



# **Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci**

**Katedra romanistiky a Katedra aplikované ekonomie FF UP  
v Olomouci**

pod záštitou

Děkana Filozofické fakulty doc. PhDr. Jiřího Lacha, Ph.D., M.A.  
a ředitele Českého rozhlasu Olomouc Mgr. Pavla Hekely

## **Víno jako multikulturní fenomén**

**Publikace vzešla z tematické mezinárodní interdisciplinární  
konference v Olomouci 22.–23. dubna 2010**

**Editorky:**

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

**PhDr. Jitka Uvírová, Ph.D.**

Recenzenti: Doc. Ing. Miloslava Chovancová, CSc.; Ing. Jiří Klvač, CSc.

Technická spolupráce: Mgr. Lucie Laníková

Mediální partneři, partneři, sponzoři:



LESAFFRE ČESKO



**Univerzita Palackého v Olomouci**

## **Víno jako multikulturní fenomén**

**Sborník příspěvků z mezinárodní vědecké konference**

**Motto:**

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

Jacques Bénigne Bossuet

*Boire du vin, c'est boire du génie.*

Charles Baudelaire

## VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN 2010

Katedra romanistiky a Katedra aplikované ekonomie FF UP uspořádaly ve dnech 22.-23. dubna 2010 druhý ročník mezinárodní interdisciplinární konference *Víno jako multikulturní fenomén*. Záštitu nad konferencí přijali letos děkan FF UP doc. PhDr. Jiří Lach, Ph.D., M.A. a ředitel Českého rozhlasu Olomouc, Mgr. Pavel Hekela.

Slavnostní atmosféru při zahájení konference v Kapli Božího těla UCUP - Konviktu umocnilo stejně jako loni vystoupení *Ansembly Serpens cantat* pod vedením Mgr. Alice Kučerové z Katedry muzikologie – soubor provedl duety z děl barokních mistrů.

Zahajovací plenární přednášku proslovil ředitel Českého rozhlasu a stanice Vltava, skladatel, hudební publicista, spisovatel, milovník a znalec hudby a vína Lukáš Hurník. Názorně představil brilantní paralelu melodie, rytmu, harmonie a dynamiky hudby a vína.

V průběhu dvou konferenčních dnů zaznělo 26 příspěvků v češtině, slovenštině, polštině, francouzštině a portugalštině. Tematický rozsah příspěvků byl opět až překvapivě bohatý – přednášející představili oblast historie, teologie, ekonomie, lingvistiky, literatury, hudby (varhanářství), genetiky (hledání příbuznosti u révy vinné a u lidí), práva, enologie (sem byla nově zahrnuta kromě tradičních evropských vinařských regionů i Čína) a virtuálních sociálních sítí. S velkým ohlasem se setkaly příspěvky „odlehčené“ a zároveň vědecky fundované – např. *Vliv vinných sudů na vznik infinitesimálního počtu* - které znamenitě naladily posluchače na večerní praktickou část konference – řízenou degustaci francouzských vín z regionů Alsaska, Burgundska, Jury, Loiry a horní a dolní Rhône. Ochutnali jsme také francouzské a italské sýry a čínská „vína“.

Společenskou část konference ozdobila svým vystoupením *Kapela 3+1 docenti* z PřF UP.

Naše díky patří sponzorům a mediálním partnerům, kteří přispěli značnou měrou ke zdárnému průběhu akce. Nelze opomenout ani sympatické aktivní nasazení studentského „konferenčního“ týmu z obou pořádajících kateder.

Ohlasy na letošní ročník „Vína“ napovídají, že organizátory zřejmě nemine v příštím roce na jaře příprava dalšího ročníku. Do budoucna se zřetelně rýsuje rozšíření programu o samostatnou odbornou sekci enologie. Na shledanou v Olomouci v dubnu 2011...

*Jitka Uvírová.*  
Katedra romanistiky FF UP

# SENZORICKÉ HODNOCENÍ VÍN

Pavla Burešová

**Abstrakt:** Příspěvek s názvem *Senzorické hodnocení vín* je zaměřen na význam *senzorických ukazatelů uplatňovaných při analýze vín*. Cílem příspěvku je představit metody používané při *smyslovém posuzování vín z pohledu certifikovaného hodnotitele*. Analýza VACH (*vzhled, aroma, chuť*) dovede odhalit i *drobné nuance v kvalitě*. Dále jsou zde uvedeny *nejčastější nedostatky, se kterými se spotřebitel může setkat*. Součástí textu jsou *odborné degustační listy podle OIV<sup>1</sup>, které mohou být inspirací pro správné hodnocení vín*.

**Klíčová slova:** *aroma, bodovací systém, chemická analýza, chuť, sensorické hodnocení, styl vína, vzhled*

## Úvod

V posledních desetiletích hodně vzrostl obchod s vínem a umožňuje nám nakoupit a ochutnat rozmanité druhy vín ze vzdálených, známých i méně známých vinařských oblastí – různých stylů, zároveň však v rozdílné kvalitě. Posuzování vína slouží k tomu, abychom si vytvořili představu o kvalitě, ale hlavně o jeho složení, možném potenciálu a závadách. Cílem hodnocení je víno popsat s ohledem na srovnání standardů, které se vztahují k vlastnostem posuzovaného stylu a vzájemný souladu jednotlivých složek nápoje.

Důvodů k ochutnání vína může být více – např. *privátní, či firemní oslava, pohoštění svých přátel nebo běžný nákup vína*. K tomu, abychom mohli co nejefektivněji zhodnotit vložené prostředky do vína, je potřeba umět analyzovat, vyhodnotit a vyjádřit jednotlivé vlastnosti a nuance. V praxi se používají dva způsoby hodnocení: *chemické a sensorické*. Chemické (objektivní) hodnocení se provádí v *chemických laboratořích, které jsou dnes dostupné i malým vinařům*. Sensorická analýza je důležitá pro zjištění výsledného charakteru vína v závislosti na *terroir*. Pouze smyslové hodnocení dovede odhalit to, zda jsou v souladu (*harmonii*) všechny jeho složky, ale také může zjistit výskyt vad, či negativních jevů ve vzhledu, vůni i chuti.

## Chemická analýza vína

Chemická analýza má za cíl informovat o složení vína v rámci stanovených norem. Kromě kontrolování kvality monitoruje také průběh technologického procesu v jednotlivých fázích fermentace, tvorby i zrání vína.

Rékové víno je utvořeno z *těkavých a netěkavých látek*. Mezi *těkavé látky* patří: voda, alkoholy, *těkavé kyseliny a buketní látky*. *Netěkavé látky* vytvářející celkový extrakt vína představují *cukry a ostatní necukerné podíly – necukerný extrakt*. Ten tvoří *spalitelný podíl (kyseliny, třísloviny, bílkoviny, pektiny, tuky, enzymy, vitamíny a barevné látky)*. *Nespalitelným podílem je popel – minerální látky*.<sup>2</sup> V dlouholeté tradici výroby má zvláštní postavení *sensorické hodnocení, které je víceméně subjektivní*.

## Senzorické hodnocení vína

Senzorické posouzení (*ochutnání*) odhalí *vyváženost vůní i chuti vína a případně může upozornit na nedokonalosti v kvalitě*. Při technologickém zpracování probíhá *první ochutnání a obvykle ho provádí enolog<sup>3</sup> ve svém vinařství*. Vína jsou dále *hodnocena úřední degustační*

<sup>1</sup> Mezinárodní organizace pro révu a víno se sídlem v Paříži

<sup>2</sup> MALÍK, F. *Ze života vína*, s. 138, [3]

<sup>3</sup> Odborník na technologii výroby vína

komisí, kterou tvoří vybraní certifikovaní hodnotitelé.<sup>4</sup> Vzhledem k subjektivnímu vnímání kvalitativních atributů hodnotí obvykle pět a někdy až devět hodnotitelů vín. Z jednotlivých posudků se pak získává objektivní závěr k hodnoceným vzorkům vín.

Senzorická analýza je velmi náročný a zodpovědný úkon, zahrnující zhodnocení vína všemi smyslovými orgány. Neškolený a nezkušený konzument hodnotí víno instinktivně a vychází převážně ze zvyku a obliby. Zkušený posuzovatel je vybaven teoretickými vědomostmi, ale především schopností rozlišovat základní kvalitativní atributy vizuální, aromatické i chuťové. Dokáže analyzovat příčiny změn (nezřídka i vad), pojmenovat je, vyhodnotit a případně určit, jak jim předcházet.

Smyslové hodnocení používané při výrobě vín, na tuzemských a zahraničních vinařských soutěžích má dlouhou tradici, po kterou se vyvíjí jak analytické metody, tak také způsoby provádění. Římané pro svá hodnocení používali zkratku COS (color, odor, sapor). V češtině můžeme nazvat degustační umění VACH: V – vzhled, A – aromatické vlastnosti, CH – chuť. Tyto atributy nám pomohou analyzovat víno s cílem určit a definovat jeho charakter:

- vzhled (čirost, čistota, barva, viskozita, jiskra – zářivost, perlivost)
- aroma (kvalita a intenzita, popis vůně, rozpoznání – vyjádření)
- chuť (obsah cukru, kyselin, alkoholu, tříslovin, vyžralost, stáří, skutečná chuť, dotykové vjemy, dochuť, aroma v ústech).

### **Vzhled vína – vizuální aspekt**

Okem pozorujeme obraz, který víno vytváří. Jde o první kontakt s vínem, který zkušenému konzumentovi mnoho napoví. Pomocí působení světelných paprsků můžeme hodnotit vizuální projevy a odchylky. Po nalití malého množství vína a zakroužením sklenicí pozorujeme čirost, barvu, čistotu, viskozitu a perlení.

Hodnotíme čirý, jiskrný vzhled, který dnešní spotřebitel vyhledává, nebo vzhled opalizující – lehce zakalený, jenž může být projevem starších vín, případně jej způsobují mikroby.

Barva vína je ovlivněna mnoha faktory: výrobní technologií, zralostí hroznů a vína, produkcí, územím, ale i typem vína.

Po opakovaném zakroužení sklenicí, podle kresby na stěnách sklenice, tzv. „slz“, nebo „chrámových oken“, můžeme poznat, zda jde o víno spíše slabé, nebo silnější, mnoho slz svědčí o vysokém obsahu glycerolu a plnosti vína (mluvíme o viskozitě). Zrakem můžeme pozorovat zbarvení – od svěžích lehce nazelenalých odstínů mladého bílého vína, do těžkého, sytého zlatého zbarvení u zralého sladkého vína, např. teplého jantaru sherry. U červených vín se nabízí škála od mladých uzavřených vín inkoustových barev, vín s nafialovělými odstíny, přes rubínové a teplé granátové tóny, až po cihlové zralé tóny vín bordeauxského typu. Zbarvení vína na okraji sklenice prozrazuje stáří. Stříbrná až nazelenalá barva označuje mladé bílé víno, zlatý okraj signalizuje vyžralé, starší víno. U červených vín je okraj sklenice zbarven do rubínové až purpurové barvy, čím je však starší, tím se více zbarvuje do cihlové. Světle oranžové tóny mohou označovat i špatné změny v kondici vína.

### **Aroma – vůně vína**

Čich byl pro člověka historicky rozhodujícím spolu s pamětí. Jen ten, kdo si zapamatoval podle vůně jídla, která byla chutná, a nápoj který byl zdraví prospěšný, mohl se vyvarovat nevolnosti, nebo nemoci. Čichová sliznice lidského nosu obsahuje asi 5 milionů

---

<sup>4</sup> Hodnotitelé obdrží pověření pro hodnocení pod úředním státním číslem na základě vykonání náročné hodnotitelské zkoušky

čichových buněk.<sup>5</sup> Časový vjem vzniká při nasávání – vdechování aromatických látek do nosu, kde jsou pomocí receptorů vyhodnoceny.<sup>6</sup> Steidl dále uvádí, že jde o množství 1/1 000 000 000 gramu. Intenzitu vjemu můžeme zvýšit opakovaným nadechnutím. Vůně je jedna z nejdůležitějších vlastností určující kvalitu vína, protože spojení aromatických látek ve smyslu čichového vjemu vede konzumenta k přijetí, nebo k odmítnutí nápoje. Je prokázáno, že existují tisíce vůní. Stovky jich umíme správně pojmenovat a poté si je zapamatovat ve spojení s určitým vínem.

Rozlišujeme tři druhy aroma:

- Primární aroma pochází z hroznů a moštu. Každá odrůda má charakteristické složení a poměr aromatických složek. Ty se nacházejí pod povrchem slupky hroznů a jejich tvorba závisí na teplotě, zrání hroznů a také na kvalitě. Nejvíce aromatických látek dosahují správně vyzrálé hrozny.
- Sekundární aroma vzniká při technologickém procesu zpracování hroznů, fermentace moštu – provázání se složkami primárního aroma. Má nejdůležitější zastoupení v celkovém buketu vína. Tyto látky jsou velmi těkavé a při kvašení za vyšších teplot jich velká část unikne. Značnou část tvoří vyšší alkoholy (izobutanol, izoamylalkohol, n-hexylalkohol, izooktanol, geraniol, aj.), těkavé kyseliny (kyselina octová, kyselina mravenčí, kyselina propionová), karbonylové sloučeniny (formaldehyd, acetyldehyd, aceton, diacetyl, vanilin aj.), estery (octan metylnatý, octan etylnatý, mravenčan metylnatý aj.), acetáty apod.<sup>7</sup>
- Terciální aroma je výsledkem biochemických reakcí primárních a sekundárních vůní. Vytváří se při dlouhodobém vyzrání vína a pak je nazýváno buketem.

Odborný hodnotitel hodnotí intenzitu, čistotu, jakost a harmonii vína. Po zakroužení sklenicí nasaje do nosu primární aroma. Po druhém zakroužení, vloží nos do sklenice a zhluboka se nadechne. Proces je nutno opakovat asi po dvou minutách. Nervová zakončení jsou jako malé plamínky, které jsou nenápadné, ale rozpínavé. Molekuly arómat, které nadechneme při čichnutí, jsou rozptýlené ve vzduchu a ovlivňují nás také v chuti, i když to nejsou chuťové vlastnosti, ale silné působení aromatických látek.

### Co cítíme ve vínech

*Květinové aroma:* nachází se převážně v mladých bílých vínech. Například Ryzlink rýnský má v mládí vůně broskvových květů a kvetoucí lípy. Heřmánek a květy letní louky jsou charakteristické pro burgundská bílá vína. V sauvignonech je cítit květ hluchavky, kvetoucí bez. Fialka a růže je charakteristická pro Tramín červený. Fialky s orchidejemi najdeme ve velkých vínech z Bordeaux.

*Kořeněné aroma:* anýz, zázvor, lékořice, vavřín, pepř, levandule jsou vůně charakteristické pro velká červená vína a zralé Chardonnay. Pro Veltlínské zelené jsou typické tóny zeleného pepře – zejména pro vína z Rakouska.

*Kvasné aroma:* kvasnice, těsto, máslo, jogurt, kyselé mléko nebo kyselý drops je znakem mladých bílých vín. Toto aroma vyprchá po několika měsících.

*Dřevěné aroma:* dřevo, vanilka je typické pro vína zrající v dubových sudech (barriques). Další vůně projevující se hlavně u červených a velkých vín je cedr, tužka, cigaretová krabička, santalové dřevo.

*Ovocité aroma:* přirozeně ovocitá vína v nose připomínají maliny, jahody, ostružiny, rybíz, angrešt, ananas, švestky, mango, limety, grep, banán, jablko, hrušku. U většiny bílých

<sup>5</sup> STEIDL, R. *Sklepní hospodářství*, s. 145, [5]

<sup>6</sup> BURESOVÁ, P. *Czech Hospitality and Tourism Papers*, 10/2009, VŠH, ISSN 1801-1535, s. 83, [2]

<sup>7</sup> STÁVEK, J. *Vinařský obzor*, [4]

vín cítíme citrusové vůně – Vlašský ryzlink, Veltlínské zelené, Muškát, Tramín. U sauvignonů je typický angrešt. U velkých Chardonnay a zejména Chablis cítíme meruňku, broskev, mandle, sušené ovoce, máslo a lískové oříšky.

*Rostlinné aroma:* břečtan, byliny, seno, chřest, feferonky, máta peprná, kapradí, zelí, cibule, křen. Příliš travnatá vůně je odrazem nedozrálých hroznů. Také vůně česneku, zelí a cibule by neměla ve vínech převládat. Výjimkou je chřest a posekaná tráva (na kvetoucí letní louce) projevující se v sauvignonech. Feferonka se vyskytuje ve vůni mladých (červených) Bordeaux.

*Pražené aroma:* připomínají červená vína vyzrávajících v dřevěných sudech a někdy u odrůd burgundských, Chardonnay a také v Champagne. Jsou to vůně topinky, toastu, kávy, tabáku, čokolády, pazourku.

*Vonné aroma:* pryskyřice, terpentýn, petrolej, vosk, dehet, vanilka jsou vůně, které vznikají zráním v soudcích. Medové vůně jsou vlastní pro drahá, sladká vína typu eiswein – ledová vína, slámová vína a Sauterny. Jsou to vůně typické pro vína napadená plísní *Botrytis cinerea*. K nim se často přidává petrolejové aroma typické pro německé a alsaské ryzlinky.

*Živočišné aroma:* kožešina, kůže, pižmo, zvěřina, maso, mokřý pes. Kočičí moč je charakteristická vůně pro nevyzrálý Sauvignon Blanc, vůně masa, kůže a zvěřiny mají zejména zralá červená vína.

*Chemické aroma:* jedná se o umělé vůně, které nesmějí převládat a vyčnívat. Aceton, alkohol, síra, chlór, ředidlo, jód apod.

Ve výčtu jednotlivých aroma by bylo možno dále pokračovat, ale uvedené vlastnosti postačí k tomu, abychom rozeznali, vyhodnotili a správně pojmenovali jednotlivé vůně, popř. vlastnosti vín. Začínající degustátor by měl postupovat od mladých, jednoduchých vín, která jsou charakteristická primárními vůněmi. Vhodné je také čas od času navštívit odborníky a konzultovat své zkušenosti – nebát se o víně hovořit a ověřit si své poznatky. Postupem času se propracovává k novým stylům vín a teprve po letech umí odhalit kouzlo velkých, vzácných, starších vín. Jen znalec umí nalézt a ocenit hodnotu velkého vína.

## Chuť vína

Jak již bylo zmíněno v souvislosti s vůněmi, po přičichnutí nespěcháme, až po odeznění vůně přistupujeme k ochutnání. Ve srovnání s tisícem vůní jsou chuťové zóny pouze čtyři. Sladké (na špičce jazyka), kyselé (na okrajích jazyka), hořké (na zadní polovině jazyka) a slané (na přední polovině jazyka). Kromě toho vnímáme chuťové zpětné vazby související s vůněmi. Vůně a chuť mohou působit současně – při polknutí doušku vína se v měkkém patře otvírá přepážka mezi nosem a hrtanem a nastává dojem nasátého aroma, které si uvědomujeme v chuti. V ústech pozorujeme kromě chuti také hmatový smysl, projevující se u tříslovin, které stahují jazyk. U šumivých vín pocítíme šimrání bublinek na patře. Přírodně sladká vína se projeví na jazyku olejnatou viskozitou.

V chuti vína se hodnotí intenzita, čistota, harmonie a perzistence.<sup>8</sup> Při ochutnávání je nutno nabrat malý doušek do úst, vtáhnout vzduch přes víno, což někdy může vyznívat jako kloktavý zvuk. Teprve po polknutí malého množství vína hodnotíme celkový dojem vyvolaným komplexním působením jednotlivých látek včetně závěrečné perzistence (dochuti), kterou v ústech pocítíme.

V souvislosti s chutí vína hovoříme v zásadě o čtyřech základních faktorech: kyselosti, ovocitosti, tříslovinách – taninech a alkoholu. Kyselost je základní vlastností bílých vín a souvisí s podnebím, odrůdou a polohou vinic. Šťavnaté kyselinky jsou znakem vín severních oblastí, kam se řadí i Čechy a Morava. Kyseliny mohou být obsaženy i v červených vínech,

<sup>8</sup> Perzistence znamená délka trvání vjemu – pocitu chuti po polknutí vína na patře



ale nesmí jich být mnoho, aby se správně doplnily s taniny. Ovocitost je vlastností, která dělá vína celistvá ve struktuře a v osobitosti charakteru. Pokud řekneme o víně, že je ovocné, nemyslíme tím sladké. Například známá odrůda Chardonnay, vykazující převážně tóny citrusového až exotického ovoce, může být (díky technologii výroby) víno suché, protože cukr byl v průběhu fermentace prokvašen na alkohol. Polyfenoly jsou často zahrnovány pod společné označení třísloviny a barviva a jsou nezbytnou součástí červených vín.<sup>9</sup> Uvolňují se ze slupek modrých hroznů a také z dubových sudů, které se často ke zrání vín používají. Obsah alkoholu musí být v rovnováze s obsahem ovocitosti, kyselin, taninů a celkové struktury, aby vytvářel pocit zaoblenosti a harmonie.

### Negativní projevy vína

Jedním z nepříjemných aspektů, které se vyskytují u vín uzavřených korkem je *korková příchut'*. Hlavní příčinou je TCA (trichloroanizol), který zapříčiňuje zatuchlý zápach různé intenzity ve vůni (podle velikosti napadení) – intenzita stoupá s působením vzduchu. Víno s delší dobou otevření bude chutnat stále odpudivěji. Další nepříjemnost přináší *zoctovatělé víno*, které má velký obsah těkavých kyselin, zejména kyseliny octové (je cítit po banánu, odlakovači na nehty, hruškové kapce). Víno není zdraví škodlivé, ale nechutné. *Zoxidované víno* je tzv. za vrcholem, což může být způsobeno nevhodným skladováním apod. Vůně je silně zvětralá po sherry a Madeiře, vada se projevuje i v chuti – je přestárlé, což se projevuje i v barvě (oranžově nahnědlá). Červené víno je ostře vonící, a má nahnědlou barvu. U mladých vín se nejčastěji setkáváme s tzv. *přesířeným vínem*, což se projeví při nadměrném použití konzervačního a dezinfekčního oxidu siřičitého. Tomu lze u vína zabránit přelitím do karafy, nebo včasným otevřením lahve – vada se po tzv. vydechnutí (mírném provzdušnění) vytratí.

### Popis vína

O víně hovoříme vždy s rozvahou – mnohdy méně znamená více. Nejjednodušší popisy vín jsou: víno bílé, růžové nebo červené. Dále můžeme rozpoznat, zda je víno čiré, nebo zakalené, jiskrné, bez jiskry, bledé, nebo má vysokou barvu. Ve vůni je příjemné, nebo naopak. V chuti je sladké, kyselé, trpké. Toto rozřídění nikdy nevyhovuje dvěma stejným vínům. Zkušený posuzovatel je způsobilý víno dále definovat:

- má málo kyselin – je ploché, neboli prázdné;
- má neharmonické uspořádání jednotlivých chutí – víno je nervní;
- některá přírodně sladká vína svou viskozitou cítíme na jazyku jako olej – víno je olejnaté;
- víno chutná jako voda – je vodnaté;
- alkohol nás pálí na jazyku – víno je ohnivé.

Abychom mohli o víně hovořit, je nezbytné věnovat určitou dobu podrobnému teoretickému zkoumání, absolvování několika řízených degustací s odborníkem a poté prakticky ochutnávat, analyzovat, vyhodnotit a verbálně zdůvodnit a popsat jednotlivé atributy, které byly odhaleny našimi smysly. Pojmenovat jednotlivé vůně je velmi složité a subjektivní.<sup>10</sup> Verbální hodnocení vína vytváří relativní obraz o kvalitě, ale bodové systémy umožňují číselné vyjádření kvality, které se velmi dobře uplatňují na vinařských soutěžích.

<sup>9</sup> STEIDL, R. *Sklepní hospodářství*, NSV 2002, s. 40 [5]

<sup>10</sup> BUREŠOVÁ, P. *Sommelier v současné české gastronomii*, VŠH 2007 [1]

## Bodovací systémy hodnocení vína

K číselnému hodnocení kvality vín slouží různé bodové systémy, které umožňují poměrně přesně určit kvalitu posuzovaných vín. U nás se po dlouhou dobu používalo dvacetibodové hodnocení, které mělo nepřesné rozlišení a přes zvyklosti malých vinařů a místních vinařských spolků se nyní téměř nevyužívá. Jiné dvacetibodové hodnocení využívá prestižní soutěž v časopisu Decanter, při kterém jsou body spojeny se slovním vyjádřením. V současné době se nejvíce využívá dvou hodnocení, a to systému pomocí udělování trestných bodů – pojmenován podle autora Vedela. Nejpreferovanějším na všech světových soutěžích je stobodový systém. Kromě uvedených postupů hodnocení vína existují také další metody. Někteří degustátoři hodnotí zjednodušeně pomocí udělování hvězdiček od nejhoršího \* po nejkvalitnější \*\*\*\*\*.

Před hodnocením vín by měl být podáván zkušební vzorek, který se nazývá nultým vzorkem a slouží ke sjednocení a nastavení základních hodnotících kritérií. Hodnocení nultého vzorku vychází z hlasování všech hodnotitelů o každém jednotlivém číselném vyjádření (viz. tabulka 1 a 2). Na soutěžích obvykle probíhá „*hodnocení naslepo*“, při kterém jsou lahve zahaleny do neprůhledného obalu a označeny číslem. Důvodem je zachování objektivitu tak, aby hodnotitelé zachovali objektivitu a nepreferovali oblíbené a známé vinařskými domy. *Horizontální degustace* zahrnuje vína ze stejného ročníku např. hodnocení odrůdy případně cuvée<sup>11</sup> - z určených regionů (Tramíny z Čech nebo Cavy – šumivá vína ze Španělska, nebo také mladé suché Ryzlinky vlašské – ročník 2009). Lidé jsou vybaveni rozdílnou škálou prahové vnímavosti. V sensorickém hodnocení jde vždy o subjektivní závěry, a proto jen zřídka dochází k 100% shodě. Jako příklady jsou zde uvedeny nejčastěji používané metody hodnocení vín. Jednotlivé tabulky, zejména stobodového hodnocení, jsou odlišné v závislosti na stylu vín – pro tichá a šumivá vína.

Tab. 1 Vedelův hodnotící systém – uděleno 14 trestných bodů

Hodnotící list								
Vlastností vína	0	1	2	4	Poznámka Degustátora	Číslo Kolonky	Koeficient násobení	Výsledky
Vzhled		X				1	X 1	1
Vůně a intenzita	X					0	X 0	0
Kvalita		X				1	X 2	2
Chut' - intenzita		X				1	X 2	2
Kvalita			X			2	X 3	6
Harmonie		X				1	X 3	3
Celkem								14

Zdroj: Malík, F.: Ze života vína, Pardubice 2003, str. 146

Jak vyplývá z hodnot, které slouží k vyjádření kvality vína, chybí zde záměrně hodnota 3, což se může jevit jako nevýhodné, ale na druhé straně je hodnocení objektivnější, zabraňuje průměrnosti a uchylování se ke středním hodnotám. Druhá tabulka zobrazuje stobodové hodnocení a jde o obrácené hodnoty, tedy víno se 100 – 92 (někdy 86 bodů) je excelentní, stříbrná medaile je udělena 85 – 76 bodů. Na světových soutěžích zadává

<sup>11</sup> Víno vyrobené z několika odrůd

hodnotitel body do tabulky v počítači, nezdržuje se součty bodů a vedoucí komise má ihned výsledky od svých kolegů.

Tab. 2 Stobodový hodnotící list

Hodnotící list							TICHÁ VÍNA
Hodnotitel č.:		Vzorek č.:			Podpis hodnotitele		
Komise č.:		Kategorie:			Podpis předsedy		
	Tichá vína	Excelentní	Velmi dobrý	Dobry	Vyhovující	Nedostatečný	Poznámky
<b>VZHLED</b>	Čírost	5	4	3	2	1	
	Vzhled	10	8	6	4	2	
<b>VŮNĚ</b>	Čistota	6	5	4	3	2	
	Pozitivní intenzita	8	7	6	4	2	
	Kvalita	16	14	12	10	8	
<b>CHUŤ</b>	Čistota	6	5	4	3	2	
	Pozitivní intenzita	8	7	6	4	2	
	Kvalita	22	19	16	13	10	
	Harmonická perzistence	8	7	6	5	4	
	Celkový dojem	11	10	9	8	7	
Celkem							
Eliminováno	kvůli závažným defektům	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Zdroj: vlastní zpracování podle OIV (Mezinárodní organizace pro révu a víno se sídlem v Paříži)

### Co ještě doprovází hodnocení vína

Degustaci vín je nutno realizovat v klidném, světlém prostředí bez rušivých aspektů. Nepostradatelnou podmínkou je absence vůní a pachů,<sup>12</sup> na stoly je vhodné používat bílé ubrusy, nebo podložky. Červená vína se hodnotí nad plamenem svíčky. Hodnocená vína musí být připravena v teplotě odpovídající jednotlivým stylům vín. Dalším prvkem ovlivňujícím kvalitu vína je jeho poslední obal – sklenice, která je určena pro podávání a konzumaci. Sklenice vytváří jedinečný obraz nápoje, je výrazem kultury a gurmánství. Rozhodujícím parametrem pro výraz nápoje je čistota, čírost, tvar kalichu, výška sklenice, uchopovací zóna (nožka), pitná zóna, silueta, obsah, lehkost, kvalita a složení materiálu. Jednotlivá vína vyžadují v závislosti na svých vlastnostech různé druhy a tvary sklenic. Při kvalitním složení skla a dostatečném objemu se uvolňuje více aroma, což je rozhodující pro starší vína.

### Závěr

Cílem sensorického hodnocení vín je objevení mnoha příjemných vlastností, ale slouží také k tomu, aby se spotřebitelé nesetkali při nákupu s nekvalitními víny. Úkolem nejen každého hodnotitele, ale i vinaře je neustále konfrontovat své výsledky a závěry smyslových hodnocení směrem k objektivitě. Spotřebitel – obdivovatel vína díky správným postupům může posoudit, vybrat a nakoupit tak, aby jeho investici do vína předčil, nebo alespoň vyrovnal příjemný gurmánský zážitek. V krátkém příspěvku byly nastíněny postupy sensorického hodnocení vín, které byly doplněny profesionály využívanými tabulkovými

<sup>12</sup> Profesionální degustátor se vyhýbá (před posuzováním vín) konzumaci ostrých pokrmů, cigaret, použití parfému a kolínských vod

hodnotícími systémy. Závěry vycházejí z uvedených literárních zdrojů, ale hlavním zdrojem je dlouholetá osobní zkušenost aktivní hodnotitelky vín.

### **Literatura**

- [1] BUREŠOVÁ, P. *Sommelier v současné české gastronomii*, 2007, VŠH Praha, ISBN 978-80-86578-72-9
- [2] BUREŠOVÁ, P. *Czech Hospitality and Tourism Papers*, 10/2009, VŠH, ISSN 1801-1535
- [3] GASNIER, V. *Jak vybírat víno*, Czech Edition, 2007, ISBN 978-80-242-1974-5
- [4] MALÍK, F. *Ze života vína*, Pardubice, 2003, ISBN 86-282-27-9
- [5] STÁVEK, J. *Vinařský obzor 01*, Aromatické látky ve víně, ISSN 1212-7884
- [6] STEIDL, R. *Sklepní hospodářství*, NSV 2002, ISBN 80-903201-0-4

### ***Sensory Wine Assessment***

***Annotation:** The article "Sensory Wine Assessment" focuses on importance of sensory indicators that are asserted in the process of wine assessment. The goal of this article is to introduce the methods of sensory wine assessment implemented by a certified specialist. The VACH analysis (abbr. from the Czech words for appearance, aroma, palate) can help us distinguish the least details of wine quality. There are mentioned the most frequent defects which the consumer can meet with. The OIV professional degustation charts are a part of this article. They can be an inspiration for professional assessment.*

***Key words:** aroma, assessment system, chemical analysis, palate, sensory evaluation, wine style, appearance*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Pavla Burešová, Ing.**

**Vysoká škola hotelová v Praze, Svědnická 506, 181 00 Praha – Troja,**

**e-mail: [buressova@vsh.cz](mailto:buressova@vsh.cz)**

# „MATER SEMPER CERTA EST“ NEPLATÍ ANEB HLEDÁNÍ PŘÍBUZNOSTI U RÉVY (A U LIDÍ)

Jiří Drábek

**Abstrakt:** Právní princip „*Pater incertus, mater semper certa est*“ - „Otec je nejistý, matka je vždy jistá“ měl ve starém Římě nevyvratitelnou povahu. Jak toto tvrzení obstálo v souboji s časem?

Ukazuje se, že matka nemusí být jistá ani u člověka rozumného ani u révy vinné. U člověka dochází ke zpochybnění tvrzení vzácnými biologickými odchylkami embryonálního vývoje a následkem rozvoje speciálních lékařských technik, u révy z důvodů záměny rodičů při šlechtění či při odrůdové dokumentaci.

V příspěvku jsou popsány příčiny zpochybnění mateřství, dokumentované na zajímavých případech.

**Klíčová slova:** mateřství, otcovství, rodičovství, příbuznost, DNA profilování, in vitro fertilizace, vegetativní rozmnožování, chimérismus, babybox

## Úvod

Julius Paulus Prudentissimus, římský právník a prefekt za císaře Alexandra Severa ve 2. až 3. století n. l. prosazoval právní princip *Pater incertus, mater semper certa est*, poukazující na nejistotu zploditele ve srovnání s biologickou jistotou těhotenství a porodu ve sporech o rodičovství dítěte. Toto pravidlo bylo axiomatické, *praesumptio iuris et de iure*.

Kdy však bylo prvně porušeno? Nebylo to při záměně novorozenců Jany a Jaroslava Čermákových a Jaroslavy Trojanové a Libora Brožy v Třebíči, ani při předchozím podobném případě v Číně. Pravidlo bylo dokumentovaně porušeno ještě dříve, než bylo formulováno.

## Člověk rozumný

Vzpomínáte z dějepisu? Dvěma ženám se současně narodily děti, jedno však zemřelo. Jeho matka si tajně přivlastnila dítě druhé ženy. Žádost nešťastné biologické matky o vrácení dítěte se dostala až ke králi, kde obě ženy trvaly na svém mateřství. Šalamoun, král jednotného Izraelského království (970–931 př. n. l.), si poradil i bez genetického vyšetření. Prikázal: rozetněte dítě vedví a dejte každé ženě po půlce! Jedna z žen chladně souhlasila - druhá úpěnlivě prosila, ať dítě raději dají její sokyni, jenom aby přežilo. Hazard s životem dítěte Šalamounovi vyšel a sporné mateřství bylo prokázáno projevem nesobecké lásky k dítěti. Tento případ sporného mateřství patří do kategorie záměn. Biologicky je zde mateřství jednoznačné, ale došlo k záměrné výměně dětí. K obdobným záměnám může dojít i lidskou chybou (viz chyba zdravotní sestry a dalších zodpovědných osob ve výše zmíněném trebičském případě). K falšování mateřství může dojít při snaze vyhnout se platbě zdravotního pojištění podstrčením cizího osobního identifikačního dokladu a kartičky pojištěnce při porodu. Může také dojít k utajení mateřství – to když matka zanechá dítě v babyboxu nebo když svobodná zletilá žena s trvalým pobytem na území ČR písemně požádá o utajení své totožnosti. To pak není uvedena v matrice a její identifikační údaje jsou zapečetěny v obálce. Ponechme stranou vyvstávající právní otázky (kým může být obálka otevřena?, do kdy se matka může zpětně domáhat dítěte do své péče?, jaká jsou práva biologického otce?, kdo je zákonným zástupcem dítěte?, kdo určí jméno a příjmení?, může se dítě domáhat určení rodičovství?), kdy se na vahách slepé spravedlnosti ocitá právo dítěte na život *versus* právo dítěte na jméno, příjmení a na péči svých rodičů. Vraťme se k dalším možným mechanismům maternity: může být mateřství zpochybněno i z ryze biologických příčin?

Představme si, že se na mezinárodním srazu dvojčat (viz <http://www.srandaweb.com/sraz-dvojcat-10-fotek-2007080257.html>) potkají jednovaječné

sestry a jednovaječní bratři, naváží vztah a ze vztahů ve dvou párech vzniknou potomci. Tyto děti nebudou bratřenci a sestřenice jako u rodičů z dvojvaječných dvojčat, ale úplní sourozenci. Genetickým vyšetřením nepůjde zjistit, která ze sester je matkou kterého dítěte a který z bratrů je otcem.

Je však ještě jeden přirozený, byť vzácný děj, který mateřství může zpochybnit – chimérismus. Chiméra bylo v řecké mytologii monstrum, řádící v anatólské Lykii. Tělo a hlava byly lví, navíc ještě kozí hlava vyrůstala ze zad a ocas byl hadí. Až hrdina Bellerophon chiméru skolil, když jí na okřídleném koni Pegasovi vrhl do chřtánu oštěp s olověným ostřím, který po roztavení chiméřiným (ne chimérickým) chrleným ohněm bestii ucpal průdušky. V přírodě je chiméra takový organismus, který je tvořen buňkami z více než jednoho jedince. Američanka Lydia Fairchild a Angličanka Karen Keegan jsou nejznámějšími lidskými chimérami. Přišlo se na to nečleně: svobodná trojnásobná matka Lydia Fairchild žádala o sociální dávky. Nechala si odebrat biologický vzorek pro test otcovství Jamie Townsenda a, překvapivě, DNA testy vyvrátily její mateřství, zatímco Townsendovo otcovství bylo prakticky prokázáno. Nepomohly fotky z rodinného alba, svědectví rodiny ani porodníka a stát ji chtěl o děti připravit. Naštěstí její právník našel v soudních spisech anglickou kazuistiku Karen Keegan. Karen Keegan hledala pro sebe vhodného dárce ledvin. V takových případech je mnohdy výhodnější poohlédnout se po vlastních zdrojích, než čekat na mrtvého dárce - kadáveru. Nechala genotypizovat členy své rodiny a ukázalo se, že dle genetických testů jí nejsou příbuzní její dva starší synové. Až další testování jednotlivých tkání Karen odhalilo, že je tetragametickou chimérou (je „dva v jednom“, dvojvaječnými dvojčaty splynutými v jedinou osobu), stejně jako Lydia Fairchild.

A co ne-přirozené oplození? První dítě ze zkumavky se narodilo v Anglii již v roce 1987. Potíže s otěhotněním *in vivo* u mnoha párů vedly k rozvoji umělých technik oplodnění. Technologie *in vitro* fertilizace (IVF) nejspíše mírně zvyšují riziko vzniku chimér a přinášejí další komplikace: jedna žena může být dárkyní vajíčka, druhá žena nosí plod a rodí a třetí žena dítě osvojuje. Kdo je pak matka? Dle Listiny základních práv a svobod (č.2/1993 Sb.), Zákona o matrikách, právu a příjmení (z. č. 301/2000 Sb.) a dalších platných zákonů v České republice je matkou dítěte žena, která dítě porodila.

### **Réva vinná**

A jak je to u révy? U révy je rodokmen důležitý, protože odrůda primárně určuje paletu chutí a vůní vína. Vinohradník a vinař mohou jen nechat škálu smyslových požitků rozvinout (nebo osekát), pokud zasnoubí vlastnosti odrůdy, terroir a technologie. Dá se nalézt ekvivalent ke všem zmíněným příčinám zpochybněného mateřství u člověka? Téměř. Jsou zde dva výrazné rozdíly:

1) réva je hermafrodit, takže někdy stejná odrůda může při křížení zastat úlohu samce, jindy samice. Zweigeltrebe (Rotburger), je odrůda vyšlechtěná v rakouském Klosterneuburgu bývalým ředitelem vinařské školy F. Zweigelttem jako kříženec Svatovavřínecké ♂ x Frankovka modrá ♀, zatímco André, odrůda vyšlechtěná Ing. Horákem na Šlechtitelské stanici ve Velkých Pavlovicích (a nazvaná na počest sekretáře Moravskoslezské společnosti pro zvelebování orby, přírodovědy a vlastivědy), je kříženec Frankovka modrá ♂ x Svatovavřínecké ♀.

2) kromě sexuálního rozmnožování se réva množí i vegetativně - osvědčené klony odrůd se řízkují. Díky tomu by teoreticky mělo jít rozklíčovat mateřství a otcovství u cca 5000 odrůd révy, které v současné době na zeměkouli rostou. Ani přes mezinárodní snahy se však úplný pořádek v synonymech a homonymech názvů odrůd zatím neudělal (ambiciózní evropský projekt GENRES CT96 No 81 po několika letech vyzněl do ztracena).

Vezměme si za příklad révové muškáty: mají pro své charakteristické aroma název odvozený od pižma (musk, musqué), protože v extrému mohou připomínat odér 2-ethoxy-3,5-

hexadienu. Muškátová vína jsou mírně nahořklá kvůli zvýšenému uvolňování flavonoidů při maceraci, mají vyšší obsah bílkovin a tendenci oxidovat. Proto se muškátové hrozny používají především pro přípravu vín fortifikovaných. Když italské výzkumnice Manna Crespan a Nicoletta Milani (Crespan, 2001) analyzovaly DNA markery (mikrosatelity) u 64 muškátových odrůd, došly jen k dvaceti rozdílným odrůdám – zbylých 44 názvů jsou synonyma některé odrůdy z těch dvaceti. Pocházejí skoro všechny jen ze dvou odrůd – z Muškátu bílého a Muškátu alexandrijského (Crespan, 2003). Muškát bílý (Moscato bianco) je rodičem Moscato di Padova, Moscatello nero, Moscato fior d'arancio, Moscato di Scanzo, Moscato violetto, Moscato rosa del Trentino. Navíc je přímým příbuzným Moscato giallo a Muškátu alexandrijského. Muškát alexandrijský je rodičem odrůdy Moscato rosa, Moscatel ruso, Moscatello selvatico, Moscato nero, Muškátu hamburského a Thomuscatu. U Muškátu Ottonel se obvykle uvádí, že je potomkem Chrupky a Muškátu žlutého. Zbývá italské dámy doplnit, že díky Ing. V. Křivánkovi ze Šlechtitelské stanice v Polešovicích je Muškát Ottonel (spolu s Prachtraube) rodičem Muškátu moravského, dříve zvaného akronymově MOPR.

