro contacto dos portugueses com os índios ocorreu na base das provas qualificantes e indagações meticolosas embora um tanto ocultas. Os navegantes deram vinho para os nativos beberem. Por que vinho? Hansen responde: “o vinho é evidentemente um produto da vinha, mas quem cultivava a vinha e quem inventou o vinho foi Noé. Então, todas as nações que são filhas de Noé são nações que conhecem o vinho.”<sup>6</sup>

Na mesma linha, ainda antes do vinho, os europeus mostraram aos indígenas o carneiro. Por que carneiro? Porque no século XV e na teologia cristã até hoje o carneiro é identificado como Agnus Dei, ou seja Jesus Cristo, e se alguém é capaz de reconhecer carneiro ele também reconhece Cristo. Agora, os índios não reconheceram o carneiro então não são cristãos. Estas e outras observações fundamentadas no mesmo princípio ajudam os portugueses a classificar os índios, gente desconhecida e jamais vista, que nunca são chamados assim (na maioria das vezes refere-se aos índios com o pronome pessoal correspondente na forma nominativa a “eles”). Pero Vaz de Caminha menciona também a aptidão dos silvícolas a tornarem-se bons cristãos. Este facto transparece também na terceira e última referência ao vinho na *Carta*: “Bebiam alguns deles vinho; outros o não podiam beber. Mas parece-me, que se lho avezarem, o beberão de boa vontade.”<sup>7</sup>

### **Embragados de vinho e de “mal do século”**

No livro de quadras *Espelho Mágico* (1951) de Mario Quintana, popularíssimo poeta gaúcho, o poema número 40 chama-se “Do Sabor das Coisas” e diz:

Por mais raro que seja, ou mais antigo,  
Só um vinho é deveras excelente:  
Aquele que tu bebes calmamente  
Com o teu mais velho e silencioso amigo...<sup>8</sup>

Na *Noite na Taverna*, outro excelente e importante texto da literatura brasileira, de modo geral considerado primeiro livro de contos nas letras brasileiras, escrito por Álvares de Azevedo, figura de maior relevo do ultra-romantismo brasileiro, e publicado postumamente no ano de 1855, o vinho não se bebe com e em calma nem com os mais velhos e silenciosos amigos. Ao contrário. Os jovens cosmopolitas reunidos durante uma noite numa taverna divertem-se a exemplo de um simpósio da antiga Grécia, primeiro discutindo brevemente sobre os temas sérios como a imortalidade da alma ou (des)crença em Deus mas logo cada um passa a contar sua história da vida excessiva embutida nos prazeres perversos sem precedentes ou nos pecados mortais, que costumam coincidir. Num ambiente nocturno e nebuloso, as narrativas dos personagens egocêntricos e irreverentes são sobrecarregadas de uma visão pessimista, depressiva, melancólica, satânica e sarcástica, de um sentimento de desespero, angústia, alienação, solidão, vazio, tédio e insatisfação diante do mundo e da vida. O debate e a narração dos protagonistas bizarros e extravagantes são sempre acompanhados com bons goles de vinho.

---

<sup>6</sup> HANSEN, J. A. “A Nova Terra na Visão de Pero Vaz — Idealismo, Surpresa e Segundas Intenções” [online]. [cit. 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em:

<<http://www2.camara.gov.br/conheca/historia/historia/cdnos500anos/seminarios/semin3/joaoadolfohansen.html/?searchterm=None>>.

<sup>7</sup> “Carta de Pero Vaz de Caminha dirigida a D. Manuel”, pág. 136.

<sup>8</sup> QUINTANA, M. *Poesias*. Porto Alegre: Globo, 1972, pág. 122. (No livro *Histórias de Vinho*, onde se reúnem vários textos sobre o vinho de géneros diferentes e de vários autores brasileiros, este poema consta também, na página 103. O título /lá simplesmente “Do sabor”/, no entanto, não concorda; também o fecho da composição difere: em vez de reticências, ponto final.)

No livro o vinho serve como meio para matar a sede, mais existencial e metafísica que puramente sensual e física. Os aventureiros enfermiços bebem o vinho porque é o seu *modus vivendi*; o álcool ajuda-os a esquecer e ao mesmo tempo a reviver todas as suas paixões e abismos fascinantes, toma-se como remédio contra a intensa doença da alma, do espírito, do coração, em suma, contra o “mal do século”<sup>9</sup>. No entanto o vinho continua a ser a um só tempo mero e, na sociedade ocidental e em especial na boémia, quase obrigatório acompanhador da distração dita leviana. Também o álcool justifica a atmosfera vaga e fantástica presente em todo o livro.

Para os românticos o álcool representa um dos modos que auxilia a fugir da realidade intolerável, um dos *topoi* da literatura do romantismo em geral<sup>10</sup>. Apesar da opulência verbal e da hiperbolização vivencial, o exagero não resulta na infantilidade ridícula ou na pose postiça de uns devassos sem razão. “É como se o autor tivesse conseguido elaborar, em atmosfera fechada, um mundo artificial e coerente, um jogo estranho mas fascinador, cujas regras aceitamos.”<sup>11</sup>

### **Simple e bom divertimento**

Millôr Fernandes (1923) é um escritor, dramaturgo, tradutor, jornalista, desenhista e humorista brasileiro, oriundo do Rio de Janeiro. No seu texto “Como nasceu o vinho”, extraído do livro de crónicas de mais variável índole *Fábulas Fabulosas* (1964)<sup>12</sup>, o vinho não ajuda a suavizar a dor como foi no caso de Álvares de Azevedo e também como faz desatar a rir e como desperta a fantasia é diferente. Na *Noite na Taverna* o riso era cínico, tresloucado, tentando cobrir com um humorismo mórbido o sentimentalismo alienado e a desolação incurável dos protagonistas, resumidamente, o sentido trágico da existência humana. E a fantasia representava outra fuga possível da realidade ruim e medíocre.

Na narrativa curta de Millôr Fernandes o vinho tem o papel de tema literário. Toda a história é uma resposta à pergunta indirecta incluída no título desse texto. A narrativa oferece certa originalidade no que diz respeito ao enredo (verossímil, mas fantástico), menos já quanto ao ideário. Ao nosso ver, a mais divertida é a forma usada. De uma maneira fresca, simples e acessível, com uma linguagem directa, coloquial imbuída duma ironia suave, o narrador conta o penoso caminho que resultou em nascimento do “pai, ou mãe, de todas as bebidas”<sup>13</sup>.

### **Silêncio (não) cantado**

Cálice

Pai, afasta de mim esse cálice

Pai, afasta de mim esse cálice

Pai, afasta de mim esse cálice

De vinho tinto de sangue

---

<sup>9</sup> Nesta ocasião cabe lembrar a epígrafe eloquente do livro em pauta, proveniente de José Bonifácio (poeta brasileiro e colega de Faculdade de Direito de São Paulo de Álvares de Azevedo; guia espiritual da nova geração de Rui Barbosa, Joaquim Nabuco e Castro Alves): “Bebamos! nem um canto de saudade!/Morrem na embriaguez da vida as dores!/Que importam sonhos, ilusões desfeitas?/Fenecem como as flores!” (Em AZEVEDO, Á. de. *Noite na Taverna*. Acessível na biblioteca virtual de literatura: <http://www.biblio.com.br/defaultz.asp?link=http://www.biblio.com.br/conteudo/alvaresazevedo/noitenataverna.htm>)

<sup>10</sup> A bem da verdade, não só da literatura na época do romantismo e nem sequer apenas da literatura.

<sup>11</sup> CANDIDO, A. *Formação da literatura brasileira (Momentos decisivos)*, 2º vol. Belo Horizonte – Rio de Janeiro: Editora Itatiaia Limitada, 1997, pág. 169.

<sup>12</sup> Nós servimo-nos da edição incluída no livro *Histórias de Vinho* (págs. 109-111).

<sup>13</sup> FERNANDES, M. “Como nasceu o vinho”. Em AA. VV. *Histórias de Vinho*, pág. 109.