K záměnám a překvapením v rodokmenu dochází i při šlechtitelství révy (viz tabulka 1). Není to až tak udivující, když vezmeme v úvahu, že přes staletí jsou záznamy o révě vinné vedeny přece jen méně pečlivě než o lidech a ampelograficky nelze mnohdy odrůdy jednoznačně rozlišit. Spektakulárním odhalením před několika lety bylo, že v rodokmenu nejušlechtlejších odrůd (Chardonnay, Aligoté, Melon, Auxerrois, Ryzlink rýnský, Elblink, Ortliebské, Furmint, Gamay, Frankovka) se nachází Heunisch. Vyvolalo to stejný poprask, jako když se provalilo, že třetí prezident USA Thomas Jefferson měl potomka s otrokyní Sally Hemings. Heunisch, Běl velká, Vídeňka, Hunsch, Gouais blanc patří totiž mezi hunské odrůdy (les Guais, Hunč nebo Gouset), šířené bičem božím Attilou, charakterizované špatným hroznem a špatným vínem z něho pocházejícím. Představená kláštera benediktinek v porýnském Eibingen svatá Hildegarda charakterizovala hunské víno srovnáním s francským následovně: „Francské víno je silné a způsobuje ihned vzednutí krve. Kdo je chce pít, měl by je ředit vodou. Hunské víno netřeba míchat s vodou, neboť je již od přírody vodnaté.“ Ještě extrémnější názor zastává vínoznalec Chevalier, který by nejraději zakázal pěstování Heunisch zákonem. Připomíná to udivení každého pubertáka (jak můžou mít tak nemožní rodiče tak kvalitního potomka?) a geneticky jde o jev zvaný heteroze (neaditivní působení alel v kombinaci).

Tabulka 1: Identita odrůd révy vinné odhalená pomocí DNA profilování

- Odrůdy Petit Sirah v kolekci kalifornské univerzity v Davisu jsou nejen Petite Sirah, ale i Durif, Peloursin, Syrah, Pinot noir (Meredith, 1999)
- Sangiovese je potomek Ciliegliolo a podřadné révy Calabrese di Montenuovo z italské Campanie (Vouillamoz, 2007)
- Kolekce Malvasia v genetické bance Domaine de Vassal obsahovala 37 synonym a 29 nesprávně určených odrůd (Crespan, 2008; Lacombe, 2007); mezi mnohočetná synonyma patří Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Gerace, Malvasia de Sitges a Malvasia dubrovačka (Crespan, 2006)
- Corinto bianco je partenokarpická odrůda (vzniklá bez oplození) bez peciček vzniklá z pecičkové odrůdy Pedro Ximenes (Vargas, 2007)
- U stolních révových odrůd jsou nejčastějšími rodiči Muškát Alexandrijský, Afus Ali, Muškát Hamburský, a Chrupka (Vargas, 2009)
- Cardinal je dle záznamů v kalifornských odrůdových knihách ve Fresnu kříženec Flame Tokay (syn. Ahmer Bou Amer) s odrůdou Ribier (syn. Alphonse Lavallee). Ve skutečnosti Flame Tokay nemůže být rodičem Cardinalu a navíc se Ahmer Bou Amer

liší od Flame Tokay přinejmenším na VVS5 lokuse, takže nemůže být považován za synonymum (Akkak, 2007)

- Rodiči Müller-Thurgau jsou Ryzlink rýnský a Madlenka královská (Dettweiler, 2000); navíc je rozdíl mezi Müller-Thurgau v českých a německých kolekcích
- Podnož Fercal má za rodiče 31 Richter a B.C. n degrees 1B (Laucou, 2008)
- Posip bijeli je potomek Zlatarica blatska bijeli a Bratkovina bijeli (Piljac, 2002)

Novodobá mezidruhová křížení jsou tak komplikovaná, že se podíl odrůd genotypu vyjadřuje číselně, genetickým vzorcem. U Folle blanche je to jednoduché 1 díl *V.vinifera* +1 díl *V.riparia*, u Seyvala už složitější *V.vinifera* 35d + *V.rupestris* 20d + *V.aestivalis* 9d a u Laurotu = *V.vinifera* 436d+ *V.labrusca* 4d+*V.rupestris* 20d+*V.aestivalis* 9d+*V.cinerea* 3d+*V.berlandieri* 40d (Kraus, 2009).

K chimérismu dochází i u révy (Bertsch, 2005; Fernandez, 2006), což lze někdy pozorovat i na ampelografické úrovni – podle tvaru polovin listů nebo rozdílných hroznů na různých částech keře. V současné době jsou všechny komerční sazenice révy naroubované na rezistentní podnože, takže je vzácností i z celosvětového hlediska, že se zachovala réva ne-chimerická, pravokořená.

### Závěr

Závěrem by bylo záhodno zahrnout téma příbuznosti u révy tak, ať si čtenář neodnese jako poselství naivní genetický determinismus, který je v současné době marketingově protláčen u lidské genotypizace. Genotyp (odrůda) révy je zásadní, ale lidský vklad na straně vinařů i degustátorů je nezanedbatelný. Zmatené rodičovské instinkty u trebičských rodičů zaměněných dětí poukazují na platnost rčení: „Není důležité kdo zplodil, ale kdo vychoval“. Pro nás, vínomilce, to můžeme přeložit jako: „Nezáleží na genotypu, když se nejedná o podvod a fenotyp je skvělý – aneb hlavně, že nám víno chutná!“.

### Literatura

1. AKKAK, A. – BOCCACCI, P. – BOTTA, R. "Cardinal" grape parentage: a case of a breeding mistake. *Genome*, 2007, vol. 50, no. 3, p. 325–328.
2. BERTSCH, C. – KIEFFER, F. – MAILLOT, P., et al. Genetic chimerism of *Vitis vinifera* cv. Chardonnay 96 is maintained through ooganogenesis but not somatic embryogenesis. *BMC Plant Biology*, 2005, vol. 5, no. 20, p. 1–7.
3. CRESPIAN, M. The parentage of Muscat of Hamburg. *Vitis*, 2003, vol. 42, no. 4, p. 193–197.
4. CRESPIAN, M. – CABELLO, F. – GIANNIETTO, S., et al. Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Gerace, Malvasia de Sitges and Malvasia dubrovacka - synonyms of an old and famous grape cultivar. *Vitis*, 2006, vol. 45, no. 2, p. 69–73.
5. CRESPIAN, M. – COLETTA, A. – CRUPI, P., et al. 'Malvasia nera di Brindisi/Lecce' grapevine cultivar (*Vitis vinifera* L.) originated from 'Negroamaro' and 'Malvasia bianca lunga'. *Vitis*, 2008, vol. 47, no. 4, p. 205–212.



6. CRESPIAN, M. – MILANI, N. *The Muscats: A molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars.* *Vitis*, 2001, vol. 40, no. 1, p. 23–30.
7. DETTWEILER, E. – JUNG, A. – ZYPRIAN, E., et al. *Grapevine cultivar Muller-Thurgau and its true to type descent.* *Vitis*, 2000, vol. 39, no. 2, p. 63–65.
8. FERNANDEZ, L. – DOLIGEZ, A. – LOPEZ, G., et al. *Somatic chimerism, genetic inheritance, and mapping of the fleshless berry (flb) mutation in grapevine (Vitis vinifera L.).* *Genome*, 2006, vol. 49, no. 7, p. 721–728.
9. KRAUS, V. *Vinitorium historicum*, Praha: Radix, 2009, 240 s.
10. LACOMBE, T. – BOURSIQUOT, J. M. – LAUCOU, V., et al. *Relationships and genetic diversity within the accessions related to malvasia held in the Domaine de Vassal grape germplasm repository.* *American Journal of Enology and Viticulture*, 2007, vol. 58, no. 1, p. 124–131.
11. LAUCOU, V. – BOURSIQUOT, J. M. – LACOMBE, T., et al. *Parentage of grapevine rootstock 'Fercal' finally elucidated.* *Vitis*, 2008, vol. 47, no. 3, p. 163–167.
12. MEREDITH, C. P. – BOWERS, J. E. – RIAZ, S., et al. *The identity and parentage of the variety known in California as Petite Sirah.* *American Journal of Enology and Viticulture*, 1999, vol. 50, no. 3, p. 236–242.
13. PILJAC, J. – MALETIC, E. – KONTIC, J. K., et al. *The parentage of Posip bijeli, a major white wine cultivar of Croatia.* *Vitis*, 2002, vol. 41, no. 2, p. 83–87.
14. VARGAS, A. M. – DE ANDRES, M. T. – BORREGO, J., et al. *Pedigrees of fifty table-grape cultivars.* *American Journal of Enology and Viticulture*, 2009, vol. 60, no. 4, p. 525–532.
15. VARGAS, A. M. – VELEZ, M. D. – DE ANDRES, M. T., et al. *Corinto bianco: A seedless mutant of Pedro Ximenes.* *American Journal of Enology and Viticulture*, 2007, vol. 58, no. 4, p. 540–543.
16. VOUILLAMOZ, J. F. – MONACO, A. – COSTANTINI, L., et al. *The parentage of 'Sangiovese', the most important Italian wine grape.* *Vitis*, 2007, vol. 46, no. 1, p. 19–22.

***„Mater semper certa est“ does not hold or kinship in grapevine and man***

***Annotation:*** *In this paper, basics of statement „Mater semper certa est“ are deconstructed. It is obvious that the ancient Roman law principle is invalidated both in Homo sapiens and in Vitis vinifera - though from different reasons each.*

***Key words:*** *maternity, paternity, parentage, kinship, DNA profiling, in vitro fertilization, vegetative reproduction, chimerism, and babybox*

**Kontaktní adresa autora:**

**Jiří, Drábek, doc. Mgr. PhD.,**

**LEM při Dětské klinice LF UP a FN Olomouc, Puškinova 6, 775 20 Olomouc,**

**[jiri\\_drabek@seznam.cz](mailto:jiri_drabek@seznam.cz)**

# OLOMOUČTÍ JEZUITÉ A VÍNO

Jiří Fiala – Marie Sobotková

## **Abstrakt**

*V Olomouci byla založena jezuitská kolej spolu s latinským gymnáziem v roce 1566, roku 1573 zde vznikla jezuitská akademie (univerzita) se dvěma fakultami – filozofickou a teologickou, konviktem a seminářem sv. Františka Xaverského. Statky olomoucké jezuitské koleje a jejích školských zařízení se rozrostly v důsledku pobělohorských konfiskací a koupěmi. Olomoucká jezuitská kolej tak získala v roce 1624 od císaře Ferdinanda II. panství Čejkovice na Hodonínsku, jež bylo výnosné zejména díky produkci jakostního vína; panství drželi olomoučtí jezuité až do zrušení Tovaryšstva Ježíšova v roce 1773. V čejkovickém zámku zřídili jezuité svou rezidenci a pokračovali ve výstavbě vinných sklepů. O víně se na olomoucké univerzitě i disputovalo. Ve fondech Vědecké knihovny v Olomouci se dochovalo libreto školního melodramatu *Vinea electa et dilecta*, vytištěné ve Vratislavi.*

## **Klíčová slova**

*Olomouc, jezuité, víno, římskoněmecký císař Ferdinand II., císařská donace panství Čejkovice ze 17. prosince 1624, jezuitské vinohradnictví v Čejkovicích, olomoucké univerzitní teze o víně, školní melodrama *Vinea electa et dilecta**

V našem příspěvku<sup>1</sup> zamíříme do hlubin historie města Olomouce, do let, kdy v tomto převážně německém městě a do konce roku 1641 hlavním městě Moravy čelil římskokatolický řád Tovaryšstva Ježíšova (jezuitů) reformaci. Jedná se o léta 1566 až 1773, tedy o epochu, kdy renesanci vystřídal baroko, jež tvářnost historického jádra Olomouce formovalo zvláště výrazně. Z leteckého snímku je zřejmé, že toto jádro má nálevkovitý tvar. Širší část této nálevky zaujímají hlavně dvě velká náměstí, Horní a Dolní, vroubená honosnými městskými domy, ba paláci, vybudovanými zdejšími obchodníky a řemeslníky. Užší část, nazývaná Předhradí a neméně výstavná, vznikala kolem sídel moravských údělných knížat a olomouckých biskupů. Zatímco olomoucký hrad ztrácel na svém významu a posléze zanikl, rezidence moravského metropolity, kanovníků a budovy několika klášterů vytvořily z Předhradí „duchovní město“, jež do roku 1786 oddělovala od „světského města“ gotická Nová věž či brána.

Na olomouckém Předhradí se jezuité usídlili o Velikonocích roku 1566, tedy 32 léta po svém založení Španělem Ignácem z Loyoly, původně armádním důstojníkem, jenž nové řeholi vtiskl tuhou disciplínu a vybavil ji na svou dobu dokonalou hierarchickou organizací a administrativou. Roku 1540 získal Ignác se svými přívrženci papežské potvrzení řádových pravidel, jimiž se chtěli jako nový, a to kněžský řád, řídit, a v dalších letech počet příslušníků Tovaryšstva Ježíšova rychle narůstal. Vedle misionářské činnosti se jezuité věnovali budování středního a vysokého školství (bezplatného). Proto společně s jejich řádovými domy – kolejemi vznikala jezuitská šestitřídní latinská gymnázia, eventuálně i akademie (univerzity) s právem udělovat univerzitní grady. Jezuitské akademie měly pouze dvě fakulty – fakultu svobodných umění (filozofickou) a fakultu teologickou, o fakulty lékařské a právnické jezuité nestáli.

Připomeňme ještě, že do Prahy přišli jezuité 21. dubna 1556 a při kostele sv. Klimenta na Starém Městě pražském založili svou kolej, gymnázium a akademii – Klementinum, záhy konkurující staroslavnému, leč nekatolickému, utrakvistickému Karolinu. Do zrušení

---

<sup>1</sup> Ikonografický materiál k našemu příspěvku je dostupný na tomto kompaktním disku jako powerpointová prezentace (název souboru: Jezuité+víno.Komprim.ppt).

Tovaryšstva Ježíšova v roce 1773 vzniklo v českých zemích celkem 46 řádových domů - kolejí a rezidencí, a jeden profesní dům v Praze na Malé Straně při kostele sv. Mikuláše. Při dvaceti kolejích a profesním domě byla činná latinská gymnázia, při dvou kolejích, na Starém Městě pražském a v Olomouci, jezuitská vysoká učená (akademie, nazývané posléze univerzitami).<sup>2</sup>

Do Olomouce přivedl jezuity roku 1566 biskup Vilém Prusinovský z Víckova a opatřil jejich kolej potřebnými finančními fundacemi. Ti zde založili svůj řádový dům – kolej, při níž vzniklo latinské gymnázium a v roce 1573 dvoufakultní akademie. Absolutorium filozofické fakulty bylo podmínkou pro studium na fakultě teologické. Na filozofické fakultě se vyučovaly též přírodní vědy, o něž jezuité měli zájem. Zejména se pěstovaly matematika, astronomie a geografie, neboť z Olomouce odcházeli jezuitští misionáři i do Číny a Nového světa. Pokud jde o profesory gymnázia a akademie, výhradně příslušníky Tovaryšstva Ježíšova, předpokládalo se, že dosáhnou kromě gradů akademických – bakalářského, magisterského či licenciátského a posléze doktorského, především gradu řádového profesora, (tzn. nejvyššího jezuitského stupně), a to složením čtyř slavných řádových slibů – chudoby, čistoty, poslušnosti a výhradní poslušnosti papeži. Tímto slibem se v Tovaryšstvu Ježíšovu otevírala cesta i k nejvyšším hodnostem. Prvním rektorem olomouckých jezuitských škol se stal Španěl Hurtado Pérez.

Biskup Prusinovský docílil toho, že olomoučtí minorité vyměnili s jezuity svůj klášter a kostel Panny Marie stojící při hradbách na dnešním náměstí Republiky a v Univerzitní ulici za pustý klášter u sv. Jakuba, který se nalézal v místech nynějšího zadního traktu Filozofické fakulty Univerzity Palackého. Nynější podoba starých univerzitních budov však pochází až z období baroka – z konce 17. a počátku 18. století. V Olomouci existovaly čtyři ekonomicky samostatné jezuitské instituce. Předně zde byla jezuitská kolej, což byl řádový dům (dnešní Vojenský správní archiv na nám. Republiky), dále jezuitské školy – gymnázium a akademie ve školní budově (dnešní depozitáře Vlastivědného muzea na nám. Republiky), jakož i jezuitský konvikt s kaplí Božího Těla, jenž sloužil jako luxusní kolej pro šlechtu a budoucí kněze (dnešní Umělecké centrum UP v Univerzitní ul.).

Mezi jezuitskou kolejí a školní budovou byl vybudován barokní kostel Panny Marie Sněžné – od koleje až po konvikt byl jezuitský areál v patře průchozí. V těsné blízkosti tohoto kompaktního areálu se nacházela budova semináře Františka Xaverského (dnešní Cyrilometodějská teologická fakulta UP v Univerzitní ul.) pro chudé studenty, kteří šlechticům leckdy posluhovali. Byla to tedy vpravdě „jezuitská čtvrť“.

Největší rozkvět olomoucké univerzity nastal až po bitvě na Bílé hoře 8. listopadu 1620. Jezuité byli za stavovského povstání proti císaři Ferdinandovi II. vypovězeni z území Čech a Moravy. Uchýlili se do řádových kolejí v Rakousku, popř. v Uhrách, a vrátili se v lednu 1621. Díky podpoře vítězného císaře Ferdinanda II. obdrželi statky z pobělohorských konfiskací a další výnosné statky si zakoupili – olomoucká jezuitská kolej tak získala mimo jiné vinorodé Čejkovice a jezuitský konvikt vlastnil celé město a panství Nový Jičín s hradem Štramberkem a s tuctem okolních vsí.

Jezuitský rektor, regent konviktu a superioři jednotlivých rezidencí se tudíž stali feudálními vrchnostmi, a můžeme říci, že na rozdíl od mnohých vrchností světských řídili své statky s rozmyslem. Neohrožovaly je například dědické spory, a protože pocházeli nezřídkou z rolnických vrstev, v hospodaření se dobře vyznali. Například jedním z rektorů olomoucké univerzity byl P. Jiří Peter (žijící v letech 1679–1749), syn rychtáře z Lošova, vesnice pod

---

<sup>2</sup> Z obsáhlé sekundární literatury věnující se působení řádu Tovaryšstva Ježíšova v českých zemích a jejich školství uvádíme následující recentní publikace: SVATOŠ, M. a kol.: *Dějiny Univerzity Karlovy 1, 1347/48–1622*. Praha: Karolinum, 1995; ČORNEJOVÁ, I. a kol.: *Dějiny Univerzity Karlovy 2, 1622–1802*. Praha: Karolinum, 1995; ČORNEJOVÁ, I.: *Tovaryšstvo Ježíšovo. Jezuité v Čechách*. 2. vyd. Praha: Hart, 2002; FIALA, J. a kol.: *Univerzita v Olomouci 1573–2009*. Olomouc: Univerzita Palackého 2009.

Svatým Kopečkem u Olomouce, jenž působil též jako jeden z rektorů univerzity pražské.<sup>3</sup> Každá jezuitská kolej měla svého ministra – hospodářského správce, odpovědného za její movitou i nemovitou prosperitu.

Příslušníci Tovaryšstva se dělili do dvou skupin: byli to jednak laičtí bratři (*fratres*), pečující o hmotné potřeby komunity (vrátní, kuchaři, sklepníci, sakristiáni, ošetřovatelé nemocných, řemeslníci, výtvarní umělci apod.), jednak řádoví kněží (*patres*), rekrutující se ze studentů posledních gymnazijních tříd a filozofických, resp. teologických fakult (nežli dostudovali a dosáhli kněžského svěcení, bývali označováni jako *scholastici*). Po dvouletém noviciátu přistupovali členové řádu ke třem slavným slibům: chudoby, čistoty a poslušnosti; *frater* se poté nazýval *coadiutor temporalis* (dočasný pomocník) a *pater* nesl označení *coadiutor spiritualis* (duchovní pomocník). Jak jsme již uvedli, pokud jezuitský kněz složil slavný čtvrtý slib poslušnosti papeži, stával se z něj *profes* (výjimečně se mohl stát profesem i jezuitský duchovní složivší toliko tři slavné sliby) a měl otevřenu dráhu k řádovým dignitám.

Přejděme nyní od olomouckých jezuitů k jejich vínu. Jako kněží, celebrující při četných mších v daleko větším počtu kostelů a kaplí, než se jich dochovalo po josefínských církevních reformách do dnešní doby, potřebovali pravidelné dodávky mešního vína. Jistě se mohli v tom ohledu spolehnout na četné olomoucké obchodníky s vínem, ale nepochybně bylo ekonomičtější, když produkovali víno ve vlastní režii. V koleji, v konviktu a v rezidencích proto nechyběl vinný sklep, jehož správou byl pověřen bratr laik, sklepník – *cellarius*. Potravu, jejímž základem byl chléb, při slavnostnějších příležitostech bílé pečivo a vánočky – štricle, zapíjeli jezuité pivem a vínem, zatímco destiláty se užívaly jen jako lék. Tovaryšstvu Ježíšovu sice nebyla cizí mortifikace, to jest umrtvování těla půstí či mrskáním, náležitější k barokní zbožnosti, ale řádoví představení si byli vědomi toho, že pro náležité plnění duchovních povinností je nezbytná fyzická zdatnost. V neděli, o svátcích a při festivitách i ve dnech vyhlášených jakožto *recreatio*, to jest zotavená, povolovali proto servírovat v refektáři svým řádovým spolubratřím *portio duplex*, dvojitou porci předkrmu a zákusku.<sup>4</sup>

Po návratu jezuitů, vypovězených z Moravy za protihabsburského povstání, zpět do Olomouce dne 18. ledna 1621 se jejich zdejší komunita ocitla v tíživém ekonomickém postavení, poněvadž ustaly příjmy plynoucí jí z biskupského panství vyškovského, jež bylo za „rebelie“ zcela zdevastováno. Proto se rektor P. Jiří Meridies obrátil na olomouckého biskupa kardinála Františka z Dietrichsteina s prosbou, aby byly dlužné činže koleji uhrazeny a aby též byly nahrazeny škody, jež kolej během „rebelie“ utrpěla a které spočítala na 21 218 zlatých 40 krejcarů. Biskup sice doporučil v dopisech z 31. ledna a 1. dubna 1622 rektorovi, aby se se svou prosbou obrátil na císaře Ferdinanda II., ale později přislíbil, že dlužné činže z vyškovského panství budou koleji vyplaceny. Jako kompenzaci za válečné škody přiřkl císař Ferdinand II. olomouckým jezuitům listinou ze 17. prosince 1624 panství Čejkovice u Hodonína,<sup>5</sup> konfiskované jednomu z předních stavovských vůdců, Janovi Adamovi Prusinovskému z Víckova, uprchlému k sedmihradskému knížeti Bethlenu Gáborovi, jenž usiloval o obnovu Království uherského, nezávislého na Habsburcích a Osmanské říši. Byl tak skutečně de jure císařův darovací akt, k němuž de facto došlo již v roce 1622.

Hodnota čejkovického panství, k němuž náležely kromě městečka Čejkovic i vinohradnické vsi Vrbice a Prušánky, pusté městečko Potvorov (Poddvorov) a pustá ves

<sup>3</sup> Viz FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860*. 48. PETER (Petr) Georgius (Jiří), S. J., *Phil. Dr., Theol. Dr.* (\* 29. 1. 1679 Lošov u Olomouce – † 7. 9. 1749 Jičín), rektor od 10. 2. 1737 do 25. 5. 1740. *Žurnál UP* 17, č. 2, 27.-9. 2007, s. 12, č. 3, 5. 10. 2007, s. 7.

<sup>4</sup> Viz ČERNÝ, K. – HAVLÍK, J. M.: *Jezuité a mor*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 2008, s. 72–76.

<sup>5</sup> Originál listiny se dochoval v Moravském zemském archivu v Brně, fond E 28, Jezuité v Olomouci, 1567–1773 (dále cit. jako MZA), A/ Pergameny č. 41, P 4/26, 1624, 17. prosince, Vídeň, *Císař Ferdinand II. daruje olomouckým jezuitům panství čejkovické*.

Roztrhansko, byla v říjnu 1622 odhadní komisí oceněna na 90 342 zlatých, 18 grošů a 6 denárů; poněvadž však bylo panství značně zdevastováno, komise snížila odhad o 20 tisíc zlatých s tím, že císař jezuitům pomůže zaplatit dluhy panství, které činily původně 7 600 zlatých. Později však, když se se svými pohledávkami přihlásili všichni věřitelé či jejich dědici, se tyto dluhy vyšplhaly na sumu 32 604 zlatých.<sup>6</sup> Tři svobodné, značně zpustlé dvory v Čejkovicích byly ponechány Marianě z Víckova, manželce Jana Adama z Víckova, až do její smrti v roce 1623. Poté připadly císaři a od císařské komory je 30. ledna 1642 koupila olomoucká jezuitská kolej za 1000 zlatých.<sup>7</sup> Olomoučtí jezuité si dále přikoupili za 8000 zlatých od brněnské jezuitské koleje dvůr v Kobylí, který patřival zemanu Mikuláši Čechočovskému, jenž také jako povstalec proti císaři propadl svým majetkem, a brněnští jezuité jej získali jako panovníkův dar.<sup>8</sup> Zatímco v kobylském dvoře vybudovali olomoučtí jezuité vzorový chov ovcí, Čejkovice byly a dodnes zůstaly proslulé svými vinicemi a vinnými sklepy. Tyto sklepy však nebyly v rozporu s tradicí budovány současně s místní tvrzí – templářskou komendou, prvně doloženou k roku 1248, ale jsou až výsledkem rozmachu čejkovického vinařství za panství olomouckých jezuitů. Dodnes překvapují svými rozměry, neboť byly stavěny tak, aby jimi mohl projet ozbrojenec na koni či vůz naložený zbožím, a jsou stále využívány pro uskladnění a zrání vín. Z komplexu chodeb, které údajně vedly až do Skalice, vzdálené 24 km, je zpřístupněno pouhých 650 metrů sklepení.<sup>9</sup> Čejkovické panství se stalo pro olomouckou jezuitskou kolej zdrojem nemalých zisků z produkce a prodeje vína – nepochybně i díky vinařům z Čejkovic a Prušánek mohla být v Olomouci realizována velkopěš koncipovaná výstavba výše již zmíněných barokních jezuitských objektů.

Odhadní komise uvedla v protokolu, že „poddaní jsou povinni ke všem dávkám a robotám, jakékoliv se jim uloží“;<sup>10</sup> jezuité požadovali, aby obdělávali role vlastní i opuštěné, stejně jako vinice, novokřtěnecké nevyjímaje. Když panství vizitoval v srpnu 1626 jezuitský provinciál P. Řehoř Rumer, S. J.,<sup>11</sup> předložili mu čejkovičtí supluku, kterou provinciál postoupil rektorovi olomoucké jezuitské koleje a škol P. Matouši Kossubiovi (Kozubovi), S. J.,<sup>12</sup> a na jejímž základě byly posléze zformulovány základní principy jezuitské správy velkostatku: „Na poddané nesmí se uvalovati více robot, než měli dříve, sic utekou a pole zpustnou k nenahraditelné škodě koleje. Vinohrady jsou obdělány špatně a ničeho neponesou. Poddaným je třeba pomáhati a jim přílejšovati; třeba náklad na obdělání bude o 100 nebo 200 zlatých vyšší, vynahradí se vyšším výnosem.“<sup>13</sup>

<sup>6</sup> Viz MZA, C/ Akta, papírové listiny, sign. P 3/2; Státní okresní archiv Hodonín, fond 18, Čejkovice I (dále cit. jako SOkA Hodonín), č. 145, *Pamětní kniha městečka Čejkovic*, s. 365; blíže viz JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: *Čejkovice 1248–1998*, Čejkovice: Obecní úřad 1998, s. 119.

<sup>7</sup> Originál dotyčné listiny se dochoval v MZA, A/ Pergameny, č. 49, 1642, 20. prosince, Vídeň, *Císař Ferdinand II. prodává olomouckým jezuitům tři pusté dvory na čejkovickém panství za 1000 tolarů*; dále viz MZA, C/ Akta, papírové listiny, sign. P 3/8; HOSÁK, L.: Svobodné dvory v Čejkovicích v polovině 17., století. *Vlastivědný věstník moravský* 1, 1946, s. 219n.; JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 119–120.

<sup>8</sup> SOkA Hodonín, č. 145, *Pamětní kniha městečka Čejkovic*, s. 365; blíže viz JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 121–122.

<sup>9</sup> Viz *Česká televize, Toulavá kamera, Templářské sklepy* [online, cit. 29. 6. 2010], dostupné z: [http://toulavakamera.ct24.cz/article.asp?article\\_id=1273](http://toulavakamera.ct24.cz/article.asp?article_id=1273).

<sup>10</sup> Cit. podle JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 122.

<sup>11</sup> Viz FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 8. RUMER Gregorius (Řehoř), S. J. (\* 1569 Báhoň na Slovensku – † 29. 9. 1627 Brno), rektor od 3. 9. 1613 do 23. 3. 1618*. *Žurnál UP*, 14, č. 25, 22. 4. 2005, s. 7, č. 26, 29. 4. 2005, s. 7.

<sup>12</sup> Viz FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860, 11. KOSSUBIUS (Cossubius, Kozub) Matthaesus (Matouš), S. J., Theol. Dr. (\* kolem roku 1583 Pštína (Pszczyna) v Horním Slezsku – † 15. 6. 1642 Těšín), rektor od 3. března 1626 do 5. listopadu 1629*, *Žurnál UP* 14, č. 29, 20. 5. 2005, s. 7.

<sup>13</sup> HLAVINKA, K. – NOHÁČ, J.: *Vlastivěda moravská II, Místopis Moravy. Čís. 45a, Hodonský okres. Brněnský kraj*. Brno: Muzejní spolek v Brně 1926, s. 171–172. Cit. podle JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 123.

Počátky jezuitské držby Čejkovic se však neobešly bez tragických událostí. V roce 1623 obsadila osmdesátitisícová armáda sedmihradského knížete Gábora Bethlena, jednoho z vůdců protihabsburského povstání, severní Uhry a vpadla i na Moravu. Nic zlého netuše se v létě roku 1623 vypravil olomoucký jezuitský rektor P. Jiří Meridies<sup>14</sup> s asi dvaceti příslušníky olomoucké jezuitské koleje do Čejkovic, aby unikli morové epidemii, jež v Olomouci propukla. Jak mimo jiné vylíčil jezuitský historiograf Bohuslav Balbín (žijící v letech 1621–1688) ve 4. knize 1. dekadý rozprav souhrnně nazvaných *Miscellanea historica regni Bohemiae* (to jest *Historické rozmanitosti království Českého*),<sup>15</sup> večer 21. října 1623 zažily Čejkovice první přepadení Bethlenovými vojáky. Onoho večera se přepravili čtyři Uhři přes Moravu a narazili na poli na prokurátora (to znamená zástupce ve světských záležitostech) olomoucké jezuitské koleje pátera Jana Urbaniho, který se společně s páterem Blažejem Slaninou právě staral o dopravu velkého nákladu vína dvěma páry silných koní do čejkovického zámku. (V letech 1633–1636 zastával Blažej Slanina úřad rektora olomoucké koleje a škol Tovaryšstva Ježíšova.<sup>16</sup>) Uhři vypřáhli čtveřici koní z vozu, oba pátery obrali o šaty a za vyhrožování s koňmi i s dalším lupem zmizeli. Po této zlé zkušenosti se rektor Meridies časně ráno následujícího dne vydal s většinou řádových spolubratří na zpáteční cestu do Olomouce; sotva jezuité opustili Čejkovice, přepadla zámek tlupa Bethlenových Uhrů lačných kořisti, vylomila zámecká vrata a vedrala se do zámku. Páter Urbani, který zůstal v zámku se dvěma frátery, laickými bratry, byl „zle ztlučen“ a utrpěl čtyři těžká zranění na pažích a ramenou, fráter Vít Weismann byl vyvlečen ze zámku, vysvléknut ze šatů a sřat, druhý fráter Jan Körner, kolejní kuchař, měl být Uhry odvečen jako zajatec. Stejný osud měl postihnout i pátera Urbaniho, ale jistý uherský šlechtic se postaral o to, aby jak páter Urbani, tak fráter Körner mohli Čejkovice opustit. Své řádové spolubratry dostihli oba příslušníci Tovaryšstva v Divácích a vrátili se s nimi do Olomouce. V příštích týdnech byly Čejkovice i s širokým okolím vyplundrovány a čejkovický zámek včetně hospodářských budov pohltily plameny.<sup>17</sup>

<sup>14</sup> Viz FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 10. MERIDIES (Poledne) Georgius (Jiří), S. J. (\* kolem roku 1579 Gliwice v Horním Slezsku – † 30. 8. 1639 Praha), rektor od 10. 1. 1622 do 3. 3. 1626. Žurnál UP 14, č. 27, 6. 5. 2005, s. 7.*

<sup>15</sup> BALBÍN, B.: *Miscellanea Historica Regni Bohemiae, Quibus Natura Bohemicae Telluris; Prima Gentis Initia; Districtuum Singulorum Descriptio; Fundamenta Regni; Ducum Et Regum Imperia; Leges Fundamentales, Constitutiones, Comitata, Judicia; Bella, Paces, Faedera; Feuda, Privilegia; Monetae Ratio; ...; Origines Iterum Utriusque Nobilitatis, Tum Edita A Nobilitate Illustra Toga, Sagoque Facinora; Civitatum Foundationes, Fortuna Et Status; Item Historia brevis Temporum cum Chronologico examine; aliaque ad notitiam Veteris Bohemiae spectantia, indicantur, & summa fide, ac diligentia explicantur. Decadis I. Liber IV., Miscellanea Historica Regni Bohemiae Decadis I. Liber IV. Hagiographicus, Seu Bohemia Sancta, Continens Sanctos Et Beatos Bohemiae, Moraviae, Silesiae, Lusatiae...* Pragae: Typis Georgij Czernoch, 1682, § 127, s. 209–210: „Vitus Weisman Laicus Soc: Jesu. à Tartaris A. D. 1623. 22. Octobris Czejkowicij in Moravia obruncatur.“

<sup>16</sup> Viz FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 13. SLANINUS (Slanina) Blasius (Blažej), S. J., Phil. Dr., Theol. Dr. (\* 3. 2. 1588 Jindřichův Hradec – † 5. 5. 1653 Jičín), rektor od 15. 2. 1633 do 14. 3. 1636. Žurnál UP 14, č. 31, 17. 6. 2005, s. 9, č. 32, 1. 7. 2005, s. 11.*

<sup>17</sup> Na Balbínova *Miscellanea...* navázal v líčení událostí v Čejkovicích jezuitský historiograf P. Joannes Schmidl, S. J.; viz SCHMIDL, J.: *Historiae Societatis JESU provinciae Bohemiae / Authore Joanne Schmidl societatis ejusdem sacerdote. Pars III., Ab anno Christi 1616 usque ad annum 1632.* Pragae: Typis universitatis CAROLO Ferdinandae in Collegio S. J. Ad S. Clementem, per Jacobum Schweiger Factorem, 1754, s. 456–459.; Viz k tomu JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 124–126, kde se ale uvádí: „Nesouhlasí tu však další věc, totiž trvalý pobyt jezuitských úředníků v Čejkovicích, a dokonce příjezd olomouckých profesorů na prázdninový pobyt. Ani v roce 1621, ani o dvě léta později tomu situace neodpovídala. Olomoucká kolej v této době panství teprve získala, zámek nebyl obyvatelný a vojensko-politická situace jistě neprovokovala nikoho, aby odjížděl odpočívat do blízkosti neklidné vojenské hranice moravsko-uherské.“ Jako jediný pramen se zde cituje SOA Hodonín, č. 145, *Pamětní kniha městečka Čejkovic*, s. 365–366, o Balbínově, resp. Schmidtově přesvědčivém popisu událostí v Čejkovicích 21. – 22. října 1623 zde není zmínka, tedy ani o motivaci odchodu jezuitů z Olomouce – morové epidemii. Současnou relaci na toto téma by měly obsahovat *Litterae annuae provinciae*

Také v dalších letech třicetileté války nebyly Čejkovice ušetřeny plundrování vojsky císařskými i cizími, což vedlo k tomu, že je v roce 1640 obývalo jen 12 sedláků a 25 domkářů. V roce 1645 vydrancovali městečko vojáci švédského polního maršála Lennarta Torstensonova, obléhajícího Brno, a zapálili místní kostel a zámek.<sup>18</sup>

Těžce postihlo Čejkovice povstání uherských kuruců vedených Františkem Rákoczym II.; při vpádu kuruců na jihovýchodní Moravu bylo vypleněno celé jezuitské čejkovické panství až na dvůr v Kobylí, kam kuruci nedorazili. Dne 19. července 1705 vyhořel čejkovický zámek, farní kostel s věží vybudovanou před pěti lety, nedávno vystavěný dvůr, šenk, preshaus se třemi velkými lisy, bečkami a náradím, plameny strávily obilí na sýpkách, z poddanských usedlostí zůstalo v městečku jen čtrnáct. Vsi Prušánky, Vrbice a Potvorov zcela vyhořely. Vrchnost přišla o 60 dojných krav, 100 jalovic, 25 koní a asi 1900 ovcí. Čejkovický purkrabí Jakub Državský byl povstalcem zastřelen. „Ve velkém vinném sklepě vyvrátili povstalci vrata, ale na vínech neučinili téměř žádné škody. Poddaní však za nepřítomnosti pana převora zapíjeli svůj žal a téměř celou zásobu vína vypili.“<sup>19</sup> Vypálený zámek byl v letech 1715–1717 obnoven, nově byla v zámku zřízena kaple pro bohoslužby členů jezuitské rezidence, hlavní oltář v kapli však pochází až z roku 1727, v roce 1745 byla pod kaplí vybudována krypta pro zemřelé příslušníky Tovaryšstva Ježíšova.<sup>20</sup>

Jezuitské dominium v Čejkovicích doznalo během dalších desetiletí 18. století rozmachu; pokud jde o pěstování vinné révy, v roce 1754 bylo čejkovickými vinaři obděláváno 282 měřic a 3 ¼ achtle<sup>21</sup> vinohradů, jezuitské vrchnosti náleželo 94 měřic a 3 achtle<sup>22</sup> vinohradů, 23 měřic<sup>23</sup> vinohradů zde vlastnili Liechtensteinové. Z vína také měli jezuité největší a nejstabilnější příjem, poněvadž jim víno jejich poddaní odváděli jakožto desátek a uhrazovali vínem i veškeré další vyměřené platy. Přesto jezuité víno ještě přikupovali.<sup>24</sup> Bohužel se nedochovala diaria ministrů olomoucké jezuitské koleje a s výjimkou jednoho svazku ani diaria regentů konviktu. Zde by se bývala jistě našla řada údajů o vazbách této koleje a konviktu k vinařství a vínu. Ani archivní fond velkostatku Čejkovice, uložený v Moravském zemském archivu v Brně, není nikterak bohatý. Jako příklad hospodářských písemností čejkovického jezuitského dominia uveďme *Inventář při statku čejkovským na všeliký hospodářský věci, kteréž se koliv buďto při dvorcích aneb zámku nacházejí*;<sup>25</sup> například v *preshauzi*, to jest v lisovně vína, byly zaznamenány tři lisy vedle většího počtu kadeček, škopků a beček různých velikostí, jakož i *kosíř na obřezování mláta a řičice*, to jest síto.

Poznamenejme ještě, že se pěstování vína v Čejkovicích podobně jako v jiných vinařských obcích řídilo vlastní jurisdikcí, nazývanou horenské právo. Toto právo udělovala

---

*Austriae unitae a 1621–1622, deinde provinciae Bohemiae ab Austriae sejunctae a 1623–1635*, jež uchovává ve svých fondech Österreichische Nationalbibliothek Wien, viz *Tabulae codicum manu scriptorum praeter graecos et orientales in Bibliotheca Palatina Vindobonensi asservatorum*; ed. Academia Caesarea Vindobonensis, Wien: Gerold, 1864–1899, Band 7: Cod. 11501 – Cod. 14000 [online, cit. 25. 6. 2010], dostupné z: [http://www.manuscripta-mediaevalia.de/bilder/hs-bilder/k/HSK0751g\\_b0078.jpg](http://www.manuscripta-mediaevalia.de/bilder/hs-bilder/k/HSK0751g_b0078.jpg), č. 11.960. Diarium tehdejšího rektora olomoucké jezuitské koleje a škol P. Jiřího Meridia, S. J., se nedochovalo. Přesto není žádný důvod k předpokladu, že „pozdější zpravodaj zkombinoval nějakým způsobem obě události a předkládá nám na počátku třicetileté války nepřátelský nájezd, který se odehrál o 40 let později“ (JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 126).

<sup>18</sup> Blíže viz JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 128 a 126.

<sup>19</sup> Tamtéž, s. 140.

<sup>20</sup> Tamtéž, s. 140–141.

<sup>21</sup> Jedna staromoravská měřice se rovná 0,22 ha, jeden achtl představuje jednu osminu měřice, tj. 0,027 ha – uvedená výměra tedy činila 62,128 ha.

<sup>22</sup> 20,761 ha.

<sup>23</sup> 5,06 ha.

<sup>24</sup> Tamtéž, s. 147 a 152.