Como beber dessa bebida amarga  
Tragar a dor, engolir a labuta  
Mesmo calada a boca, resta o peito  
Silêncio na cidade não se escuta  
De que me vale ser filho da santa  
Melhor seria ser filho da outra  
Outra realidade menos morta  
Tanta mentira, tanta força bruta

Como é difícil acordar calado  
Se na calada da noite eu me dano  
Quero lançar um grito desumano  
Que é uma maneira de ser escutado  
Esse silêncio todo me atordoa  
Atorreado eu permaneço atento  
Na arquibancada pra a qualquer momento  
Ver emergir o monstro da lagoa

De muito gorda a porca já não anda  
De muito usada a faca já não corta  
Como é difícil, pai, abrir a porta  
Essa palavra presa na garganta  
Esse pileque homérico no mundo  
De que adianta ter boa vontade  
Mesmo calado o peito, resta a cuca  
Dos bêbados do centro da cidade

Talvez o mundo não seja pequeno  
Nem seja a vida um fato consumado  
Quero inventar o meu próprio pecado  
Quero morrer do meu próprio veneno  
Quero perder de vez tua cabeça  
Minha cabeça perder teu juízo  
Quero cheirar fumaça de óleo diesel  
Me embriagar até que alguém me esqueça<sup>14</sup>

Chico Buarque de Hollanda, músico, dramaturgo e escritor, pertence hoje em dia às pessoas mais destacadas no universo cultural brasileiro. A sua carreira de homem público começou nos anos sessenta sendo compositor, letrista e intérprete das suas músicas e logo se tornando um dos símbolos da resistência contra a ditadura militar que durou no Brasil de 1964 a 1985. As suas letras distinguem-se pelo lirismo delicado impregnado de jogos eruditos e sutis com os significantes e significados o que causou, no início, que certas pessoas, sobretudo as não letradas das camadas mais baixas, não entenderam plenamente os textos dele. Também por isso, para ser mais acessível ao povo<sup>15</sup>, as suas letras tornaram-se, no início da década setenta, mais explícitas embora sempre mantendo forte véu lírico carregado do simbolismo.

Música “Cálice”, composta especialmente para o *show* “Phono 73”, que a gravadora Phonogram (ex-Philips, e depois Polygram) organizou no Anhembi, em São Paulo, em Maio

---

<sup>14</sup> HOLLANDA, CH. B. de. *Tantas palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006, págs. 211-212. Esta edição não reflecte na íntegra a estrutura da letra cantada. Durante a interpretação musical repete-se a primeira estrofe (refrão importantíssimo) depois de cada outra seguinte e a partir da penúltima estrofe levantam-se os gritos “Cálice” que na última estrofe ecoam imperativamente como voz do coro depois de cada verso.

<sup>15</sup> Como o foi, por exemplo, Geraldo Vandré, com quem Chico Buarque disputou os primeiros lugares nos festivais da música nos anos de 1966 e 1968.

de 1973, só veio a público em 1978 no LP denominado simplesmente *Chico Buarque* porque antes foi proibida pela censura. Logo no espectáculo “Phono 73” os compositores<sup>16</sup> foram impedidos a cantar essa música, não obstante resolveram a tocá-la cantando-a com a letra modificada, pontuando apenas “cálice”; mesmo assim o som do microfone de Chico foi cortado<sup>17</sup>.

Todo o texto é uma reacção contra a censura vigente nos “anos de chumbo” da ditadura militar. Baseia-se na homofonia de palavras “cálice” e “cale-se” no português brasileiro. O verso do refrão pode ser interpretado de duas diferentes maneiras e Chico conta e joga com ambas, reforçando o sentido das duas. Ou se trata de uma súplica a Deus (Pai), analogamente<sup>18</sup> a Jesus Cristo torturado, que me livre da censura e da repressão em geral; ou é uma imploração um tanto imperativa em que o filho pede seu pai (ou qualquer autoridade) fazer o mesmo como no primeiro caso, mas mais no nível individual<sup>19</sup>. Os pais (e ao lado deles a esmagadora maioria da classe média, maior parte dos militares e maioria da Igreja Católica) frequentemente, ao contrário dos jovens (e sindicatos, operários e camponeses), apoiaram o regime autoritário militar no Brasil. A ordem para o silêncio deixa-se ouvir também pela repetição das consoantes sibilantes<sup>20</sup>.

Na canção de protesto de Chico Buarque de Hollanda o vinho serviu apenas como um motivo que ajudou a intermediar uma nova e enriquecedora leitura. Motivos para beber o vinho também há...

## Literatura

AA. VV. *Histórias de Vinho*. Porto Alegre: L&PM Editores, 1980.

AZEVEDO, Á de. *Noite na Taverna* [online]. [cit. 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.biblio.com.br/defaultz.asp?link=http://www.biblio.com.br/conteudo/alvaresazevedo/noitenataverna.htm>>.

BEZERRA DE MENESES, A. *Desenho Mágico – Poesia e Política em Chico Buarque*. São Paulo: Ateliê Editorial, 2002.

CAMINHA, P. V. “Carta de Pero Vaz de Caminha dirigida a D. Manuel”. Em GUEDES, M. J. *O Descobrimento do Brasil*. Lisboa: Vega, s./d., págs. 124-140.

CANDIDO, A. *Formação da literatura brasileira (Momentos decisivos)*, 2º vol. Belo Horizonte – Rio de Janeiro: Editora Itatiaia Limitada, 1997.

HANSEN, J. A. “A Nova Terra na Visão de Pero Vaz — Idealismo, Surpresa e Segundas Intenções” [online]. [cit. 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www2.camara.gov.br/conheca/historia/historia/cdnos500anos/seminarios/semin3/joaoadolfohansen.html/?searchterm=None>>.

HOLLANDA, CH. B. de. *Tantas palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

HOLLANDA, CH. B. – GIL, G. “Cálice (censurado)” [online]. [visto a 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=oXGDIMMOEWg>>.

“O Vinho de Pedro Álvares Cabral” [online]. [cit. 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.lusowine.com/displayarticle421.html>>.

QUINTANA, M. *Poesias*. Porto Alegre: Globo, 1972.

---

<sup>16</sup> A música nasceu em parceria com Gilberto Gil. Ele também começou essa canção com os primeiros versos de refrão, sugestionado, conta ele, pelo facto de o dia ser uma Sexta-Feira Santa (cf. BEZERRA DE MENESES, A. *Desenho Mágico – Poesia e Política em Chico Buarque*, pág. 92).

<sup>17</sup> Veja por exemplo o videoclipe na youtube.com (<http://www.youtube.com/watch?v=oXGDIMMOEWg>).

<sup>18</sup> Cf. a passagem seguinte da Bíblia: “Pai, se quiseres, afasta de mim esse cálice; contudo, não se faça a minha vontade, mas a tua”.

<sup>19</sup> Esta leitura faz-se evidente principalmente na última estrofe.

<sup>20</sup> Sobre o aspecto fonético veja mais BEZERRA DE MENESES, A. *Desenho Mágico – Poesia e Política em Chico Buarque*, págs. 95-97.

TORGAL, G. dos R. "A literatura como fonte de um roteiro a do comer português" [online]. [cit. 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.gastronomias.com/cronicas/congresso.html>>. *Uvolněte se, prosím* [online]. [visto a 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.youtube.com/watch?v=CyROWAQoiEY>>. ZANONI, L. C. "O vinho de 1500" [online]. [visto a 26 de Fevereiro de 2009]. Acessível em: <<http://www.parana-online.com.br/colunistas/116/64799/>>.

***Fantasy and Laugh versus the Information about the Otherness: Two Different Functions of Wine in Brazilian Literature***

**Resumé:** *This paper shows which functions has the wine in selected texts of Brazilian literature. Wine can help to specify a stranger (Letter by Pero Vaz de Caminha), it can be aid in allegoric testimony of barbarous reality („Chalice“ by Chico Buarque) and in addition to these serious informative functions the wine serves to entertainment and distraction as well, either as a simple medium to inebriation and to the effects connected with it (A Night at the Tavern by Álvares de Azevedo) or as a literary subject („How the Wine Was Born“ by Millôr Fernandes).*

**Key words:** *wine, Brazilian literature, Pero Vaz de Caminha (Letter), Álvares de Azevedo (A Night at the Tavern), Millôr Fernandes („How the Wine Was Born“), Chico Buarque („Chalice“)*

**Kontaktní adresa autora:**

**Vlastimil Váně, Mgr. et Mgr., Ústav románských jazyků a literatur, Filozofická fakulta Masarykovy univerzity, Gorkého 7, 602 00 Brno, [vpastav@centrum.cz](mailto:vpastav@centrum.cz)**

# POZNÁMKY K HISTORII VÍNA

**Renata Veselá**

***Abstrakt:** Práce je věnována nástinu historie v nejstarších dobách. Zabývá se antickou historií pěstování a výroby i konzumace vína.*