<sup>25</sup> MZA, C/ Akta, papírové listiny, sign. O 2/4, 1680, *Inventář zámku a dvora v Čejkovicích*.



jednotlivým obcím vrchnost, jeho výkon obstarávaly vesnické horenské soudy, oprávněné stíhat porušení horenského práva jak pokutami, tak i hrdelními tresty. Čejkovické horenské právo o třiceti článcích je dochováno v rukopisném konvolutu z první poloviny 17. století a v několika dalších opisech; dvaadvacet článků stanovuje tresty za nejrůznější přestupky – například podle čtrnáctého článku za krádež zralého vína z vinice patří provinilec „jak veřejný zloděj na hrdelní právo odevzdán býti“.<sup>26</sup> Čejkovické horenské právo stanovovalo též povinnosti hotařů – hlídačů ve viničních horách, kteří byli spolu s hotaři polními voleni obcí o svátku sv. Fabiána a Šebestiána, tj. 20. ledna.<sup>27</sup>

Při excerpci diarií rektorů olomoucké jezuitské koleje a škol objevujeme sporadické zmínky o dodávkách vína do koleje či konviku; pro příklad prezentujeme dva takové záznamy z diaria rektora olomoucké koleje a škol Tovaryšstva Ježíšova Jana Deckera z ledna 1608, sdělující, že „dne 10. vznešený pan Zoubek darem poslal koleji jedno vědro vína“ a že „dne 12. druhé vědro vína poslal nejdůstojnější pan opat velehradský, pan Ondřej Hortensius“.<sup>28</sup> Dodejme k těmto jistě vítaným pozornostem, že nejvyšší písař Markrabství moravského Vilém Zoubek ze Zdětína zemřel 21. července téhož roku 1608. Jeho dcera Kateřina (jíž rod Zdouneků ze Zdětína vymřel) odkázala roku 1636 veškeré své jmění jezuitům. A pokud jde o darované množství ušlechtilého nápoje, vědro byla stará míra na tekutiny rovnající se 56,5 l. Vědro vína dále obnášelo třicet pint neboli mázů (máz se rovnal dvěma holbám) po čtyřech rakouských žejdlících. V srpnu 1705 se do sklepů olomoucké jezuitské koleje sváželo víno z čejkovického panství, zplundrovaného uherskými povstalci, nicméně čejkovické sklepy zůstaly nedotčeny. K velké nelibosti jezuitského rektora P. Jakuba Stessela<sup>29</sup> požadovala olomoucká městská rada po koleji, aby uhradila *Fasszins*, to jest posudné, což rektor striktně odmítl.<sup>30</sup> Z rektorského diářového záznamu datovaného 10. října 1710 se dozvídáme, že jezuité pěstovali vinnou révu i v Olomouci, neboť staveniště budovaného kostela Panny Marie Sněžné mělo být prodlouženo „*in vineolam seu hortum domesticum*“, to jest „do viničky neboli domácí zahrady“.<sup>31</sup>

O víně se mohlo na olomoucké jezuitské univerzitě i disputovat. Jak dokládá obrazová promoční teze, například dne 20. července 1699 byla budoucím magistrům filozofie předložena k disputaci dvě „problemata“ – filozofické: „Zdali víno bystří důvtip?“ a politické: „Zdali se střídmost snáze utopí ve víně, nebo zardousí jídlem?“<sup>32</sup>

Významnou součástí jezuitského školství byly, jak známo, inscenace školních melodramat s převážně duchovní tematikou. Ve fondech olomoucké vědecké knihovny se dochovalo libreto melodramatu *Vinea electa et dilecta... (Vinice zvolená a oblíbená...)*, sehraného o Květné neděli 21. března 1728 Živnou větší latinskou kongregací Zvěstování Panny Marie v jezuitské koleji ve Vratislavi.<sup>33</sup> Dotyčné melodrama představilo na divadelních prknech v pětadvaceti scénách Ježíšovo podobenství z 21. kapitoly evangelia sv. Matouše o hospodáři, jenž pronajal svou vinici vinařům, a když žádal při vinobraní svůj díl úrody, vinaři

<sup>26</sup> JAN, L. – ŠTĚPÁNEK, V. a kol.: c. d., s. 351.

<sup>27</sup> Tamtéž, s. 351–353.

<sup>28</sup> Moravský zemský archiv v Brně, fond G 12, Sbírká J. P. Cerroniho, sg. II 230, záznamy k datům 10. a 12. ledna 1608. Srov. k tomu FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860*. 7. *DECKERIUS (Dekerus, Deckers, Decker, Deker) Joannes (Johannes), S. J., Theol. Dr. (\* 27. 12. 1560 Hazebroek ve Flandrech – † 10. 1. 1619 Štýrský Hradec [Graz]), rektor od 17. 5. 1607 do 3. 6. 1612*. Žurnál UP, 14, č. 24, 15. 5. 2005, s. 7.

<sup>29</sup> Viz k tomu FIALA, J.: *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860*. 37. *STESSL (Stessel, Stesl, Stössl, Stössl, Stösl) Jacobus (Jakub), S. J., Phil. Dr., Theol. Dr. (\* 24. 7. 1658 Siebenhirten v Dolních Rakousích – † Praha 8. 6. 1723), rektor od 11. 11. 1703 do 13. 12. 1707*. Žurnál UP, 16, č. 5, 20. 10. 2006, s. 7.

<sup>30</sup> MZA, B/ Knihy, sign. II 4, *Diáře rektorů olomoucké koleje z let 1703–1713*, s. 77r, 78v.

<sup>31</sup> Tamtéž, s. 183r.

<sup>32</sup> Zemský archiv Opava, pracoviště Olomouc, fond Univerzita Olomouc (1576) 1640–1950, VI. Tisky, 1a Teze obrazové, inv. č. 1940.

<sup>33</sup> Vědecká knihovna v Olomouci, sign. 41.933.

nejenže zabili hospodářovy služebníky, ale dokonce i jeho syna. Tento drastický děj byl bezpochyby představen s patřičnou barokní výpravou a scénickými efekty, k nimž náležely též jednotlivé scény komentující a uzavírající vstupy pěveckého sboru. Současně však v podstatě náhodně zjištěná přítomnost vřatislavského barokního libreta v olomouckých knižních fondech dokládá výměnu kulturních statků mezi jezuitskými řádovými domy i školami.

Ukazuje se tedy, že je nadále velmi potřebné historické bádání koncentrované jak na ekonomické, tak na spirituální a edukační aktivity Tovaryšstva Ježíšova, jehož podíl na předbělohorském a zejména pobělohorském historickém vývoji českých zemí, jakož i města Olomouce zdaleka není objasněn.

## Literatura

- BALBÍN, B. *Miscellanea Historica Regni Bohemiae, Quibus Natura Bohemicae Telluris; Prima Gentis Initia; Districtuum Singulorum Descriptio; Fundamenta Regni; Ducum Et Regum Imperia; Leges Fundamentales, Constitutiones, Comitata, Judicia; Bella, Paces, Faedera; Feuda, Privilegia; Monetae Ratio; ...; Origines Iterum Utriusque Nobilitatis, Tum Edita A Nobilitate Illustrata Toga, Sagoque Facinora; Civitatum Foundationes, Fortuna Et Status; Item Historia brevis Temporum cum Chronologico examine; aliaque ad notitiam Veteris Bohemiae spectantia, indicantur, & summa fide, ac diligentia explicantur. Decadis I. Liber IV., Miscellanea Historica Regni Bohemiae Decadis I. Liber IV. Hagiographicus, Seu Bohemia Sancta, Continens Sanctos Et Beatos Bohemiae, Moraviae, Silesiae, Lusatiae...* Praeae: Typis Georgij Czernoch, 1682, s. 209–210.
- ČERNÝ, K. – HAVLÍK, Jiří M. *Jeziuité a mor.* Praha: Nakladatelství Lidové noviny 2008.
- ČORNEJOVÁ, I. a kol. *Dějiny Univerzity Karlovy 2, 1622–1802.* Praha: Karolinum, 1995.
- ČORNEJOVÁ, I. *Tovaryšstvo Ježíšovo. Jeziuité v Čechách.* 2. vyd. Praha: Hart, 2002.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 7. DECKERIUS (Dekerus, Deckers, Decker, Deker) Joannes (Johannes), S. J., Theol. Dr. (\* 27. 12. 1560 Hazebroek ve Flandrech – † 10. 1. 1619 Štýrský Hradec [Graz]), rektor od 17. 5. 1607 do 3. 6. 1612.* Žurnál UP, 14, č. 24, 15. 5. 2005, s. 7.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 8. RUMER Gregorius (Řehoř), S. J. (\* 1569 Báhoň na Slovensku – † 29. 9. 1627 Brno), rektor od 3. 9. 1613 do 23. 3. 1618.* Žurnál UP, 14, č. 25, 22. 4. 2005, s. 7, č. 26, 29. 4. 2005, s. 7.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860, 11. KOSSUBIUS (Cossubius, Kozub) Matthaeus (Matouš), S. J., Theol. Dr. (\* kolem roku 1583 Pština (Pszczyna) v Horním Slezsku – † 15. 6. 1642 Těšín), rektor od 3. března 1626 do 5. listopadu 1629,* Žurnál UP 14, č. 29, 20. 5. 2005, s. 7.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 13. SLANINUS (Slanina) Blasius (Blažej), S. J., Phil. Dr., Theol. Dr. (\* 3. 2. 1588 Jindřichův Hradec – † 5. 5. 1653 Jičín), rektor od 15. 2. 1633 do 14. 3. 1636.* Žurnál UP 14, č. 31, 17. 6. 2005, s. 9, č. 32, 1. 7. 2005, s. 11.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 10. MERIDIUS (Poledne) Georgius (Jiří), S. J. (\* kolem roku 1579 Gliwice v Horním Slezsku – † 30. 8. 1639 Praha), rektor od 10. 1. 1622 do 3. 3. 1626.* Žurnál UP 14, č. 27, 6. 5. 2005, s. 7.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 37. STESSL (Stessel, Stesl, Stössel, Stössl, Stösl) Jacobus (Jakub), S. J., Phil. Dr., Theol. Dr. (\* 24. 7. 1658 Siebenhirten v Dolních Rakousích – † Praha 8. 6. 1723), rektor od 11. 11. 1703 do 13. 12. 1707.* Žurnál UP, 16, č. 5, 20. 10. 2006, s. 7.
- FIALA, J. *Rektoři olomoucké univerzity v letech 1573–1860. 48. PETER (Petr) Georgius (Jiří), S. J., Phil. Dr., Theol. Dr. (\* 29. 1. 1679 Lošov u Olomouce – † 7. 9. 1749 Jičín), rektor od 10. 2. 1737 do 25. 5. 1740.* Žurnál UP 17, č. 2, 27. 9. 2007, s. 12, č. 3, 5. 10. 2007, s. 7.

FIALA, J. a kol. *Univerzita v Olomouci 1573–2009*. Olomouc: Univerzita Palackého 2009.  
HLAVINKA, K. *Čejkovice za panství jezuitského*. In: XIII. roční zpráva zemské vyšší reálky v Hodoníně za školní rok 1906–1907. Hodonín: vlastním nákladem, 1907, s. 4n.  
HLAVINKA, K. – NOHÁČ, J. *Vlastivěda moravská II. Místopis Moravy. Čís. 45a, Hodonský okres. Brněnský kraj*. Brno: Muzejní spolek v Brně, 1926.  
HOSÁK, L. *Svobodné dvory v Čejkovicích v polovině 17. století*. *Vlastivědný věstník moravský* 1, 1946, s. 218–219.  
SCHMIDL, J. *Historiae Societatis JESU provinciae Bohemiae / Authore Joanne Schmidl societatis ejusdem sacerdote. Pars III. Ab anno Christi 1616 usque ad annum 1632*. Pragae: Typis universitatis Carolo Ferdinandae in Collegio S. J. Ad S. Clementem, per Jacobum Schweiger Factorem, 1754.  
SVATOŠ, M. a kol. *Dějiny Univerzity Karlovy I, 1347/48–1622*. Praha: Karolinum, 1995.

### ***The Jesuits in Olomouc and Wine***

#### ***Annotation***

*The Jesuit college in Olomouc was founded in 1566 together with a latin grammar school; in 1573, the Jesuit academy (university) with two faculties – faculty of arts and theological faculty – with a convictus and St. Francis Xavier Seminary was established. Temporality of the Olomouc Jesuit college and its educational institutions had grown due to confiscations and purchases after 1620. In 1624, the Olomouc Jesuit college obtained the manor of Čejkovice in the Hodonín region from the emperor Ferdinand II, profitable mainly thanks to local production of quality wine. The Olomouc Jesuits held the manor till the abolition of the Jesuit Order in 1773. Jesuits established their residence in the Čejkovice manor house and they built there a large complex of cellars. Wine was discussed even at the Olomouc university. In the Research Library in Olomouc, a libretto of a school melodrama titled “Vinea electa et dilecta”, printed in Breslau (Wrocław), is held.*

#### ***Key words***

*Olomouc, the Jesuits, wine, emperor Ferdinand II, the acquisition of the Čejkovice manor (1624, December 17), the Jesuit viniculture in Čejkovice, the Olomouc university theses on the wine, Jesuit school melodrama “Vinea electa et dilecta” Olomouc, the Jesuits, wine, Ferdinand II – Holy Roman Emperor, the deed to the manor Čejkovice (1624, December 17th), the Jesuit viniculture in Čejkovice, the Olomouc university theses on the wine, Jesuit school melodrama “Vinea electa et dilecta”*

**Jiří Fiala, prof., PhDr., CSc.,  
Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého v Olomouci,  
Křížkovského 10, 770 81 Olomouc,  
jiri.fiala@upol.cz**

**Marie Sobotková, prof., PhDr., CSc.,  
vedoucí sekce polské filologie katedry slavistiky Filozofické fakulty Univerzity  
Palackého v Olomouci, Vodární 6, 770 81 Olomouc,  
marie.sobotkova@upol.cz**

## Olomoučtí jezuité a víno



Vinný hrozen –  
klenák  
v portálu  
bývalého vchodu  
do sklepa  
Starého jezuitského  
konviktu  
v Olomouci

**Jiří Fiala – Marie Sobotková**  
Univerzita Palackého v Olomouci  
Česká republika



Olomouc – letecký snímek historického jádra města

15. srpna 1534  
Založení  
Tovaryšstva Ježíšova  
(jezuitů)

Ignác z Loyoly  
Simon Rodriguez  
František Xaverský  
Petr Faber  
Alfonso Salmeron  
Jacob Laines  
Nicholas Bobadilla)

21. dubna 1556  
Příchod jezuitů  
do Prahy

Kolej, gymnázium  
a akademie u sv. Klimenta  
(Klementinum)

Velikonoce 1566

Příchod jezuitů do Olomouce

Kolej, gymnázium, konvikt  
seminář sv. Františka Xav.,  
1573 akademie

21. července 1773

Tovaryšstvo Ježíšovo zrušeno  
bulou papeže Klementa XIV.  
*Dominus ac Redemptor noster*  
(*Pán a Spasitel náš*)

(V roce 1814 bylo Tovaryšstvo  
Ježíšovo obnoveno)



Freska Jana Kryštofa Handkeho *Potvrzení regulí jezuitského řádu*, vzniklá po roce 1743, v kapli sv. Ignáce kostela Panny Marie Sněžné v Olomouci. Freska zobrazuje Ignáce z Loyoly přijímajícího z rukou papeže Pavla III. bulu *Regimini militantis Ecclesiae* (*Řízení bojující církve*), jíž papež dne 27. září 1540 schválil regule Tovaryšstva Ježíšova.

### Do zrušení Tovaryšstva Ježíšova v roce 1773 bylo v českých zemích 46 řádových domů (kolejí a rezidencí), z toho 20 kolejí a jeden profesní dům.

Kolej u sv. Klimenta v Praze na Starém městě (1555)  
Kolej u Panny Marie Sněžné v Olomouci (1566)  
Kolej Nanebevzetí Panny Marie v Brně (1578)  
Kolej u sv. Víta v Českém Krumlově (1584)  
Kolej u sv. Ignáce v Chomutově (1590)  
Kolej Nanebevzetí Panny Marie v Jindřichově Hradci (1594–1607), obnovena při kostele Nejsvětější Trojice 1628  
Kolej u sv. Ignáce v Jičíně (1622)  
Kolej u sv. Ignáce v Jihlavě (1624)  
Kolej u sv. Michala ve Znojmě (1624)  
Profesní dům v Praze na Malé Straně (1625)  
Kolej u sv. Jiří v Opavě (1625)

Kolej u sv. Barbory v Kutné Hoře (1626)  
Kolej u sv. Mikuláše v Chebu (1627)  
Kolej u sv. Ignáce na Novém Městě pražském (1628)  
Kolej Zvěstování Panny Marie v Litoměřicích (1628)  
Kolej Nanebevzetí Panny Marie v Hradci Králové (1632)  
Kolej v Kroměříži (1636–1644)  
Kolej Neposkvrněného početí Panny Marie v Klatovech (1637)  
Kolej u sv. Ignáce a sv. Františka Xaverského v Březnici (1640)  
Kolej u sv. Františka Xaverského v Uherském Hradišti (1644)  
Kolej Nejsvětějšího Jména Ježíš v Telči (1661)

Při zrušení řádu Tovaryšstva Ježíšova v roce 1773 měla česká provincie 1125 členů.



Pražské Klementinum





**EX COLLEGIO OLOMV-  
CENSI SOCIETATIS IESV**, na témž Synodu místa mě-  
li: Bartholomeus Vilerius, Ioannes Vernerus, Leonardus Rubenus, Hur-  
tardus Perez, Societatis Ie sv Prouincialis, Rector, Regens, & Theologi.

Ti čtyři prapciui z toho Slavného a wšlemu Křesťanstwu woliče  
všitečného Kollegium/ na hoře gmenowanū Theologowé aneb Phi-  
losophi, circa Diuinarum rerum cognitione versantes, při časťopřáním  
Znájseti/ a Pánu Biskupu Olomaučtém seděli.

Xcc

XaB

Bist



Nahoře: Představitelé Tovaryšstva Ježíšova na synodě v Olomouci r. 1591. Zprava doleva: provinciál Bartoloměj Villerius, rektor olomoucké koleje a škol Jan Werner, regent semináře sv. Františka Xaverského Leonard Ruben a teolog Hurtado Pérez (v letech 1566–1580 první rektor olomoucké koleje a gymnázia, od roku 1573 rovněž rektor akademie TJ). Dřevofez Jana Willenbergera ze spisu Bartoloměje Paprockého z Hlohov *Zrcadlo slavného Margrabství moravského* (1593)

Vlevo: Náhrobník olomouckého biskupa Viléma Prusinovského z Víckova († 16. 6. 1572), druhotně umístěný v kapli sv. Ignáce Vyznavače (z Loyoly) v olomouckém chrámu Panny Marie Sněžné

**Univerzitní teze  
Matyáše Schmidta z Brna  
ozdobená mědirytinou  
požáru Nové věže  
na olomouckém Předhradí  
23. dubna 1673  
(výřez z mědirytiny)  
Zemský archiv Opava,  
pobočka Olomouc**

**Olomoucké Předhradí**

Vlevo dole gotický kostel sv. Petra,  
za ním klášterní kostelík  
sv. Jakuba (patrně románský)

Uprostřed gotický minoritský, od r. 1569  
jezuitský kostel Panny Marie

Vlevo nahoře gotická Nová věž

Vpravo uprostřed gotický kostel  
Panny Marie na Předhradí



**Veduta Olomouce  
na Komenského  
mapě Moravy  
z roku 1627**



## Jezuitské budovy na plánu olomoucké pevnosti asi z roku 1745

- 10 – kostelík sv. Jakuba v minoritském klášteře v místech nynějšího levého bočního traktu Filozofické fakulty UP
- 12 – kostel sv. Petra v místech nynějšího předního traktu a nádvoří Filozofické fakulty UP
- 2 – Biskupské náměstí s jízárnou stavovské akademie, dále stavovská akademie
- 4 – kostel P. Marie na Předhradí v místech městské knihovny; podél hradeb je zakreslena jezuitská kolej, nyní Vojenský správní archiv
- 17 – kostel Panny Marie Sněžné, dále školní budova, nyní depozitáře Vlastivědného muzea v Olomouci
- 18 – Nová věž, demolovaná roku 1786
- 19 – konvikt s kaplí Božího Těla, nyní Umělecké centrum UP
- 20 – seminář sv. Františka Xaverského, nyní budova Cyrilometodějské teologické fakulty UP
- 25 – městská zbrojnice v místech bývalé školy Na Hradě, nyní sídla katedry historie FF UP a některých kateder CMTF UP



Olomouc z vodní strany. Kolorovaná perokresba vratslavského vojenského inženýra Friedricha Bernharda Wernera z r. 1732 nebo 1736



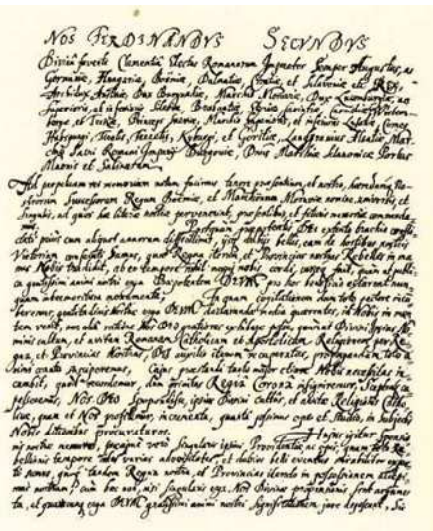
Vlevo nahoře:  
Jezuitská kolej a kostel P. Marie Sněžné, vpravo farní kostel Panny Marie na Předhradí. Kreslil Friedrich Bernhard Werner, ryl Martin Engelbrecht v Augsburgu. Kolem roku 1740. Státní okresní archiv v Olomouci

Vpravo nahoře:  
Školní budova jezuitského akademického gymnázia a univerzity z r. 1709, rekonstruovaná pro účely depozitářů Vlastivědného muzea v Olomouci, fotografie ze 29. května 2008

Vpravo dole:  
Budova jezuitského semináře Františka Xaverského z r. 1720, nyní Cyrilometodějské fakulty UP, a jezuitského konviktu z let 1667 a 1724, nyní sídlo Uměleckého centra UP, v Univerzitní ulici, snímek ze 3. ledna 2008



Dobový opis fundace římsko-německého císaře Ferdinanda II. pro olomoucký jezuitský konvikt datovaná ve Vídni dne 16. července 1624, Moravský zemský archiv v Brně



Malba neznámého malíře na klenbě dolního ramene hlavního schodiště Starého konviktu, provedená technikou fresco-secco, vznikla roku 1724 u příležitosti stého výročí císařské fundace konviktu. Císařský orel drží rozvinutou pásku s nápisem „DAMUS DONAMUS / SOCIETATI IESV / CIVITATEM NOSTRA[M] / NEUTITSCHIN“ (Dáváme a darujeme Tovaryšstvu Ježíšovu naše město Nový Jičín). Štědrý dar symbolizuje Fortuna s rohem hojnosti. Z rohu se sypou peníze a fundační listina. Veduta pod rohem hojnosti symbolizuje darované město. Vlevo od veduty doplňuje kompozici římskoněmecký císař Ferdinand II. jakožto fundátor konviktu a vpravo ženská figura s červeným biretem, jíž je personifikována „bona fides“ (dobrá víra) konviktu, jehož vyobrazení, s nápisem CONVICTU[S], má dotyčná figura u nohou. Pod nimi se vleže zmitá symbolická figura hereze.



Nahoře: Jižní průčelí jezuitské koleje, nyní Vojenského správního archivu, hradební parkán, Židovská brána a Nový konvikt – stav před rekonstrukcí ukončené roku 2002 a nyní

Vlevo: Olomoucká univerzita vítá před kostelem P. Marie Sněžné biskupa kardinála Františka Julia hraběte Troyera z Troyensteinu při jeho vjezdu do Olomouce 26. 8. 1747. Detail olejomalby (104x641 cm) z roku 1783, připravené okruhu Františka Vavřince Korompayho (1723–1779). Muzeum umění Olomouc, Arcidiecézní muzeum





Reprezentativní zaklenuté místnosti s centrální rozetou v 1. patře (tzv. „piano nobile“) Starého konviktu užíval zřejmě pater regens konviktu, jenž měl k dispozici i privátní hygienické zařízení skrývající se za dvířky v levé stěně místnosti (stav po rekonstrukci).

Vpravo dole: Jméno konviktisty a datum vyřtuté na pískovcovém parapetu jednoho z oken sálu s nikou v prvním patře jižního křídla Starého konviktu – „F. MRAZEK 1763“. „D. Franciscus Mrazek, Moravus, Velehradensis“ (Pan František Mrázek, Moravan z Velehradu) byl roku 1760 imatrikulován v 1. ročníku filozofické fakulty olomoucké univerzity (univerzity (Matricula seu Album academicum Universitatis Olomucensis Societatis lesu ab X Anno MDCCXV, fol. 382, Zemský archiv Opava, pobočka Olomouc).



Iohannes Amos Comenius: *Orbis sensualium pictus hoc est Omnium principalium in Mundo Rerum, et in Vita Actionum, Pictura et Nomenclatura* (1. vydání Norimberk 1658)

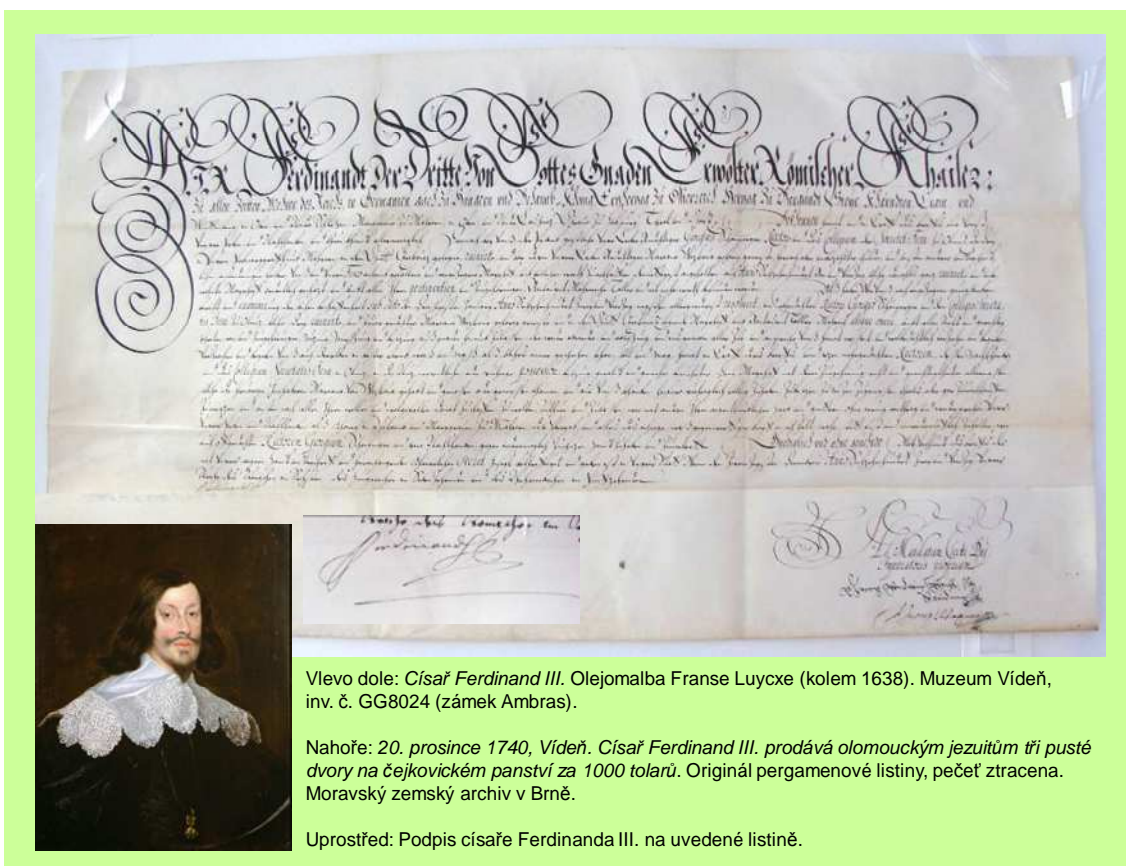
V bibli je víno zmíněno celkem 513krát (počítaje v to i zmínky o vinařích, vinicích a produkci vína)



**Vinum crescit in Vineis, 1. ubi Vites propagantur et alligantur viminibus ad Arbores, 2. vel ad Palos (Ridicas), 3. vel ad luga, 4. Cum tempus vindemiandi adest, abscindunt Botros et comportant Trimodiis, 5. coniciuntque in Lacum, 6. calcant Pedibus, 7. aut tundunt Ligneo Pilo, 8. et exprimunt succum Torculari, 9. qui dicitur Mustum, 11. et exceptum Orcâ, 10. infunditur Vasis (Doliis), 12. operculatur, 15. et abditum in Cellis super Cantherios, 14. abit in Vinum. Promitur e dolio Siphone, 13. aut Tubulo, 16. (in quo est Epistimium) vase relito.**



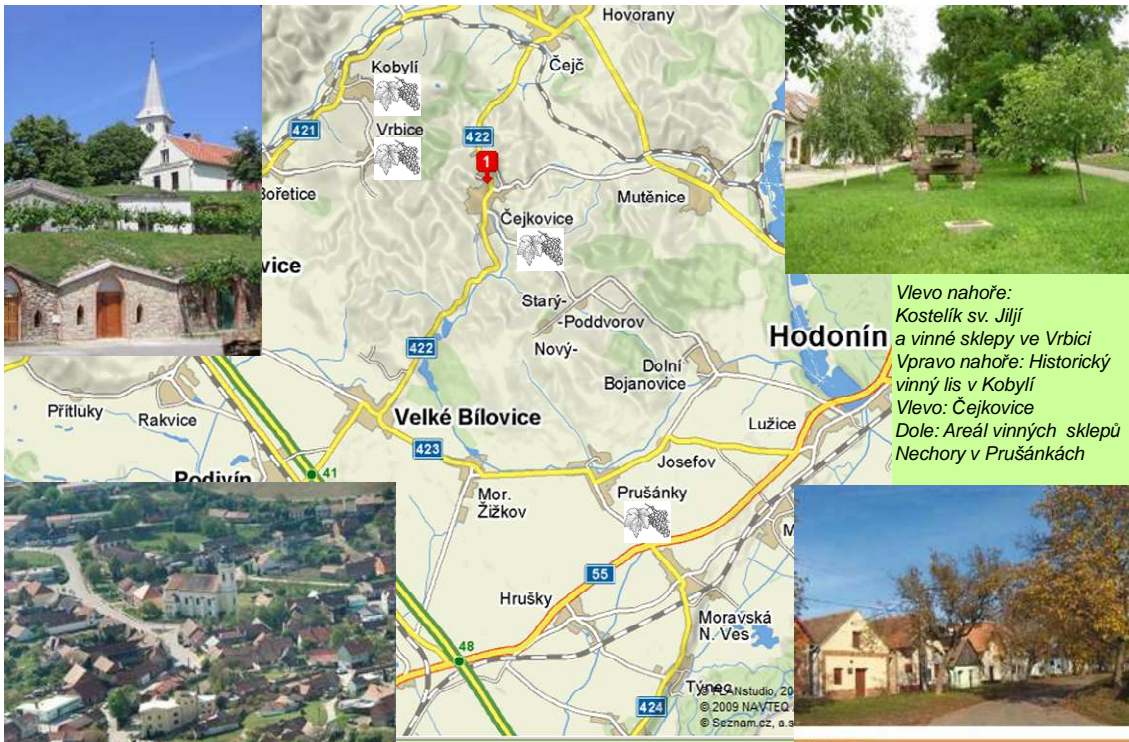
17. prosince 1624 Vídeň. Císař Ferdinand II. daruje olomouckým jezuitům panství čejkovické, které kdysi patřilo Janu Prusinovskému z Víckova a bylo mu jako rebelovi zabaveno. Latinský originál listiny na pergameni s pečeti v dřevěné kapsli na hedvábné šňůře. Moravský zemský archiv v Brně. Byl tak zlistněn darovací akt, k němuž došlo již v roce 1622.



Vlevo dole: Císař Ferdinand III. Olejomalba Franse Lucyxe (kolem 1638). Muzeum Vídeň, inv. č. GG8024 (zámek Ambras).

Nahoře: 20. prosince 1740, Vídeň. Císař Ferdinand III. prodává olomouckým jezuitům tři pusté dvory na čejkovickém panství za 1000 tolarů. Originál pergamenové listiny, pečeť ztracena. Moravský zemský archiv v Brně.

Uprostřed: Podpis císaře Ferdinanda III. na uvedené listině.



Vlevo nahoře:  
Kostelík sv. Jiljí  
a vinné sklepy ve Vrštici  
Vpravo nahoře: Historický  
vinný lis v Kobyli  
Vlevo: Čejkovice  
Dole: Areál vinných sklepů  
Nechory v Prušánkách

V roce 1622 věnoval císař Ferdinand II. olomouckým jezuitům panství čejkovické, které kdysi patřilo Janu Prusinovskému z Víckova a bylo mu jako rebelovi zabaveno. K dominiu náležely kromě městečka Čejkovic vsi Prušánky a Vrstice. Jezuité si nato přikoupili za 8000 zlatých od brněnské jezuitské koleje dvůr v Kobyli, který patřil zemanu Mikuláši Cechočovskému, jenž také jako povstalec proti císaři propadl svým majetkem, a panovník dvůr věnoval brněnským jezuitům.



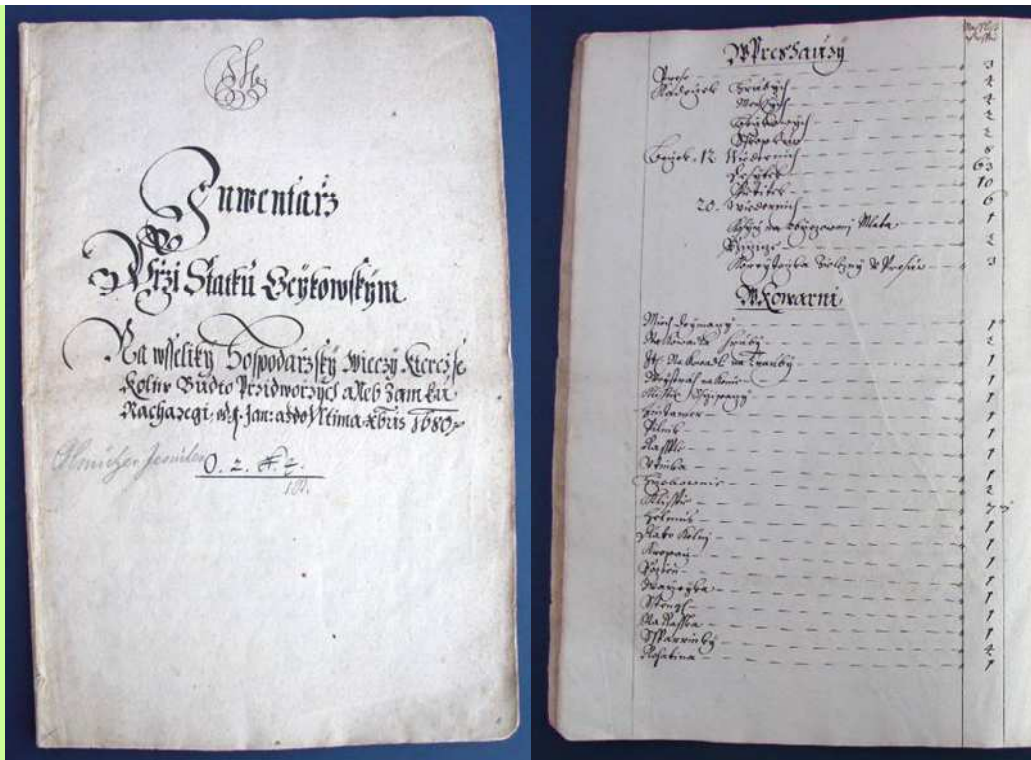
Obec Čejkovice: letecké záběry, kostel sv. Kunhuty z let 1783–1891 (původní kostel vyhořel), renesanční zámek (původně templářská a zemanská tvrz, poté jezuitská rezidence). V roce 1783 koupil čejkovické panství císař Josef II., sídlila tu pak správa hodonínského panství. Od roku byl zámek 1918 v majetku státních statků, od roku 1975 je v majetku obce, po rekonstrukci zde byl otevřen hotel s 50 lůžky.



Vinné sklepy v Čejkovicích v počtu asi 400 jsou roztroušeny po celé obci. Templářské sklepy byly podle tradice budovány současně s tvrzí – templářskou komendou, prvně doloženou k roku 1248, ve skutečnosti se tak dělo až během jezuitské držby čejkovického panství. Tyto mohutné sklepy, jimiž může projet ozbrojenec na koni či vůz naložený zbožím, byly a jsou stále využívány pro uskladnění a zrání vín. Z komplexu chodeb, které údajně vedly až do Skalice (vzdálené 24 km), je zpřístupněno 650 metrů sklepení, známého jako Templářské sklepy.



Viniční trati v Čejkovicích



Inventář při statku čejkovským na všelký hospodářský věci, kteréž se koliv buďto při dvorcích aneb zámku nacházejí od 1. Jan. až do Utima xbris [1. l. – 31. 12.] 1680. Inventář věcí „V preshauzi“ (lisovně vína), mj. tří lisů, kadeček a beček různé velikosti, a „V kovárni“. Moravský zemský archiv v Brně

Die X. Magnificus D. Zaubeky dono misit collegio unum Vas Vini.  
 Die XII. alterum vas Vini misit R<sup>mus</sup> D. Abbas Vellegrade'sis D. Andreas Hortensius

Dva záznamy v diariu rektora olomoucké koleje a škol Tovaryšstva Ježíšova P. Jana Deckera, S.J., z ledna 1608:

„Die X. Magnificus D. Zaubeky dono misit collegio unum Vas Vini.

Die XII. alterum vas Vini misit R<sup>mus</sup> D. Abbas Vellegrade'sis D. Andreas Hortensius.

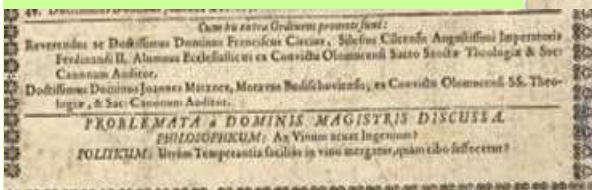
(Dne 10. vznešený pan Zoubek darem poslal koleji jedno vědro vína.

Dne 12. druhé vědro vína poslal nejdůstojnější pan opat velehradský, pan Ondřej Hortensius.)“

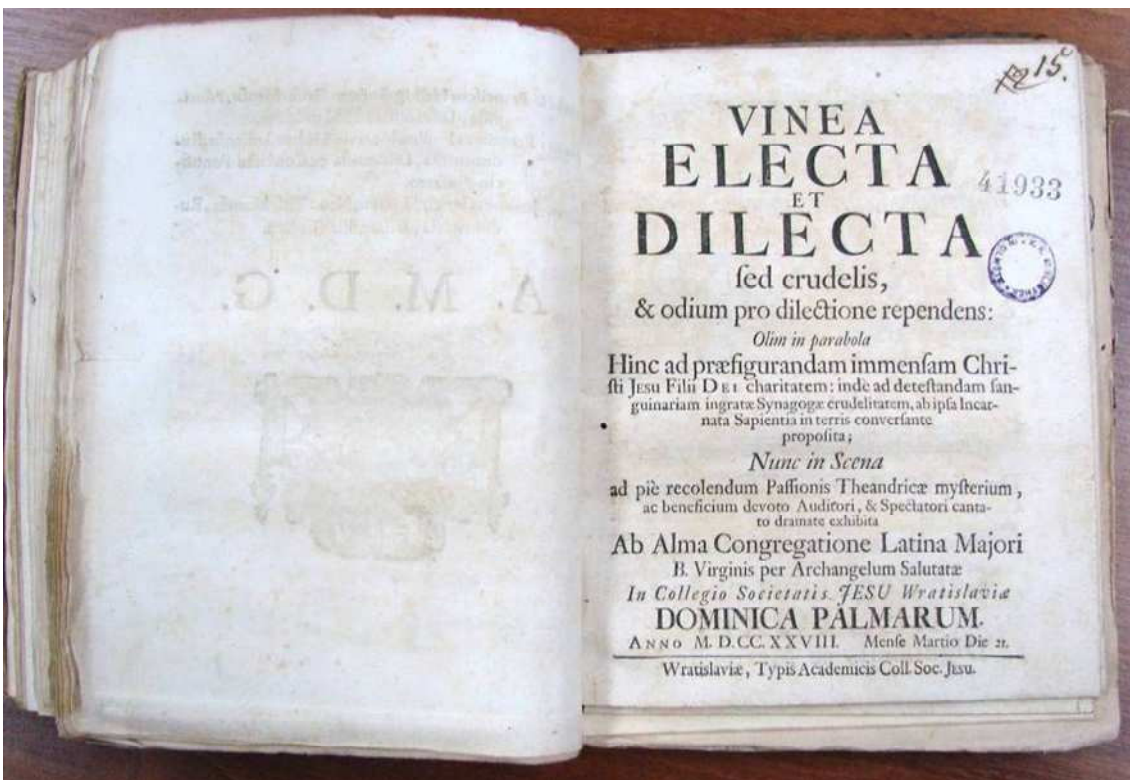
Nejvyšší písař Markrabství moravského Vilém Zoubek ze Zdětína zemřel 21. července téhož roku 1608, jeho dcera Kateřina (jíž rod Zdouneků ze Zdětína vymřel) odkázala roku 1636 veškeré své jmění jezuitům. Vědro byla staré míra na tekutiny rovnající se 56,5 l, vědro vína obnášelo třicet pinet neboli mázů (máz se rovnal dvěma holbám) po čtyřech rakouských žejdlících. Ondřej Hortensius byl zvolen opatem cisterciáckého kláštera na Velehradě roku 1606, v roce 1614 byl sesazen. – Moravský zemský archiv Brno



Část fresky Jana Kryštofa Handkeho z let 1727–1728 v kapli Božího Těla v bývalém jezuitském konviktu, nyní Uměleckém centru UP. Jaroslav ze Šternberka přijímá Tělo Páně před údajnou bitvou s Tatary u Olomouce roku 1241



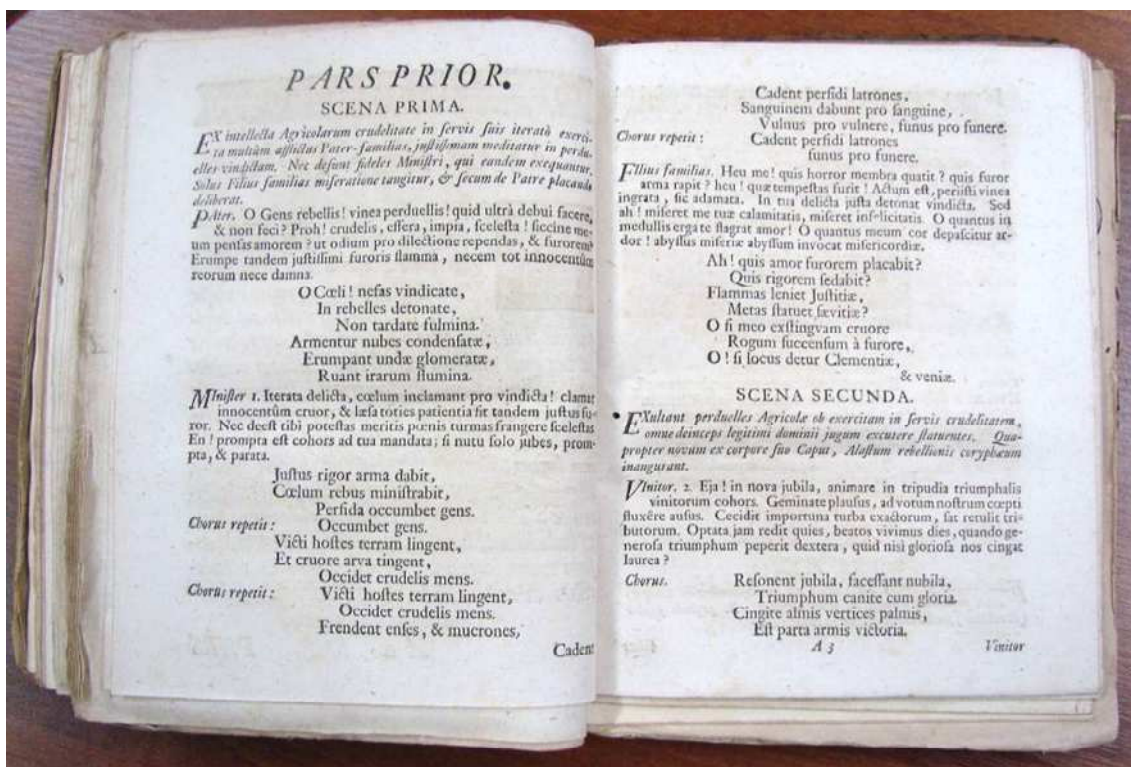
Obrazová bakalářská teze olomoucké jezuitské univerzity k magisterské disputaci 20. července 1699 o osmé hodině ranní. Byla předložena dvě „problemata“ – Filozofické: Zdali víno bystří důvtip? Politické: Zdali se střídmost snáže utopí ve víně, nebo zardousí jidlem?