***Klíčová slova:** pěstování révy, výroba vína, víno v Řecku a v Římě*

## **Úvodem**

Nejstarší doklady o konzumaci hroznů jsou staré přibližně 14 000 let a pocházejí z oblasti Ženevského jezera. Předpokládá se dokonce, že už lidé v této době pili zkvašenou hroznovou šťávu. Důkazy o tom ale máme až z doby o dost mladší. Asi před 8 000 lety se už určitě hrozny cíleně pěstovaly v Zakavkazsku a Mezopotámii, před 7 000 lety pak v Iránu prokazatelně vyráběli víno. Ze starověkého Sumeru, z doby před 5 500 lety máme doklady o obchodu s vínem. S oblastí Mezopotámie obchodoval i starověký Egypt, kde je víno doloženo 2 700 let př. n. l.<sup>1</sup> Egyptané sice nebyli prvními vinaři, nicméně jako první o víně psali a oslavovali je v obrazech. Je možná zarážející, že již tehdy Egyptané zcela zvládli technologii výroby vína a že mezi nimi byli znalci, kteří ba si samozřejmě nikterak nezapomněli dnešními sommeliery. Víme také, že Egyptané pěstovali šest až osm odrůd révy vinné.<sup>2</sup> Víno faraónů, i když o něm máme mnoho svědectví, je nám už příliš vzdálené, než abychom mu přičítali větší význam. Z našeho pohledu začíná „vinný věk“, jehož kořeny nacházíme u Feničanů, teprve kolonizací Středomoří někdy kolem roku 1 100 p. n. l. a Řeky, kteří sem přišli o 350 let později. V tuto dobu se víno také vysazovalo tam, kde později našlo svůj domov: v Itálii, Francii a Španělsku. Mezi 8. a 4. stoletím př. n. l. Etruskové kultivovali divokou révu z Itálie. Řekové nazývali Itálii zemí úpravných vín – Oenotria (zemí vykolíkované révy). Řekové zavedli průmyslové způsoby pěstování vína v jižní Itálii, Etruskové v Toskánsku a dále na sever, Římané v tom pak úspěšně pokračovali.<sup>3</sup>

## **Bohové a víno**

Vinná réva a víno měly odnepaměti ve společnosti mimořádné postavení. Již v předkřesťanských dobách lidé k révě a vínu vzhlíželi s úctou. Není tedy divu, že pro vznik dobrého vína byla žádoucí přízeň bohů. Nebylo tudíž starověkého národa, který by nežádal nějakého boha nebo bohyni o ochranu vinohradů a úrody či o zdařilou výrobu vína.

Tak například mezopotamská bohyně Siduri, přezdívaná jako „šenkýřka na konci světa“, je spojována se zdárným kvašením ovocných nápojů. V mezopotamských eposech bývala vinná réva označována jako keř bohyně Siduri. Ve slavném eposu o Gilgamešovi se dočítáme, že šenkýřka bohů Siduri dokonce zrazovala reka Gilgameše od hledání nesmrtelnosti a snažila se ho přimět, aby se raději soustředil na radosti hmotného života.

Jinou z dávných bohyní je sumerská bohyně Geštinanna, který v mýtech vystupuje jako božská básnířka a vykladačka snů. Jedno z jejích jmen bylo Nebeská réva vinná.

Zajímavou ochránkyní vinohradů byla údajně také perská bohyně-matka Spenta Arnauti (Spandermat, Spandermad, Spendermaz .) Její ochrana se vztahovala na veškerou zem a ona sama ztělesňovala nejen mateřskou ochranu, ale ducha lásky a oddanosti. Slavnosti bohyně připadaly na měsíc únor a byly jakousi přípravou na nadcházející jaro.

<sup>1</sup> <http://blog.cz/nápoje/klavesove-zkratky>; <http://milasko.blog.cz>

<sup>2</sup> <http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/prameny-vinarske-tradice/p...>

<sup>3</sup> <http://www.zemevina.cz>

Víno hrálo významnou roli i ve starověkém Egyptě. Tam bylo víno zpočátku nápojem bohů, králů a vyšších společenských vrstev. Bůh zemědělců Osiris byl podle filosofa Plutarcha prvním, kdo ochutnal víno a učil lidi pěstovat vinnou révu. Podle egyptského mýtu otěhotněla Osiridova žena, bohyně Isis (Eset), právě po požití hroznů a porodila boha jménem Horus. Tmavě modré hrozny byly pak v Egyptě nazývány Horovy oči.

V Palestině byla sklizeň hroznů spojena s hlavními židovskými svátky. Víno bylo odjakživa užíváno nejen jako nápoj, ale také jako lék a přinášelo se za oběť bohům. Ve starém zákoně nalézáme celou řadu odkazů na révu a víno. Nejznámější postavou z bible, spojovanou s vínem je praotec Noe, který se svou rodinou přežil biblickou potopu světa. V bibli čteme, že pokolení vzešlé z Adama a Evy se dostalo do stavu všeobecného mravního úpadku a tak se bůh rozhodl učinit vzniklé situaci přítrž. Lidstvo bylo vyhubeno velkou potopou, která zalila veškerou pevninu. Jedinou výjimkou se stal ctný praotec Noe, jeho rodina skrývala dvojice dnešních živočichů, kteří se nacházeli v mohutném korábu. Noemova archa v sobě ovšem ukrývala mimo jiné i sazenice révy, neboť jak se dozvídáme z Genesis (9,12), „po vysušení země praotec Noe obíraje se zemí, začal dělat vinice.“ Ještě jedna zmínka je však v této souvislosti zajímavá. Když Noe přistál na hoře Ararat, událost oslavil nestřídmým pitím vína. Přestože mu očividně holdoval, patronem vína se však nikdy nestal.

Pravděpodobně nejznámější jsou ovšem řecký a římský bůh vína. U Řeků hrála vinná réva klíčovou roli jako symbol nespoutanosti a opojnosti. Jejich kult boha Dionýsa jako patrona vína zůstává nepřekonán. Dionýsos je velmi odlišný od všech ostatních řeckých bohů. Je považován za starého thráckého boha, který se do Řecka dostal buď přímo z Thrákie (dnešní Bulharsko) anebo z Frýgie (dnešní Turecko). Římané přijali řeckého Dionýsa do svého panteonu a dali mu jméno Bakchus.

Dionýsos, původně bůh plodnosti, se stal bohem vína, vinařství a nespoutaného veselí. Řekové i Římané ho zobrazovali jako mladíka i jako starce s korunou z listů z vinné révy a hroznů kolem hlavy, jak jede na voze taženém leopardy, tygry nebo kozly. Je spojován s podivným davovým šílenstvím, umocňovaným opojnými nápoji, k němuž docházelo při dionýsovských slavnostech (v Římě zvané bakchanálie viz dále).

### **Pěstování vína, výroba a charakter vína**

Pokud jde o pěstování vína, pravděpodobně nejužitečnější radou pro vinohradníky bylo doporučení básníka Vergilia, který je vyjádřil jedinou větou: „Révě se daří nejlépe na otevřených kopcích.“ Ostatní instrukce měly spíše ekonomický charakter. Rozvoj výroby vína ve starověkém Římě nastal spolu s vítězstvím po druhé punské válce (218 – 201 př. n. l). Trsy révy se buď sázely do záhonů a uvazovaly se k podpěrám, nebo se sázely mezi jilmy, které zastávaly stejnou funkci. (Mimořádně, pňoucí se vinná réva byla také jedním z velmi častých prvků „výzdoby“ římských staveb, révové hrozny se malovaly na zdi zahrad jako symbol úrody a plodnosti.) Po zasazení vinař už jen čekal na dílo přírody, přičemž se ale musel důkladně starat o řádné zavlažování. (A opět poznámka: Římané také vypracovali přesný manuál správy vinic.)

Když hrozny dozrály, Římané je sklízeli. Obvykle tomu tak bývalo až v listopadu, kdy hrozny už měly dostatek cukru a poté nastávala samotná výroba vína.

Lisování vína se provádělo několika způsoby. Vedle nejprimitivnějšího šlapání v kádích nebo jiných nádržích se víno hlavně lisovalo. Lis byl stlačován šroubem – podobně jako při lisování oliv – a nebo se hrozny mohly nasypat do žlabu, do kterého zapadla jako kyvadlo patřičně vytvarovaná kláda. Vylisovaná šťáva se pochopitelně nechala vykvasit, často se koncentrovala zahříváním, víno se skladovalo nad ohništěm nebo krbem a bylo vystaveno kouři, pravděpodobně ve snaze získat chuť podobnou dnešní Madeiře. Římané vypracovali také technologii výroby vína založenou na přirozeném výskytu kvasinek ve vzduchu.

Potom se víno uskladňovalo, aby řádně vyzrálo. Některá zvláště vynikající vína se zapečetila, utěsnila a celá desetiletí byla přechovávána pro stoly patricijů. Mimochodem o římských ročnících vína se živě diskutovalo a mnohdy se konzumovaly daleko později, než se vůbec zdá možné. Slavný Opimian z roku 121 př. n. l. Římané pili teprve, když tomuto vínu bylo 125 let.

Římané měli vše, co je zapotřebí k archivaci vína, i když neužívali všechny suroviny jako my. Například k uskladnění vína nesloužilo sklo (užívání hliněných nádob pro uchovávání vína je ovšem známo také například ze starověkého Egypta), dřevěné sudy jsou známy pouze z římské provincie Galie, která tehdy zahrnovala i část dnešního Německa. Běžnou nádobou, v níž bylo v Římě víno uchováváno, byly hliněné amfory, jejichž běžný obsah byl kolem 35 litrů. Zapečetěné amfory s vínem se obvykle zahrabávaly do písku.

Pokud jde o charakter vína, Římané pravděpodobně konzumovali víno takové, jako jejich dnešní potomci. Zatímco Řekové znali podle barvy vína červená, tmavá a bílá, Římané dělení rozvedli ještě na světle a tmavě červené. Dávali přednost starším ročníkům, zatímco do mladších se přidávala sádra, vápno, různé hlíny, pryskyřice nebo smůla pro lepší trvanlivost a chuť. Znalci však tyto přísady neuznávali. Pro nás je možná zajímavé, že se nezdálo, že se nezřídka pilo víno smíchané s mořskou vodou. Římané pak vůbec velmi často ředili víno s teplou či studenou vodou, opak býval považován za barbarský zvyk. Naopak pití neředěného vína se konalo zvláště ve vysoké společnosti v době velkých pitek nebo při přípitcích – tehdy fungovalo víno vlastně podobně jako dnešní „panák“ tvrdého alkoholu. Kromě ředěných vín se pila i vína kořeněná (ve funkci dnešních likérů), ovocná, smíšená s vonnými oleji a podobně.

Pít víno měly ženy v době existence římské republiky (6. století př. n. l. – 1. století n. l.) zakázáno pod pohrůzkou trestu smrti. Traduje se, že zvyk líbání muže a ženy na přivítanou byl vlastně pouhou kontrolou, zda žena nepila víno. V období císařství se i z tohoto hlediska situace poněkud uvolnila (viz dále oslavy a slavnosti).

Další zákazy zase dávali Římané v době územní expanze říše, a to aby uchránili svá vína od konkurence ze strany případných provinciálních vín. Nakonec se však víno pěstovalo i v provinciích, zcela jistě například v Galii, Panonii. Přesto však víno zůstalo hlavním vývozním artiklem Itálie a tamní vína si našla cestu až do Indie.

### **Víno v Řecku a Římě ve dnech všedních i svátečních**

Víno hrálo svou nezastupitelnou úlohu jak ve starověkém Řecku tak i starobylém Římě nejen při slavnostních příležitostech, ale také v běžném životě. V Řecku bylo kupříkladu významnou součástí hostiny. Na jejím začátku se pilo kořeněné víno ze společného poháru jako aperitiv. V druhé části hostiny, která se nazývala symposion a byla zcela vyhrazena nápojům, se hodovníci nejprve napili na počest boha Dionýsa a zazpívali oslavnou píseň. Pak určili krále hostiny (symposioarcha), který měl rozhodovat o tom, v jakém poměru se bude víno ředit vodou a kdo kolik musí vypít pohárů. Podle zvyku se připíjelo střídavě na zdraví každého hodovníka. Kdo nechtěl pít, musel se vzdálit. „Pij nebo odejdi“, bylo totiž první pravidlo symposia. Když někdo neuposlechl pokyn, kolik má pít, symposiarchos volil trest. Většinou to byla zábavná podívaná pro ostatní. Někomu třeba posadili na záda flétnistku a s tou musel běhat, nebo nechali zpívat toho, kdo to neuměl, plešatí se museli česat, jiní tančit nazí a podobně. Vítězové různých her byli odměňováni.

Nechyběl samozřejmě ani tanec. Nahé hétery s kastanětami v ruce strhly mnohdy k tanci rozjařenou společnost. A to už byla hodovní síň všem malá a rozpálená společnost se vydala na noční pouť městem.

V Řecku hrály svou úlohu v uctívání boha Dionýsa také ženy. U obřadu nesměl být přítomen žádný muž. Jejich „zběsilost“ neboli mania zahrnovala širokou škálu od zběsilosti



milostné přes věšteckou až třeba po zuřivou. Proto byly označovány jako mainades, mainady, nebo podle římského výrazu Bakchus, bakchantky. Jejich rituální orgie, zahrnující víno, hudbu a tanec se nazývaly bakchanálie.

Ve starověkém Římě se bakchanálie většinou k večeru zvrhly v sexuální nevázanosti a pitky. Nejdříve začaly oslavy pokojným průvodem, v němž ženy (bakchantky) nesly obří falus v koši zakrytém plody, jako hlavní symbol síly a plodnosti. Večer se oslava boha Dionýsa (Bakchuse) nejednou proměnila v mystérium provázené sexuální nevázaností – orgiemi, v okamžiku, kdy se falus přinesený v koši odhalil. Když i vážené manželky římských patricijů nedokázaly udržet vášně na uzdě, staly se oslavy boha Dionýsa terčem kritiky. Takže nakonec senatusconsultum z roku 186 př. n. l. přineslo proti bakchaliím vcelku přísná opatření (senatusconsultum Bacanalibus). Nařízení bylo kontrolováno úřady a hříšníci byli přísně trestáni.<sup>4</sup>

#### **Literatura:**

blog. cz/náповěda/klavesove- zkratky; <http://milasko.blog.cz>  
[www.encyklopedie-vina.cz/clanky/prameny-vinarske-tradice/p....](http://www.encyklopedie-vina.cz/clanky/prameny-vinarske-tradice/p...)  
[www.zemevina.cz](http://www.zemevina.cz)  
<http://www.znalecvin.cz/encyklopedie/bakchanalie>

#### ***Some Remarks on the History of Wine***

***Resumé:*** *The contribution deals with the history of the growing of grapes, producing of wine and its using during ancient time.*

***Key words:*** *gots and wine, growing of the grapes, producing of wine and its charakter, using of wine in Greece state and Roman Empire*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Renata Veselá, JUDr., Ph.D, Právnická fakulta Masarykovy univerzity, Brno, Veveří 70, 611 80 Brno, [renata.vesela@law.muni.cz](mailto:renata.vesela@law.muni.cz)**

---

<sup>4</sup> <http://www.znalecvin.cz/encyklopedie/bakchanalie>



# VÍNO V DOBÁCH EKONOMICKÉ A FINANČNÍ KRIZE

Petr Wawrosz

**Abstrakt:** Příspěvek stručně rozebírá příčiny současných ekonomických potíží. Těžiště příspěvku potom leží v hledání odpovědění na otázku, jak by na tyto potíže měli reagovat výrobci a prodejci vína. Jednou z možností je chápat víno jako investiční instrument, který se může zhodnotit za delší dobu. Tento pohled ovšem vyžaduje spolupráci výrobců a prodejců vína s dalšími subjekty – např. investičními fondy, obchodníky s cennými papíry apod.

**Klíčová slova:** ekonomická krize, víno, investiční instrument

Česká republika, ale i celý svět čelí ekonomické a finanční krizi. To, co se zdálo pouze zprvu jako lokální a dílčí záležitost, kdy byl zasažen dílčí trh v dílčí zemi - problémy na americkém hypotéčním trhu, přerostlo v problémy, které trápí většinu zemí vyspělého světa. Současné události nutně musely zasáhnout i trh s vínem, ovlivnit jeho poptávku (spotřebitele) i nabídku (produkci, výrobce). Má smysl trh s vínem rozebrat, zjistit, jak jej současné události ovlivňují i zda, a pokud ano, jak jim čelit.