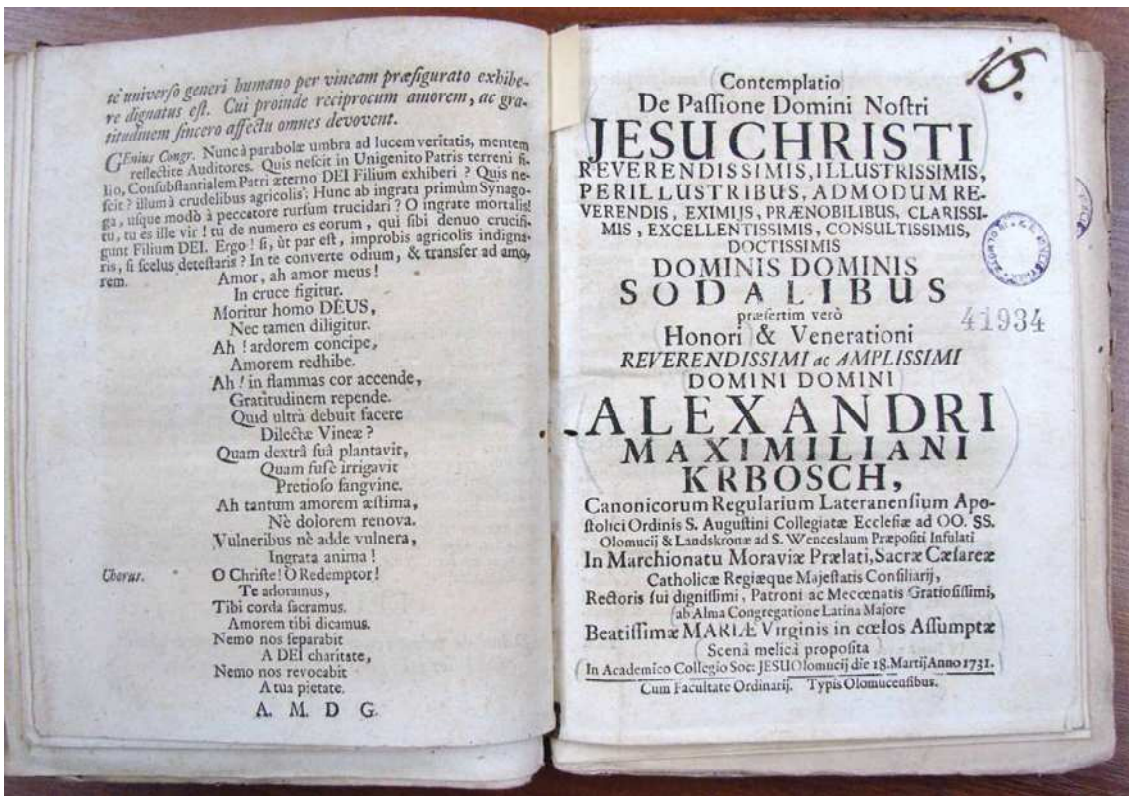
*Vinea electa et dilecta...* (Vínice zvolená a oblíbená...), titulní strana libreta melodramatu inscenovaného o Květné neděli 21. března 1728 Živnou většii latinskou kongregací Zvěstování Panny Marie v jezuitské koleji ve Vratislavi; Vědecká knihovna v Olomouci sign. 41.933



*Vinea electa et dilecta...*, dedikace Ferdinandovi z Hohbergu, premonstráta a preláta kostela sv. Vincence ve Vratislavi, vizitátora konventu premonstrátek v Czernowicích a Strzelnu, rektora Živné větší latinské kongregace Zvěstování Panny Marie v jezuitské koleji ve Vratislavi, a *Argumentum* (Matouš 21, 33–40) melodramatu; Vkol sign. 41.933



*Vinea electa et dilecta...*, první část, 1. a 2. scéna melodramatu



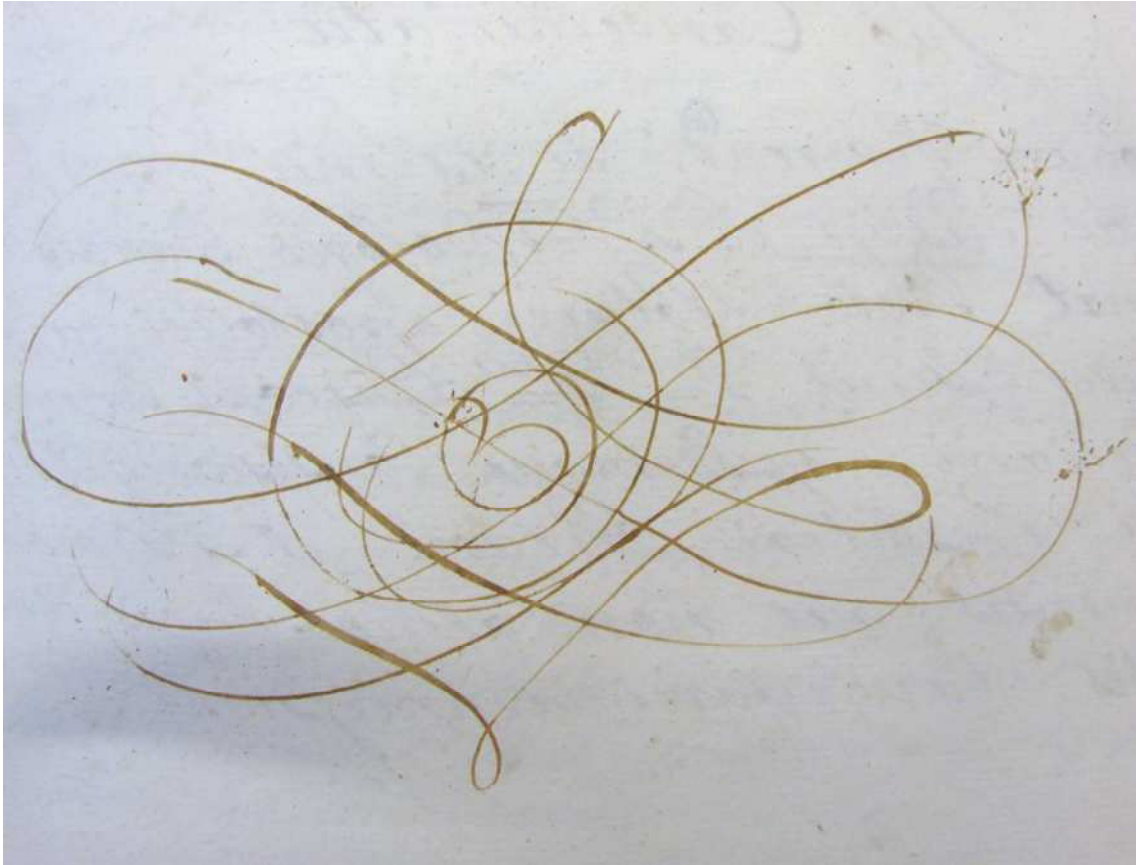
Vinea electa et dilecta..., závěr epilogu melodramatu na poslední straně tisku libreta



Trigram IHS s křížem a třemi heby – symboly ukřižování Ježíše Krista v barokní kartuši nesené dvěma putti (In Hoc Signo [vinces] – V tomto znamení [tj. kříže] zvítězíš, nebo Iesus Hominum Salvator – Ježíš, Spasitel lidí) na průčelí olomouckého barokního kostela Panny Marie Sněžné.

Kostel byl vybudován olomouckými jezuiti v letech 1712–1719 podle projektu Michaila Kleina z Nisy Vstupní portál zhotovil olomoucký kameník Václav Render se svou dílnou.





**MÜLLER-THURGAU – CO SE SKRÝVÁ ZA ZNÁMÝM  
POJMEM?  
Jana Geršlová**

**Abstrakt:** *stat' je věnována osobnosti Hermanna Müller-Thurgau. Byl to mikrobiolog a odborník na fyziologii rostlin, zakladatel švýcarského výzkumného ústavu pro ovocnářství, vinohradnictví a zahradnictví, zakladatel vědecké metody nekvasivého zužitkování ovoce a vína, muž, který se proslavil vyšlechtěním odrůdy rýnsko-sylvánské révy.*

**Klíčová slova:** *hospodářské dějiny 19. a 20. století, vědecké osobnosti, historie vinařství.*



*H. Müller-Thurgau.*

## Úvodem

Potrava lidí pochází z velké části z darů přírody. Člověk si je po staletí přizpůsoboval svým potřebám, šlechtil a staral se o ně. Musel ovšem pronikat do tajů přírodních procesů, které potom přizpůsoboval. Zhruba o těchto souvislostech se je třeba zmínit, když chceme přiblížit život Hermanna Müller-Thurgau (1850–1927). Svým vědeckým vzděláním byl botanik, dnes bychom mohli říci zastávce aplikované botaniky. Zabýval se výzkumem užitkových rostlin, měl obrovské znalosti v příbuzných přírodních vědách a navíc byl obdařen vzácným darem: uměl své vědomosti sdělit srozumitelně a jasně tak, aby mu rozuměli hospodáři a vinaři, pro které psal články a vědecká pojednání ve švýcarském tisku. Radil, jak pečovat o stromy i révu, jak je třeba zpracovat úrodu.

S jeho jménem se pojí dvě velké zásluhy, které posunuly či dokonce vyvolaly nové vědní obory. Müller-Thurgau objevil jako první po Francouzovi Louisi Pasteurovi biologické příčiny alkoholového kvašení ovocných a vinných šťáv a položil základy pro zpracování ovoce a vinné révy nekvasivou cestou. Na jeho výzkumech vznikla nejprve nová živnost a později velmi rozvětvené odvětví potravinářského průmyslu – výroba ovocných šťáv a nealkoholických nápojů. Švýcarsko se tak stalo jeho kolébkou.

Přes třicet let trvala šlechtitelská práce na nové odrůdě vinné révy, ryzling-sylvánské odrůdy, s jemnou vůní a nízkým obsahem kyselin a jemnou, muškátovou chutí. Tato réva je vhodná nejen pro výrobu vína, ale také hroznové šťávy. Réva si mezitím vydobyla pevné postavení nejen ve Švýcarsku, ale i v okolních zemích. Paradoxní je, že se v rodné zemi nazývá ryzling-sylvánská podle výslovného přání pěstitele, v Německu, Rakousku, ale i u nás se víno z této révy nazývá Müller-Thurgau. A tak se stal Hermann Müller z Thurgau nejvíce jmenovaným, možná i proto nejslavnějším Švýcarem.

## Počátky

Hermann Müller se narodil 21.10.1859 ve vesničce Tägerwillen na břehu Bodamského jezera nedaleko německé Konstanz. Otec byl pekařem, malý Hermann i jeho o dva roky mladší sestra již od útlého věku pomáhali při pečení, ale i ve stájích nebo ve vinohradu, což byla velká záliba otce. Ve škole byl Hermann natolik úspěšný, že postupoval rychleji než ostatní žáci. Otec by z něj měl nejráději faráře, nakonec však došlo ke kompromisu a Hermann začal studovat učitelský seminář ve městě Kreuzlingen. Ve francouzské části Švýcarska se věnoval studiu botaniky a geologie, navštěvoval přednášky na univerzitě v Neuenburgu. Po krátké peripetii učitelské praxe (na fotografii, kterou bylo nutno doložit životopis uchazeče, mu domalovali vousy, aby nepůsobil příliš chlapeckým dojmem) v městečku Stein am Rhein pokračoval ve studiích přírodních věd v Zürichu a v německém Würzburgu. R. 1874 získal Hermann Müller doktorát přírodních věd, získal místo asistenta v Institutu rostlinné fyziologie Univerzity ve Würzburgu. Dokonce se zabýval studiem medicíny, což mu později velmi pomohlo.

## Výzkumná práce

Prvním opravdovým místem samostatného působení Müllera bylo pruské město Geisenheim, kde se stal ředitelem nově zřízeného Výzkumného ústavu pro vinařství, ovocnářství a zahradnictví. Byl prvním, který se začal zcela vážně zabývat fyziologickým výzkumem především révy a ovocných stromů. Zde vznikly základy jeho výzkumů vinné révy a ovocných dřevin, jejich odolnosti proti mrazům, pokusy křížením různých révových odrůd a také biologické pokusy s kvašením. Vinaři a sadaři pomáhali tomuto mladému a nadšenému muži a on pokládal za samozřejmost, že je s výsledky svých výzkumů seznamoval a dodával jim praktické rady. Na německých vinařských kongresech, které byly pravidelně pořádány, sklízely právě jeho přednášky velkou pozornost. To už byl Hermann Müller ženatý, jeho chotí se stala dcera hessenského obchodníka s vínem Berta Biegen. Narodily se jim tři

dcery. Nejstarší dcera si vzala obchodníka s hedvábím a delší dobu pobývala s manželem v Číně. Prostřední dcera se se svým mužem přestěhovala do New Orleans, kde měl podnik na výrobu kovových topení, lodních dílů a ventilačních zařízení. Nejmladší dcera se neprovdala a zůstala u rodičů.

### **Jméno Müller-Thurgau**

Jméno Müller, stejně tak jako u nás Novák, patří k nejčastějším jménům v německy mluvícím světě. Již na univerzitě ve Würzburgu působil na institutu fyziologie muž stejného jména. Usuzuje se proto, že si švýcarský Müller (nebyl příliš velkého vzrůstu, proto míval často přezdívku „malý Müller“) pro své rozlišení prostě ke jménu přidal název kantonu, kam jeho rodné místo Tägerwilen patřilo. Poprvé se toto jméno objevilo na dokumentu s datem 31.12.1890, kdy nahlásil změnu bydliště. Také jeho publikace z té doby již nesou toto jméno. I když se nenašla úřední žádost o změnu jména, kterou Hermann Müller zřejmě nikdy nepodal, jméno Müller-Thurgau – vědec, badatel, profesor a ředitel v jedné osobě se stalo slavným. Jeho žena a později vdova ovšem nikdy jméno Müller-Thurgau nepoužila, podepisovala se důsledně Müller-Biegen.

### **Stesk po domově**

Hermann Müller byl svými výzkumy a prací ve vedení institutu velmi zaneprázdněn. Byla mu dokonce udělena profesura a zdánlivě mu k jeho spokojenosti nic nechybělo. Každoročně se o prázdninách vydával se svou rodinou domů, do Švýcarska. Nedal na sobě znát, jak moc by si přál, aby svou činností pomohl právě své vlasti. Jeho touha nabyla reálné podoby v roce 1890, kdy byl povolán do rodného Švýcarska, aby zde založil výzkumnou laboratoř vinařství, ovocnářství a zahradnictví s učilištěm. Byl si vědom toho, že to je obtížný úkol a běh na dlouhou trať. Přesto přijal.

### **Darovanému koni...**

Švýcarské ovocnářství a pěstování vína se nacházelo ve velmi špatném stavu. Důvodem byly především nedostatečné znalosti švýcarských pěstitelů a daleko silnější konkurence německých moštů na trzích. Víno – často napadené nemocemi – a ovoce nejčastěji končilo v palírkách. Příčiny nespočívaly ani tak ve špatné hospodářské situaci, ale především byla na vině nedostatečná osvěta a vzdělání, stejně tak jako nedostatečná legislativa a jednostranná finanční politika v některých švýcarských kantonech. Nebylo proto náhodou, že instituce, které vznikly často téměř svépomocnou iniciativou, velice brzy začaly mít velký hospodářský, ale i politický význam. Mezi ně patřil také institut, který vznikl z iniciativy 14 kantonů z německy mluvící části Švýcarska. Místo, které bylo nakonec vybráno, znamenalo vítězství kantonu Curych – věnoval k těmto účelům zámeček Wädenswil na břehu Curyšského jezera. Byl ovšem v onom roce 1891 ve značně zchátralém stavu a především první školní rok pro všechny zúčastněné velmi tvrdým provizoriem. Přesto první výroční zpráva, kterou Müller-Thurgau jako ředitel napsal, nepostrádala poetické pasáže. Od nynějška věnoval veškeré své úsilí ve vědě i svůj talent učitele své vlasti – Švýcarsku.

### **Jak rostou a umírají rostliny**

Müller-Thurgau začal také s novou funkcí institutu redigovat měsíčník věnovaný ovocnářství a vinařství, který mimochodem vychází dodnes. Tam také začal uveřejňovat výsledky svých prací v oblasti zpracování těchto produktů. Do nekonečna opakoval, že nejen růst produkce, ale především časově vhodné zpracování povede k hospodářskému růstu zemědělství. V institutu začalo pracovat oddělení, které se výhradně věnovalo této problematice.

V té době se však sám věnoval změnám, které probíhají v rostlinách během jejich života. Např. jako první zjistil příčinu sládnutí brambor, pokud jsou vystaveny teplotám pod bodem mrazu. Tuto závislost přeměny škrobů na cukry v hlízách popsal a jeho další výzkumy se zaměřila na změny v době klidu a růstu, vlivu mrazu a umrznutí rostlin na rostlinné buňky. Vyvrátil do té doby převládající tezi, že rostliny umrznou, protože voda, která je v jejich buňkách, je po zmrznutí mechanicky zničena. S největším nasazením se však pustil do výzkumu procesů asimilace u vinné révy.

### **Vinná réva**

Hermann Müller-Thurgau zkoumal příčiny předčasného opadávání květů, důležitost určitých listů pro zvýšení obsahu cukru v hroznech. Je zajímavé, že dnešní věda používá daleko modernější přístroje a výsledky pozorování Müllera-Thurgau těm dnešním odpovídaly. Zabýval se velikostí hroznů, obsahem cukru i kyselin u zrání a přezrávání hroznů, také hnilobou a tím, jak ovlivňuje sklizeň. Výsledky svých výzkumů v oblasti nemocí vinné révy a jejich škůdců se snažil vždy dát co nejdříve do služeb vinařů a publikoval je časopisecky, na konferencích a kongresech vzbuzovala jeho vystoupení mimořádný ohlas.

Původ většiny odrůd vinné révy není přesně znám, často se při popisu jejich vzniku spíše tradují více či méně důvěryhodné anekdoty. Müller-Thurgau byl ovšem jeden z prvních, který při šlechtění postupoval systematicky. Stanovil si pěstitelský cíl a mateřské odrůdy ryzling a sylvánské. Tyto odrůdy se běžně pěstovaly kolem Rýna, ve Falci, Frankách a kolem Mosely. Popis tohoto složitějšího procesu by byl dlouhý, také si to vyžádalo obrovskou pěstitelskou trpělivost. Po několika letech teprve získal první hrozny. Teprve na základě degustace byly vybrány ty nejlepší a ty v dalších letech hřížením rozmnožovány. R. 1906 byly získány první litry vína, které hodnotili ti nejlepší degustátoři. Pro švýcarské vinaře léta před první světovou válkou znamenala výrazný obrat. Dosud převládající odrůda bílého vína „Elbling“, které se díky tomu, že často nedozrálo muselo přislazovat, ustupovala novince z šlechtitelské stanice Müllera-Thurgau. Začala se měnit i chuť – do módy se dostalo víno méně kyselé, s lehkou květinovou vůní, buketem s nádechem muškátu, lehké, a přesto chuťově plné.

Překvapivě se také začal z této odrůdy vinné révy vyrábět ve větším množství mošt. Tento trend zůstal v některých oblastech Švýcarska dodnes. Odrůda ryzlink-sylvánského vína se postupně rozšířila i kolem Rýna do tradičních vinařských oblastí, do Rakouska – tam všude označili tuto odrůdu, stejně jako u nás – Müller-Thurgau.

### **Boj o kvalitu vína**

Mikrobiologie byla ještě na počátku našeho století v plenkách. Müller-Thurgau se začal zabývat postupy při kvašení vína a studoval vlivy teploty, zajímal se o příčiny neúspěchu při kvašení a zjistil celou řadu příčin působení bakterií. Zcela převratné byly jeho výzkumy kvasinek a jejich použití proti tvorbě kyseliny siřičité. Není třeba dodávat, že výsledky byly okamžitě předávány praxi. Konzervace šťávy z hroznů v čerstvém stavu pasterizací – teplotou asi 60 stupňů celsia po dobu 15 – 30 minut - patřila k dalším objevům, stejně tak jako rozšíření těchto postupů na výrobu šťáv z dalších druhů ovoce. Müller-Thurgau vydal podrobné návody včetně nákresů přístrojů, filtračních aparatur i uzávěrů lahví. Tím prakticky položil základy vzniku nového odvětví – výroby nealkoholických nápojů.

### **„Bezalkoholové víno“**

Brožura o výrobě bezalkoholového vína z ovoce nebo vinných hroznů byla okamžitě rozebrána. Autorovi se přihlásila skupina zájemců z Bernu, kteří chtěli jeho objev okamžitě využít v praxi. Firma, která vznikla brzy nato jako „První švýcarská a.s. k výrobě nekvašených a nealkoholických hroznových a ovocných vín“. V kolonce „účel podnikání“ pro

obchodní rejstřík bylo uvedeno, že jde o výrobu výše uvedených produktů podle postupu prof. Müller-Thurgau. Ten se stal vědeckým poradcem a byl členem správní rady firmy. Brzy se začaly produkty firmy vyvážet také za hranice. Pro Švýcarsko i pak další země, si nechala firma patentovat ochrannou známku na své výrobky.

### **Osobnost zakladatele**

Hermann Müller-Thurgau je autorem více než pěti set, převážně zcela nových a objevných vědeckých publikací. Vznikly jakoby mimochodem, protože je třeba vidět především tvrdou práci, nekonečné pokusy, cílevědomost, ale také velkou šíři jeho vědeckého zájmu. Publikoval také v časopise, který redigoval. Zaměřoval se především na řešení aktuálních problémů, se kterými přicházeli lidé z praxe. Kromě toho uměl skvěle kreslit, obrázky z jeho publikací pocházejí většinou od něj. Dodnes jsou uchovány také nástěnné barevné tabulkové mapy, které sloužily vyučování.

Byl také pedagogem, ve svém institutu se i jako ředitel snažil o to, aby byly nejnovější poznatky aplikovány ihned do výuky. Stal se při této příležitosti také členem školského úřadu. Jeho setrvání na tomto místě bylo ovšem pouze krátké, protože nepočítal se zkosnatelostí tohoto úřadu. Když požadoval, aby z jeho školy odešel učitel, který již dávno měl nárok na důchod a kterého několikrát přistihl spícího za katedrou, zatímco žáci tropili neplechu, nepochodil. Takové zvyky odmítl respektovat a vystoupil z místní politiky. Do veřejného života se ale zapojoval dál.

Rodinný život probíhal přímo v institutu, kde Müller-Thurgau bydlel. Jeho žena byla duší ústavu a plnila řadu „diplomatických“ úkolů. Nejen své děti, ale také vnuky vedl k zájmu o přírodu, zakládal s nimi herbáře a snažil se je získat pro své vědecké zapálení. Méně je známo, že Müller-Thurgau byl nadšeným propagátorem alpinismu – byl jedním ze zakladatelů místního klubu a horské túry pod jeho vedením se staly také přednáškami o alpské flóře a krásách přírody. Kromě toho byl Müller-Thurgau členem mužského tělocvičného oddílu.

Možná nás překvapí ještě něco. Ve Švýcarsku na počátku našeho století se začalo rozvíjet silné hnutí proti alkoholismu. Také Müller-Thurgau byl osloven, aby se zapojil do hnutí za abstinenci. Zdvořile, ale důrazně odmítl. Ve svých publikacích sice na mnoha místech varoval před škodlivostí nadměrného pití alkoholu, nicméně pro zákazy nebyl. Ostatně tím, že položil základy výroby ovocných šťáv a moštů, nabídl lidem alternativu. On sám si i jako znalec vinařství rád pochutnal na sklence dobrého vína.

Byl také přirozenou autoritou, silnou osobností. Traduje se jeho až často přehnaná kritičnost nejen k sobě, ale i všem dalším spolupracovníkům. Pedant na bezchybnou čistotu v laboratoriích, na stoprocentní měření, měl však také smysl pro humor. Získal čestný doktorát na univerzitě v Bernu, byl čestným členem mnoha organizací a spolků Švýcarska. Institut ve Wädenswill vedl do svých 73. narozenin. Zemřel po krátké nemoci ve věku 77 let 18. ledna 1927.

### **Literatura**

FRITSCHÉ, R. *Hermann Müller-Thurgau*. In: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik. Zürich, Verein für wirtschaftshistorischen Studien 1974, s. 9–56.

HEBERLEIN, F. *Pioniere des Süßmostes*. Wädenswill 1965.

MOSER, P. *Mehr Selbstversorgung und mehr Produktion für den markt*. In: Geschichte der Konsumgesellschaft. Zürich, Schweizerische Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialgeschichte 1998, s. 63–81.

SCHMIDT, H. *Das Obst in der Schweizerischen Alkoholordnung*. In: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik. Zürich, Verein für wirtschaftshistorischen Studien 1974, s. 109–127.

***Müller-Thurgau – what is hidden behind the well-known name?***

***Resumé:*** *The paper is devoted to the personality of Hermann Müller-Thurgau. He was a microbiologist and an expert on plants physiology, a founder of Swiss research institute for fruit growing, viticulture and horticulture, a founder of a scientific method of non-fermenting exploitation of fruit and grapes, a man who became famous by manicuring a species of Rhein-Sylvan grapevine.*

***Key words:*** *economic history of 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> century, scientific personalities, viniculture*

**Kontaktní adresa autora:**

**Jana Geršlová, Prof. PhDr., CSc.,**

**Katedra aplikované ekonomie FFUP, Křížkovského 12, Olomouc,**

**[jana.gerslova@vsb.cz](mailto:jana.gerslova@vsb.cz)**

# RAKOUSKÉ VÍNO – KULTURNÍ FENOMÉN NAŠICH JÍŽNÍCH SOUSEDŮ<sup>1</sup>

Jana Geršlová

**Abstrakt:** Tradice pěstování vinné révy patří v Rakousku, stejně jako u nás, k těm, které sahají hluboko do minulosti. Dnes je Rakousko svou výrobou téměř soběstačné a víno patří k nezbytnému doplňku životního stylu. Rakousko má pro pěstování vinné révy podobné klimatické podmínky i skladbu odrůd jako vinohradnictví na jižní Moravě. I když Rakousko není vinařská velmoc jako jsou Francie nebo Itálie, najdeme tu řadu vinařských oblastí a skvělých značek. V Rakousku najdeme čtyři hlavní pěstitelské oblasti – Dolní Rakousko, Burgenlandsko, Štýrsko a Vídeň, v ostatních koutech země najdeme i malé pěstitelské oblasti s neméně kvalitními víny.

**Klíčová slova:** vinařství, rakouské vinařství, vinařské oblasti Rakouska

## Trocha historie

Zastavme se nejprve na skok u historie. Literatura tvrdí, že vesnice Zagersdorf nedaleko hlavního města Burgenlandu Eisenstadt je zřejmě nejstarší vinařskou vesnicí v Rakousku. Při archeologických vykopávkách z doby halštatské, tedy kolem roku 700 př. n. l., byly objeveny zrna vinných hroznů vinné odrůdy „vitis vinifera“. Tím se podařilo unikátní zjištění, že to nebyli Římané, jak se dříve uvádělo, ale již Keltové, kteří do Rakouska vinnou révu přinesli a používali ji nejen k jídlu. Římané ovšem přispěli k rychlému rozšíření jejího pěstování v celé provincii Nordicum. Za časů Karla Velikého, kdy se jeho říše dotkla východní části Rakouska, dostalo vinohradnictví mnoho impulzů k pěstování především v oblasti návodů, nových metod pěstování révy i výroby vína. Vliv na pěstování vinné révy především podél Dunaje měly bavorské kláštery, a to v 16. a 17. století – tehdy se začal klást důraz na zvyšování kvality odrůd – za císaře Maximiliána I. se např. začalo poprvé pěstovat výběr suchých vín.

Znovuobjevení vína a kultury jeho pěstování spadá do období vlády císařovny Marie Terezie, za vlády jejího syna, císaře Josefa II. došlo „k hodině zrodu“ tradice „heurige“ – prodeje vlastního vína z vlastní úrody ve vlastním domě. 19. století přineslo pro pěstování vína v Evropě, tedy i v Rakousku, období plísňových nemocí vinné révy, které sem byly zavlečeny z USA. K tomu se přidala katastrofa v podobě mšice révové, která zlikvidovala velké množství vinohradů. 20. století ovšem přineslo nejen účinné zbraně proti těmto nákazám, ale také mechanizaci, nové metody pěstování a zpracovávání vína, ale také daleko lepší zákonodárství, kterému se podařilo důsledné označení druhů vín a podnítilo pěstování a rozšíření ploch.

## Odrůdy a jejich pěstování v Rakousku

Snad nejznámějšími, ale také nejrozšířenějšími odrůdami pěstovanými v Rakousku jsou Veltlínské zelené z vín bílých (37 % plochy, na které se v Rakousku pěstuje víno) a Zweigeltrebe (v Rakousku se tato odrůda nazývá Zweigelt) z vín červených (9 % plochy).

---

<sup>1</sup> Stat' vychází z publikace JAKSCH F. – GERŠLOVÁ, J. *Víno z Rakouska pro znalce a labužníky*. Praha: Internationaler Reiseclub 2006, 240 s.



## **Bílá vína**

Veltlínské zelené je typicky rakouským vínem, přesněji dolnorakouským, s typickým, intenzivním buketem, osvěžující a chuťově vydatné. Odrůda Müller-Thurgau vznikla křížením Ryzlinku rýnského a Sylvánského zeleného v oblasti Porýní a ve Švýcarsku, bývá také někdy označována jako rivánské víno, byla pojmenována po „objeviteli“ této odrůdy, profesoru Hermannu Müllerovi z Thurgau (1850-1927). Je to stolní víno, ovšem velmi jemné, pěstuje se na asi 7 % plochy vinohradů Rakouska. Rýnský ryzlink, nazývaný také často králem odrůd, není v Rakousku tak rozšířen, zato však je velmi oceňován jako přívlastkové víno, které zraje v lahvích a získává na kvalitě. Vlašský ryzlink, který je více rozšířen, je víno plné chuti, jemně kořeněnou vůní, které se však méně hodí k delšímu skladování. Nesmíme zapomenout mezi bílými víny na oblíbené Neuburské víno, které je svým původem víno rakouské. Má jasně žlutou barvu, příjemnou, ale někdy i velmi pikantní vůni, charakteristická je jemně ořechová příchuť. Elegantní chuť Burgundského bílého (Pinot Blanc) i Burgundského šedého (Pinot gris), u nás známého více pod názvem Rulandské, patří ke špičkovým vínům pěstovaným na rakouských vinicích. Najdeme zde i muškátová vína, jejichž odrůdy pocházejí z oblasti Malé Asie a díky Římanům pěstované v Evropě. Jsou chuťově velmi charakteristická, aromatická, s vyšším obsahem alkoholu, velmi intenzivní chuti. Z Rakouska také pochází odrůda Sylvánské zelené, jemné, stolní víno, s jemným buketem a jemnou chutí, často kombinované s Ryzlinkem rýnským nebo Ryzlinkem vlašským. V jižním Tyrolsku nalezneme na mapě místo jménem Tramín, odtud tato odrůda opravdu pochází. Patří mezi těžší vína, aromatické a kořeněné chuti. V poslední době je velmi oblíbeným a moderním vínem v Rakousku Chardonnay, který se sice pěstuje na 1 % plochy, která se ovšem stále rozšiřuje.

## **Červená vína**

Rakousko má sice dominantní podíl bílých vín, ovšem obliba odrůd červených stále stoupá. Nejznámějším a nejoblíbenějším vínem je Zweigelt, pojmenované podle dr. Fr. Zweigelta. Je to velmi tmavé víno, se silnou chutí, které vzniklo zkřížením Modré frankovky a Svatovavříneckého. Modrý Portugal, tedy správně Portugalské modré, je původem také z Rakouska, je lahodné a jemné chuti, lehce natrpklé a má granátovou barvu. Burgundské modré sice pochází z Francie, patří k pozdním sběrům vín a v Rakousku je velmi rozšířeno. Modrá frankovka je jemné a jemně natrpkle chutnající červené víno, oblíbené. K zajímavým a speciálním druhům vína v Rakousku patří růžový Schilcher, lehké víno, které se rodí v Deutschlandsbergu ve Štýrsku. Patří k výrazným štýrským specialitám.

## **Niederösterreich (Dolní Rakousko) a jeho pěstitelské oblasti**

Potenciál této oblasti je velmi široký – od zvláštností terroiru až po nejrůznější styly vín. Této spolkové zemi „patří“ osm pěstitelských oblastí, které jsou každá z nich něčím velmi zvláštní. Zastavme se nejprve ve Wachau.

### **Wachau**

Relativně krátký úsek Dunaje vytvořil mezi městy Krems na východě a klášteřem Melk na západě fascinující údolí, jež se vryje do paměti každého, kdo sem zavítá. Nad tokem Dunaje se zvedají příkré svahy, na kterých lidská ruka vybudovala terasovité vinice, jejichž réva dává vzniknout monumentálním vínům. Wachau dnes patří do klenotnice světového kulturního dědictví. Wachau bývá v průvodcích označován jako „extrakt rakouských dějin umění“ s hrady, zámečky, kláštery, je rájem pro plavbu po Dunaji, je rájem pro návštěvníky Buschenschanků, výčepů přímo ve vinohradu pod širým nebem, venkovských hospůdek i luxusních restaurací, ale hlavně excelentního vína. Asi 20 km z téměř 36 km dlouhého Wachau je pokryto vinohrady. Zbytek je buď divoká příroda, nebo ovocné sady

s meruňkami. Ostatně meruňky jsou dalším známým produktem zdejšího kraje. Ale pozor! Zde se nejmenují „Aprikosen“, jako v celém německy mluvícím světě, nýbrž výhradně „Marillen“. Není divu, že i zdejší kuchyně umí z meruňek vyrobit nejrůznější, velmi typické dobroty. Tato oblast dodržuje i řadu tradičních kulturních zvyků a obyčejů, ženy tu i dnes při těchto slavnostech zvláštní pokrývky hlavy, tzv. „Wachauer Brettlhauben“. A odkud má původ jméno Wachau? Vědci nejsou za jedno: jedna teorie vychází ze slova „Wache in der Au“ (stráž v loukách), jiná vychází ze starohornoněmeckého názvu „vahen“, což bylo totéž co chytání ryb.

Každopádně jisté je to, že vína tu mají staletou tradici i skvělé podmínky. Půdy s vysokým obsahem železa, prastaré zvětralé horniny, mají v podkladu rulu a slídice, které velmi dobře drží teplo. Na kamenných terasách pak jsou štěrkopískové sprašové vrstvy, nezanedbatelným faktorem je mikroklima, ovlivněné blízkostí Dunaje. Nejlépe se tu daří ohnivému Ryzlinku rýnskému, pepřově osvěžujícímu Veltlínskému zelenému s pozoruhodnou elegancí ovoce, z dalších odrůd pak najdeme Müller-Thurgau, Neuburské a v posledních letech se objevuje také Chardonnay. Když je řeč o vínu, je třeba přiblížit jednu zvláštnost: vína z oblasti Wachau nesou velmi tajemné názvy – Steinfeder, Federspiel a Smaragd. Představme „Vinea Wachau Nobilis Districtus“, ochranný svaz vinařů oblasti Wachau, kteří převzali název držav, které kdysi nazval Leuthold I. von Kuenring/Dürnstein (1243-1313). Roku 1983 vznikl tento svaz, aby povznesl kulturu vína Wachau a označil sortiment, kvalitu a zajistil tak ochrannou pečeť kontrolované úrovně vín. Etikety nesou pečeť, která kupujícímu prozradí, že byla dodržena všechna stanovená pravidla. Nejde však o obchodní značku v pravém slova smyslu, jde o potvrzení původu a kvality vína. **Steinfeder** (druh jemné trávy, stipa pennata, která roste na strmých svazích Wachau, symbol spojení člověka a přírody) je označením lehkých, voňavých vín, které mohou být vyráběna ze všech odrůd bílého vína z oblasti Wachau. Moštová váha musí být v rozmezí 15-17° KMW (nebo 73-83° Öchsle). Mošty musejí vždy zcela prokvasit. Obsah alkoholu smí být nanejvýš 10,7 %. **Federspiel** (pojem z lovu sokolů, který se používal ve středověku právě ve Wachau) znamená vína z Wachau s moštovou váhou od 17° KMW (nebo asi 83° Öchsle) a nanejvýš 11,9 % alkoholu. Jedná se výhradně o vína suchá a jsou vyráběna pouze v příznivých letech a z révy těch nejlepších poloh. **Smaragd** (nejde o drahokam, ale o ještěrku smaragdovou, jejíž světle zelené, až 40 cm dlouhé tělo je často vidět se vyhřívat na teplých kamenitých terasách jižních svahů Wachau) znamená kategorii špičkových, nejhodnotnějších vín z kvalitních odrůd s moštovou váhou od 18,2° KMW (nebo asi 90° Öchsle) s minimálním obsahem alkoholu 12 %. Tato vzácná vína, která také musí být prokvašena až do klidového stavu, mohou být vyráběna jen v příznivých letech. Polosladká a sladká vína nesmí nést označení Smaragd. Také se u vín Smaragd neuvádí kategorie kvality (přívlastkové víno jako kabinet, pozdní sběr apod.). Láhve musejí být opatřeny dlouhým (minimálně 49 mm) korkem, na němž je označení roku. Žádná z těchto tří kategorií nesmí být vylepšována cukrem, prodávají se v láhvích o obsahu 0,75 l. Díky označení tak můžeme okusit ta pravá, špičková vína z Wachau. Vede tu vinařská stezka a oblast patří k velmi oblíbeným místům pro odpočinek.

### **Další oblasti Dolního Rakouska**

Kromě Wachau patří k dalším oblastem vína v Dolním Rakousku **Kremstal**, krajina je již po staletí spojena s pěstováním vína na mohutných sprašových terasách v údolí řeky Krems. Stejnomené město Krems je jedno z nejstarších vinařských měst Rakouska. Kremstal tvoří také vstupní bránu do dalšího regionu – Wachau, otevírá se směrem k jihu a je to především proslulá krajina s jedinečnými víny. Hlavním centrem regionu je město Krems, do češtiny někdy překládána jako Křemže. Město plné historie, které bylo v listinách poprvé uvedeno v roce 995 jako „urbs chremisa“. Krems je kouzelné město plné nádherných

budov pozdní gotiky, renesance a baroka, úzkých uliček a skvostných náměstí. Historie města byla vždy úzce spojena s vínem, víno se tu zřejmě pěstovalo už v době Keltů, systematická kultivace krajiny do podoby vinařského regionu začala již v 9. století za Karla Velikého. Ve středověku se asi tři čtvrtiny obyvatel města Krems živilo vinohradnictvím. Počátkem 14. století se i zde objevili zástupci klášterů ze západní i střední Evropy, kteří tu hledali vhodná místa pro pěstování a výrobu mešních vín. Tak vzniklo v roce 1330 Bratrstvo sv. Pavla (svatého Pavla uctívají dodnes jako patrona vinařství). Město Krems bylo také i díky své poloze na Dunaji již od 11. století znávaným centrem obchodu. Dnešní Krems, to je spojení tří měst Krems-Und-Stein, které byly kdysi samostatné. Und je sídlem bývalého kapucínského kláštera, dnes sídlem tzv. Weinkolleg Kloster Und. Je to místo, kde jsou ve vinotéce k ochutnání i ke koupi přichystána špičková vína nejen z oblasti Kremstal, nedalekého Wachau, ale z celého Dolního Rakouska. Někdy je používán termín „Dům dolnorakouských vín“. Konají se tu také vinařská setkání, odborné semináře. Nejhezčí je to ale ve vinném sklepě kláštera, který je zvláštní svou obloukovou klenbou a přehledným uložením vín v jednotlivých místnostech sklepa podle odrůdy a původu. Návštěvník si tak může ve sklepě vybrat podle chuti, které láhve si pak koupí a odnese domů. Krems je také sídlem Vinařské školy, založené v roce 1875. Pokud je řeč o kvalitě vín, existuje tu ještě od roku 1974 společenství k podpoře vinařství v městě Krems a jeho okolí „Original Kremser Wein“, které nejen hlídá kvalitu vín svých členů (je jich kolem 700), ale také se stará o to, aby toto víno našlo lepší cestu do světa, za hranice svého regionu. Kromě toho existuje ještě společenství „Kremstaler Konvent“, který sdružuje vinaře pod ochrannou značku, zaručující kvalitu i tradice.

**Kamptal** je oblastí, jíž dala jméno řeka Kamp. Teče od severu k jihu údolím Kamptal a několik kilometrů před jejím ústím do Dunaje se údolí otevírá vlivům panonského klimatu. Jeho teplota tak výrazně pozitivně ovlivňuje zrání hroznů, zatímco chladné noci, ovlivněné blízkostí regionu Waldviertel ovlivňuje kořenost vín, jemnou kyselinku a ten zcela charakteristický a nezaměnitelný ráz minerálů, které vína ovlivňují. Kamptal je regionem především bílých vín, Veltlínského zeleného a Ryzlinku rýnského, velmi dobře tu prospívají také odrůdy Rulandské bílé a Chardonnay, Sauvignon blanc nebo Muskateller. Stoupá však v posledních letech význam červených vín, kterým vyhovuje celkový terroir, souhra země a podnebí, a která profitují s celkových podmínek – odměňují se svou ovocnou chutí jemných bobulí a jsou považována za nejelegantnější v celém Rakousku, především u odrůdy Zweigeltrebe nebo Rulandské modré. Údolí Kamptal je od severu k jihu rozmanité – na severu řeka Kamp vyřezala do profilu krajiny strmé sklaní stěny, které se ale směrem k jihu otevírají a na nich lidská ruka po staletí osázela vínem terasy. Jsou příkré, ale mají ochranu před nepohodou i živou vláhu řeky Kamp. Zvláštní aroma vín z Kamptalu mají také mimo jiné na svědomí i teplotní rozdíly mezi dnes a nocí, kdy především slunečné dny půdu prohřívají a v noci přijímají kořenné aroma z půdy. Vína tak mají zvláštní nerostnou příchut', která je jedinečná.

Z dalších regionů je to Traisental, je nejmladší z rakouských pěstitelských oblastí (od roku 1995), specializující se na velmi kořenný Veltlín a velmi svérázné ryzlinky s minerálním aroma pod označením Traisental DAC. Wagram leží na sever od Dunaje, je to mohutný terénní schod, který začíná východně od města Krems a doprovází Dunaj kousek na jeho cestě po levém břehu. Weinviertel, oblast, která má již jméno vína ve svém názvu, je pojmem pro všechny milovníky vína nejen z Rakouska: Veltlínské zelené s typickým pepřovým nádechem, který Rakušané mile nazývají „Pfefferl“, dostalo certifikát kvality, víno Weinviertel DAC (Districtus Austriae Controllatus, rakouská pečeť kvality) získalo respekt. Oblast Carnuntum bývá označována za oblast historie se sexy červenými víny. Severní oblasti říše římské, které se rozprostíraly až k hranicím Dunaje a byly známy pod názvem Panonie, nás dnes oslovují nejen historií, ale hlavně úrodným lánem země, na kterém se daří vinné

révě. Vinařská oblast Carnuntum ležela po dlouhá desetiletí ve stínu daleko známějších a teprve v poslední době zazářila její hvězda plnou silou. Co je na regionu zvláštní, to jsou podmínky, které tvoří předpoklad vzniku zcela charakteristických vín. Jsou to především půdy, na kterých réva roste, vliv nedaleko ležícího teplého Neziiderského jezera a chladných větrů, které vanou od dunajských luhů. Oblast Thermenregion vznikla zároveň s Vinařským zákonem roku 1985. Od výběžků pohoří Wienerwald, okrajů velké Vídně až na jihu po městečko Baden, slavné sídlo Habsburků se rozprostírá na úpatí Vídeňského lesa prastarý zlom, na kterém se objevily termální prameny, které dovedli ocenit již staří Římané. Termální koupele z období antiky přetrvaly v nářečí dodnes – v „Südbahn“ si pochutnávají především hosté z Vídně, ale i z širokého dalekého okolí plodů kraje termálních pramenů – skvělého vína.

### **Pěstitelská oblast Burgenland (Burgenlandsko)**

Vína spolkové země Burgenlandsko, to jsou čtyři vinařské regiony: **Mittelburgenland**, **Neusiedlersee**, **Neusiedlersee-Hügelland** a **Südburgenland**. Pokusme se shrnout ta nejdůležitější místa, kde skvělá vína mají svůj domov. Naše okružní cesta začne v regionu Seewinkel, kde se nachází Národní park Neusiedlersee/Neziiderské jezero. Trojúhelník Podersdorf – Illmitz – Apetlon leží v nadmořské výšce kolem 120 až 140 m a najdeme tu bezpočet jezírek a kolem nich špičkové vinohrady. Z tohoto důvodu je na mnoha vínech botrytis. Vyrábějí se zde pozdní sběry, výběry až po výběry z bobulí a v té největší koncentraci také výběry ze suchých bobulí. Právě v pozdním létě jsou ty nejideálnější podmínky k výrobě těchto specialit. Podél Parndorfer Platte (Neusiedl, Weiden, Gols, Mönchhof a Halbtorn) se táhnou vinohrady na jemných svazích s kamenitou, písčitou půdou, s vysokým obsahem vápníku. Jsou to ideální podmínky pro plnou zralost hroznů, především červená vína odrůd Zweigeltrebe a Svatovavřínecké a cuvée. Pohoří Leithaberg znamená zónu od Jois, Winden, Breitenbrunn, Purbach, Donnerskirchen, Schützen, Eisenstadt, Großhöflein, Oggau a Rust. Strmé svahy i svým nerostným složením připomínají Burgundsko, vysoký podíl vápníku a vyšší polohy jsou tu spíše vhodné pro pěstování bílých vín. Vyrábí se tu Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Chardonnay, Rulandské bílé a Neuburské, které jsou buď ve variantě zdůrazňující klasické ovoce, případně zraje v sudech barrique. V Rustu je známá tradice tzv. Ruster Ausbruch – řadí se k nejlepším sladkým vínům na světě už po staletí. Podél svahů s vinicemi Pöttelsdorfu najdeme tradici Frankovky – již kníže Bismarck dokázal ocenit vysokou kvalitu tohoto vína. Region Mittelburgenland se označuje jako kraj Frankovky. Na jílovitých půdách dominuje tato tradiční odrůda buď ve své čisté podobě, nebo jako cuvée. Mezi vinařskými centry Horischon, Neckenmarkt, Deutschkreuz a Lutzmannsburg lze rozeznat jemné nuance, region je znám jak svým klasickým stylem výstavby vín, který staví na charakteru ovoce a aroma tmavých bobulí nebo jako „Reserve“, styl výstavby v sudech barrique. Region Südburgenland se prezentuje jako idyla vína, rozkládající se především kolem Eisenbergu. Vinařství jsou malá, vše podtrhuje kolem 250 tzv. Buschenschanků, romantické ochutnávání vína přímo ve vinohradech. Rodí se tu terroirová vína par excellence. Opravdu autentická červená vína, obzvláště z Frankovky, se vyznačují kořeností nanejvýš minerální.

Vína s přívlaskem známe z mnoha vinařských oblastí, nicméně vína ze spolkové země Burgenlandsko mají něco, co nikde jinde nenajdeme: jsou originální terroirem, kde vznikala, strukturou vinařství i způsoby výroby a také i historickými vlivy regionů Burgenlandska. Vinařství nabývá v Burgenlandsku – hospodářsky i kulturně – stále většího významu. Skvělá vína odrážejí zvláštnosti panonského klimatu a půdy ve velké míře. Ať už jde o bílá vína zdůrazňující ovoce, výrazná červená vína a nesrovnatelná přívlasková vína – všechno to jsou přesvědčiví poslové burgenlandského vinařství. Specifické mikroklima kolem jezera Neusiedlersee, kombinováno s mnoha hodinami slunečního svitu

v Burgenlandsku nabízí ideální podmínky pro vznik ušlechtilé plísně „botrytis cinerea“, která je potřeba pro výrobu většiny sladkých vín.

Mnohotvárnost ušlechtilých sladkých vín v sobě obsahuje množství rozdílných stylů, výrobních technik a chuťových směrů. Pozdní sběr & výběr jsou charakterizována jako aromatická, ovocná vína s elegantní texturou a svádívou hrou ovocné kyselinky. Nejlepší zástupci této kategorie přesvědčí s jasným ovocným aroma a perfektní vyvážeností v ústech a senzačním poměrem cena-výkon. Výběr z bobulí, Ausbruch & výběr ze suchých bobulí je možné charakterizovat koncentrací hroznů s botrytis. U těchto kvalit nacházíme kromě nuancí sušeného ovoce také kouřové medové dojmy jako znak existence ušlechtilé plísně botrytis cinerea. Vyšší obsah alkoholu a svádívá ovocná struktura platí za „typické“ pro „Ruster Ausbruch“. Nejvyšší koncentraci najdeme u výběrů ze suchých bobulí. Hluboké aroma ovoce, med a zbytková sladkost jsou vyvážené s jemnou hrou kyselinky. Slámové & rákosové víno je získáváno z bobulí (bílých i červených odrůd), které schly nejméně 3 měsíce na rohožích ze slámy či rákosu. Díky přirozené koncentraci se tato vína spíše blíží výběru z bobulí a přesvědčí zralým ovocem a velkolepou vyvážeností ovoce. Ledové víno potřebuje při své výrobě mnoho trpělivosti vinařů a ochotu postoupit riziko. Po několika dnech mrazů musejí být hrozny sklizeny pod teplotou minus 7°C. Ve zmrzlém stavu jsou pak vylisovány a získaný mošt pak je brilantní hrou ovoce, kyselinky a sladkosti.

### **Pěstitelská oblast Steiermark (Štýrsko)**

K této oblasti patří tři specifické štýrské oblasti „Steiermark“, které se těší vzrůstajícími zájmu.

### **Süd-Oststeiermark (Jihovýchodní Štýrsko)**

Tento kout Rakouska je zvláštní nejen svými bizarními skalami vulkanického původu, ale také skvělým vínem, které tu bylo kultivováno po mnoho generací. Víno v sobě skrývá sílu hlubin země a jeho kořenné aroma je umocněno klimatem. Na 1200 hektarech se tu pěstují tradiční i moderní odrůdy: Sauvignon blanc a Morillon (místní název pro odrůdu Chardonnay), které zrají často v dubových sudech barrique. Ve vinařské vesnici Klöch najdeme ještě jednu specialitu – Tramín, jehož význam přesahuje hranice Rakouska.

Začneme právě u tohoto skvělého kořenného vína plného těla, který se pěstuje právě v oblasti kolem vinařské obce Klöch, položené těsně u hranice se Slovinskem. Již před lety se tu specializovali na výrobu Tramínu, vína plného těla, vonícího po růžích, který najdeme v nabídce snad každého vinařství této oblasti. Najdeme tu i vinnou cestu „Klöcher Weinstraße“. Začíná v hraničním městě Bad Radkerburg an der Mur (ze slovinské strany je to Gorna Radgona), které je kromě centra vína také lázeňským a turistickým střediskem. Toto město založil v roce 1265 český král Přemysl Otakar II. Díky termálním pramenům s vysokým obsahem izotonních minerálů a především minerálního bahna sem jezdí každoročně mnoho hostů. Vinotéka „Urbani-Vinothek“ v jednom z měšťanských s nabídkou více než sto druhů vín je velkým lákadlem. Vinná cesta pokračuje přes vesnice Deutsch-Haselhof do střediska Klöch. Je nazýváno „perlou vinařského regionu“ Südoststeiermark a je samostatnou uzavřenou oblastí vína. Na úbočích je mnoho vinařství a tzv. Buschenschenke“ se skvělými víny. Turista může vyšplhat také na zříceninu hradu Klöch, kde je od roku 1998 instalována rozhledna. V samotném Klöchu najdeme zajímavé vinařské muzeum. Mimochodem letos úřadující každoročně volená „Štýrská královna vína“ pochází z Klöchu. Odrůda Tramín z Klöchu má dokonce ochrannou známku „Klöcher Traminer Schutzmarke“. Vinná cesta pak pokračuje do St. Anna am Aigen, ležící na kopci vulkanického původu, který rozděluje území Štýrska, Burgenlandska a Slovinska. Kromě toho, že je tu významný poutní kostel, je to vinařské centrum se vším všudy – vinařstvími, vinnými sklípky, „Buschenschanky“ i skvělou vinotékou s víny z celého Štýrska. Pro návštěvníky je

připravena „Vinná stezka smyslů“ (Weinweg der Sinne), což je turistická trasa pro milovníky vína. Nedaleko cesty stojí za zastávku kdysi (v 19. století) nejvyhledávanější lázeňské středisko ve Štýrsku, Bad Gleichenberg, kde je dodnes znát, že to bylo centrum návštěv urozených tehdejšího světa. Vinná cesta pokračuje přes Kapfenstein s romantickým zámekem, kde se často konají nejrůznější kulturní pořady. Ještě jednu zajímavost tu mají – „Geo-Trail Kapfenstein“, což je naučná stezka do nitra vulkánu. Vinná cesta končí ve městě Fehring, kde v srpnu probíhají „Dny vína“ s prezentací vín regionu tak, jak to tu mají rádi – s hudbou a dobrým jídlem. V září pokračuje tradice košťování vinného moštu a burčáku.

Region Südoststeiermark se chlubí ještě dalšími vinnými cestami: pokračováním Klöcher Weinstraße je Thermenland-Weinstraße. Z Fehringu přes Unterlamm do Steinu (Bad Loipersdorf), dále pak přes Buchberg do Rittscheinu a Übersbachu. Dalšími zastávkami jsou Großwilfersdorf a Markt Hartmannsdorf. Zde se cesta zatáčí k jihu a pak jihovýchodu do Riegersburgu. Jeho návštěva opravdu stojí za to, je tu totiž vysoko na čedičové skále postaven hrad, který se vypíná nad řekou Grazbach. Bývalá středověká pevnost byla v 17. století přestavěna a návštěva hradu i výhledy do kulturní krajiny jsou opravdu fascinujícím zážitkem. Vinná cesta pak pokračuje přes Stang, Hatzendorf a Brunn zpět do Fehringu.

Budeme-li pokračovat severně, narazíme na neméně zajímavou vinnou cestu Oststeierische Römer-Weinstraße. Než však narazíme na její začátek, stojí za návštěvu Bad Blumau, moderní lázně, navržené malířem a architektem Friedensreichem Hundertwasserem, jejichž návštěva nás zavede do skoro pohádkového světa jeho typické architektury. Vinná cesta začíná v Gleisdorfu, vede štýrskou pahorkatinou kolem zámku Herberstein, přes Hartberg, na úpatí Ringkogel (789 m) kolem nejvýše položených vinic v Rakousku až do termálních lázní Bad Waltersdorf.

Vinná cesta Südoststeierische Hügellandweinstraße začíná ve Frutten-Gießelsdorf a pokračuje směrem na západ požehnanou krajinou vína, zvanou „Rosenberg“, lemovanou vinohrady center Neusetz a Hof, přes Straden s mnoha věžemi kostelů dolů údolím. Ve vinohradech tu uslyšíme typický zvuk, který má na svědomí „Klapotetz“. Dalšími zastávkami jsou Weiden se strmými vinohrady a dále přes Nägelsdorf, Hofstätten přes kopec do Oberbergu, Perbersdorfu. Odsud je z kopce nazvané příznačně „Kalvarienberg“ nádherný pohled do krajiny – kam oko dohlédne, jsou vinohrady, záramované pohořím Koralalpe i výhledy do Slovinska. Vinná cesta končí v centru St. Peter am Ottersbach – na ni navazují tři idylicky laděné vinařské turistické stezky.

Jak již bylo řečeno, hlavní bohatství tohoto regionu jsou čedičové půdy vulkanického původu, také zvětralé vrstvy a písčité, těžký jíl, na kterých se daří odrůdám bílého vína Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Sauvignon blanc, Tramín a Morillon (Chardonnay). Zvláštní postavení tu mají i červená vína Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Blauburger a Blauer Wildbacher.

### **Südsteiermark (Jižní Štýrsko)**

Bývá označováno jako Štýrské Toskánsko, vyznačuje se krajinou lemující romantické kopce s temperamentními víny. Na ploše kolem 2000 ha se pěstují především odrůdy bílých vín – temperamentní Sauvignon blanc, čerstvě působící Rulandské bílé, jemně vonící Muskat Sylvaner (nikde jinde v Rakousku ho nenajdete), pravý Chardonnay (tady nazývaný Morillon), Müller-Thurgau, svěže ovocný Ryzlink vlašský, Tramín a Gewürztraminer – kořená forma Tramínu. Tato oblast je považována za špičku žebříčku mezi rakouskými víny. Mají zcela jednoznačnou chuť díky specifické oblasti, kde réva roste, a také i díky používání dubových sudů barrique ke zrání vín. Kvalita byla postavena nad kvantitu – réva je na slunných strmých svazích pečlivě ošetřována. Půda je břidlicovitá, písčnatá, slínovitá, složená z prahorniny a vápence.

Těch nej tu však mají ještě více – např. v údolí Sausal, ve vinařském středisku Kitzack, najdeme nejstrměji položené vinice celého Štýrska a vinice samotného Kitzacku jsou nejvýše položené z celého Rakouska. Víno je tu pěstováno až do výšky 564 m. Mírné klima a kamenité, jižně orientované strmé svahy poskytují velmi příznivé podmínky pro pěstování révy. Topoly a kaštany propůjčují krajině jižní nádech, „Klapotetz“, tedy dřevěná klapající kola pro plašení ptáků ve vinohradech, se stal nedílnou součástí krajiny.

Mezi nejznámější rakouské vinné cesty patří „Südsteierische Weinstraße“, téměř těsně u hranice se Slovinskem. Je také nejstarší ze všech štýrských vinných cest a také hustota vinařských podniků na trase je mimořádná. Je možné ji začít z Ehrenhausenu, Gamlitz, Spielfeldu a Leutschachu. Historické město Ehrenhausen je výhodnou základnou k výpravě po štýrské vinné cestě. Jeho největší turistickou atrakcí je mauzoleum Ruperta von Eggenberg, hrdiny rakousko-tureckých válek. Přímo na trase leží idylická centra Berghausen, Ratsch, Schloßberg a Glanz an der Weinstraße. Tady mají od roku 2001 unikát, zapsaný dokonce v Guinnessově knize rekordů – největší hrozen na světě, z ušlechtilé oceli, „Eorykogel“, který symbolizuje také čas. Asi 3 km vede cesta pro „území nikoho“, zcela po hranici se Slovinskem. Cesta končí v Leutschachu, hraničním městečku a centru vinařství. Do 900 metrů se můžete vyvézt horským vláčkem na hřeben Remschnigg, odkud se otevírá nádherný výhled do země vína. Najdeme tu i Klapotetz, který je v názvu pokračování další cesty – tzv. Klapotetz-Straße, která nás dovede do dalšího střediska – Arnfelsu. Mimochodem tato kola jsou instalována kolem vinohradů až 25. 7., na den svatého Jakuba a jsou znamením, že se blíží podzim a čas vinobraní. Sřeží pak vinohrady až do svátku sv. Martina, 11. 11. V Arnfelsu stojí za pozornost zámek, postavený nad městečkem jako svědek štýrského baroka, který se stal kulturním centrem regionu.

Z městečka Leibnitz, kde se dochovaly nálezy z římského osídlení, umístěné na nedalekém zámku Seggau, vede další z jihoštýrských vinných cest – „Sausaler Weinstraße“. Vede nejprve kolem jižních svahů Sausalského vinařského regionu do údolí Sulmtal až do Fresingu, kde se prudce točí na sever a pokračuje úzkou cestou plnou zatáček do oblasti nejstrmějších vinohradů Štýrska, odkud jsou však nádherné výhledy do údolí plných révy na úpatí Demmerkogel (670 m, nejvyšší převýšení údolí Sausal). Dojedem do městečka Kitzack, kde se v centru města, v bývalém hostinci mezi kostelem a hospodou nalézá fascinující Muzeum vína. Přes Kitzack se dostaneme až do Maierhofu.

Když pomíneme skvěle připravené vinné cesty, stojí za zmínku ještě pár zajímavostí, které patří k našim tipům: V městečku Silberberg se nachází Vinařská škola, která připravila pro návštěvníky naučnou stezku o všem, co se týká pěstování a výroby vína. V Leutschachu se nachází „Weingalerie“. Jižní Štýrsko, to jsou však také místní speciality. Jak řekl Reinhard P. Gruber: „Protože my, obyvatelé Štýrska, jsme především sedláci, jsme přírodní lidé. Jsme jako příroda, která nás obklopuje. Proto jsme nádherní lidé.“ Kdo se v této oblasti vyskytne, musí zkusit nejen na podzim burčák, tady nazývaný „Sturm“, k němu horké kaštany, šklubánky, které chutnají jinak, než ty české, a také zálivku salátu s olejem z tykvových semínek „Kürbiskernöl“. Ovšem to všechno jako kulisu pro příchod ikony tohoto kraje – vína.

### **Weststeiermark (Západní Štýrsko)**

Tato oblast je místem, kde se zrodilo známé víno Schilcher. S pěti sty hektary půdy, na které se pěstuje vinná réva, patří tento vinařský kraj k nejmenším ve Štýrsku a k nejdále se nacházejícím od hlavního města Vídně. Tento kraj dal zato však světu jednu skvělou odrůdu vína – Schilcher. Najdeme ji všude, na idylických pahorcích v neporušené přírodě, obklopené péčí vinařů západního Štýrska. Schilcher se vyrábí z odrůdy Blauer Wildbacher, má růžovou barvu, jejíž paleta sahá od barvy cibulových slupek až po lososovou růžovou. Typickou

vlastností je extrémní kyselinka, která způsobuje, že se do tohoto vína zamilujete až na druhý doušek. Pak ale o to silněji. Schilcher se stal postupně kultovním vínem.

Schilcher je zvláštní víno – díky moderním technologiím výroby ve sklepě i vinohradu je obsah kyselin pod kontrolou a původně „syrové“ víno, dřívější „nápoj sedláků“, dostává dnes zcela nové chuťové odstíny a aroma. Ochrannou známkou Schilcheru je od roku 1988 bílý kůň. Víno Schilcher, stejně jako odrůda Blauer Wildbacher (hlavní odrůda západního Štýrska), ze které se vyrábí, jsou ryze štýrskou záležitostí a nikdo jiný je nesmí vyrábět. Kromě Schilcheru se tu pěstuje Ryzlink vlašský a Rulandské bílé z odrůd bílého vína, a Zweigeltrebe z odrůd vína červeného. K hlavním vinařským centrům západního Štýrska patří Ligist, Stainz, Deutschlandsberg, Schwanberg, Eibiswald, Groß St. Florian a Wies.

Významnou vinnou cestou tohoto regionu je tzv. „Schilcher Weinstraße“. Pokud začneme ze směru od Grazu, začíná v Ligistu, vede křivolakými a úzkými cestami nahoru do Gundersdorfu. U vjezdu do vesnice se tyčí velký Klapotetz, který je údajně největší v celém Štýrsku. Dále jedeme do Greisdorfu a Hochgrailu, vlasti růžového Schilcheru (a také místa nejdelšího řádku ve vinici v celém Štýrsku), a do Langeggu. Uprostřed vinohradů je možné vychutnat nádherné výhledy do oblasti, odkud pochází nejen Schilcher, ale také např. chov lipicánů. Odsud je dále cesta značená logem bílého koně, které je ochrannou značkou spolku Schicherschutzverein. Cestou z kopce narazíme na Stainz, odkud jede „Stainzer Flascherzug“ – stará úzkokolejka, po které jezdí parní lokomotivy, do Predingu. Kdo má zálibu v jiných dopravních prostředcích, může navštívit automobilové muzeum nebo dokonce jezdit v pronajatém traktoru mezi vinicemi. Město Stainz vděčí za své bohatství obchodu s vínem. Bývalý augustiniánský klášter byl upraven na palác arcivévodky Johanna a nyní v něm sídlí oddělení muzea města Graz, nazvané Johanneum, věnované místním a krajovým tradicím. Ze Stainzu pokračuje vinná cesta přes Rassach (známé svou vinotékou „Schilcherstöckl“ se značkovým Schilcherem) s odbočkou do lázeňského střediska Bad Gams a na zámek Wildbach (komponoval tu kdysi Franz Schubert) dále do Deutschlandsbergu. Jsme přímo v centru výroby Schilcheru. Vesnici vévodí trosky bývalého hradu, z jehož hradem je nádherný výhled do okolí a na rozsáhlé vinice. Následuje Holleneegg s nádherným zámekem, Schwanberg, kde je možné absolvovat bahenní zábaly a od Schilcheru si na chvíli odpočinout. Tady se vyplatí udělat malou odbočku a navštívit Wernersdorf a jeho Muzeum pálenek – lze je na místě ochutnat i zakoupit. Následují Wies a Eibiswald. Tady se vyrábí Schilcher, jehož barva je rubínově červená, tady končí (nebo začíná) vinná cesta.

### **Wien (Vídeň)**

Vídeňské vinohradnictví je tak staré jako město samo. V dobách keltského osídlení ve městě Vedunia, stejně tak jako v římské Vindoboně, tu pěstovali víno. Kultura vína je tu na vysoké úrovni i dnes, přesvědčují se o tom každoročně miliony návštěvníků.

Nejstarší vinohrady ve Vídni jsou doloženy v listinách ale teprve roku 1132, ve středověku se pěstování vína rozšiřovalo, víno se dokonce pěstovalo i v prvním okrese Vídne, což je samé srdce Vídne kolem Stephansdomu. Tradice nabízení vína a jeho prodeje přímo ve vinohradech ve Vídni vznikla pod pojmem „heurige“. „Der Heurige“ má dnes dva základní významy: je to jednak označení vína z poslední sklizně (od slova „heuer“, tedy letos, čili víno z letošní sklizně), které bude na svátek sv. Martina dalšího roku (11. 11.) prohlášeno za „staré“. Druhý význam slova je označení té hospůdky, ve které se takové víno podává. Na základě starého, císařem Josefem II. 17. srpna 1784 obnoveného privilegia, mohli vídeňští vinaři čepovat své vlastnoručně vyrobené víno maximálně 300 dnů v roce, ve vlastní režii (tedy vlastním hostinském zařízení) a mohli k vínu nabízet malé občerstvení ve formě samoobsluhy. Podniky nabízející „heuriger“ se poznaly podle toho, že měly nad vchodem do



hostince vyvěšeny borové či jiné větvičky z jehličnanů, později uvázané věnce či girlandy a především nápis „Ausg'steckts“, čili je vyvěšen symbol, že jste na správné adrese.

Nejtypičtější částí Vídně s výskytem „heuriger“, která si ovšem – stejně jako ostatní – zachovala vesnický ráz, je Grinzing na úpatí kopce Kahlenbergu. Dále na pravém břehu Dunaje dále najdeme Nussbergs Heiligenstadt, Neustift am Walde, Sievering, Nußdorf, na levém břehu Dunaje Stammersdorf, Strebersdorf a Jedlersdorf. Na jihu Vídně najdeme ještě dvě vinařská centra – Oberlaa a Mauer. Pestrá paleta půd, na kterých tu roste réva, sahá od skrovných vápenito-slínovitých půd přes hnědozem, jíly a spraše až po půdy s břidlicovitým podložím. Vídeň a okolí leží pod vlivem panonského podnebí, často s velmi studenou zimou a většinou horkým a suchým létem. Je ovšem rozdíl ve výši srážek, které jsou vyšší na západním okraji města na výběžcích Wienerwaldu než na východních okrajích města. Z odrůd, které se tu pěstují, převažují z 85 % bílá vína. Více než třetinu osázených vinohradů zabírá smíšená sadba. Nejvíce a nejčastěji nabízeným druhem vína ve vídeňských „heuriger“ je Veltlínské zelené (pěstované asi na 30 % plochy), které odpovídá i naturelu hospůdek. Na dalším místě mezi pěstovanými víny, je oblíbená odrůda Ryzlinku rýnského. Mezi další odrůdy bílých vín patří Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Müller-Thurgau, Neuburské. K nejstarším odrůdám, které nabízejí v „heuriger“, je Tramín. Červená vína se pěstují méně – podíl je asi 15 %. Mezi nejčastěji pěstovanými odrůdami vede Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Rulandské modré. V heurige se prodávají a konzumují především mladá a svěží vína, vinařský region Vídeň však nabízí i top vína z top poloh – ušlechtilá vína Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, a Veltlínské zelené s výraznou finesou či mohutné Chardonnay nebo koncentrovaná červená vína.

„Heuriger“ jsou ve velké většině rodinné podniky, muž se stará především o vinohrad a víno, také ho sám hostům čepuje, žena má na starosti dobroty v kuchyni, pomáhají i ostatní členové rodiny. Samozřejmě že při velkém sezónním provozu tu najdeme i zaměstnance. Rodinný duch pohostinství však tím neztrácí a v opravdových podnicích „heuriger“ se návštěvníci cítí jako doma.

Je řeč o nabídce vína z vídeňských vinic. Je třeba podotknout, že podle posledních výzkumů si Rakušané kupují víno daleko více přímo z vinných sklepů a od vinařů než v obchodě. Tím bychom podnítili diskusi o vztahu Rakušanů k vínu. Faktem zůstává, že obyvatelé Vídně tvrzení statistiky odpovídají. V „heuriger“ je již začátkem září k dostání i u nás dobře známý burčák, který patří také do podzimních ulic Vídně. Má příznačný název „Sturm“, čili vichřice. Dokonce je v lexikonech o rakouském vínu označeno, v jakém stupni působení vína na organismus se člověk nachází: první fáze nazývají „Rausch“, tedy jakýsi opojný stav, který duševně obohacuje a doprovází ho pocit blaženosti. Obohacuje osobnost, stupňuje sebevědomí, člověk se v tomto stavu cítí být velmi svobodným. Dalším stupněm je tzv. „Schwips“, tedy špička či opička. Je to vyšší forma opojení vínem, kdy je jedinec ochoten tvrdit nejrůznější hlouposti zcela vážně a také je zcela samozřejmě vykonávat. Další fáze jako „Trunkenheit“ (opilost) a „Besoffenheit“ jako jiný výraz tohoto stavu, již slovník uvádí jako nepřístupné stavy, které s kulturou vína nemají nic společného.

Jak již bylo řečeno, k „heuriger“ patří i jídlo, které patří do kategorie domácí kuchyně. Návštěvníci si vybírají formou samoobsluhy nejrůznější pokrmy, hlavním měřítkem výběru je vůně a oko. Na tácech jsou k dispozici nejprve pomazánky – od vypečené huspeniny se sádlem od vepřové pečeně přes škvarkovou, česnekovou, nebo liptovskou pomazánku. Ta má zde své pevné místo, dělá se z brynzy nebo i z tvarohu (dva díly brynzy a jeden díl másla), samozřejmě s tím správným kořením. K pomazánce je výborný černý chleba, který si pečou hospodyně v „heuriger“ samy. Samozřejmě jsou k dispozici také i ostatní druhy pečiva, čerstvě pečené na místě. Je jich aspoň dvacet druhů se speciálními vídeňskými názvy od „císařských“ housek až po mákem posypané preclíčky. Nesmíme zapomenout také na škvarky, které tvoří bránu k další nabídce masa: vídeňský

řízek, vepřová pečeně, sekaná, pečená či grilovaná kolena, uzená pečeně, pak také tučnější druhy pečeného vepřového včetně bůčku. K tomu si lze vybrat saláty: ten nejznámější, vídeňský bramborový salát, který však chutná jinak než náš (vařené nakrájené brambory se zálivkou podobnou jako do našeho hlávkového salátu), okurkový a rajčatový z čerstvé zeleniny, čočkový nebo fazolový, nejrůznější druhy zelných salátů. Zelenina se podává jak čerstvá, tak nakládaná, podle ročního období se nabídka různí. Rajčata, paprika, ředkvičky, malé nakládané cibulky nebo šalotky a především nakládané okurky. Zvláštností, připomínající naši kuchyni, jsou okurky nakládačky, které se v „heurige“ podávají od srpna do začátku října. Pak nesmíme zapomenout na nezbytné feferonky, nakládané žampiony, malé kukuřičné klásky.

Specialitou především posledních desetiletí se ve vídeňských „heuriger“ stala nabídka vídeňských moučníků. Kraluje zde jednoznačně vídeňský jablkový závin, který se na rozdíl od nás podává teplý. Obdobou je závin tvarohový, podávaný také teplý, často doplněný skvělou vanilkovou omáčkou. Najdeme zde ale i další sladkosti, které mohou být tou pověstnou tečkou nad „i“.

Velmi „horkým“ tématem diskuse s rodilým Vídeňanem je otázka, zda k posezení v „heurige“ patří či nepatří hudba. Domácí se velmi striktně přiklání k tvrzení, že nepatří, opačného názoru jsou nejen příležitostní návštěvníci Vídně, ale také i hostinští, protože se v mnoha podnicích objevují „Schrammeln“. Je to původní název, českému uchu velmi známý, který znamená původně lidovou hudbu bratrů Johanna a Josefa Schrammelů, kteří ji před sto lety provozovali po vídeňských lokálech. Většinou se jednalo o dva muzikanty, kytara a akordeon, kteří hráli nejrůznější známé i méně známé lidové písničky.

### ***Austrian wine – a cultural phenomenon of our southern neighbours***

***Resumé:*** *The tradition of grapevine growing in Austria as well as in our country belongs to those traditions that tail back to deep past times. Austria is nearly self-sufficient today and wine is a necessary complement of life style. Austria has similar climate conditions and species composition for grapevine growing as viticulture in southern Moravia. In spite Austria is not a winery power state as France or Italy, we can find here a lot of viticulture areas and wonderful brands. In Austria we can find four main viticulture areas – Lower Austria, Burgenland, Styria and Wien, in other parts of the country we can find also small cultivation areas with wines of equal quality.*

***Key words:*** *viticulture, Austrian winery, viticulture areas of Austria*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**Jana Geršlová, Prof. PhDr., CSc.**

**Katedra aplikované ekonomie FFUP**

**Křížkovského 12, Olomouc**

**jana.gerslova@vsb.cz**

# CHEMICKÉ FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ CHUŤ A LÉČIVÝ ÚČINEK VÍNA

Juraj Harmatha

**Abstrakt:** Víno je neustále a průběžně se měnící přírodní produkt, který má své jedinečné vlastnosti pocházející z několika zdrojů. K nejdůležitějším patří jeho původ (odrůda, klon, půdní, klimatické a terénní podmínky), enologický základ (způsob a kvalita pěstování, výběr a kvalita hroznů, zvolená technologie výroby), proces školení (řada zákroků pro zvýšení úrovně kvality) a kvalifikované hodnocení se zpětnou vazbou na všechny faktory, které utváří charakter a hodnotu vína. Pojednává se zde o hodnocení kvality vína a o vkladu, kterým je právě chuťový aspekt, jeho chemická podstata, a možnost ovlivnění. Pojednává se i o obsahových (extraktivních) látkách, a to nejen jako o nositelích senzorycky vnímatelných vlastností (především chuťových), ale i jako o nositelích léčivých účinků vína. Víno je zde představeno jako aktivní potravinový doplněk – nutraceutikum, s blahodárným vlivem na zdraví.

**Klíčová slova:** charakter vína, atributy kvality, chuť vína, chemické složení, proces zrání, vztah vína a zdraví

## Chuťové vlastnosti vína

Víno je z chemického hlediska vskutku komplikovaný a mnohosložkový vodně-alkoholický roztok chemických látek, pocházejících ze svého jedinečného rostlinného zdroje, u vín révových z určité odrůdy révy vinné (*Vitis vinifera*). Tento roztok vzniká extrakcí původních obsahových přírodních látek, napřed vodou nacházející se ve vinném moštu, a pak i stoupajícím množstvím etylalkoholu, kterým se roztok postupně obohacuje v průběhu vinifikace (alkoholového kvašení). Posléze se pak do roztoku dostávají ještě i další, chemicky pozměněné (strukturně transformované) látky, vzniklé vinifikací a posléze i zráním vína. Výsledkem je pak bohatá, a vždy jedinečná směs látek, určená svým odrůdovým a teritoriálním původem, enologickým zpracováním a další následnou kultivací. Víno je tudíž z odborného hlediska komplikovaný přírodní produkt, který v sobě přechovává, a zároveň časem i mění, velké množství původních a získaných látek, a jejich trvalých i měnících se vlastností.

O vlastnostech vína, ovlivněných jejím komplexním chemickým složením, a zároveň i původem, technologickým zpracováním a sommelierským hodnocením kvality, podrobněji pojednává text přednášky z první konference o víně jako multikulturním fenoménu [Harmatha, 2009]. Zde je důraz kladen na pouhé dva aspekty kvality vína. Na nejvýše hodnocený prvek běžného smyslového hodnocení kvality – chuť, a na nejvíce diskutovaný a stále ještě sporný prvek gastronomicko-farmakologické kvality – léčivý účinek. Jsou to dva hodně vzdálené a nesouměřitelné aspekty kvality. Jen chemický pohled jim dává určitý, prozatím však ještě ne zcela běžně přijatý význam, a srovnatelnou váhu.

Smyslové hodnocení vína je nejznámější, nejrozšířenější a nejvíce atraktivní ze všech možností, protože vyjadřuje jeho blahodárny a tudíž i nejvíce žádaný charakter a půvab. Víno totiž působí především na smysly, takže jeho blahodárny vliv na ně je tou nejvyhledávanější hodnotou. Objektivně ji lze však vyjádřit jen velmi složitě, tak jak je složité a individuální i samotné vnímání smyslových vjemů [Kraus a Kopeček, 2004]. Subjektivní vnímavost smyslového hodnocení se objektivizuje určitým dohodnutým systémem hodnocení a jeho bodovým vyjádřením, které je neustále prověřováno a zdokonalováno schopnostmi a zkušenostmi kvalifikovaných hodnotitelů [Ševčík a Dvořák, 2002].

V běžném 100 bodovém hodnocení kvality vína je váha příslušející chuti opravdu velmi vysoká (až 44 bodů). V jejím podrobnějším členění pak z toho intenzitě chuti připadá 8 bodů, čistotě chuti 5 bodů, harmonii až 22 bodů a perzistenci (tzv. dochuti) 8 bodů. I z celkového dojmu (hodnoceného až 11 body) patří významná část právě chuti. Takže až z poloviny tvoří smysly vnímatelnou hodnotu vína její chuťová složka. Jen pro porovnání, pro vzhled vína je vymezeno 15 bodů (pro čírost 5, pro barvu 10) a pro vůni 30 bodů (intenzitě 8, čistotě 6, a harmonii 16). Proto pro jakékoliv zvyšování kvality, a to ve všech stádiích (na vinici, ve výrobě, v úpravě-školení, v uložení-archivování) se nejvíce pozornosti věnuje právě chuti.

Velkou a výrazně objektivizující pomocí je možnost hodnocení jednotlivých nositelů kvality chuti chemickou analýzou. Většina těch nejdůležitějších chemických složek vína, které s kvalitou chuti přímo souvisí, a které vlastně vytváří jednotlivé charakteristické smyslové vjemy, je známa. Hlavní obsahové látky jsou z hlediska jejich chemické struktury úplně identifikované, a tudíž precizně analyzovatelné, a to kvalitativně i kvantitativně. Proto lze jejich obsah ve prospěch kvality i upravovat, ovšemže v souladu s tradicí a vinařskými zákony. Výsledky analýz jsou díky sofistikovaným metodám a výkonným analytickým přístrojům stále průkaznější. Identita analyzovaných látek bývá v současnosti nesporná a svoji chemickou strukturou objektivně vyjádřitelná. Hodně, alespoň u hlavních složek, je znám i jejich individuální přínos k smyslovým charakteristikám chuti. Ovšemže, v detailech, a i v některých zvláštěnostech, ten přínos ještě není úplně zvládnutý. A i tam, kde již je prokázán, není snadná interpretace jejího působení v komplexu s jinými obsahovými látkami. Vzájemný synergismus, který mnohdy nejvíce ovlivňuje právě tu žádoucí jedinečnost a výjimečnost, analyticky stále ještě nelze snadno zjistit. Analytika látek se však neustále vyvíjí, spěje k získávání podrobnějších a komplexnějších informací, a stále více prospívá i tradičnímu smyslovému hodnocení. Skloubení obou pohledů na hodnocení kvality ovšemže není snadné. V každém případě však dnešní poznatky získané chemickými analýzami vín jsou už tak obsáhlé, že určitý vztah mezi chemickým obsahem a smyslovým působením jednotlivých látek již interpretovat lze.

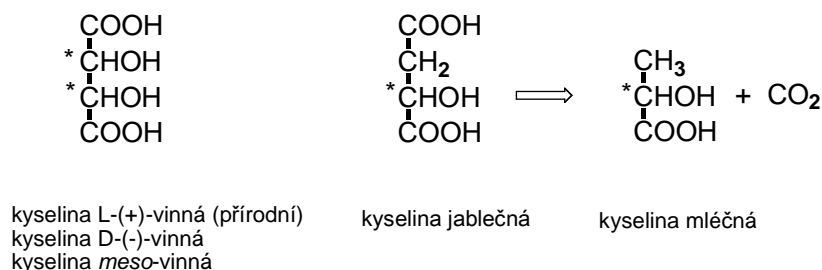
### **Chemické složení vína s vlivem na chuť**

Látky, které hrají prokazatelnou roli ve smyslovém vnímání chuti, jsou méně početné než ty, které ovlivňují vůni a tvoří buket vína [Harmatha, 2009]. Výraznější je ovšem jejich kvantitativní zastoupení, a tím i větší a výraznější možnost jejich chemické obměny. Tu lze dosáhnout přímým technologickým zásahem, chemickou úpravou, nebo jen ponecháním vlivu působení času. Víno je totiž stále živý a postupně zrající roztok organických a anorganických látek, které částečně reagují navzájem, podléhají katalyticky podmíněným reakcím, postupným oxidačním procesům, extrahují a přijímají látky z prostředí (například ze dřeva sudů, z klimatického a mikrobiologického prostředí sklepů) a nakonec ještě dozrávají v sudech i lahvích. Dosažení kvality vína, a to nejen v chuti, je pak komplikovanou a velmi náročnou 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 vinaře jako tvůrce, i jako prvního hodnotitele. Zpětná vazba je zde nejen užitečná, ale i nezbytná. Chemická analýza a hlavně její cílená a vhodná aplikace mění pak vinaře v kvalifikovaného enologa.