## Podstata současných ekonomických potíží

Než se tak stane, bude rozumné se poněkud podrobněji zastavit u podstaty současných ekonomických potíží. Problémy na americkém hypotéčním trhu byly způsobeny zejména tím, že zejména v letech 2002 až 2005 začaly být hypotéční úvěry poskytovány i lidem, které je v minulosti neměly šanci získat. Jedním ze specifík takto poskytnutých úvěrů bylo, že převážná většina z nich měla pohyblivou úrokovou sazbu, čili v případě růstu úrokové míry (např. v důsledku růstu úroků americké centrální banky), úroky z takto poskytnutých hypoték rovněž vzrostly. Příjemci úvěrů se zadlužovali, ačkoliv relativně od začátku bylo zřejmé, že v případě nepříznivého vývoje úrokové sazby, budou mít problémy se splácením. Další problém bylo, že zdroje na financování těchto úvěrů, byly získávány emisí speciální cenných papírů (subprime mortgage), které fungovaly na principu: vlastníci těchto cenných papírů získávají peníze od těch, kterým byl hypotéční úvěr poskytnut. V okamžiku, kdy se řada osob dostala do problémů se splácením hypoték, nutně se dostali do problémů i ti, kteří do těchto cenných papírů investovali. To byly zejména investiční banky, ale i další subjekty. Hypoteční ústavy tedy prostřednictvím subprime mortgage zvýšily počet jimi půjčených peněz, čím mohly téměř do nekonečna na jinak vyčerpaném trhu navyšovat svůj tržní podíl. Investiční a komerční banky, a to nejen banky v USA, ale i banky v dalších zemích tyto cenné papíry nakupovali, a to z důvodu, že tyto cenné papíry měly oproti jiným investičním instrumentům vyšší míru výnosu. Tato míra se ale ukázala jako velmi problematický v okamžiku, kdy ti, kterým byla hypotéka poskytnuta, ji přestali být schopni splácet. Daná skutečnost přivedla do problémů takové giganty, jako byla jedna z nejstarších amerických bank Lehman Brothers, založena roku 1850, která v září loňského roku zkrachovala .

Aby toho nebylo, málo banky tyto „tzv. toxická aktiva“ výhodně pojišťovaly. A tím se problém se špatnými hypotékami přelil do další oblasti – pojišťovnictví, protože pojišťovny najednou přestaly být schopny plnit své závazky. Poměrně logicky: pokud se řada pojištěných subjektů (zde byla primárně pojištěna splatnost subprime mortgage) dostane do problémů, nebudou mít pojišťovny dostatek zdrojů, aby mohly krýt pojistné plnění. Typickým příkladem je největší pojišťovna světa AIG, jež byla na rozdíl od banky Lehman zachráněna v listopadu 2008 balíčkem 80 miliard dolarů od americké vlády.

Na problémy na hypotéčním trhu zareagovaly jednotlivé ekonomicko subjekty standardně – omezily svou spotřebu a investice. Pokud se tak chová jeden nebo málo

subjektů, nic se neděje. Začne-li se tak chovat většina subjektů, nutně dané chování vede k poklesu agregátní poptávky a tedy i produkce a hrubého domácího produktu (HDP).

Ekonom Paul de Grauwe z katolické university v Lovani publikoval na serveru eurointelligence.com článek<sup>1</sup>, který poklesu výroby a obchodu jasně vysvětluje: Podle de Grauweho zažívá svět čtyři deflační (pokles cen) efekty najednou. Ty se vzájemně doplňují, sytí, zesilují a násobí. Jde o Keynesův paradox úspor, Fisherovu dluhovou deflaci, deflaci škrtání úvěrů a deflaci bankovních úvěrů:

1. Paradox úspor je relativně nejznámější a byl výše již zmíněn. Jedinec reaguje na špatné zprávy omezením spotřeby, resp. vyšším spořením. Když tak činí sám, jeho chování neovlivní agregátní ukazatele. Až dosáhne vytoužené úrovně spoření, začne zase normálně utrácet. Potíž je v tom, když tak činí všichni najednou (stádní instinkt). Omezení spotřeby vede k poklesu výroby a nakonec i příjmů a efekt vyšších úspor se vymaže.

2. Fisherova dluhová deflace je způsobena tím, že jedinec tváří v tvář špatným zprávám snižuje míru svého zadlužení a to nejlépe prodejem aktiv. Když tak činí jeden člověk, je to v pořádku. Když to dělají všichni najednou, zhorší se solventnost jedinců i podniků a prodej aktiv se zrychluje ve spirále.

3. Co je deflace způsobená škrtáním nákladů? Když začne omezovat náklady jedna firma, vydělá na tom. Když začnou propouštět a škrtat náklady všichni, sníží se spotřeba, poptávka, objem výroby i zisky všech. Odpovědí je jen další vlna škrtání nákladů.

4. Deflace poskytovaných úvěrů. Když jedna banka začne tváří v tvář krizi omezovat úvěry a zvyšovat likviditu, vydělá na tom. Když tak činí všechny banky najednou, vyvolají řetězovou reakci „platební neschopnosti“ v celé ekonomice.

Cílem tohoto textu není rozebírat veškeré souvislosti a otázky současné ekonomické a finanční krize. Stranou tak musí zůstat např. problémy Islandu, Maďarska, Lotyšska a dalších zemí, problematika některých rizikových nástrojů – např. tzv. Credit Default Swap apod. Přenesme se nyní na trh s vínem a věnujme se rozboru tohoto trhu v současných ekonomických podmínkách.

### **Pokles poptávky a tedy i ceny?**

Víno, zejména v ČR, není statkem běžné spotřeby a má spoustu substitutů. Svým způsobem je víno v ČR chápáno jako statek určité prestižní spotřeby, kdy ti, kteří víno spotřebovávají, touto spotřebou demonstrují svůj určitý status: bohatství, příslušnost k určité vyšší společenské skupině apod. Spotřeba vína může přispívat k tvorbě sociálního kapitálu dotyčné osoby, díky této spotřebě může získávat kontakty, které by jinak nezískal či získal obtížněji, díky této spotřebě mu může rovněž získávat důvěru, kterou by jinak nezískal nebo získal obtížněji. Na druhou stranu je nutno si uvědomit, že faktor prestižní spotřeby u vína je přirozeně a logicky oslabován: víno spíše tvoří jeden z mnoha statků, kterým se prestižní spotřeba vyjadřuje – samotná spotřeba vína zpravidla nestačí. Ilustrativně řečeno: pokud někdo pije drahou značku vína z lahve na ulici a je oblečen ve špinavém obleku, tak svůj sociální status s největší pravděpodobností nezvýší. Aby víno mělo znak prestižní spotřeby musí být splněny další podmínky – např. kde člověk bydlí, jak se obléká, jaké společenské akce navštěvuje atd. Získat a udržovat určitý status lze snadno i bez spotřeby vína – např. tím, že někdo navštěvuje golfové turnaje a pije na nich whisky.

Trh vína je navíc relativně diferencovaným trhem: existuje spousta druhů a značek vína, které nejsou jako statek luxusní spotřeby chápány. Zvláště tyto druhy a značky mají spoustu substitutů v podobě jiných alkoholických i nealkoholických nápojů. Rovněž je nutno zmínit, že trh s vínem je silně regulovaným trhem. Prakticky nemožné je budovat další vinice, tedy rozšiřovat nabídku. Jednotlivé druhy vína musí být vyráběna podle stanovených postupů,

musí mít jasně definované vlastnosti a musí být odpovídajícím způsobem označena. Daná regulace má své ekonomické opodstatnění – trh vína je typickým trhem, na kterém je spotřebitel slabší smluvní stranou, kdy může být snadno oklamán: např. tak, že místo jakostního vína mu je nabídnuto víno stolní. Pokud by k podobnému nekalému jednání docházelo ve větším měřítku, jednoznačně by na něm ztrácely poctiví vinaři – pro běžného zákazníka je zpravidla příliš nákladné, aby mezi vinaři rozlišoval, aby hledal poctivého vinaře atd. Ekonomicky a souhrnně řečeno mezní náklady na to, aby spotřebitel odhalil, zda není klamán, jsou pro většinu spotřebitelů výrazně vyšší než mezní užitek z toho plynoucí. Na druhou stranu regulace na trhu vína dává stávajícím pěstitelům přes jejich konkurenci jak na území ČR, tak ze zahraničí do určité míry výsadná postavení. Vědomě v textu nepoužíváme slova „monopolní postavení“, právě proto, že na trhu s vínem neexistuje jediný výrobce, tedy není splněna základní charakteristika monopolu. Na druhou stranu však velmi omezená možnost vstupu do odvětví v podobě velmi omezené možnosti zakládat nové vinice, která existuje v zemích EU, spolu s překážkami dovozu z nečlenských zemí EU (k dovozu vína do EU ze země, jež není členem EU, je třeba licence) opravňují k tvrzení, že trh s vínem má parametry monopolního trhu. Všechny dané skutečnosti je třeba mít na paměti, pokud budeme rozebírat situaci na trhu vína v dobách ekonomické a finanční krize.

Standardně lze v dobách krize očekávat pokles spotřebitelské poptávky, který by měl vést ke snížení rovnovážného množství a rovnovážné ceny. Pro daný jev hovoří i některé empirické údaje:

- na [www.mediafax.cz](http://www.mediafax.cz) byla dne 21.ledna 2009 zveřejněna následující správa: „V obci Novosedly u Mikulova někteří vinaři vracejí pronajaté vinice, na vině je prý ekonomická krize. Agentuře Mediafax to ve středu sdělil starosta obce František Trefilík. Obec vinařům pronajímá celkem 22 hektarů vinic, přes pět hektarů je nyní volných. „Dvěma vinařům jsme dali výpověď, protože své vinice zanedbávali. Další tři je vrátili s tím, že se jim s přicházející ekonomickou krizí nebude pěstování vína vyplácet,“ uvedl Trefilík.“

- na [www.newstin.cz](http://www.newstin.cz) byla dne 8. dubna 2009 zveřejněna následující zpráva: „Celosvětová spotřeba vína loni mírně klesla. Může za to především propad poptávky v tradičních vinařských zemích jako Francie, Itálie a Německo, a to patrně vlivem ekonomické krize. Situaci naopak zachraňoval stabilní či vyšší prodej vín v USA, Austrálii, Kanadě nebo Brazílii. Výroba vína ve světě se celkově ovšem mírně zvýšila. Oznamil to dnes Mezinárodní úřad pro révu a víno (OIV). V roce 2008 klesla spotřeba vín o 0,8 procenta na 243 milionů hektolitrů oproti 245 milionům hektolitrů v roce 2007. "Je jednoznačné, že světová ekonomická krize sehrála svou roli v poklesu globální poptávky," sdělil generální ředitel OIV Federico Castellucci. Evropské vinice přišly poprvé loni o absolutní světové prvenství v produkci vína, když klesly pod polovinu celkové sklizně.

- Na stránkách <http://milasko.blog.cz> byl dne 26. března 2009 mj. zveřejněn tento text: „v Austrálii se v roce 2009 očekává nižší úroda, ale ještě výraznější bude asi pokles zisků z prodeje vína v důsledku krize. Už v roce 2008 například export do Velké Británie poklesl o 10 %, přičemž se prodalo spíše levnější víno. Do USA se sice vyvezlo zhruba stejné množství jako vloni, ale za ceny asi o čtvrtinu nižší. Export do těchto dvou zemí ale představuje asi 66 %, což činí Austrálii v tomto směru dost zranitelnou. Pouze vývoz do Číny je zajímavý - vzrostl o 32 %. Dokonce i samotní australští konzumenti přešli ve velké míře na vína z jižní Evropy a Nového Zélandu. Tuto ztrátu by bylo potřeba nahradit zvýšeným exportem, také proto, že až do roku 2013 se očekává nárůst produkce vína, zároveň ale pokles výkupních cen. Přitom prognózy hovoří o tom, že k oživení vývozu dojde až v letech 2013-2014.“

Jak bylo výše uvedeno pokles poptávky a z toho plynoucí pokles produkovaného množství je v případě vína logický. Víno vsutku není statkem běžné spotřeby, takže stejně jako u mnoha jiných statků nikoliv běžné spotřeby spotřebu tohoto statku spotřebitelé snadno omezí, a to buď zcela bez náhrady nebo náhradou prostřednictvím levnějšího substitutu. Pokud je potom víno spotřebováno jako statek luxusní (prestižní) spotřeby, mohou mít subjekty, které tak činí jiné starosti a nemusí nutně své postavení prezentovat spotřebou vína. I ony mohou tedy spotřebu vína omezovat bez náhrady nebo pomocí jiného statku.

### **Důraz na kvalitu a odlišení se**

Na druhou stranu je však zřejmé, že spotřeba vína neklesne na nulovou hranici. To se nestalo ani v dobách jiných krizí. Lidé obecně mají touhu žít a k tomu, aby žili potřebují spotřebovávat statky. Stále budou tedy existovat lidé, kteří budou chtít víno spotřebovávat, kteří při rozhodování, který statek spotřebovávat, dají přednost vínu před něčím jiným. Jinými slovy v důsledku současné ekonomické krize lze očekávat pokles poptávaného množství, a tím odchod některých producentů z trhu, nikoliv však konec trhu s vínem. Na trhu tak zůstanou zejména ti producenti, kteří dokáží na krizi reagovat, kteří dokáží zákazníkům něco nabídnout, kteří dokáží inovovat apod. V důsledku krize se tedy konkurence mezi pěstiteli zostřuje, což je ale svým způsobem dobře: větší konkurence zpravidla vede ke snižování nákladů, k tlaku na větší kvalitu nabízených statků apod.

Pro inspiraci lze uvést několik možných přístupů, které se v souvislosti s ekonomickou krizí na trhu vína objevily:

- Aby byly omezeny důsledky krize, hledají velká vinařství různé způsoby, jak ušetřit. To se projevilo už v roce 2008. Ve větší míře se například začaly používat PET-lahve, například významná firma Boisset Family Estates u Beaujolais Nouveau pro dodávky do USA a Japonska. Ceny tím dokonce poklesly asi o polovinu.
- Vinařský koncern Crushpad ze San Francisca pro změnu hodlá krizi vzdorovat "antikrizovým" vínem Bailout, což znamená v překladu východisko z krize. Je to Cabernet Sauvignon ze sklizně 2007 s neobvyklým vyobrazením medvěda (což ve slangu označuje ty, kteří "hrají" na změny kurzů.) Bude lahvované až v srpnu 2009. Momentální cena pro objednávky je 39 dolarů, ale v závislosti na změnách kurzů na burze může být i nakonec zákazníkovi účtováno i výrazně méně.
- Bulharští vinaři, kteří musejí čelit světové hospodářské krizi, se nyní dvojnásob snaží zvýšit kvalitu svého vína, aby se pokusili proniknout na evropské trhy, aniž by ustoupili ze svých pozic na trhu v Rusku, které je jejich tradičním a hlavním partnerem, napsala agentura AFP. "Musíme vyrábět méně, ale klást důraz na kvalitu. Musíme se snažit o produkci vína střední a vysoké kvality," vyzval vinaře bulharský ministr zemědělství Valeri Cvetanov na veletrhu vína, jež se konal koncem března 2009 v Plovdivu na jihu země. Loni Bulharsko vyrobilo 1,38 milionu hektolitrů vína, z něhož byly více než tři čtvrtiny vyvezeny. Největším zahraničním odběratelem zůstává Rusko, které nakoupí téměř 60 procent bulharského vína na vývoz. Přesto by podle ministra mohl export vína nízké kvality vést ruského spotřebitele k tomu, že by začal nakupovat víno jinde. Za komunistického režimu, před pádem berlínské zdi v roce 1989, vyváželo Bulharsko na sovětský trh ročně pět milionů hektolitrů vína. Radoslav Radev, výkonný ředitel společnosti Vinimpex patřící k francouzské skupině Belvédère, je znepokojen "téměř naprostou závislostí bulharských exportérů na jediné zemi", Rusku. Finanční krize v Rusku a silnější konkurence v oblasti výrobků s nižšími cenami podle něho vedly ke snížení prodeje bulharských vín v této zemi v loňského roce oproti roku 2007 o 30 procent. Radev však zdůraznil ozdravný účinek tohoto poklesu, neboť Bulharsko tak podle něho "bude muset vyrábět méně vína, zato však v lepší kvalitě a za lepší cenu". "Na západní trhy, zejména do Velké Británie,

Belgie, Nizozemska, Německa a Kanady, proudí necelých 15 procent exportu bulharských vín," potvrzuje Margit Todoroff, výkonný ředitel sklepu Domaine Boyard. Doufá však, že krize přiměje spotřebitele z vyspělých zemí, aby se začali zajímat o vína z východní Evropy, která jsou levnější."Situace v Evropě připomíná začátek 90. let. Tehdy se Bulharsku při recesi, která nebyla zdaleka tak závažná jako ta dnešní, podařilo proniknout na Západ," zvláště na britský trh, připomněl. Bulharsko má dobrou příležitost najít si svůj díl na evropském trhu zejména s takovými značkami, jako je červené víno Mavrud a bílé Dimiat, soudí francouzský poradce pro bordeauská vína Guy Labeyrie. Evropský spotřebitel je přístupný vínům z celého světa za podmínky, že jsou kvalitní a prodávají se jedna láhev za pět až sedm eur (asi od 130 do 190 Kč), ujišťuje."Výrobci musejí upustit od důrazu na kvantitu, který byl charakteristický za komunistických časů, kdy se sklepům říkalo továrny na víno," doporučuje Labeyrie.