Nejobsažnější složkou vína (objemově přesahující až 80%) je ovšem **voda**. Látka, jak známo, bez barvy, chuti, vůně, a tudíž pro jakoukoliv manipulaci nevhodná. Druhou látkou, v kvantitativním pohledu, je **líh** (etylalkohol / etanol). Ve víně bývá v rozsahu 11-15%. Výjimečně s obsahem nižším (například u Vinho verde s obsahem i pod 7%), nebo vyšším (například u vín dolihovaných s obsahem i nad 18%). Poměrně dráždivou příchuť vyššího obsahu etanolu nejčastěji koriguje vyšší obsah zbytkového **cukru** (např. u vín dolihovaných,

ledových, slámových), též obsah extraktivních látek (např. u vín botrytických, nebo i u velké škály vín červených) a obsah **glycerolu**, který je přirozenou složkou vína, a mimo zmírňování ostré chuti etanolu ovlivňuje i viskozitu vína (tzv. stékání po stěnách skleničky). Zde není od věci si připomenout nepřírozený a navíc i škodlivý vliv etylenglykolu (1,2-ethandiolu), poskytujícího ve směsi s vodou nemrznoucí kapalinu - fridex, který se před léty v některých vinařstvích (hlavně v zahraničí) uplatňoval na ochranu hroznů proti znehodnocení předčasnými mrazy. Jelikož takto ošetřené víno pak dosahovalo často vyšších hodnocení, začal se etylenglykol přidávat i přímo do méně kvalitních vín. Byl to skandál, který vymýtilo až běžné zavedení chemické analýzy jak do výrobního procesu, tak i do hodnocení komerční kvality produktu. Základní chemické složení bývá nyní často uváděné i na etiketách, alespoň pro obsah alkoholu, volných kyselin, konzervačního SO<sub>2</sub> a někdy i celkového extraktu.

Chuť, jemnost, hrubost a harmonií dodávají vínu právě tyto výše uvedené, kvantitativně nejbohatší složky, ovšem za značně variabilního přispění dalších, sice méně obsažených, ale specificky se projevujících látek extraktivních. K nim patří zejména volné **organické a i minerální kyseliny**. Nejdůležitější pro kvalitu chuťového vjemu a i pro možnosti určité manipulace s chutí jsou typické alifatické kyseliny vín: kyselina vinná, jablečná a mléčná (obr. 1). Nadbytek kyseliny vinné může někdy z déle uloženého vína vykristalizovat (volně, nebo ve formě draselné soli, jako vinný kámen), občas i po uložení v lahvích. Není to závada, u vín bílých ani jen pro jejich vzhled. U červených vín se však krystaly obalují vysráženými fenolickými látkami (taniny a antokyanovými barvivy). Ty pak vzhledu sice vadí, ale následnou dekantací je lze lehce odstranit (u starších vín často nejen nutnou, ale i vítaně zábavnou manipulací). Vyšší obsah kyseliny jablečné, který dodává celkovému projevu kyselosti nevíтанou drsnost, se často ještě v procesu výroby vína dodatečně modifikuje řízeným jablečno-mléčným kvašením, tj. transformací (odbouráním) dikarboxylové kyseliny jablečné na jemnější monokarboxylovou kyselinu mléčnou (obr. 1).



**Obrázek 1.** Alifatické kyseliny vín a schéma jablečno-mléčné transformace.

Atributy vyplývající z chuťových vlastností jednotlivých obsahových látek nezávisí jenom na jejich kvantitativním zastoupení, ale i na vzájemné kombinaci s atributy látek jiných chuťových vlastností. Kyselost, která vínu zajišťuje svěžest (hlavně u vín bílých), se vždy vhodně kombinuje s chutí sladkou, kterou vínu dodávají zbytkové cukry. Regulace obsahu cukrů přímo v procesu vinifikace patří k nejprestižnější záležitosti v tvorbě kvalitních vín. Chemické stanovení obsahu cukrů v kterékoliv fázi výroby hodně prospívá k dosažení vysoké kvality, a také i k často žádané standardní komerční kvalitě vín.

K volným kyselinám patří mimo ty výše uvedené alifatické hydroxykarboxylové, ještě i **kyseliny fenolické**. Pro přehled viz referenci [Farkaš, 1980]. Jednu sérii tvoří různými substituenty rozlišené kyseliny benzoové (salicylová, vanilová, gallová), a jinou pak kyseliny fenylypropanové (*p*-kumarová, ferulová, kávová). Přítomnost fenolických a fenylypropanových kyselin a jejich derivátů, ovšem zvyšuje spíše antioxidační než sensorický charakter vín. Mimo tyto volné kyseliny existují ještě i kyseliny vázané, nejčastěji ve formě esterů. Často

jde o tytéž jednotky, chemickými vazbami spojené v oligomery, někdy však obsahující ještě i jiné polyfenolické látky.

Z polyfenolických látek jsou pro víno důležité a chuťově výrazné, tudíž i významné **taniny (trísloviny)**. Dodávají vínu nahořklou, trpkou, někdy až svíravou chuť. Trísloviny mohou být kondenzované nebo hydrolyzovatelné [Soleas a spol., 1997]. Právě tyto jejich dvě chemické vlastnosti, spolu s dalšími možnostmi oxidoredukčních změn (např. u fenolických orto- a para- diolů probíhající oxidace na chinony), bývají základem mechanismů změn při stárnutí vína. Takto postupně probíhající chemické změny se pak projevují i ve změnách sensorických, především chuťových (obvykle zmírněním trpkosti), a i ve změnách barvy (přechod z tónů jasně červených, resp. rubínových, na tóny cihlově červené, resp. hnědé).

Další významnou skupinou polyfenolů ve víně jsou látky flavonoidního a lignanového typu [Harmatha, 2002], které dodávají vínu nejen další hořkou příchuť, ale utváří i jejich barvu. Zejména flavonoidní **antokyany** tak mohou přecházet v závislosti na prostředí od barvy modré (v bobulích hroznů, s prostředím obvykle neurálním až bazickým) až k barvě červené (ve víně, s prostředím převážně kyselým), někdy s odstíny až tmavě rubínovými (podle polohy a počtu chemických substituentů), a opět s možností oxidativních změn k barvám s tmavými až hnědými tóny. Jejich obsah je závislý už na prvotním zpracování hroznů a moštu (např. na délce a intenzitě macerace), a pak ovšem na postupném ubývání zrání vína v sudech (např. oxidací a jinou transformací).

Vzájemný poměr alkoholu, cukrů, kyselin, hořčin a trpkých látek 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.

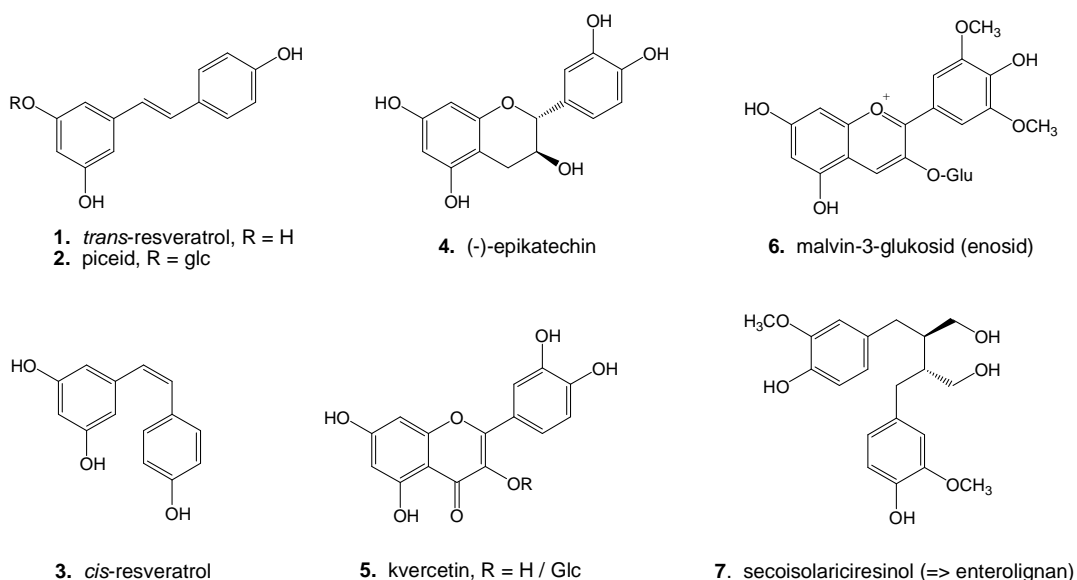
Zvláštní hodnotou polyfenolů, především flavonoidů, lignanů a jim biogeneticky příbuzných stilbenoidů (resveratrolového typu) je jejich rozsáhlá a rozmanitá biologická aktivita, projevující se nutraceuticky a farmakologicky příznivým působením na zdraví [Harmatha, 2002].

### Víno a zdraví

Na zdraví! To není jen společenský a symbolický přípitek, ale i stále více zkoumaný a prokazovaný fenomén. Vliv vína na zdraví je již dávno, snad od nepaměti známý, a lze ho považovat za zcela rovnocennou hodnotu kvality vína, jakou je jeho hodnota sensorická, gastronomická, či kulturně společenská.

Víno je z farmakologického pohledu vlastně skvělým přírodním zdrojem biologicky účinných látek. Obsahuje mimo mnohé cenné látky blahodárně působící na čichové, chuťové a zažívací orgány, též různorodé, někdy až poměrně bohatě zastoupené farmakologicky účinné polyfenolické látky. Mezi ně patří již zmiňované **flavonoidy**. Bývají účinnou složkou nejen ve víně, ale i v jiných rostlinných zdrojích a preparátech (např. v medu, propolisu, čaji, čokoládě) s protizánětlivým, virostatickým, protinádorovým a vazodilatačním působením. Flavonoidy, jakož i jim příbuzné stilbenoidy jsou významné přírodní antioxidanty, schopné odstraňovat (zhášet) peroxidové radikály, které jinak vyvolávají oxidativní poškození stresem, stárnutím, záněty, nebo jinými neurodegenerativními poruchami postižené buňky či orgány [Soleas a spol., 1997]. Ve víně bývá účinným především kvercetin, kaemferol a rutin (obr. 2).

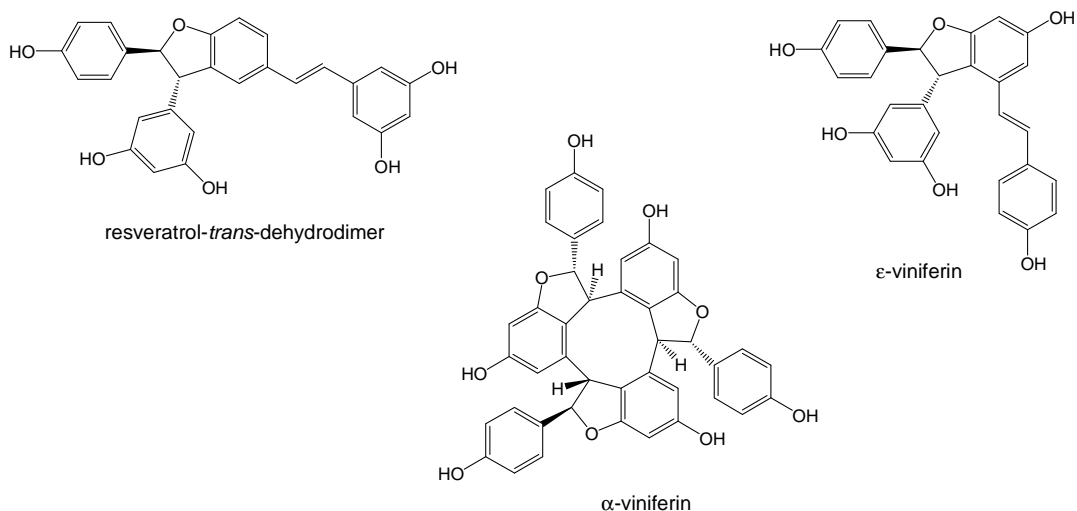
V poslední době byl popsán i obsah **lignanů** ve víně, které se mohou biochemicky transformovat (měnit svoji chemickou strukturu) působením mikroorganismů v zažívacím traktu na biologicky účinné **enterolignany**, látky s fytoestrogenním účinkem (částečně nahrazujícím mizejícím estrogenní hormon žen po menopauze). Jejich obsah je ovšem omnoho menší než v jiných přírodních produktech či potravinách (například v rýži, sóji, lněných semenech, obilních vlákninách, nebo některém ovoci) [Harmatha, 2005].



**Obrázek 2.** Příklady bioaktivních stilbenů (1-3), flavanolů (4), flavonů (5), antokyanů (6) a lignanů (7) ve víně.

Největší zájem se ovšem soustřeďuje na přítomnost **stilbenoidů** ve víně, především na **resveratrol** (obr. 2) a jeho deriváty (např. pterostilben, piceid) [Šmidrkal a spol., 2001] a na jeho oligomery (obr. 3) [Harmatha, 2002]. Oba izomery resveratrolu (*trans*- a *cis*-) jsou biogeneticky příbuzné flavonoidům, strukturně však mnohem jednodušší. Přesto se považují za nejúčinnější složku pozitivně ovlivňující arteriosklerotické změny a koronární onemocnění srdce. Jsou nejvíce zkoumaným faktorem **francouzského paradoxu** [Jones, 1998]. Tím paradoxem je skutečnost, že obyvatelé jižní Francie, známí konzumací nadměrně mastných a kořeněných jídel, ale také pravidelnou a střídou 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, vyskytující se spolu s antokyanovými barvivy zejména u modrých odrůd. Nachází se ovšem hlavně v červených vínech, jejichž technologie výroby umožňuje extrakci těchto látek spolu s barvivy do moštu, a tak i do konečného produktu, do vína. Technologie bílých vín macerací vynechává (nepotřebuje zpracovávat barevnou složku), a tak přichází o část těchto polyfenolů, pokud není výjimečně a cíleně upravena právě pro jejich získávání. Zvláštní kategorií z tohoto hlediska jsou pak vína botrytická (především vína tokajského typu), která sice přicházejí o značnou část resveratrolů již před vinifikací (účinkem plísní ve vegetační fázi dozrávajících hroznů), ale tím 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*) však dokážou překonat tuto bariéru tím, že transformují resveratrol (způsobují jeho dehydro-oligomeraci). Tyto oligomery (viz obr. 3) pak nabývají dalších farmakologických účinků. Takto botrytický 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 3.** Příklady dehydro-oligomerů (dimerů a trimeru) resveratrolu

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 nebyvají napadána tak intenzívně plísněmi (a tudíž negenerují vyšší obsah resveratrolu). Naopak mnohá bílá vína z tradičních vinařských oblastí Evropy bývají 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 v mnoha dalších rostlinách. V téměř stejném množství jako u révy vinné se dá nalézt i v běžně konzumované kapustě, brokolici, zelí, čekance, petrželi, cibuli, červené řepě [Šmidrkal a spol., 2001]. Novým poznatkem je imunomodulační aktivita resveratrolů a jeho strukturních analogů, a s tím související protizánětlivé působení [Šmidrkal a spol., 2010].

Koncentrace všech těchto farmakologicky účinných látek bývá ovšem v běžném víně tak malá, že těch obvyklých 11 - 14 % alkoholu je pak opravdu ve velké převaze oproti nim. Takže jejich efektivní dávka ve víně by byla doprovázena již toxickou dávkou alkoholu. Dávkou, která obsahem alkoholu už překračuje fenomén **hormeze** (což je příznivý účinek malých dávek potenciálně škodlivých substancí), nemluvě už o jeho fatálním účinku u lidí s nemocnými játry, cukrovkou, náchylnosti k návykům a podobně. Právě proto někdy bývá vznesena námitka, že víno nelze považovat za léčivo. Částečně je takováto námitka i oprávněná. Přesto, a hlavně v určitých formách, může být víno vsutku lékem. Příkladem toho jsou bezesporu vína botrytická (zejména oblíbená vína tokajského typu). Lékem se tak určitě stávají Tokajské výběry (aszú) přičiněním technologie jejich produkce, kdy se do již hotové kupáže vín (cuvée z furmintu, lipoviny a tokajského žlutého muškátu) v určité fázi dodají, a pak macerují, botrytidou (účinkem *B. cinerea*) vysušené ciběby v celku (tudíž slupky, dužina i semínka, t. j. ty nejobsažnější zdroje extraktivních látek). Je to vlastně extrakce obohaceného přírodního materiálu vodně-etanolickým rozpouštědlem (v účinném poměru kolem 86:14). Pro takové 6 putnové Aszú je to vlastně extrakce 6 x 22,5 kg = 135 kg ciběb extrahovaných v jednom tokajském sudu (t. j. v 136 l výše zmíněné kupáže). Vskutku, 135 kg na 136 litrů! A to je již opravdu něco jiného, než je víno pocházející z fermentace nijak neupraveného moštu. To je vlastně už hodně obohacený extrakt biologicky účinnými látkami, navíc zkoncentrovanými v poměru k obsahu etanolu do takové míry, že ho lze směle



povazovat za určitou galenickou formu léku. Ostatně historie považuje Tokajské výběry za lék již odedávna. Bývaly dokonce uváděny i ve starších lékopisech.

Mnohé firmy produkující přírodní léčiva a **léčivé preparáty**, dodávají již teď na trh resveratrol (někdy i ve směsi s bioflavonoidy) v různých galenických formulacích, od tinktur až po tablety. Dokonce využívají i analogy připravené synteticky [Šmidrkal a spol., 2010]. Takové preparáty bývají k dispozici už v předem ověřených účinných dávkách.

Žádná z těchto forem však nemůže nahradit, a ani nikdy překonat, svým původem i stavem vskutku přírodní, svým vznikem a produkcí pozoruhodně dokonalou, gastronomicky příjemnou, lidskou tradicí a zkušeností zušlechtěnou, mnoha civilizačními fenomény a folklorem opředenou, a staletími kulturně ukotvenou „galenickou formu“ jakostního vína.

## Literatura

FARKAŠ, J. *Technologie a biochemie vína*. Praha: SNTL, 1980.

HARMATHA, J. *Fenylpropanoidy, lignany a jejich biologické účinky*. Chemie a biochemie přírodních látek. Cyklus Organická chemie, svazek 27, kap. 4, s. 117–142. Praha: ÚOCHB-AVČR, 2002.

HARMATHA, J. *Strukturní bohatství a biologický význam lignanů a jim příbuzných rostlinných fenylpropanoidů*. Chem. Listy, 99: s. 622–632, 2005.

HARMATHA, J. *Kvalita vína z pohledu chemika a sommeliera*. Sborník konference -Vino jako multikulturní fenomén. Olomouc: Filozofická fakulta UP, vydání na CD, 2009.

JONES, F. *Vino. Každý den sklenku pro zdraví*. Praha: Knižní klub, 1998.

KRAUS, V. – KOPEČEK, J. *Setkání s vínem*. Praha: Radix, 2004.

SOLEAS, G.J. – DIAMANDIS, E.P. – GOLDBERG, D.M. *Wine as biological fluid: history, production, and role in disease prevention*. J. Clin. Lab. Anal. 11: s. 287–313, 1997.

ŠEVČÍK, L. – DVOŘÁK, I. *Sommelierství – umění podávat víno*. Praha: Grada, 2002.

ŠMIDRKAL, J. – FILIP, V. – MELZUCH, K. – HANZLÍKOVÁ, I. – BUCKIOVÁ, D. – KRÍSA, B. *Resveratrol*. Chem. Listy, 95: s. 602–609, 2001.

ŠMIDRKAL, J. – HARMATHA, J. – BUDĚŠÍNSKÝ, M. – VOKÁČ, K. – ZÍDEK, Z. – KMONÍČKOVÁ, E. – MERKL, R. – FILIP, V. *Modified approach for preparing (E)-stilbenes related to resveratrol, and evaluation of their potential immunobiological effects*. Collect. Czech. Chem. Commun., 75: s. 175–186, 2010.

### **Chemical factors affecting the taste and medicinal activity of wine.**

**Annotation:** The wine is here presented as a complicated multi-component, and continuously varying (maturing) natural product, with unique properties, acquired from several sources. Among the most important quality sources belong, the grape origin (variety, clone), the locality (field, soil and climatic condition), enological principles (level of the cultivation manner, grade of the grapes selection, specificity of the production technology), process of the wine finishing (range of steps towards maturation and quality improvement), as well as the qualified evaluation with a feedback to all factors shaping character and quality of wine. Contribution of the taste aspect to the wine quality is discussed, as well as its chemical principle, and availability of a relevant control (improvement). The wine substances are regarded not only as generators of perceivable sensory properties (here mainly concerning taste attributes), but also as a basis of pharmacological effects and medicinal value of wines. The wine is presented as an active functional food additive - nutraceutical, with significant impact on health.

**Keywords:** nature of wine; chemical composition; attributes of taste character, quality evaluation, wine and health

**Kontaktní údaje autora:**

**Juraj Harmatha**

**Emeritní vědecký pracovník Ústavu organické chemie a biochemie Praha**

**Email: [harmatha@uochb.cas.cz](mailto:harmatha@uochb.cas.cz)**

# SOCIÁLNÍ SÍTĚ A VÍNO

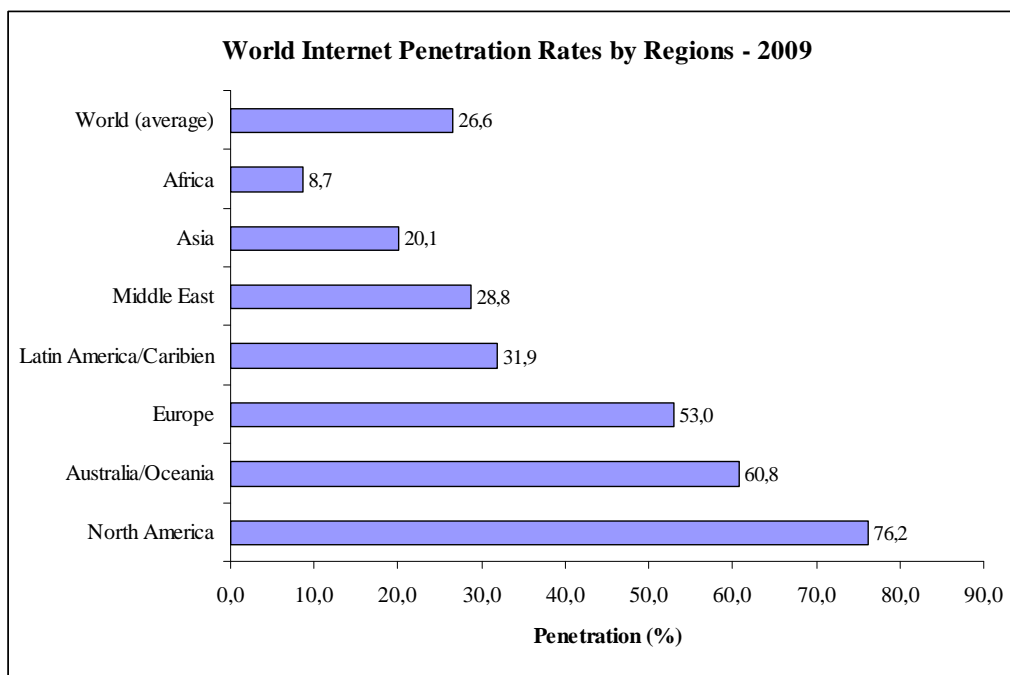
## Jaroslava Kubátová

**Abstrakt:** Příspěvek zkoumá „přítomnost vína na sociálních sítích“, tedy zda, a popř. co, se lze se lze na téma víno dozvědět na vybraných sociálních sítích. Nejprve je vymezen pojem sociální síť a charakterizována rozšířenost vybraných sítí. U vybraných sítí je provedena charakteristika uživatelů. Dále jsou uvedeny ukázky stránek o víně na vybraných sítích. Závěrem je provedena analýza vhodnosti využití sociálních sítí pro publikaci příspěvků s tematikou víno.

**Klíčová slova:** sociální sítě, víno

### Penetrace internetu a sociálních sítí

Užívání sociálních sítí je masový jev. Počet uživatelů internetu na světě převyšuje 1,8 miliardy, což představuje penetraci téměř 27%.<sup>1</sup> Penetrace internetu v jednotlivých oblastech světa je patrná z grafu 1.



**Graf 1: Rozšíření internetu v jednotlivých částech světa**

Sociální síť je soubor vztahů; formálněji řečeno, síť obsahuje objekty (zvané též uzly, *nodes*) a zobrazuje (popisuje) vztahy mezi objekty.<sup>2</sup> Objekty jsou jednotlivci, popř. organizace. Pokud máme na mysli sociální sítě na internetu, jedná se o kombinaci webhostingové služby a specializovaného vyhledavače. Uživatel se na síť přihlásí (vytvoří si účet), vytvoří si strukturovaný profil a okamžitě může hledat jiné uživatele a být nalézán.

Na 90 % uživatelů internetu zná alespoň jednu sociální síť, nejznámější je Facebook, který zná 73 % uživatelů. Vlastní aktivitu na sociálních sítích vyvíjí 72 % uživatelů internetu,

<sup>1</sup> <http://www.internetworldstats.com/stats.htm>

<sup>2</sup> Kadushin, Charles: Introduction to Social Network Theory.

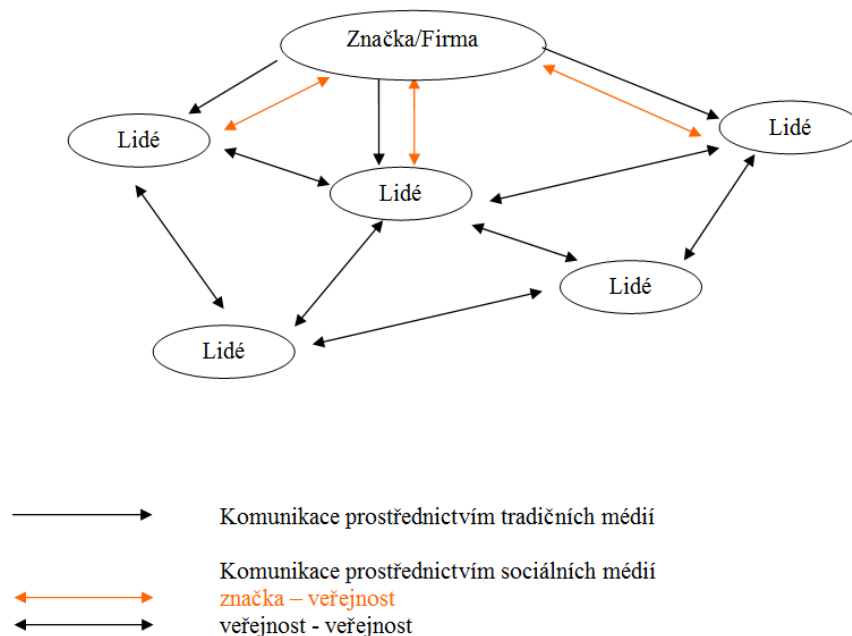
<<http://home.earthlink.net/~ckadushin/Texts/Basic%20Network%20Concepts.pdf>>

každý z nich je průměrně členem dvou sítí. Nejpopulárnější je Facebook, který užívá 51 % uživatelů sociálních sítí, následuje MySpace (20 %) a Twitter (17 %). Například nejpopulárnější sociální síť Facebook má řádově 400 milionů aktivních uživatelů, z toho polovina se přihlašuje denně, 100 mil. využívá přístup přes mobilní telefon. Průměrný počet přátel jednoho uživatele Facebooku je 130<sup>3</sup>, přičemž průměrný počet přátel na všech sociálních sítích je 195. Významná profesionální sociální síť LinkedIn má přes 65 milionů členů, což je 9 % celkového počtu uživatelů.<sup>4</sup> Na LinkedInu jsou např. šéfové všech pětiset společností žebříčku Fortune.<sup>5</sup>

Základními dvěma důvody, proč lidé do sociálních sítí vstupují, je jednak osobní využití, tedy budování přátelských kontaktů a sdílení osobních informací, a jednak profesní, to znamená budování kontaktů na základě odbornosti, popř. zaměstnání, s cílem budování znalostních sítí. V praxi výrazně převažuje užívání pro osobní účely, 84 % uživatelů je členy pouze privátních sítí, 13 % uživatelů je členy jak osobní sítě, tak profesní sítě a jen 3 % uživatelů jsou jen na profesní síti. Co se týká četnosti vstupů, uživatelé na svou síť vstupují průměrně 2x denně, ale uživatelé profesních sítí se na svůj účet přihlašují v průměru pouze 9x měsíčně.

### Význam sociálních sítí pro obchodní komunikaci

Prostřednictvím sociálních médií lze velmi efektivně sdílet informace, resp. znalosti, a to v reálném čase a prakticky zdarma (řada služeb poskytovaných provozovateli sociálních sítí je pro uživatele bezplatná). Prostřednictvím sociálních sítí mohou společnosti získávat kontakty, oslovovat potenciální zaměstnance, ale zejména oslovovat potenciální klienty. Schéma 1 naznačuje, jak intenzivní komunikace o jednotlivých produktech, značkách či firmách může probíhat díky využití sociálních sítí.



**Schéma 1: Komunikace o produktech (firmách)**

<sup>3</sup> <http://www.facebook.com/press/info.php?statistics>

<sup>4</sup> Belleghem van, Steven: Social Media around the World.

<<http://www.slideshare.net/stevenvanbelleghem/social-networks-around-the-world-2010>>.

<sup>5</sup> <http://www.fortune500s.net/>

Před možností komunikovat prostřednictvím sociálních médií mohla firma tradičními kanály ovlivňovat spotřebitele a veřejnost (komunikace one to many). Sociální média však umožňují mohutnou komunikaci všemi směry: od firmy k veřejnosti, od veřejnosti k firmě a zejména veřejnost, lidé, si vzájemně sdělují své zkušenosti a názory (komunikace many to many). Firmy si tohoto musí být vědomy a začlenit sociální média do svých komunikačních strategií.

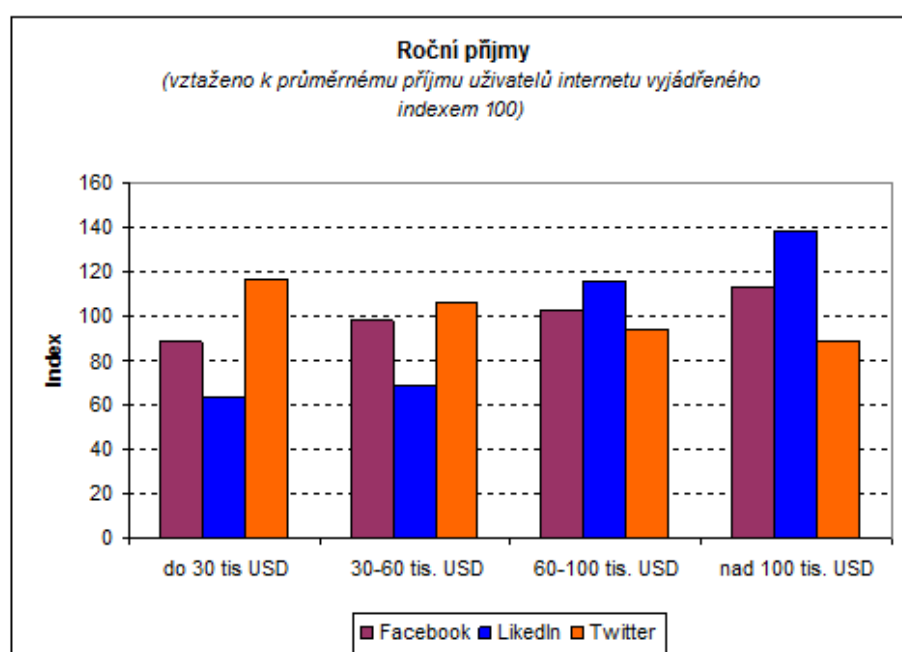
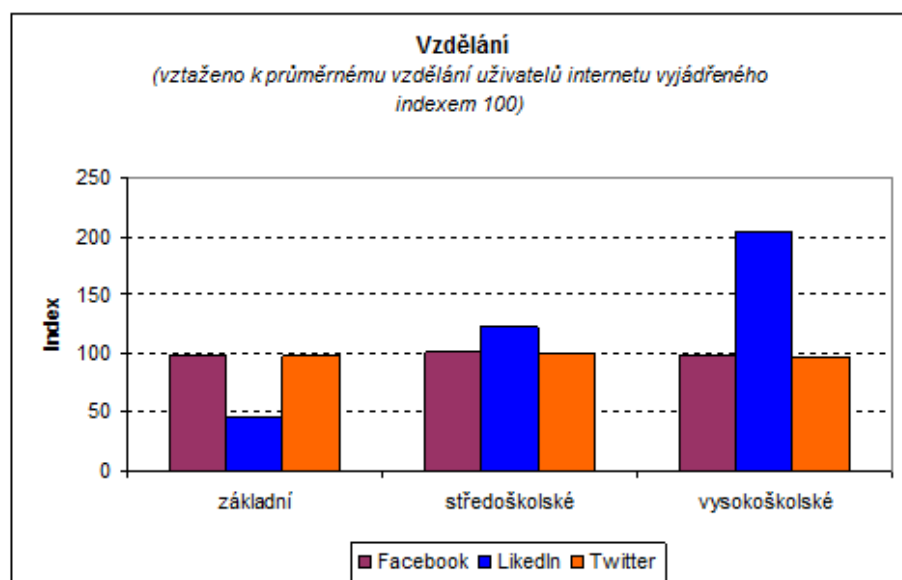
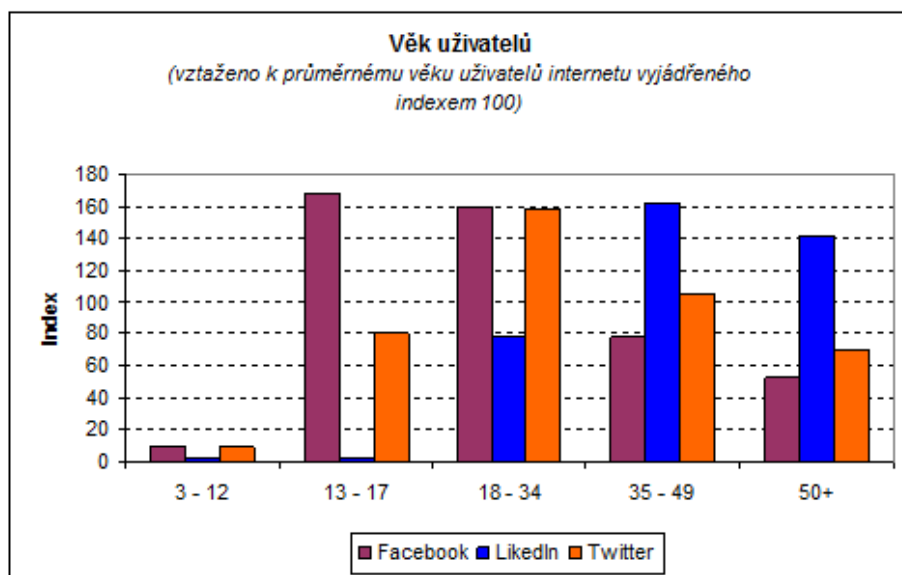
Aby byla komunikace prostřednictvím sociálních médií účinná, je důležité vědět, jaké sociodemografické skupiny jsou přítomny na jednotlivých sítích.<sup>6</sup> Především, že muži a ženy jsou mezi uživateli zastoupeni stejně, polovina uživatelů jsou muži, polovina ženy. Další charakteristiky jsou znázorněny na obrázku 1. Facebook a Twitter jsou oblíbeny u mladších uživatelů, zatímco LinkedIn využívají lidé dospělého věku včetně uživatelů ve věku nad 50 let. Nelze tedy rozhodně říci, že by sociální sítě byly doménou převážně mladších lidí, jak tomu bývalo v případě internetu v dobách jeho zavádění.

Z hlediska vzdělání je jasná orientace vysokoškolsky vzdělaných osob na LinkedIn, zatímco osoby se základním vzděláním tuto síť využívají málo. Toto zjištění koresponduje s věkovým rozložením uživatelů. Lze také usuzovat na profesní využívání LinkedInu, zatímco Facebook a Twitter jsou příhodnější pro neformální osobní komunikaci.

Pro komunikaci o vlně je významná i znalost příjmových poměrů uživatelů sítí. Uživatele s nejvyššími příjmy nalezneme nejspíše na LinkedInu, osoby s nižšími příjmy spíše na Twitteru. I zde lze nalézt souvislost s věkem, potažmo vzděláním uživatelů, mladší osoby, žáci či studenti bez vlastních příjmů využívají častěji Facebook nebo Twitter, starší osoby s ukončeným vzděláním a trvalým příjmem pak užívají spíše LinkedIn. Rozvrstvení podle příjmů však není tak markantní jako podle vzdělání. Rovněž musíme vzít v úvahu, že řada uživatelů je přítomna na více sítích, např. LinkedIn využívají profesně, Facebook či Twitter pro osobní účely.

---

<sup>6</sup> Quantcast, <<http://www.openforum.com/idea-hub/topics/marketing/article/improve-your-social-media-strategy-by-paying-attention-to-demographics-laura-aronsson-and-bianca>>.

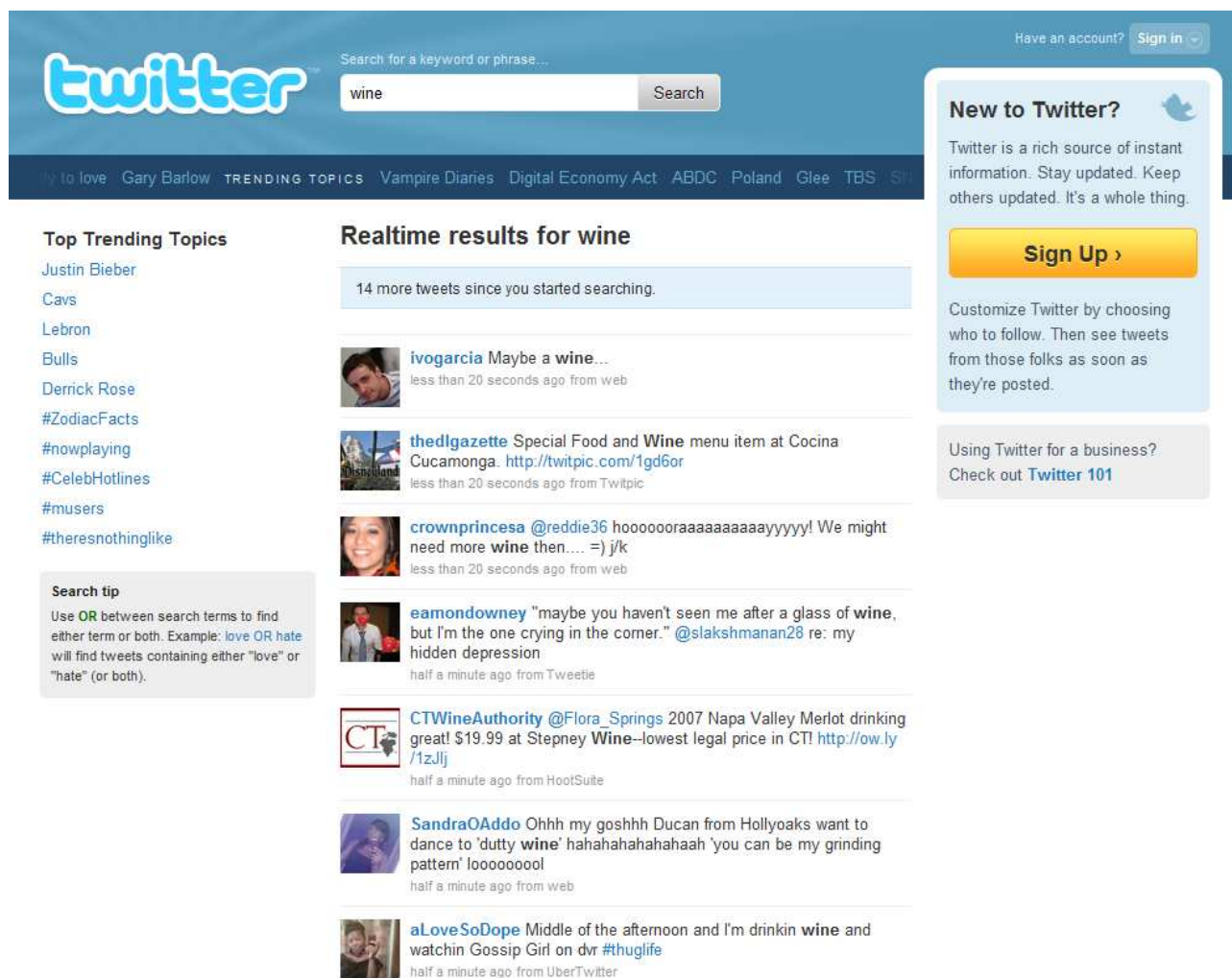


obrázek 1: Charakteristiky uživatelů vybraných sociálních sítí

## Víno – vybrané stránky na sociálních sítích

Na základě průzkumu tří uváděných sociálních sítí lze říci, že víno je zde téma časté až nepřehledné. V tomto příspěvku si však neklademe za cíl provést úplný průzkum, proto níže uvádíme vybrané stránky, týkající se vína (údaje byly zjišťovány v dubnu 2010).

Twitter už ze své podstaty, komunikace prostřednictvím krátkých tweetů, neposkytuje žádné rozsáhlejší informace. Víno se v komunikaci uživatelů objevuje, a jak vidíme z jednoho tweetu na obrázku 2, lze zde nalézt i pokusy o reklamu, v tomto případě umístěním odkazu do tweetu.