Z výše uvedených příkladů vysvítá názor, že v krizi spíše uspějí vinaři, kteří se budou orientovat na kvalitu, kteří se pokusí od ostatních odlišit, zaujmout zákazníka, než producenti obyčejných, méně kvalitních vín. Zvláště u stolních vín lze vcelku souhlasit s názorem, že zde má spotřebitel největší možnost substituce vína jiným statkem a že tedy spotřebitelská poptávka může v tomto segmentu poklesnout relativně nejvíce.

### **Víno jako investiční instrument**

Víno je statek dlouhodobé spotřeby, řada druhů vín může být archivována, aniž by to ohrozilo jejich kvalitu (užitnou hodnotu). Dokonce v řadě případů platí závislost: „čím starší víno, tím lepší“ a archivní láhve vína jsou zajímavou obchodní komoditou. Z tohoto hlediska stojí za úvahu, zda v dobách současné ekonomické krize nezvýšit produkci, která není určena pro současnou, ale pro budoucí spotřebu. I po oddiskontování, tedy po uplatnění pravidla, že peněžní jednotka vyplacená v budoucnosti má nižší hodnotu než peněžní jednotka vyplacená v současnosti může totiž nastat situace, že oddiskontovaná budoucí hodnota (cena) vína bude vyšší než jeho současná hodnota. Samozřejmě je klíčová otázka financování takovéto produkce – náklady je nutno hradit v aktuálním čase, cenu za produkci se získá až v budoucnu. Je jasné, že pouze samotní producenti vína nemají dostatek zdrojů, aby mohli dlouhodobě vyrábět v nějakém větším množství na sklad. Lze se však domnívat, že existuje prostor pro banky a další finanční instituce, aby takovouto produkci financovali a aby vinaři z budoucího vyššího výnosu byli schopni zaplatit i úrok.

V této souvislosti možných budoucích výnosů má smysl upozornit, že ekonomická krize pro víno přinesla ještě jednu podstatnou novinku. Víno se v důsledku krize stává novým zajímavým investičním aktivem a investoři začali obchodovat s deriváty ve formě en primeur, což je typ futures kontraktů na víno. En primeur je francouzský termín pro víno před tím, než je stočeno do lahví. Nově se objevují bohatí investoři z Číny, Indie a Ruska, kteří vyhnali kupují budoucí víno. Spekulanti tak činí v naději, že se z tohoto vína stane hit za dva až tři roky. Vznikají rovněž i první vinné indexy a fondy. Index Livex 100 zahrnuje ceny lahvočných vín - sta nejvíce vyhledávaných vín. Většinu indexu tvoří vína z Bordeaux, dále potom z Burgundska, z údolí řeky Rhony, z Champagne a také z Itálie. Nezávisle na kreditní krizi si tento index v roce 2008 připsal 9,5 procenta.

Bohužel však zatím nejsou vinné investice v rozumné podobě „investovatelné“ pro drobné klienty přes fondy či certifikáty podobně jako jiné vznikající alternativní třídy aktiv, jako například investice do umění či mikrofinancování. Jedinou možností je Wein Basket od Raiffeisen Centrobank, ten však investuje pouze do akcií vinařských společností, které se narozdíl od jejich produktů kreditní krizi na akciových trzích neubránily a ztratily za posledních 12 měsíců téměř 20 procent. Zbývají tedy zatím pouze přímé investice do

vybraných kvalitních vín, podobně jako je to u přímých investic do vybraných uměleckých děl či přímých investic do vybraných mikrofinančních institucí.

Investice do budoucího vína může být zajímavá i v České republice. Zejména z pohledu investora, je však ale zřejmé, že, pokud dojde k takovýmto investicím, budou z toho těžit i producenti, tedy subjekty, které víno, do kterého se investuje, v současnosti nebo v budoucnosti vyprodukují. Proč tvrdíme, že investice do budoucího vína může být zajímavá i v ČR? V porovnání se zahraničními víny je počáteční investice do českých vín nižší. Také délka investice u zahraničních vín je mnohem delší. Tuzemská vína mají také zpravidla dobu archivace kratší, délka takové investice tedy činí zhruba pět až deset let. Ve Francii se investuje do nákupu vín, která několik let dopředu ještě nejsou ani v lahvích (en primeur). Investor ani netuší jaké bude kvality v okamžiku kdy zainvestoval. Nicméně takto se nakupují vína od producentů, kteří drží kvalitu dlouhodobě na vysoké úrovni.

V Česku se případným investorům doporučuje začít budovat svoje vinné portfolio právě nyní<sup>1</sup>. V budoucnu se totiž očekává zvýšený zájem o nákup kvalitních vín, V současnosti u nás sice není investice do vína tak rozvinutá jako v zahraničí ale během několika let bude zapotřebí uspokojit vznikající poptávku a investoři by měli mít novým zájemcům co nabídnout. Navíc před krizí se spotřeba vína v ČR několik let po sobě meziročně zvyšovala, což může být dalším signálem, že nákup lahví kvalitního vína může být dobrou investicí. Samozřejmě v současné době lze očekávat, jak již bylo uvedeno, stagnaci nebo dokonce pokles spotřeby. Každá krize však dříve nebo později odezní a potom pravděpodobně poptávka po víně vzroste, přičemž archivní víno, tj. víno vyprodukované v současnosti, může být zajímavým produktem pro případné zájemce.

Při investici do vína může být problémem likvidita. Je proto dobré si vytvořit síť odběratelů, pokud chceme víno během dalších let prodat, protože v Česku zatím není organizovaný trh. Jelikož je ale odborná veřejnost poměrně fundovaná, stává se, že majitelé různých gastronomických zařízení mnohdy vyhledávají přímo určité ročníky. Pak se investorům může naskytnout vhodná příležitost k odprodeji. Na to ovšem nelze spoléhat. Investory na druhou stranu může navíc lákat skutečnost, že trh s vínem není v České republice dosud organizovaný. Sledovat na vlastní pěst, co se na trhu s vínem odehrává, může přinést ovoce. Hodnota vína, které následně získá prestižní mezinárodní ocenění, totiž může vzrůst i o stovky procent.

Obecně je samozřejmě investice do vína stejně jako kterákoliv jiná investice riziková a není zaručeno, že se investované prostředky vrátí. Svou roli hraje kromě ročníku i značka vybraného moku. Víno by mělo být ze známých vinic a pokud možno přívlastkové. Zákazník, který chce do lahví s červeným či bílým investovat, by ho měl bezpodmínečně ochutnat.

Ten, kdo chce vložit do vína větší množství peněz, by neměl zapomínat na hlavní zásadu. A sice na skladování. Lahve vína by měly být uloženy ve speciálních boxech nebo klimatických lednicích. Ty je možné si zakoupit nebo se obrátit na vinotéky, popřípadě na vinaře. Pokud by se investování do vína rozšířilo, tak by si samozřejmě dané zařízení nekupovali přímo investoři, ale investorům by jej nabízeli specializované firmy – mohli by to být koneckonců přímo samotní vinaři nebo jejich sdružení.

Podle vinařů přitom nemůže investice do lahodného nápoje skončit špatně. Když totiž nevyjde původní záměr rozmnožení peněz, víno může majitel vždycky vypít. Jedná se samozřejmě o bonmot, na kterém ale určitá pravda je. Jak již bylo uvedeno archivní víno zpravidla má vždy nějakou cenu, a i když investice nemusí být úspěšná, při prodeji investor získá alespoň část investovaných prostředků, a to zpravidla větší než při neúspěchu investice do jiných rizikových nástrojů.

Výše uvedené řádky lze shrnout do doporučení, aby čeští (a moravští) vinaři začali uvažovat o vytvoření prostředí, které bude napomáhat dlouhodobým investicím do vína.



Pokud tak učiní, lze se domnívat, že i přes současnou ekonomickou krizi bude řada z nich mít o odběr svých produktů postaráno.

#### **Literatura:**

DE GRAUWE, P., *Keynes' savings paradox, Fisher's debt deflation and the banking crisis*, [www.eurointelligence.com](http://www.eurointelligence.com), publikováno dne 6.4.2009.

„*Hospodářská krize a vinařství*“, autor neuveden, [www.financnik.sk](http://www.financnik.sk), publikováno 1. února 2009.

„*Krize vede bulharské vinaře k větší schopnosti konkurovat na světových trzích*“, autor neuveden, [www.financnik.sk](http://www.financnik.sk), publikováno 22. března 2009

„*Krize vinařství ve světě*“, autor neuveden, <http://milasko.blog.cz>, publikováno 26. března 2009.

POLOLÁŇÍK, L., *Víno, aktivum nabývající na významu*. [Www finance.cz](http://www.finance.cz), publikováno 23. prosince 2008

Zprávy na internetových stránkách: [www.mediafax.cz](http://www.mediafax.cz), <http://milasko.blog.cz>, [www.newstin.cz](http://www.newstin.cz).

#### ***The wine in the time of the present economic and financial crises***

**Resumé:** *The article dissects the reason of the present economic problems. The main topic of the article is finding answers how the producers and sellers of vine should respond to the problems. One of the possible answer shows that vine can be a investment instrument that increases its value during time. However in this case producers and sellers of vine need to collaborate with other subjects e.g. investment funds, securities traders and so on.*

**Key words:** *economic crisis, vine, investment instrument*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Petr Wawrosz, Mgr., Ing, Vysoká škola finanční a správní, katedra ekonomie a mezinárodních vztahů, [wawrosz@mail.vsfs.cz](mailto:wawrosz@mail.vsfs.cz)**

<sup>1</sup> Viz Grauwe Paul, 2009

<sup>2</sup> Podrobnější informace o níže uvedených příkladech lze najít na: <http://milasko.blog.cz> (první dvě informace) a [www.financnik.sk](http://www.financnik.sk) (třetí informace)

<sup>3</sup> např. Pololáník (2008).

## OBSAH

Víno jako multikulturní fenomén? .....	5
LE VIN DANS LA CRÉATION LITTÉRAIRE DE QUELQUES ÉCRIVAINS CHRÉTIENS	
Václava Bakešová .....	7
VINAŘSTVÍ A TURISTIKA – SPOJENÍ TRADICE S MODERNÍ FORMOU TURISTIKY	
Šárka Brychtová, Miloš Charbuský, Martin Šmíd .....	14
LE LEXIQUE OENOLOGIQUE DANS LE COURS DE FRANÇAIS	
Júlia Bubáková .....	22
EL VINO Y LA BORRACHERA: CONTRIBUCION GITANA AL LEXICO DE LAS LENGUAS ROMANICAS	
Zuzana Čengerová .....	30
"GOET LANT ES BRABANT, DAT ES WAER..." L'HISTOIRE DE LA VITICULTURE AUX PAYS-BAS MEDIEVAUX D'APRES QUELQUES TEMOIGNAGES LITTERAIRES	
Wilken Engelbrecht .....	34
MARKETING VÍNA_AKO SÚČASŤ VYSOKOŠKOLSKÉHO VZDELÁVANIA	
Peter Filo, Júlia Lipianska .....	45
VÍNO, MLÉKO A MED. PŘÍSPĚVEK K DIALOGU KŘESŤANSTVÍ A ISLÁMU	
Jaroslav Franc .....	50
VÍNO AKO VYVOLÁVAČ EUSTRESU A KREATIVITY	
Adriana Grenčíková, Eva Vlková .....	57
VÍNO A DANĚ	
Marie Emilie Grossová .....	61
KVALITA VÍNA Z POHLEDU CHEMIKA A SOMMELIERA	
Juraj Harmatha .....	69
VÍNO V BIBLI	
Petr Chalupa .....	76
MARKETINGOVÝ MANAGEMENT ZNAČEK VÍNA	
Miloslava Chovancová .....	84
A PROPOS DE LA TOPONYMIE EN TCHÈQUE ET EN FRANÇAIS	
Slavomíra Ježková .....	89
LES VIGNOBLES QUÉBÉCOIS	
Jaromír Kadlec .....	95
VÍNO, KTERÉ SE ZDE RODÍ, JE TRPKÉ ...	
Jaroslava Kašparová .....	100
SLOVOTVORNÉ MOŽNOSTI KOREŇOVÝCH MORFÉM „-VÍN-“/“-VIN-“ A „-WEIN-“ V NEMČINE A SLOVENČINE	
Iveta Kontríková .....	112
VÍNO VE VIRTUÁLNÍM SVĚTĚ SECOND LIFE	
Jaroslava Kubátová .....	129
COLETTE : LES VRILLES DE LA VIGNE	
Květuše Kunešová .....	137
WINO_W WYBRANYCH CYTATACH Z POLSKIEJ_LITERATURY PIĘKNEJ (BACHICZNEJ)	
Tadeusz Leczykiewicz .....	143
CESTY K ROZVOJI – OD VÍNA KE SPOLUPRÁCI	
Jiří Lešingr .....	150
SYLVANER, TRAMINER, RIESLING : ÉTUDE ÉTYMOLOGIQUE DES TROIS EMPRUNTS À L'ALLEMAND	
Zuzana Navrátilová .....	159

VÍNO V RENESANČNÍ FILOSOFII	
Tomáš Nejeschleba .....	169
LIDÉ, PRÁCE, VINNÁ RÉVA, VÍNO	
Jaromír Novák .....	175
L'AMOUR ET LE VIN DANS LA CHANSON MEDIEVALE FRANÇAISE ; <i>LE</i> <i>MANUSCRIT DE BAYEUX</i>	
Miroslava Novotná .....	179
SLOVNÍ ZÁSoba V MLUVĚ MORAVSKÝCH VINAŘŮ	
Svatopluk Pastyřík .....	184
LA VIE A LA COULEUR DU VIN	
Zdeňka Schejbalová .....	188
Z DĚJIN ČESKÉHO VINIČNÍHO PRÁVA	
Karel Schelle .....	194
SACRUM ET PROFANUM V MORAVSKÝCH LIDOVÝCH PÍSNÍCH O VÍNĚ	
Marie Sobotková - Jiří Fiala .....	197
L'ÂME DU VIN CHEZ BAUDELAIRE	
Vendula Sochorcová .....	215
ALGUNAS PARTICULARIDADES DEL LENGUAJE PUBLICITARIO EN LOS ANUNCIOS DE VINO	
Petr Stehlík .....	222
LA MÉMOIRE ET L'ESPRIT DU VIN	
Jitka Uvírová .....	228
VÍNO, INOVACE, VERTIKÁLNÍ MOBILITA	
Radim Valenčík .....	235
FANTASIA E RISO CONTRA A INFORMAÇÃO DA ALTERIDADE: DUAS FUNÇÕES DIFERENTES DO VINHO NA LITERATURA BRASILEIRA	
Vlastimil Váně .....	240
POZNÁMKY K HISTORII VÍNA	
Renata Veselá .....	246
VÍNO V DOBÁCH EKONOMICKÉ A FINANČNÍ KRIZE	
Petr Wawrosz .....	251

**Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci**  
**Katedra romanistiky FF UP v Olomouci**  
ve spolupráci s dalšími akademickými pracovišti (Katedra aplikované  
ekonomie, Katedra dějin umění, Katedra bohemistiky, Katedra anglistiky  
FF UP, Ústav lékařské chemie a biochemie LF UP)  
a za podpory Asociace Gallica

pod záštitou

Rektora Univerzity Palackého prof. RNDr. Lubomíra Dvořáka, CSc. a  
Ředitele Okresní hospodářské komory v Olomouci ing. Jaroslava Havelky

*Mezinárodní interdisciplinární konference*  
**VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN**

Olomouc 23. – 24.4.2009

**Editor:**

Doc. Ing. Jaroslava Kubátová, Ph.D.  
PhDr. Jitka Uvírová, Ph.D.

**Recenzenti:**

doc. Ing. Miloslava Chovancová CSc.  
prof. PhDr. Jiří Šrámek, CSc.

**Technická spolupráce:**

Bc. Lenka Kučerová

**Vydala:**

**Lešingrová Romana**  
Uherské Hradiště 2009  
1. vydání

ISBN 978-80-87273-01-2