The image shows a screenshot of the Twitter website interface. At the top, the Twitter logo is on the left, and a search bar contains the word "wine". To the right of the search bar is a "Search" button. Above the search bar, there is a prompt "Search for a keyword or phrase...". In the top right corner, there is a link "Have an account? Sign in". Below the search bar, there is a list of "Top Trending Topics" including Justin Bieber, Cavs, LeBron, Bulls, Derrick Rose, #ZodiacFacts, #nowplaying, #CelebHotlines, #musers, and #theresnothinglike. To the right of the trending topics is a "Search tip" box. The main content area is titled "Realtime results for wine" and shows "14 more tweets since you started searching." Below this, there are several tweets. The first tweet is from @ivogarcia: "Maybe a wine... less than 20 seconds ago from web". The second tweet is from @thedlgazette: "Special Food and Wine menu item at Cocina Cucamonga. http://twitpic.com/1gd6or less than 20 seconds ago from Twitpic". The third tweet is from @crownprincesa: "@reddie36 hooooooraaaaaaaaaayyyyy! We might need more wine then.... =) j/k less than 20 seconds ago from web". The fourth tweet is from @eamondowney: "'maybe you haven't seen me after a glass of wine, but I'm the one crying in the corner.'" @slakshmanan28 re: my hidden depression half a minute ago from Tweetie". The fifth tweet is from @CTWineAuthority: "2007 Napa Valley Merlot drinking great! \$19.99 at Stepney Wine--lowest legal price in CT! http://ow.ly/1zJlj half a minute ago from HootSuite". The sixth tweet is from @SandraOAddo: "Ohhh my goshhh Ducan from Hollyoaks want to dance to 'duttu wine' hahahahahahahaah 'you can be my grinding pattern' loooooool half a minute ago from web". The seventh tweet is from @aLoveSoDope: "Middle of the afternoon and I'm drinkin wine and watchin Gossip Girl on dvr #thuglife half a minute ago from UberTwitter". On the right side of the page, there is a "New to Twitter?" section with a "Sign Up" button and a "Using Twitter for a business?" section with a link to "Twitter 101".

Obrázek 2: Náhodně nalezené tweety o víně

Na Facebooku, kde lze zakládat zájmové skupiny, je vínu věnován velký prostor. Na obrázku 3 je wine-searcher, specializovaná stránka (resp. odkaz na ni), kde lze vyhledávat informace o vínech a o službách s konzumací vína souvisejících. Jak lze vidět, skupina příznivců této stránky čítá více než tři čtvrtě miliónu uživatelů!

facebook  Home Profile Account

**Wine** [Become a fan](#)

Wall Info **Tasting Club** Discussions Reviews Photos >>

**Detailed info**

Website: <http://www.wine-searcher.com>

Company Overview: Wine Searcher is the biggest and most used independent search engine for wines. It provides a comprehensive range of free and paid services that is of value to wine consumers, connoisseurs, merchants, retailers, wineries, wine marketing companies, auction houses, brokers, wine collectors or users who just want information on wine.

Mission: To provide consumers and connoisseurs Information, Location and Prices for their favourite wines anywhere in the world.

We invite you to join our discussions, check out our website and share your wine experience with us and your friends.

**The Team**

The team behind this Facebook Page is a group of wine professionals who between us have around 40 years experience in the wine industry. The team has WSET (Wine & Spirit Education Trust) and other wine qualifications and have also worked as sommeliers, viticulturalist in the wine and hospitality industry. Most of us have other academic and tertiary degrees to Masters level.

We have a weekly wine tasting and try out the cheapest and some of the more expensive wines from all around the world. We share our extensive knowledge and experience with you and our fans on this page.

We do want all our fans to also share their views and experience so we can all learn from each other.

We do have our sister Facebook Page for more serious wine fans at <http://www.facebook.com/pages/Wine-Searcher/136561095537> There we discuss more technical and business aspects of wine. You might wish to join us there as well.

Products: Wine Search Engine, Wine Price Comparison, Wine Valuation, Wine Market Intelligence Reporting, Wine Data Access Services, Sponsorship, Button Ads and wine related services.

Create an Advert

**Connect with more friends**

Share the Facebook experience with more of your friends. Use our simple invitation tools to start connecting.

More Ads

Add to my page's favourites

Suggest to friends

Save money, by checking the prices at wine stores close to you, by using <http://www.wine-searcher.com> - The price differences are often astounding.

**Fans**

6 of 782,442 fans See All

Amber Lutz Amber Blakesley Jaroslav Pilyň

Danielle Sablosky Daniela Moreira Jadyn Clarke

**Photos**

1 album See all

**Wall Photos**  
Updated about 10 months ago.

4 of 362 fan photos See all

Obrázek 3: Wine-searcher na Facebooku

Na obrázku 4 je Encyklopedie vína, resp. odkaz na ni. Fanoušci této stránky, kterých jsou necelé tři tisíce, zde sdílejí své zkušenosti s víny, vinnými restauranty apod.



facebook



Add to my page's favourites  
Suggest to friends


WineEncyclopedia.com. Wines for the rest of us. We invite you to share your favorite wines and vineyards.


**Information**

Founded: 2006


**Fans**  
6 of 2,960 fans [See All](#)


  
Harry Suryakus uma

  
Gregory Hoodin

  
Bj Larsen

  
Michelle Smith

  
Christine Schmidt

  
Sikander Hayat

## Wine Encyclopedia [Become a fan](#)

[Wall](#) [Info](#) [Photos](#) [Boxes](#)

**Basic Info**

Founded: 2006

**Detailed info**

Website: <http://www.wineencyclopedia.com>  
<http://www.twitter.com/winencyclopedia>

Company Overview: WineEncyclopedia.com: robust wine community, huge database of wines, wine reviews and user wine ratings.

- Rate wines
- Read reviews
- Track your personal wine inventory / wine cellar
- Create wine friendships
- Discover new wines
- Write and read blogs on wine

Sign up as a wine member today. No-cost.

View our new wine community at <http://www.wineencyclopedia.com/community>

Mission: A wine lovers paradise

**Obrázek 4: Encyklopedie vína**

Na obrázku 5 je stránka Wine Club Olomouc, která má necelých sto fanoušků. Stránka má jasný propagační charakter, informuje o připravovaných akcích klubu. Fanoušci zde mohou zveřejňovat své názory.

**facebook** Search Home Profile Account

**Wine Club Olomouc** Become a fan

Wall Info Photos Discussions Reviews Filters

**Wine Club Olomouc** Zveme Vás na degustaci bulharských vín, která proběhne ve středu 14., po domluvě možná i druhá degustace v pátek 16., obě od šesti hodin, určitě potěší milovníky silných, těžkých, červených vín...  
08 April at 10:56

**Wine Club Olomouc** Univerzitní 2, foto interiéru nové vinotéky....

**Degustace**  
6 new photos  
29 March at 12:22 · Share  
Joneleth Petersson Chromec likes this.

**Wine Club Olomouc** 31.3. 18.00 Degustace Moldávie Vína všeho spektra, od jakostních po dezertní, zajímavá odrůda feteaska, dobré chardonnay francouzského typu... 14.4. 18.00 Degustace Bulharsko Potěší milovníky červeného, cabernety, mavruty, merloty, a několik zajímavých, lehce barikovaných cuvée... 29.4. Degustace Rumunsko Z na...  
See more  
25 March at 13:34

**Wine Club Olomouc** 12.5. Degustace Kozumplik Všechno s přívlastkem, potěší hlavně dámy, vše mírně sladší...  
3.6. Degustace Novosedly Přívlasková vína ze třech rodinných vinohradů bratří Foltýnů.....  
See more  
25 March at 13:35 · Report

**Wine Club Olomouc** Pozvánka na degustace....

**Information**  
Location: Zámečnická 2 Olomouc, Czech Republic, 77200  
Phone: +420776747625  
Mon - Sat: 10:00 - 22:00

**Fans**  
6 of 96 fans See All  
Radim Stupka, Dostál Martin, Lucie Pravdová, Hana Jarošová, Ivana Narwhal Chodurová, Martin Večerka

**Photos**  
2 albums See all  
Degustace

**OutDry**  
Uleli Steck's choice in climbing gloves. OutDry 3D laminating process keeps full dexterity and dry/warm hands in extreme weather condns  
Become a fan

**Diesel - sleva až -80%**  
DIESEL a další značky již ve 3 outletových obchodech v centru Prahy, nyní můžete nakupovat v eshopu, sleva až -80%.  
Like

**Likvidace zásob - parfémů**  
Právě probíhá výjimečný týden likvidace zásob na ProdejParfemu.cz, nakupujte okamžitě  
Like

Obrázek 5: Wine Club Olomouc na Facebooku

Obrázek 6 představuje stránku Matky, které potřebují víno. Takových matek se sem přihlásilo přes 150 tisíc! Naštěstí nejde o matky, které by propadly alkoholismu, ale o skupinu, která zde kromě své lásky k vínu sdílí zkušenosti s rodičovstvím a rodinným životem. Je zde i odkaz na internetový obchod apod.

facebook  Home Profile Account

## Moms Who Need Wine [Become a fan](#)

Wall Info News Poll Sign Up Welcome >>

**Basic Info**

Founded: 2009

**Detailed info**

Website: <http://www.MomsWhoNeedWine.com>  
<http://www.CafePress.com/winemoms>  
<http://www.CafePress.com/winemoms>

Company Overview: If you're not sure you could survive motherhood without a stockpile of your favorite Red -- then you've come to the right place! Let's face it, we all LOVE being Moms. There's not a better, more rewarding job in the world. But sometimes, enough is enough! And there's nothing better to bring you down than a little sip from a nice piece of stemware (or the closest sippy cup.)

Moms Who Need Wine is a community of moms from across the globe who have come together to share our stories, revel in our imperfections, and find solace in the fact that we are not going it alone. Join us on facebook, Twitter (@winemoms) and on our blog at [www.momswhoneedwine.com](http://www.momswhoneedwine.com)

Check out our store at [www.cafepress.com/winemoms](http://www.cafepress.com/winemoms)

Moms Who Need Wine is a publication of Momicillin Publishing, LLC







For information on advertising, sponsorship and market research opportunities, please send an email to [advertise@momswhoneedwine.com](mailto:advertise@momswhoneedwine.com) ([read less](#))

**Information**

Founded: 2009

**Fans**


6 of 156,128 fans [See All](#)

 Nancy Stewart Penne	 Corrine Santangelo	 Kelli Kane Robb
 Laura Moriarty Rydlewski	 Helen McDonald	 Cretia Senn-Litten

**T-Shirts**

Create an Advert


**OutDry** ×



Ueli Steck's choice in climbing gloves. OutDry 3D laminating process keeps full dexterity and dry/warm hands in extreme weather cond...

[Become a fan](#)


**Staňte se fanouškem** ×



Připojte se k příznivcům ODS. Díky Vám můžeme porazit populismus ČSSD. Bez vašeho hlasu to nepůjde! Děkuji. Petr Nečas

[Like](#)

**Těšíš se na léto?** ×



Tak neváhej a objednej si již teď super tankíny za skvělé ceny. V bonprix.

Obrázek 6: Matky, které potřebují víno

Také stránka Potřebuji sklenku vína! Na obrázku 7 by mohla budít zdání, že jde o skupinu osob na víně závislých. Je jich tu přihlášeno přes 120 tisíc. Jde ale jen o skupinu příznivců vína, kteří zde sdílejí své zkušenosti nebo prostě jen postoje k vínu.

The image shows a Facebook page for a group titled "I need a glass of WINE!!!". The page header includes the Facebook logo, a search bar, and navigation links for Home, Profile, and Account. The main content area features a large image of a wine glass with red wine being poured. Below this image are options to "Add to my page's favourites" and "Suggest to friends". A text box on the left provides information about the natural chemical balance of grapes and includes a URL: <http://www.tinyurl.com/The-Boot-Camp-Diet>.

The page is populated with several posts from members:

- Mary Ferris Cianferra**: "as far as I'm concerned...It's five o'clock now!! Cheers All !!!" (26 minutes ago)
- Gregory Miedema**: "3 hours and counting....." (5 minutes ago)
- Kathy Vazquez**: "I LOVE this group! Hey I found a website to download facebook layouts, it has over 10 000+ skins & layouts to choose from at <http://www.centralstream.net/fb/>" (2 hours ago)
- Anacleto Schwarzkopf**: "Love White wine....." (2 hours ago)
- Charlene Barzee**: "Glass of red would be wonderful. Right now ." (2 hours ago)
- Nikki Hough-Focken**: "i need a bottle!!!" (4 hours ago)
- Gregory Miedema**: "i didn't know you could drink it in any other quantity" (4 minutes ago)
- Claudia G. Cheshire**: "my friend , add me" (5 hours ago)
- Dimitris Jim**: "i need 30 glasses of wine!!!" (9 hours ago)

On the right side, there are advertisements for "OutDry" climbing gloves and "Staňte se fanouškem" (Become a fan) for a group. A "Fans" section on the left lists members like Susanna Sinervuo, Julie Cummings, Bilal Rajput, Varun Kashyap, Oddny Holberg, and Jayme Douglas. A "Favourite Pages" section at the bottom left shows 6 pages.

Obrázek 7: Potřebuji sklenku vína!

Poměrně strukturované vyhledávání je možné na LinkedInu. Jak vidíme na obrázku 8, po zadání pojmu wine se objevila nabídka téměř tří tisíc výsledků.

Basic Account: Upgrade Welcome, Jaroslava Kubatova · [Add Connections](#) · [Settings](#) · [Help](#) · [Sign Out](#)

**LinkedIn** Home Profile Contacts Groups Jobs Inbox More... Companies wine

Companies Home [Add a Company](#) [Service Providers](#) [FAQ](#)

**Modify Your Search**

Company Name or Keyword:  
wine

Industry:  
Choose industry...

Location:  
Anywhere

Country:  
United States

Postal Code:

Search headquarters only

Limit Search to:  
 All Companies  
 Only 1st and 2nd Degree

Company Size:  
 1-10     501-1000  
 11-50     1001-5000  
 51-200     5001-10,000  
 201-500     10,000+

Hiring:  
 Only companies with jobs posted on LinkedIn

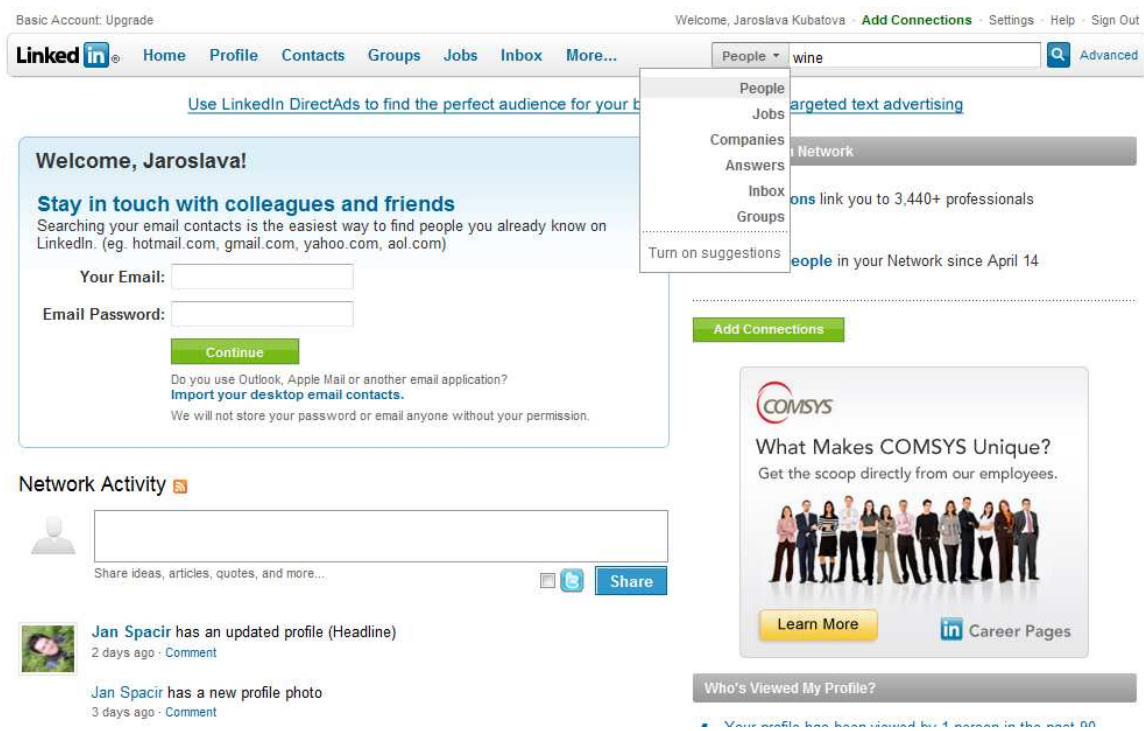
**2,984 results found.** Keywords: wine

[1st](#) – You know someone at company [2nd](#) – Your connection(s) know someone at company

Company	Headquarters	Employees
<a href="#">Southern Wine and Spirits</a>	Miami/Fort Lauderdale Area	10,000+
<a href="#">Women for Wine Sense</a>	United States	2,222
<a href="#">Intercaves</a>	The Hague Area, Netherlands	1,500
<a href="#">Total Wine &amp; More</a>	Washington D.C. Metro Area	1,500
<a href="#">Pernod Ricard Europe</a>	Paris Area, France	5,000
<a href="#">Orange County Wine Society</a>	Greater Los Angeles Area	1,100
<a href="#">Pernod Ricard Pacific</a>	Australia	2,000
<a href="#">Maxxium</a>	Amsterdam Area, Netherlands	2,000
<a href="#">Grupo REFRIANGO</a>	Angola	2,000
<a href="#">Miguel Torres S.A.</a>	Barcelona Area, Spain	1,100
<a href="#">Limited Liability Company "Moscow Inter-Republic Winery", spirits manufacturing &amp; sales</a>	Russian Federation	1,500
<a href="#">SanTásti Inc.</a>	Greater San Diego Area	1,210
<a href="#">Vinicola del Norte</a>	Dominican Republic	1,500
<a href="#">Heinen's</a>	Cleveland/Akron, Ohio Area	2,300
<a href="#">Cantine Catabbo</a>	Foggia Area, Italy	2,004
<a href="#">Constellation Brands</a>	Rochester, New York Area	1,945
<a href="#">Chr. Hansen A/S</a>	Copenhagen Area, Denmark	2,200

**Obrázek 8: LinkedIn – výsledky vyhledávání na dotaz wine**

Na obrázku 9 je vidět, podle jakých kritérií lze vyhledávání upřesnit. Lze nalézt firmy z oblasti vinařství, profesionály, hledat práci v oblasti vinařství, zájmové skupiny apod.



Obrázek 9: Rozšířené vyhledávání na LinkedInu

## Závěr

Na všech zkoumaných sociálních sítích se o víně komunikuje. Na Twitteru je to formou krátkých nestrukturovaných osobních tweetů, tato sdělení jsou podobná ústním sdělením mezi známými, ale s tím rozdílem, že na Twitteru zůstávají, a může si je kdokoliv přečíst, pokud je při nějaké příležitosti uvidí. Facebook je široce užíván zájmovými skupinami, a skupin založených okolo tematiky vína je zde nepřehledné množství s ohromným množstvím fanoušků. LinkedIn je dobře strukturovaný, lze zde cíleně vyhledávat. I zde má víno a vinařství mohutné zastoupení. U všech sociálních sítí, jak lze vidět na obrázcích, je také možnost zadávat reklamu, která se uživatelům zobrazí zpravidla na postranních panelech.

V době virálního marketingu nelze podcenit žádnou sociální síť. Jeden dobře napsaný tweet může ovlivnit řadu uživatelů Twitteru. Vlastní prezentace firmy či značky či produktu na Facebooku a vstup do zájmových skupin může oslovit mnoho jeho uživatelů. Pro čistě obchodní účely pak lze využít dobře strukturovaný LinkedIn. Komunikátor musí mít jasně stanovený cíl komunikace a podle něj vybrat sociální síť, nebo i několik z nich, kam své sdělení umístí. Ke správnému výběru sítí musí znát charakteristiky sítí i jejich uživatelů.

Problematika komunikace na sociálních sítích je nová, dynamická a rozsáhlá. Tento příspěvek je jen malým námětem, jak sociální sítě využívat pro komunikaci o komoditách. Inspirací k napsání příspěvku bylo víno. Opěvovaný nápoj, který je sám významným zbožím i nástrojem při sjednávání obchodu. Ukončeme tedy naše malé bádání průpovídou o víně v obchodním styku: Chtěli, aby jim při jednání nalil čistého vína. Pozval je tedy na skleničku.

## **Literatura**

BELLEGGHEM van, Steven. *Social Media around the World*. Retrieved May 17, 2010 from <<http://www.slideshare.net/stevenvanbelleghem/social-networks-around-the-world-2010>>.

Facebook. Statistika. Retrieved April 2, 2010 from <<http://www.facebook.com/press/info.php?statistics>>.

Fortune 500 Company List. Retrieved April 7, 2010 from <<http://www.fortune500s.net>>.

Internet World Stats. Retrieved April 16, 2010 from <<http://www.internetworldstats.com/stats.htm>>.

KADUSHIN, Charles. *Introduction to Social Network Theory*. Retrieved March 29, 2010 from <<http://home.earthlink.net/~ckadushin/Texts/Basic%20Network%20Concepts.pdf>>.

Quantcast. Retrieved April 5, 2010 from <<http://www.openforum.com/idea-hub/topics/marketing/article/improve-your-social-media-strategy-by-paying-attention-to-demographics-laura-aronsson-and-bianca>>.

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)

[www.linkedin.com](http://www.linkedin.com)

[www.twitter.com](http://www.twitter.com)

### ***Social networks and wine***

*Annotation: This paper deals with the “presence of the wine on social networks”, more precisely if and eventually what it is possible to learn about wine on chosen social networks. First, the term social network is clarified and the statistics of their penetration are given. The characteristics of the chosen social networks users are provided. Next, the examples of on-wine-sites on the chosen social networks are given. Last, the usability of social networks for reports on the theme wine publishing is analyzed.*

*Key words: social networks, wine*

### **Kontaktní adresa autora:**

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

**Katedra aplikované ekonomie, FF UP v Olomouci**

**[jaroslava.kubatova@upol.cz](mailto:jaroslava.kubatova@upol.cz)**

# ZWYCZAJ LITKUPU W DAWNYCH TRANSAKCJACH HANDLOWYCH

**Tadeusz Leczykiewicz**

**Streszczenie:** W referacie autor odnosi się do litkupu - specyficznego zwyczaju stosowanego na ziemiach polskich podczas zawierania transakcji handlowych już od średniowiecza w celu nadania im mocy wiążącej. Wskazuje na umocowanie historyczne, prawne, kulturowe i zwyczajowe litkupu, omawia jego stadia oraz podkreśla wiążącą moc w relacjach handlowych. Przytacza przykłady przetrwania zwyczaju litkupu - choć w zmienionej formie - do czasów współczesnych.

**Słowa kluczowe:** transakcje handlowe, zawieranie umów, litkup

Procesy międzynarodowej integracji politycznej, gospodarczej, społecznej i kulturalnej oraz pojawianie się i funkcjonowanie silnie zintegrowanych gospodarczo międzynarodowych wspólnot i struktur, a także inne symptomy globalizacji w działalności gospodarczej spowodowały, że coraz powszechniej negocjacje handlowe prowadzone są w warunkach determinowanych przez czynniki ideologiczne, polityczne, prawne, ekonomiczne, środowiskowe i językowe. Bardzo istotny wpływ na ich przebieg mają także czynniki kulturowe (różnice kulturowe) uwarunkowane historycznie. Przekazywany z pokolenia na pokolenie całokształt dorobku określonej społeczności w sferze kultury (przekonania, zasady postępowania, wzory zachowań, reguły współżycia społecznego itp.) wywiera - obok zasad etycznych i dobrych obyczajów - istotny wpływ na specyficzne zachowania biznesowe, tak bardzo charakterystyczne dla współczesnych warunków gospodarczych. Określają one bowiem powszechnie znane i akceptowane rytuały, zwyczaje i obrzędy, które związane są m.in. z zakończeniem negocjacji handlowych - osiągnięciem porozumienia i podpisaniem wynegocjowanego kontraktu handlowego. W zwieńczeniu transakcji handlowych istotne znaczenie ma przypieczętowanie podpisanej umowy stosownym przyjęciem (poczęstunkiem). Rzadko zastanawiamy się skąd wziął się ten zwyczaj, jakie są jego umocowania historyczne, prawne, kulturowe i zwyczajowe. Czy wywodzi się tylko z zasad *savoir vivre*'u?

W literaturze dotyczącej historii ustroju i prawa polskiego oraz tradycji i obyczajów w Polsce od średniowiecza do współczesności znaleźć można odwołanie się do takich pojęć, jak: *litkup*, *litkauf*, *mohorycz*, *barysz*, *aldomas*, *chałwałk*, *krczma* albo *czerpnja*. Co one oznaczają i w jaki sposób łączą się z transakcjami handlowymi?

## **Sposoby potwierdzania i wzmocnienia zobowiązań wynikających z zawarcia umowy**

W średniowiecznym prawie polskim nie wystarczało samo oświadczenie woli nienaruszalności zawartej umowy. Należało jeszcze ją potwierdzić zobowiązaniem do pełnej odpowiedzialności wynikającej z tego zobowiązania. Czyniono to w różnej formie, która zmieniała się wraz z rozwojem polskiego systemu prawnego.

W I poł. XI w., wraz z kształtowaniem się jednolitego wczesnośredniowiecznego (do 1138 r.) państwa i narodowości polskiej, tworzył się ogólnopolski system prawa zwyczajowego.<sup>1</sup> W konsekwencji stopniowo zmieniały się normy prawne, w których władza

---

<sup>1</sup> System prawa zwyczajowego opierał się na zwyczaju - niepisanych regułach, obowiązujących na określonym terytorium określoną grupę ludzi przez określony czas. Zwyczaj ten przekształcał się w prawo zwyczajowe, gdy zostały spełnione dwa kryteria: 1/ zwyczaj przetrwał w pewną ustaloną, jednolicie wykonywaną i trwałą praktykę (*frequent usus*) postępowania w określonej sytuacji; 2/ praktyce tej towarzyszyło



państwowa zaczęła sankcjonować (przede wszystkim w wyrokach sądowych) zwyczaj regulujące postępowanie jednostek wewnątrz grupy społecznej, przestrzeganie których leżało w jej interesie. W praktyce władzy państwowej powstawały również nowe normy prawne będące wyrazem woli i interesów możnych. Obok prawa zwyczajowego pojawiło się również prawo stanowione, zwane także prawem ustawowym<sup>2</sup> w postaci pierwszych ustaw wydawanych przez panujących, a regulujących różne kwestie (np. służby wojskowej ludności). Powstające w ten sposób prawo w coraz pełniejszy sposób chroniło interesy tworzącej się klasy panującej.<sup>3</sup>

Od XIII w. współistniały na ziemiach polskich systemy: a) prawa ziemskiego, b) prawa miejskiego, zwanego niemieckim, obowiązującego również we wsiach lokowanych na prawie niemieckim i c) prawa kościelnego. Uporządkowania stosunków prawnych w Polsce nastąpiło dopiero po wprowadzeniu w życie „Statutów Kazimierza Wielkiego” i uzupełniającego je „Statutu wareskiego”.<sup>4</sup>

W XIII-XIV w. gwarancję wykonania zobowiązań wynikających z zawarcia umowy lub jej nienaruszalność umacniano różnymi sposobami. Do najbardziej znanych wówczas sposobów umacniania zobowiązań wynikających z zawartego kontraktu należały te, które wynikały z prawa rzymskiego, takie jak: poręczenie - zwane w prawie polskim rękojemstwem (*fideiussio*), regres - roszczenie (*regressio*), zakład (*vadium, poena vallata*), zadatek (*arrha*), zastaw (*obligatio, In obligatione tenere, possidere obligatorio*).

W okresie tym znane były także sposoby umacniania zobowiązań typowe dla prawa feudalnego, odpowiadające ówczesnej mentalności i świadomości prawnej. Należały do nich: przysięga sakralna, cenzura kościelna, przybicie ręką, załoga (*obstadium*), łajanie.<sup>5</sup>

Analiza rodzajów umów i sposobów ich zawierania wskazuje, że od XIII w. - w warunkach gospodarki naturalnej - dominowały umowy, w których zawiązanie stosunku umownego następowało bez wprowadzenia pieniądza jako miernika świadczenia. Miało to zazwyczaj postać najstarszej formy umowy - zamiany (*commutacio*, frymark), wg której strony świadczyły sobie wzajemnie przedmioty w naturze, lub darowizny (*donatio*), która

---

przekonanie o mocy prawnej (*opinio iuris*) - powszechne przekonanie społeczeństwa o prawie wiążących charakterze normy zwyczajowej. [http://pl.wikipedia.org/wiki/System\\_prawa](http://pl.wikipedia.org/wiki/System_prawa) [Dostęp: 15.04.2010].

<sup>2</sup> Prawo zwyczajowe - to normy prawne trwale i jednolicie wykonywane w przekonaniu, że są obowiązującym prawem. Prawo zwyczajowe nie pochodzi od żadnej instytucji, lecz zostaje wykształcone przez społeczeństwo w toku historii. W czasach najdawniejszych było niepisanym prawem, przekazywanym ustnie z pokolenia na pokolenie. Z czasem normy prawa zwyczajowego były utrwalane w formie pisemnej (np. dokumenty stwierdzające dojdzie do skutku czynności prawnej, przywileje, wyroki sądowe). Natomiast prawo stanowione (system *ius civile*), nazywane również prawem ustawowym (*statute law*), to forma systemu prawnego, w którym prawo stanowione jest przez organ ustawodawczy z uwzględnieniem ogólnych norm oraz zachowaniem formalnych procedur.

[http://pl.wikipedia.org/wiki/Prawo\\_zwyczajowe](http://pl.wikipedia.org/wiki/Prawo_zwyczajowe); [http://pl.wikipedia.org/wiki/Prawo\\_stanowione](http://pl.wikipedia.org/wiki/Prawo_stanowione) [Dostęp: 15.04.2010].

<sup>3</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 75 i 89.

<sup>4</sup> „Statuty Kazimierza Wielkiego”, zwane także „Statutami wiślicko-piotrkowskimi” - zbiory praw wydane przez króla Polski Kazimierza III Wielkiego (1310-1370). Dla Małopolski opracowano „Statut wiślicki” nadany w 1362 r. w Wiślicy, natomiast dla Wielkopolski - „Statut piotrkowski” wydany w latach 1356-1362 w Piotrkowie Trybunalskim. Statuty te stanowiły jedyną kodyfikację prawa sądowego o znacznym zakresie w Polsce za panowania dynastii piastowskiej. Wcześniej władcy polscy ograniczali się jedynie do potwierdzania istniejącego prawa zwyczajowego. „Statuty Kazimierza Wielkiego” zostały uzupełnione przez „Statut wareski” z 1423 r. Statuty te stały się podstawowym źródłem sądowego prawa ziemskiego i zachowały formalnie - jako całość - moc obowiązującą w zasadzie aż do upadku dawnej państwowości polskiej - Rzeczypospolitej szlacheckiej (do 1764 r.).

BARDACH, J. - LEŚNIODORSKI, B. - PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 131; [http://pl.wikipedia.org/wiki/Statuty\\_Kazimierza\\_Wielkiego](http://pl.wikipedia.org/wiki/Statuty_Kazimierza_Wielkiego) [Dostęp: 15.04.2010].

<sup>5</sup> Zobacz: BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 303-304, 306-312; Bardach, J., Leśniadorski, B., Pietrzak, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 148-150; *Wykłady z historii powszechnej praw*. <http://umcs.net.pl/index.php?act=Attach&type=post&id=55> [Dostęp: 14.04.2010].

polegała na nieodpłatnym przekazaniu przez darczyńcę obdarowanemu rzeczy ruchomej lub nieruchomości. Zamiana świadczenia rzeczy w naturze przez jedną ze stron na oznaczoną sumę pieniędzy lub sumę pieniędzy i jakiś przedmiot (np. koń rycerski, bydło, ubranie, futro, a nawet sól) spowodowała powstanie umów kupna-sprzedaży (*emptio-venditio*), z którą zaczęto łączyć odpowiedzialność. Z biegiem czasu stopniowo upowszechniał się zwyczaj zawierania umów kupna-sprzedaży najpierw ruchomości, później - nieruchomości (ziemi). Umowy zawierano zgodnie z obowiązującymi przepisami regulującymi ich formę, zazwyczaj w obecności świadków lub sądu. Ich formalnym wyrazem były wpisy do ksiąg ziemskich, a od XVI w. - także do ksiąg grodzkich.<sup>6</sup>

Źródła prawa w epoce państwa publicznego (okres XIII-XVII w.) wskazują, że nabycie własności w drodze darowizny, zamiany lub kupna-sprzedaży następowało drogą zawarcia dwóch aktów prawnych.

Jednym z nich było wzdanie (*resignatio, renuntiatio*) - czyli przeniesienie prawa własności poprzez wypowiedzenie uroczystej formuły słownej i wykonanie określonego gestu symbolicznego, pochodzącego zazwyczaj z zagranicy (najczęściej z Niemiec). W Polsce symbolami wzdania było np.: przekazanie grudki ziemi, 'wzdanie pod zieloną różgą' - zerwanie gałęzi z drzewa i przekazanie 'zielonej różgi', włożenie kapelusza lub czapki na głowę kupującego, podanie rękawiczek przez sprzedającego i włożenie ich przez kupującego, przybicie dłoni kontrahenta.

Akt wzdania należało potwierdzić u panującego władcy (przed obliczem księcia, czasem wojewody lub biskupa, w obecności urzędników oraz opola<sup>7</sup>), który umacniał go wystawiając stosowny dokument i umieszczając na nim swoją pieczęć. Od poł. XIV w. zaczęto sporządzać akt wzdania przed sądem ziemskim. Z czasem konieczny był także wpis do ksiąg sądowych (*Księgi Sądów Ziemskich* - najstarsza pochodzi z 1322 r.), a wypis z tych ksiąg zastąpił wcześniejszy dokument władcy (monarchy).

Drugim aktem prawnym związanym z nabyciem dobra poprzez umowę kupna-sprzedaży i przenoszącą własność było wwiązanie w dobra (*intromissio, inequtacio*) - wprowadzenie w posiadanie dóbr, co oznaczało, że nabywca wziął rzecz w posiadanie. Odbywało się to w obecności księcia, albo kogoś z miejscowych dostojników lub woźnego i towarzyszących mu świadków, zazwyczaj także w obecności opola. Symbolicznie wwiązania dokonywano poprzez: objazd lub oznaczenie i obchodzenie granic dóbr (obejście - *circuitus*, ujazd - *ambitus*, wjazd - *inequitacio*, postawienie słupów granicznych itp.).<sup>8</sup>

W okresie od ustroju feudalnego aż po oligarchię magnacką (do 1794 r.) nastąpił dość ograniczony rozwój zobowiązań wynikających z zawartej umowy, zwłaszcza w prawie ziemskim. Zgodnie z duchem panującego wówczas formalizmu prawnego, jako jedną z form utwierdzenia (umacniania) zawartych umów kupna-sprzedaży - obok wymienionych wyżej - zaczęto coraz powszechniej wprowadzać litkup<sup>9</sup>, przy czym w prawie wiejskim niekiedy

<sup>6</sup> BARDACH, J. (red.), KACZMAREK Z. – LEŚNODORSKI, B. *Historia państwa i prawa Polski. Tom II od połowy XV wieku do r. 1795*, s. 296.

<sup>7</sup> Opole (*vicinia, convicinitas*) - prastara i powszechna organizacja (wspólnota) terytorialna ludności chłopskiej (opolników) zarówno dóbr książęcych, jak i prywatnych, wolnych i tzw. przypisańców, ale także szeregowych rycerzy, obejmująca - w zależności od gęstości zaludnienia - od kilkudziesięciu do kilkuset kilometrów kwadratowych, na których istniał szereg (zwykle kilkanaście) osad wieloworczych (wsi i osad jednodworczych) wraz z ośrodkiem opola (ufortyfikowanym grodem). Najwcześniej opole zniknęło na Śląsku i w Małopolsce w rezultacie upowszechnienia immunitetów, które wyłączyły wsie panów prywatnych z organizacji opolnej i nowego ustroju wsi na prawie niemieckim. Najdłużej, bo do XV w. opole zachowało się w Wielkopolsce oraz na Mazowszu, gdzie występowało pod nazwą osady.

BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 59 i 189-190;

BARDACH, J. – LEŚNODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 19 i 42-43.

<sup>8</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 299-302;

BARDACH, J. – LEŚNODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 142-143.

<sup>9</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 314.

łączono ze sobą różne formy symbolicznego potwierdzenia zobowiązań wynikających z zawartej umowy.<sup>10</sup>

W XIV-XV w. największy rozkwit wśród sposobów zawarcia i umocnienia umów kupna-sprzedaży przeżywało rękojemstwo (*fideiussio*), polegające na wprowadzeniu do stosunku prawnego między dłużnikiem i wierzycielem osoby trzeciej - rękojmii (*fideiussor*), czyli poręczyciela, pośrednika, który przejmował z dłużnika odpowiedzialność, ale także takie formy jak załoga i zobowiązanie (*sub servitute, sub illibertate*). W pełni utrzymały swe znaczenie również zakład i litkup.<sup>11</sup>

W XV-XVI w. w prawie ziemskim zaczęły zmieniać się symbole towarzyszące zawieraniu umów. Zanikały także niektóre wcześniejsze formy umacniania zobowiązań, takie jak np. oddawanie życia czy zdrowia dłużnika w moc wierzyciela na wypadek niespłacenia długu, poddanie się w niewolę wierzycielowi. Utrzymane zostało jednak ofiarowanie się wierzycielowi w poddaństwo.

W II poł. XVI w. znikły natomiast załoga i łąkanie dłużnika przez wierzyciela. Nastąpiło ostateczne przesunięcie odpowiedzialności z osoby na majątek dłużnika, co doprowadziło do wzrostu kar konwencjonalnych.

W XVI w. i później działania przedsiębiorcze łączono na ziemiach polskich głównie z aktami kupna-sprzedaży, a więc także z litkupem, wiążąc to określenie ze starym obyczajem 'zapijania' zakończonych transakcji handlowych zawieranych głównie podczas targów i jarmarków.<sup>12</sup>

W XVII w., w prawie miejskim, jeszcze bardziej niż w prawie ziemskim, rozbudowane były zobowiązania wynikające z zawartych umów, co spowodowane było zwiększającymi się potrzebami obrotu handlowego w warunkach miejskich. Szczególnego znaczenia w prawie miejskim miała umowa kupna-sprzedaży, choć funkcjonowały w stosunkach pomiędzy kupcami także transakcje zamienne towaru za towar. Pretensje wierzyciela nadal zabezpieczano przez ustanowienie zastawu lub poręczenia (w prawie ziemskim - rękojemstwo).<sup>13</sup>

W XVII-XVIII w. warunkiem ważności umów było zachowanie odpowiednich form przy ich zawieraniu - np. przy zbywaniu nieruchomości powszechnie wymagano pisemnego aktu dokonanej transakcji (np. kupna-sprzedaży) oraz wciągnięcia jego treści do wiejskich ksiąg sądowych, a czasem i zawarcia go przed sądem wiejskim. Sposobami potwierdzenia i umocnienia umów poza zadatkami i rękojemstwem były - jak wcześniej - różne czynności symboliczne, jak np. podanie dłoni kontrahentowi ('przybicie'), podanie nabywcy przez

---

<sup>10</sup> Ponieważ podczas zawieraniu umów ówczesni ludzie nie umieli wyrażać abstrakcyjnych myśli prawnych, szeroko stosowano różne symbole, z którymi wiązały się odpowiednie skutki prawne. Jeśli bowiem prawo łączyło skutki prawne z użyciem jakiegoś symbolu albo wypowiedzeniem określonej formuły słownej, to trzeba było dokonać tego w przyjęty przez prawo sposób. Odejście od uznawanej przez prawo formy skutkowało bowiem nieważnością zawartego aktu. Najbardziej upowszechnionym symbolem prawnym podczas zawierania umowy kupna-sprzedaży był 'symbol ręki'. Symbol ten obejmował wzajemne uderzenie dłoni dłużnika o dłoń wierzyciela oraz ich 'ujęcie' - podanie sobie i uściśnięcie. Następnie świadek przecinał połączone ręce na znak dojścia do porozumienia i zawarcia umowy. Symbol ten przetrwał do dziś, choć nie posiada już znaczenia prawnego.

BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 308.

<sup>11</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 510-511.

<sup>12</sup> Np. w 1577 r. przy sprzedaży (frymarku) kamienicy w Poznaniu byli obecni „panowie jednacze albo litkupnicy“, przed którymi strony dokonały aktu kupna-sprzedaży. Wojciechowska W., *Dwa opisy litkupu z aktów poznańskich*, Kronika miasta Poznania, VI, 1928, s. 360-365. Podano za: BARDACH, J. (red.), KACZMAREK, Z. - LEŚNODORSKI, B. *Historia państwa i prawa Polski. Tom II od połowy XV wieku do r. 1795*, s. 310-311.

<sup>13</sup> BARDACH, J. (red.), KACZMAREK, Z. - LEŚNODORSKI, B. *Historia państwa i prawa Polski. Tom II od połowy XV wieku do r. 1795*, s. 311.

pozbywcę ‘zielonej różgi’ przed sądem wiejskim, wypowiedzenie odpowiedniej formułki słownej, dodatkowych zastrzeżeń lub oświadczeń oraz litkup.<sup>14</sup>

Niektóre formy potwierdzania i umacniania zobowiązań wynikających z zawarcia umowy kupna-sprzedaży utrzymały się jako zwyczaj na terenie Polski - przede wszystkim na wsiach - aż do czasów najnowszych.<sup>15</sup>

### **Litkup - zwyczaj wzmocnienia dawnych transakcji handlowych**

Od poł. XI w. na ziemiach polskich zaczynały krzepnąć stosunki feudalne. W rezultacie rozwoju wymiany zaczęły powstawać ośrodki rynków lokalnych - targi (*fora*) lub miejsca targowe (*loca forensia*), co było zjawiskiem typowym dla wszystkich krajów słowiańskich i Niemiec. Okres największego rozkwitu jarmarków przypada na Średniowiecze, kiedy stanowiły one podstawową formę handlu hurtowego i jednocześnie pełniły funkcję wystaw i giełd (np. w 1140 r. na samym Pomorzu Zachodnim istniało już 13 miejsc targowych).

W związku z rozwojem w ustroju demokracji szlacheckiej (1454–1652) towarowej gospodarki folwarcznej, od poł. XVI w. pojawiły się najpierw w Poznaniu, a od schyłku stulecia także w Krakowie stałe doroczne zjazdy gospodarcze (przy okazji także towarzyskie) szlachty, zwane od XVII w. kontraktami.<sup>16</sup> Z czasem zaczęły one odbywać się w większych ośrodkach miejskich. Podczas nich przeprowadzano różnego rodzaju transakcje - zawierano umowy i kontrakty. Ponadto zjazdy gospodarcze odgrywały rolę giełdy produktów rolnych, a także stanowiły formę organizacji kredytu rolnego (brak było instytucji kredytowych).<sup>17</sup>

W XIX w. chłopci zawierali znaczną część transakcji właśnie na jarmarkach. W okresie pouwłaszczeniowym, gdy zyskali możliwość pełnego udziału w życiu ekonomicznym, zdecydowanie wzrosła rola pieniądza w życiu gospodarczym wsi.

Na przełomie XIX i XX w. mieszkańcy wsi nadal zawierali transakcje pieniężne głównie na jarmarkach i targach, co stanowiło potężny bodziec do ich rozwoju. Jarmarki, a także targi, stanowiły miejsce, gdzie chłopci sprzedawali i kupowali zwierzęta gospodarskie oraz sprzedawali zboże i inne produkty rolne. Z handlem na jarmarkach i targach wiązało się wiele zwyczajów i norm ustalających warunki handlu. Obowiązującą zasadą było targowanie się przy kupnie płodów rolnych i zwierząt. Jarmarki były nie tylko miejscem wymiany handlowej. Chłopci uczestniczyli w nich także z pobudek towarzyskich. Place handlowe, a przede wszystkim karczmy, gospody, zajazdy i gościńce w miejscowości handlowej i okolicy, były miejscami ich spotkań, a występy ‘śpiewających dziadów’ i inne tego rodzaju ‘oferty kulturalne’ stanowiły dodatkową atrakcję. Na wsi polskiej zwyczaj targowania się, podobnie jak bezpośrednia forma wymiany towarów i usług, przetrwał do poł. XX w.

---

<sup>14</sup> Tamże, s. 320, 324–325.

<sup>15</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 502;

BARDACH, J. – LEŚNODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 261.

<sup>16</sup> Zjazdy gospodarcze zazwyczaj odbywały się w styczniu ze względu na dobry stan dróg oraz czas wolny od zajęć rolniczych i trwały nawet 2-4 tygodnie. Wyjątek stanowiły najwcześniejsze kontrakty, tzw. „transakcje świętojańskie“ w Poznaniu, odbywające się w lipcu i związane z wielkim jarmarkiem, na który nawet przybywali kupcy zagraniczni, nabywcy wełny i innych produktów rolniczo-hodowlanych. Umowy kupna-sprzedaży dóbr, dzierżawy itp. zawierane pomiędzy szlachtą wpisywano do ksiąg sądowych. Intensywność zawieranych transakcji i umów w czasie kontraktów była znaczna. Potwierdza to fakt, że liczba wpisów dokonana w poł. XVII w. dochodziła do ok. 50 % w stosunku rocznym w Krakowie i do ok. 75 % w Poznaniu. Obok nich coraz większego znaczenia nabierały kontrakty we Lwowie, co wiązało się z rozwojem towarowej gospodarki folwarcznej na Ukrainie. Z biegiem lat coraz większą rolę na kontraktach odbywali magnaci, dysponujący wielkimi środkami pieniężnymi (gotówkowymi). BARDACH, J. (red.), KACZMAREK, Z. – LEŚNODORSKI, B. *Historia państwa i prawa Polski. Tom II od połowy XV wieku do r. 1795*, s. 69.i 207.

<sup>17</sup> Tamże, s. 69.

Rozwój targów i jarmarków stwarzał warunki do zbytu produktów wiejskiego rzemiosła oraz nadwyżek produkcji rolnej. To właśnie w tym okresie zaczęły kształtować się rytuały i obrzędy towarzyszące zawieraniem transakcji handlowym.<sup>18</sup> Bardzo rozpowszechnionym zwyczajem stał się wówczas litkup, który powstał w dość odległej epoce.

Nazwa litkupu przyszła do Polski zarówno z Zachodu, jak i Wschodu czy Południa. Jej upowszechnienie spowodowało, że choć pochodziła z języka niemieckiego szybko została uznana za nazwę polską.

Nazwa *'litkouf'*, później *'Leihkauf'* albo *'Leitkauf'*, dzisiaj *'litkauf'* (etym. starogerm.-niem. *'litkouf'*: *lit* - 'gorący napój', *kauf* - 'kupno') wskazuje, że litkup znalazł wcześniej zastosowanie w handlu między Niemcami i krajami słowiańskimi. Nie jest to jedyna znana forma językowa. Dla określenia litkupu inne narody słowiańskie używały bowiem także innych nazw obcych:

- Węgrzy i Chorwaci - używali węgierskiego *'aldomas'* (od łac. *'eleemosyne'* - jałmużna),
- Bułgarzy - posługiwali się tureckim *'chalwałk'* (od tur. *'alwaluk'* - słodkie jedzenie), przy czym tylko w języku bułgarskim występowały - obok obcej - rodzime nazwy, takie jak: *'krczma'*, *'czerpnija'*,
- na ziemiach ruskich (w Rosji) - od ludów turańskich używano nazwy pochodzącej z arabskiego *'mogorycz'* albo *'mohorycz'* (*'maharidz'* - wydatki) znanej także na Ukrainie oraz tureckiego *'barysz'* lub *'borysz'* (*'barisz'* - zgoda) używanej na Białorusi,
- w źródłach łacińskich litkup nazywany był *'mercipotus'*.<sup>19</sup>

To mieszanie się nazw określających litkup świadczy o tym, że litkup dość wcześnie rozpowszechnił się na skutek kontaktów i ożywionych stosunków handlowych poszczególnych krajów słowiańskich z innymi narodami. W rezultacie nastąpiła recepcja (przejęcie) obcych terminów w modelu rozwiązań prawnych, a słowiańskie nazwy litkupu stopniowo zanikły.<sup>20</sup>

Litkup uznaje się za prastarą instytucję polskiego prawa cywilnego<sup>21</sup>, za nie mający obcych analogii rodzimy symbol wieńczący zawarcie umowy kupna-sprzedaży, w Polsce występował już w Średniowieczu, w okresie tzw. monarchii patrymonialnej.<sup>22</sup> Ten powszechny w tym okresie zwyczaj był przejawem formalizmu dawnego prawa związanego z nieumiejętnością wyrażania abstrakcyjnych pojęć prawnych.<sup>23</sup>

Początkowo litkup związany był z wypiciem wody lub miodu przez zbywcę, co po polsku zwano 'wodą wzdania' (*aqua abrenuntiationis*). Później rozwinął się zwyczaj uroczystego uctowania połączonego z 'opijaniem' zawartej umowy przez strony zobowiązania i świadków, które miało upamiętnić dokonanie transakcji, a w razie potrzeby

<sup>18</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 119.

<sup>19</sup> <http://pl.wikipedia.org/wiki/Litkup>; <http://www.sjp.pl/litkup>; <http://www.definicja.com/Litkup>;  
<http://www.sloownik-online.pl/kopalinski/47C2AC03CC2327B0C12565F20045B9BD.php>;  
<http://www.wiki.artlink.pl/L/7/14706/LITKUP>; <http://www.inkluz.pl/archiwum/inkluz17/nunc.html>;  
<http://encyklopedia.interia.pl/haslo?hid=83478> [Dostęp: 15.04.2010].

<sup>20</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 309;

BARDACH, J. – LEŚNIODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 148–150.

<sup>21</sup> Badacze problemu uznają dość wczesną genezę litkupu, chociaż pierwsza wzmianka źródłowa o nim pochodzi dopiero z 1359 r. Podano za: Bardach, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 309; Zobacz także: DĄBKOWSKI, P. *Litkup*, Lwów 1906 r.; HANDELSMAN, M. *Litkup*, *Studia historyczne*, 1911, s. 271–291; ESTREICHER, S. „*Freimark*“ i *frymark*, *Czas. Pr. Ekonom.*, 1929.

<sup>22</sup> Monarchia patrymonialna - najstarsza forma państwa feudalnego. Ustrój ten obowiązywał w Polsce w okresie panowania Piastów - od II poł. X w. do lat 30. XIV w., w którym wyróżnić można dwa podokresy: monarchii wczesnośredniowiecznej (do 1138 r.) i rozbitcia dzielnicowego, zakończonego koronacją Władysława Łokietka (1320 r.). BARDACH, J. – LEŚNIODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 14.

<sup>23</sup> <http://pl.wikipedia.org/wiki/Litkup>; <http://www.sjp.pl/litkup> [Dostęp: 14.03.2010].

zapewnić potwierdzenie tego faktu przed sądem.<sup>24</sup> Z czasem litkup stał się aktem wzmacniającym przeniesienie prawa własności, prawną instytucją potwierdzania i wzmacniania umów dotyczących transakcji handlowych.

Zwyczaj ten związany był z poczęstunkiem, biesiadą lub uroczystym ucztowaniem połączonym z opijaniem transakcji przez strony zobowiązania i świadków po zawarciu umowy. Fundowany był przez nabywcę dla potwierdzenia i wzmocnienia zawartej umowy. Miał upamiętnić uczestnikom transakcji i świadkom jej dokonanie, a w razie potrzeby zapewnić potwierdzenie tego faktu przed sądem,

Litkup długo zachował się w polskiej obyczajowości oraz w systemie prawa najpierw zwyczajowego a potem prawa formalnego nie tylko w okresie: monarchii patrymonialnej - monarchii wczesnośredniowiecznej (do 1138 r.) i rozbitcia dzielnicowego (do 1320 r.); monarchii stanowej (do 1454 r.); Rzeczypospolitej szlacheckiej - demokracji szlacheckiej (do 1652 r.), oligarchii magnackiej (do 1764 r.) i początków monarchii konstytucyjnej (do 1794 r.); rządów zaborczych na ziemiach Polski - w dobie rozbiorów (1772 r./1795 r.-1918 r.), a nawet II Rzeczypospolitej (do 1939 r.).<sup>25</sup>

Wraz z rozwojem targów i jarmarków narodziła się odrębna obyczajowość związana z dobijaniem targu i tzw. litkupem. Zwyczaje te składały się z uświęconych tradycją gestów (zawarcie umowy tradycyjnie poprzedzano 'przybijaniem' dłońmi - ręką w rękę - w celu 'zbitcia' ceny), wypowiedzenia odpowiednich słów i kończącego całą tę procedurę litkupu - obowiązkowego poczęstunku połączonego z 'opijaniem' zawartej transakcji w karczmie lub najbliższym zajeździe.<sup>26</sup> Litkup zazwyczaj stawiał kupujący. Nabywca częstował sprzedającego oraz świadków alkoholem<sup>27</sup> i od tego momentu transakcję uznawano za prawomocną. Litkup nie tylko uprawomocniał zawartą umowę, ale także spełniał funkcję dowodową. W razie wątpliwości lub późniejszego sporu uczestniczący w litkupie (tzw. litkupnicy) mogli świadczyć - nawet wówczas, gdy nie byli bezpośrednio świadkami zawarcia umowy (najczęściej były to jednak te same osoby) - o tym, że litkup się odbył, a więc umowę zawarto.

Wzmiankę o litkupie można znaleźć w opracowaniu R. Grodeckiego zatytułowanym „*Księga Henrykowska*”<sup>28</sup>: „*Inną symbolikę, stosowaną w tym samym czasie na Śląsku i w*

<sup>24</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 312–314; Wykłady z historii powszechnej praw. <http://umcs.net.pl/index.php?act=Attach&type=post&id=55> [Dostęp: 14.04.2010].

<sup>25</sup> BARDACH, J. – LEŚNODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 14.

<sup>26</sup> [http://www.ulicki.pomorzezachodnie.pl/historia\\_kultury/artykuly/kon.htm](http://www.ulicki.pomorzezachodnie.pl/historia_kultury/artykuly/kon.htm) [Dostęp: 14.04.2010].

<sup>27</sup> Ponieważ w wiekach średnich (do XV w.) wino było w Polsce dość luksusowym i kosztownym napojem, stąd pijano je tylko przy okazji wielkich uroczystości, i to zazwyczaj na dworach monarszych, szlacheckich oraz biskupich. Powszechnie wyżej stawiano staropolskie przednie (szlachetne) miody oraz piwo, które znane były na ziemiach polskich jeszcze przed przyjęciem chrześcijaństwa. Dlatego miód i piwo częściej niż wino znajdowało się na stole ziemianina, drobnego szlachcica i niższych duchownych. W XVI-XVII w. wykształcił się w Polsce swoisty kult picia trunków niższych gatunków, któremu towarzyszyły różne rytuały i zwyczaje pijackie związane ze spotkaniami towarzyskimi oraz handlowymi. W późniejszych wiekach (XVIII-XIX w.) na ograniczony w okresie zaborów dostęp do wina nałożyło się wynalezienie wódki ('gorzałki') z ziemniaków. Spowodowało to powszechne zainteresowanie trunkami wysokoprocentowymi, co zmieniło istotnie gusta ludności na wsiach oraz w miasteczkach i miastach. Od II poł. XX w. Polska znalazła się w tzw. strefie 'cywilizacji wódki'. Pod wpływem łatwego dostępu do wysokoprocentowych alkoholi i pędzonego nielegalnie bimbru rozszerzała się w społeczeństwie plaga pijaństwa. Popularne stało się tzw. 'pijaństwo ceremonialne' oraz picie alkoholu dla wprawienia się w dobry nastrój lub jako ucieczka od nieakceptowanej rzeczywistości. W tym okresie zwyczaj dobicia targu i zawarcia umowy najczęściej przypieczętowywano właśnie wódką.

<sup>28</sup> „*Księga Henrykowska*” z XIII w. jest pierwszym źródłem litkupu o tzw. nieprawniczym charakterze. Jest to stustronicowa, spisana po łacinie kronika opactwa cystersów w Henrykowie na Dolnym Śląsku „*Liber fundationis claustrae sanctae Mariae Virginis in Heinrichow*” (*Księga założenia klasztoru świętej Marii Dziewicy w Henrykowie*), której autorem jest Piotr, opat klasztoru. Część pierwsza „*Księgi Henrykowskiej*” powstawała w latach 1269–1273 i opisywała okres od fundacji (założenia) klasztoru w 1227 r. przez Henryka

całej Polsce przy przelewaniu praw własności, podają dokumenty w postaci aktu wypicia publicznie przed sądem i świadkami tzw. „wody zrzeczenia się”, przy czym raz książę ze względu na dostojną osobę pozbywcy pozwolił mu wypić wina zamiast wody, z tym samym oczywiście skutkiem prawnym. Stąd być może rozwinął się popularny długie wieki u nas tzw. „litkup”.<sup>29</sup>

Od XIV w. litkup stał się powszechnym zwyczajem potwierdzającym zawartą (najpierw ustnie) umowę wieńczącą transakcję kupna-sprzedaży. Przybrał formę ‘zapijania’ targu dobitego przez wzajemne głośne bicie w dłoń w obecności osób uczestniczących później w litkupie - pośredników i świadków (litkupników)<sup>30</sup>, ale także poczęstunku (uczty) zwyczajowo organizowanego na koszt kupującego (nabywcy) po dobitym targu, a więc wieńczącego akt kupna-sprzedaży.

W okresie XIV-XVI w. zwyczaj litkupu nadal połączony był z zawarciem umowy i wręczeniem zadatku oraz wspólnym z pośrednikami i świadkami (litkupnikami) wypiciem trunku.

W przedostatniej części barokowego poematu „*Flis, to jest Spuszczanie statków Wisłą i innymi rzekami do niej przypadającymi*”<sup>31</sup>, zatytułowanej „*VI Unter dem Marchte czyli sposoby zawierania kontraktów*”, omówiono sposoby zawierania umów-kontraktów podczas sprzedawania jakiegokolwiek towaru opartych na prawie niemieckim. Zalecano, że podczas ich zawierania należy się dużo i zawzięcie targować, ponieważ ówczesnie nie był to tylko zwyczaj, ale także rodzaj zabawy. Odbywało się to w ten sposób, że najpierw obie strony przytaczały różnorakie argumenty, aby intrata (zysk) każdej z nich była jak największa. Po udanym zbitciu lub podwyższeniu ceny należało ‘przybić’, czyli mocno uderzyć dłonią w

---

Brodatego do 1259 r., natomiast część druga doprowadza historię opactwa do 1310 r. Początkowo „*Księga Henrykowska*” stanowiła spis uposażeń oraz dóbr klasztoru cystersów w Henrykowie na Dolnym Śląsku (w celu wyjaśnienia jego praw do nich w związku z niestabilną sytuacją - także prawną - po najeździe mongolskim w 1241 r.). „*Księga Henrykowska*” wspomina o ‘*ius Polonicum*’ jako o prawie powszechnym mającym - wg „*Księgi Elbląskiej*” - ogólnopolski charakter. Stanowi cenny dokument historyczny, prawniczy i językowy. Zapisano w niej ok. 120 nazw miejscowych oraz imiona i informacje o mieszkańcach (od wieśniaków po biskupów wrocławskich). Zawiera także opisy okoliczności towarzyszących darowiznom, zamianom i transakcjom kupna-sprzedaży oraz wpisane do tekstu liczne akty prawne. Dzięki temu zawiera cenne materiały z dziedziny ustroju społecznego i prawa XIII i pocz. XIV w.

Bardach, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 89, 161–162; BARDACH, J. – LEŚNIODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 28; Jurek, P. *Historia państwa i prawa polskiego. Źródła prawa, Sądownictwo*, s. 16. [http://pl.wikipedia.org/wiki/Ksi%C4%99ga\\_henrykowska](http://pl.wikipedia.org/wiki/Ksi%C4%99ga_henrykowska) [Dostęp: 14.03.2010].

„*Księga Elbląska*”, zwana „*Najstarszym Zwodem (Spisem) Prawa Polskiego*” lub „*Prawem Polaków*”, spisana w języku niemieckim w II poł. XIII w. lub na pocz. XIV w., była zbiorem przepisów polskiego prawa zwyczajowego stosowanego w północnych dzielnicach kraju prawdopodobnie na potrzeby Krzyżaków, pod panowaniem których znalazła się ludność polska, głównie ziemi chełmińskiej.

Bardach, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 161; BARDACH, J. – LEŚNIODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 28; JUREK, P. *Historia państwa i prawa polskiego. Źródła prawa, Sądownictwo*, s. 10 i 16.

<sup>29</sup> „*Księga Henrykowska*” - tłum. Grodecki R., edycja komputerowa, 2004, s. 10, przypis 16.

[www.zrodla.historyczne.prv.pl](http://www.zrodla.historyczne.prv.pl); <http://www.scribd.com/doc/16493035/ksiegahenrykowska> [Dostęp: 14.03.2010].

<sup>30</sup> Przy dokonywaniu większego kupna lub sprzedaży (np. gruntu, koni, krów, a nawet świń) posługiwano się pośrednikiem (faktorem), którym zazwyczaj był Żyd prowadzący miejscową karczmę czy inna osoba dobrze znana obu stronom uczestniczącym w transakcji kupna-sprzedaży. Pośredniczący w niej faktor nie mógł się odzywać podczas dobijania targu. Za pomoc (fatygę) dostawał ‘litkup’ lub ‘faktorne’ (zapłata, prowizja za pośrednictwo), przy czym nie rzadko od obu stron. <http://www.brozbar.webpark.pl/cz5.htm> [Dostęp: 15.04.2010].

<sup>31</sup> Poemat ten po raz pierwszy wydano w Krakowie w 1595 r. Jego autorem jest Sebastian Fabian Klonowic (1545–1602), podpisujący się z łacińskim tłumaczeniem nazwiska: Acernus (łac. *acer* - klon), poeta, kompozytor i wykładowca Akademii Zamojskiej, Natomiast trzy lata później wydano jego wznowienie w poszerzonej i poprawionej przez autora wersji.

dłoń, podać sobie ręce, a na następnie wypić 'litkup', tzn. jakiegoś rodzaju napój (trunek) na koszt kupującego zazwyczaj w pobliskim szynku (karczmie, gościńcu, czasem w młynie). Odbywało się to w ten sposób, że najpierw - w formie ofiary składanej bogom z okazji zawarcia kontraktu - wylewano kilka kropel na ziemię, a następnie wspólnie - kupujący i sprzedający - wypijali resztę trunku (w poważniejszych interesach wraz z pośrednikami i świadkami). Transakcję 'nieprzybitą' i 'nieopitą' można było uznać za nieważną.<sup>32</sup>

Litkup - ten dawny, powstały jeszcze w bardzo odległej epoce zwyczaj pieczętowania dobitego (dobrego) targu - stał się w XVII i XVIII w. bardzo rozpowszechnioną formą potwierdzania i wzmacniania zawartych umów przez ucztowanie połączone z wypiciem trunku i - niekiedy - wręczeniem zadatku. Z upływem czasu forma litkupu zmieniała się. Mianem tym zaczęto nazywać trunek będący poczęstunkiem. Powstał także tzw. litkup suchy w postaci podarunku lub w formie pieniężnej oraz pokrewne formy utwierdzania umów jak: przybicie, porękawiczne, poczesne, na szczęście itp.

W późniejszych wiekach zwyczaj litkupu pojawiał się we wszystkich warstwach społeczeństwa i we wszystkich dzielnicach Polski. Dla powstania pełnej odpowiedzialności stron wynikającej z zobowiązania zawartego w umowie dokonania transakcji handlowej nie wystarczało samo oświadczenie woli. Umowa była uważana za nienaruszalną i rodzącą zobowiązania jej stron dopiero po zakończeniu litkupu. Tym samym, to właściwie litkup potwierdzał, wzmacniał i gwarantował nieodwracalność zawartej umowy.<sup>33</sup>

Zwyczaj litkupu miał szczególne znaczenie podczas sprzedaży lub kupna zwierząt hodowlanych, domowych i gospodarczych (koni i bydła). Zakończoną transakcją należało bowiem koniecznie 'okupić' alkoholem, by się zdrowo 'chowało' (trzymało przy życiu i dużo rodziło). Zwyczaj ten był tak silnie rozpowszechniony, że był konieczny nawet wówczas, gdy zwierzęta te kupowano od biedaka. Wierzono bowiem, że zwierzęta kupione od niego bez litkupu padną (zdechną).

W Polsce zwyczaj litkupu składał się z trzech etapów, które odbywały się w miejscu poczęstunku (z tego powodu często tam również zawierana była umowa). Zazwyczaj były to najbliższe gościńce, karczmy, zajazdy, gospody, restauracje, a nawet młyny. Najpierw odbywał się tzw. 'sąd litkupu', podczas którego strony uzgadniały warunki umowy, a następnie litkupnicy (osoby zaproszone przez strony umowy do uczestniczenia w akcie litkupu) potwierdzali zawarcie umowy i stwierdzali, że wszystko odbyło się bez przymusu oraz z zachowaniem prawa.<sup>34</sup> Dalej przechodzono do drugiego etapu, w którym odbywało się tzw. 'błogosławieństwo litkupu' albo 'błogosławieństwo nabywcy' dokonywane przez litkupników lub przez gospodarza miejsca uczty (np. właściciela gościńca, karczmy, zajazdu, gospody, restauracji lub młyna) i zazwyczaj dotyczyło błogosławieństwa nabywcy. W końcowym etapie przystępowano do 'uczty litkupu' czyli do spożycia litkupu - poczęstunku połączonego z opijaniem zawartej umowy dla lepszego jej zapamiętania. Niekiedy był to dość skromny poczęstunek i napitek, ale często - szczególnie w przypadku poważniejszych transakcji - odbywała się uczta.<sup>35</sup> Zdarzało się, że zamiast poczęstunku lub wspólnej uczty

<sup>32</sup> Zbiory Biblioteki Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, Chełmno: wydanie z 1862 r. Identyfikator zbioru: oai:kpbc.umk.pl:30720; <http://kpbc.umk.pl/dlibra/docmetadata?id=30720>; <http://gryfabularne.blogspot.com/2007/11/kontrakty-flis-czprzedostatnia.html>; <http://www.obyczaje.org.pl/zwyczajje-ludowe/> [Dostęp: 14.04.2010].

<sup>33</sup> DĄBROWSKI, P. *Litkup w prawie polskim średniowiecznym*; <http://pl.wikipedia.org/wiki/Litkup>; <http://tradycja.wikia.com/wiki/Litkup> [Dostęp: 14.03.2010].

<sup>34</sup> Powszechnie określenie 'sądzić litkup' oznaczało stwierdzenie przez świadków (litkupników), nawet przed sądem, że umowa została zawarta zgodnie z prawem. <http://staropolska.pl/teksty/sredniowiecze.pdf> [Dostęp: 15.04.010].

<sup>35</sup> BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*, s. 309; <http://pl.wikipedia.org/wiki/Litkup>; *Wykłady z historii powszechnej praw*; <http://umcs.net.pl/index.php?act=Attach&type=post&id=55> [Dostęp: 14.04.2010].



nabywca wręczał zbywcy niewielką sumę pieniężną, stąd niektórzy badacze problemu - opierając się na tej drugiej formie (pieniężnej) litkupu - wywodzą go od zadatku.<sup>36</sup>

### Czy istnieje współczesna forma litkupu?

Choć litkup jako powszechny zwyczaj potwierdzania i umacniania umów w sposób podobny do polskiego istniał już w Średniowieczu, z czasem stracił swoje podstawowe znaczenie prawne, a wraz z upowszechnieniem pisma stopniowo słabło także jego znaczenie dowodowe. Ostatecznie swój prawny charakter litkup stracił w prawie nowożytnym, gdy zawarcie umowy zaczęto wiązać wyłącznie z pisemnymi oświadczeniami woli stron lub innymi czynnościami, np. wydaniem rzeczy.

Mimo to, ten historycznie, prawnie, zwyczajowo i kulturowo uwarunkowany zwyczaj litkupu przetrwał do czasów współczesnych, choć w znacznie unowocześnionej formie.

Jeszcze dziś, w niektórych regionach Polski litkup występuje dość powszechnie jako ukoronowanie wszelkich negocjacji, w tym przede wszystkim negocjacji handlowych, dotyczących transakcji kupna-sprzedaży (zwłaszcza dóbr o większych wartościach).<sup>37</sup>

Jeszcze w latach 70. XX w., podczas odbywających się na terenie Polski targach i jarmarkach, podczas których skupowano od miejscowych rolników płody rolne i zwierzęta, udane transakcje tradycyjnie przypieczętowywano właśnie 'dobiciem targu', łącząc je z litkupem.

Współcześnie tradycja litkupu jest nadal żywa - jest kontynuowana, choć zmieniła swój charakter. Dziś litkup kojarzony jest przede wszystkim ze zwyczajem 'oblewania' każdej ważniejszej decyzji, a nie tylko kontraktów (transakcji) handlowych, i to niekiedy w miejscowych restauracjach. W niektórych regionach Polski do dziś panuje przesąd, że poczęstunek alkoholem jest gwarancją zawarcia pomyślnej transakcji, a nabywca lekceważący ten zwyczaj nazywany jest 'kutwą' czy 'sknerą'.<sup>38</sup>

Wywodzący się ze Średniowiecza zwyczaj litkupu wszedł nie tylko do współczesnych kanonów biznesowego *savoir vivre*'u, ale także - w przypadku zawierania umów międzynarodowych - nawet do protokołu dyplomatycznego. Protokół dyplomatyczny określa bowiem, że kiedy w wyniku prowadzonych negocjacji dochodzi do uzgodnienia stanowisk i zawarcia porozumień, następuje sporządzenie i podpisanie stosownej umowy. Akt ten przebiega z przestrzeganiem stosownej procedury. Przewiduje ona, że po podpisaniu umowy (porozumienia, kontraktu handlowego) następują wystąpienia liderów zespołów negocjacyjnych stron (lub osób podpisujących) - w kolejności gospodarz, potem gość - oraz krótki akcent towarzyski - najczęściej w postaci specyficznego ceremonialnie przyjęcia zwanego 'lampką wina' (franc., ang. *vin d'honneur*). Zgodnie z zasadami etykiety (*savoir vivre, gentility*), podczas takiego przyjęcia zazwyczaj podaje się lampkę wina - białego wytrawnego, musującego lub wyjątkowo szampana<sup>39</sup>, przy czym nigdy nie należy podawać do niego np. solonych orzeszków arachidowych, migdałów lub paluszków, gdyż ich smak kłóci się i odbiera możliwość docenienia wina. Nie należy także dolewać wina. Czasami zamiast wina podaje się napój bezalkoholowy (woda mineralna, sok owocowy) oraz ewentualnie drobne suche ciasteczka (np. krakersy), słone paluszki, minipizze, kanapeczki lub

<sup>36</sup> BARDACH, J. – LEŚNIODORSKI, B. – PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, s. 148–149.

<sup>37</sup> Dziś ten ludowy zwyczaj spotkać można np. na powszechnie znanych jarmarkach końskich „Wstępy“ w Skaryszewie. <http://www.wiki.artlink.pl/L/7/14706/LITKUP> [Dostęp: 14.03.2010].

<sup>38</sup> <http://pl.wikipedia.org/wiki/Litkup> [Dostęp: 15.04.2010].

<sup>39</sup> Obecnie wino staje się coraz częstszym elementem kontaktów biznesowych, podkreślającym np. zakończenie negocjacji handlowych, więczącym zawarcie transakcji i podpisanie kontraktu. Powszechnie uznawane w relacjach biznesowych i towarzyskich wymogi dotyczące *savoir-vivre*'u uzupełniły zasady postępowania zgodnie z *savoir-boire*'em (wyrażenie to pochodzi z języka francuskiego i jest złożeniem dwóch czasowników w formie bezokolicznika: *savoir* znaczy *wiedzieć*, a *boire* - *żyć*, zatem *savoir-boire* przetłumaczyć można jako sztuka picia, zachowania się 'wobec butelki').

tartinki).<sup>40</sup>

Nie sposób w tym typie przyjęcia, organizowanego po zakończeniu negocjacji nad międzynarodową umową lub porozumieniem bilateralnym, nie dostrzec współczesnej wersji litkupu, organizowanego - tak jak kiedyś - po podpisaniu transakcji (umów, kontraktów) handlowych.

## Literatura

1. BARDACH, J. *Historia państwa i prawa Polski. Tom I do połowy XV wieku*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1964.
2. BARDACH, J. (red.), KACZMARCZYK, Z., LEŚNIODORSKI, B. *Historia państwa i prawa Polski. Tom II od połowy XV wieku do r. 1795*. Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1964.
3. BARDACH, J., LEŚNIODORSKI, B., PIETRZAK, M. *Historia ustroju i prawa polskiego*, Warszawa: Wydawnictwo Prawnicze PWN, 1998.
4. CHWAŁBA, A. *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2008.
5. DĄBKOWSKI, P. *Litkup. O przysiędze i klątwie. Studium z prawa polskiego*. [w:] *Archiwum Naukowe Dział 1 Tom 3, Zeszyt 2*, Lwów: Wydawnictwo Towarzystwa dla Popierania Nauki Polskiej, 1906.
6. DĄBROWSKI, P. *Litkup w prawie polskim średniowiecznym*. [w:] „Przegląd historyczny“. Warszawa: Towarzystwo Miłośników Historii w Warszawie, 1907.
7. JUREK, P. *Historia państwa i prawa polskiego. Źródła prawa, Sądownictwo*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, 1996.
8. ORŁOWSKI, T. *Protokół dyplomatyczny. Ceremoniał i etykieta*. Warszawa: Akademia Dyplomatyczna Ministerstwa Spraw Zagranicznych, 2005.
9. PIETKIEWICZ, E. *Protokół dyplomatyczny*. Warszawa: Ministerstwo Spraw Zagranicznych, 1998.

### *The Tradition of litkup in ancient commercial transaction*

*Annotation: The paper considers the tradition of litkup ('Dutch bargain'), a particular commercial convention which evolved in Poland since the Middle Ages and was used during entering into trade transactions to vest them with binding nature. The paper discusses the historical background of this convention, as well as its legal, cultural and practical significance. It describes the stages of likup and explains its binding nature in commercial relations. The paper also presents instances of the survival, though in a changed form, of the institution of litkup until present times.*

**Key words:** *commercial transactions, commercial negotiations, contracting, litkup*

---

<sup>40</sup> Zobacz: PIETKIEWICZ E., *Protokół dyplomatyczny, rozdział II Protokół dyplomatyczny w dobie obecnej, pkt 1, Pierwszeństwo - podstawowa zasada protokołu dyplomatycznego - Zasada pierwszeństwa a sporządzanie i podpisywanie umów bilateralnych*, s. 46–49; rozdział VII Przyjęcia - forma pracy dyplomatycznej, pkt 18 *Lampa wina*, s. 243-244; Orłowski T., *Protokół dyplomatyczny. Ceremoniał i etykieta, rozdział 11 Przyjęcia, pkt 11.3 Typy przyjęć*, s. 261.

**Kontaktní adresa autora:**

**prof. nadzw. dr hab. inż. TADEUSZ LECZYKIEWICZ**

**Wyższa Szkoła Bankowa w Poznaniu**

**Wydział Finansów i Bankowości**

**Katedra Organizacji i Zarządzania**

**al. Niepodległości 2 61-874 POZNAŃ; POLSKA**

**ul. Borowska 40/4 50-532 WROCŁAW, POLSKA**

**E-mail: [tleczykiewicz@wp.pl](mailto:tleczykiewicz@wp.pl); tadeusz.leczykiewicz@wsb.poznan.pl**

**Telefon: +48 604 079 828**

# VARHANÁŘSTVÍ A VÍNO

Petr Lyko

**Abstrakt:** Referát pojednává o vazbách mezi fenoménem vína a varhanářství. Společné znaky a vazby obou jevů lze rozčlenit do čtyř základních rovin, a to roviny funkční, společenské, estetické a duchovně symbolické. Víno v těchto rovinách vystupuje vůči varhanám či varhanářství jako platidlo sui generis, prostředek společenské komunikace, předmět výtvarného ztvárnění a duchovní symbol s celou řadou významů.

**Klíčová slova:** víno, varhany, varhanářství

Pojmy varhanářství, varhany a víno zdánlivě představují zcela odlišné entity, bez zjevných souvislostí, prvků příbuznosti a společných znaků. Při bližším prozkoumání obou fenoménů však lze nalézt celou síť vzájemných vazeb, a to jak na ose diachronní (tedy v rámci dlouhodobějšího kulturně historického vývoje lidské společnosti), tak i na ose synchronní. Tato provázanost je dána jednak přímou konfrontací obou jevů, ale i sekundárním průsečíkem jejich vlastností, specifik a společenských konotací.

K typologickému rozčlenění naznačených vazeb. Na nejnižší resp. nejkonkrétnější úrovni se jedná o přímé vazby funkčního charakteru, víno zde vůči varhanářství vystupuje víceméně v čistě pragmatické rovině. O pomyslnou úroveň výše pak figuruje propojení společenského charakteru, kdy víno sice ještě částečně funguje jako užitý prostředek, tedy jako nápoj, ale zároveň nabírá na sebe daleko významnější kontexty mezilidské komunikace. V dalším hierarchickém stupni propojuje oba fenomény jejich estetická funkce. Tato vazba je ze své podstaty nejzřetelnější, ale zahrnuje sama v sobě další dílčí členění. Nejvyšší rovinu vzájemného propojení pak lze označit za rovinu duchovně symbolickou, přistupují zde aspekty filozofického a náboženského charakteru, a tím i (a jakoby napříč dříve uvedených, včetně vazby estetické) aspekty sémiotické, tj. obecně znakové a konkrétně významové.

K první rovině, ve které víno a varhanářství vystupují v čistě funkčním - pragmatickém vztahu. Tak jako je tomu mnohdy i dnes, nebylo ani v minulosti výjimkou, že si varhanář do smlouvy na postavení či opravu varhan, vedle samozřejmých záležitostí jako finanční vyrovnání, splátkový kalendář atd., stanovil i podmínky týkající se ubytování a stravování v průběhu prací na daném místě, pro které byl nástroj určen. A právě ve starších kontraktech uvedeného charakteru se někdy nacházejí i zmínky o množství vína, které má být varhanářskému mistru poskytnuto. Názorným příkladem je mj. poznámka v prameni týkající se stavby velkých varhan v olomouckém chrámu sv. Mořice, který podrobně popisuje ve druhém dílu své publikace *Barokní varhanářství na Moravě* Jiří Sehnal.<sup>1</sup> Varhanář Michael Engler požadoval v nabídce na stavbu resp. dostavbu toho jedinečného nástroje, kterou vyhotovil dne 5. května 1737 pro probošta Františka Řehoře Gianniniho, 1700 zl. a k tomu pro sebe a své tři tovaryše proplacení nákladů spjatých s dopravou, zajištění ubytování, stravu třikrát denně a dva mázy piva na den. Sám mistr si však pro sebe vyžádal navíc ještě sklenici vína, která mu měla být poskytnuta taktéž každý den (pramen je pod signaturou Ia25/15, kart. 677 uložen v olomoucké pobočce Zemského archivu Opava).

Velmi zajímavý příklad propojení vína a varhan v rovině společenské představuje starobylá tradice spojená s kolaudací nového nástroje. Zejména v období baroka bývalo zvykem, že při předávání varhan jejich majitel věnoval staviteli tolik vína, kolik by se vešlo do největší píšťaly v prospektu nástroje (tedy přední, výtvarně propracované a zdobené části varhanní skříně). event. do největší píšťaly ve varhanách vůbec. Při průměrné délce největších

<sup>1</sup> SEHNAL, J. *Barokní varhanářství na Moravě*, díl II. – *Varhany*. Brno: MVS - VUP, 2004, s. 275, s odvoláním na ZAO, MKO sign. Ia25/15, kart. 677.

píšťal středně velkého nástroje, která činí cca pět metrů, je zřejmé, že v případě doslovného dodržení tohoto zvyku nebyla o víno u kolaudačních řízení nouze. Celá událost však měla ještě další, tentokrát duchovně symbolický rozměr, neboť darované víno bylo zpravidla požehnáno.

Rovina třetí - varhanářství a víno jako estetický fenomén. V tomto směru hraje nejdůležitější roli výtvarné zpracování motivů zobrazujících vinnou révu na varhanních skříních. Stavitelé u starých nástrojů někdy využívali vinných reliéfů na římsách či pilastrech prospektu varhan, a to buď ve formě vyřezávaných ornamentů, zlacených řezeb, případně zlacených či malovaných linií. I zde však víno sloužilo nejen jako ozdobný prvek, ale jeho užití při uměleckém zpracování varhanní skříně opět zahrnovalo i symbolickou rovinu. Víno jako znak hojnosti, víno jako náboženský symbol. Pro konkrétní demonstraci výtvarného (a zároveň i výsostně funkčního a symbolického!) propojení vína a varhan není patrně lepšího příkladu, než nabízí reprezentativní nástroj Josepha Gablera v jihoněmeckém městě s příznačným názvem Weingarten. Tyto unikátní varhany se čtyřmi manuály a 63 rejstříky byly postaveny v letech 1737-1750. Krom své konstrukční a zvukové jedinečnosti vynikají i nádhernou varhanní skříní a výtvarně dokonale propracovaným hracím stolem. Jejich prospekt tvoří mj. dvě monumentální píšťalové věže, které jsou ve středové části přemostěny skříní, zahrnující rejstříky „La force“ a Mixturbass. A právě zde, na spodní stranu této části varhanní skříně, umístil mistr stavitel zvonkohru ovládanou pedálovou klaviaturou, jež vizuálně napodobuje keříky vinné révy. Zařízení sestává z miskovitých zvonků různé velikosti, uskupených do tří větších trsů. Zvonky představující jednotlivé bobule vína jsou pak věrohodně lemovány dokonalou řezbou lístků a větviček vinné révy. Celý komplex je při špičkovém výtvarném provedení zároveň plně funkční, jednotlivé zvonky jsou ovládány složitým vedením mechanické traktury zajišťující spojení s hracím stolem.

S užitím motivů vinné révy ve varhanářství se ostatně lze setkat dodnes, specifickým produktem současnosti jsou v tomto smyslu reklamní předměty některých varhanářských firem, jako např. varhanní píšťaly zdobené reliéfy vinné révy, které jsou zkonstruovány jako nádoby na víno.

K úvahám o estetických vazbách vína a varhanářství by mohly podnětným způsobem přispět i myšlenky o prostupnosti sféry samotného umění se sférou umění užitého či uměleckého řemesla, jež formoval ve své publikaci z roku 1968 *Základy obecné teorie umění*<sup>2</sup> významný český estetik, sémiotik a hudební teoretik Jaroslav Volek. Volek rozlišil vazby uvnitř uměleckých děl v pravém slova smyslu - tyto označuje za přechody intenzivní, a vazby od umění k výsledkům lidské činnosti, jež sice v pravém slova smyslu do kategorie uměleckého díla nespádají, avšak jejichž kvalita řemeslného zpracování a tvůrčí invence je natolik vysoká, že vedle primárních funkcí užitých vykazují i vysoký podíl funkce estetické. Uvedenou kategorii pak vymezuje jako mimoumění, jeho vazbu do sféry umění jako přechod extenzivní. Při vztažení této teorie do oblasti estetických průniků vína a varhanářství se nabízí možnost chápat výtvarné zpracování vinných motivů na varhanních skříních jako projev intenzivního přechodu, neboť primární funkcí je zde funkce estetická (s tím, že samotný fenomén varhan osciluje mezi uměleckým dílem a uměleckým řemeslem, tedy sférou umění a mimoumění). Zcela pod čarou je však nutno položit i otázku, jak chápat víno jako nápoj samotné. Krom funkce užité zde zcela nepochybně nalezneme i značný díl estetična a krásna...

Poslední rovina vazeb mezi varhanářstvím, varhanami a vínem - rovina duchovní a symbolická, jak již bylo dříve naznačeno v té či oné míře zároveň prostupuje i některými rovinami předchozími. Oba fenomény mají vedle svých primárních funkcí závažnou

---

<sup>2</sup> VOLEK, J. *Základy obecné teorie umění*. Praha: SPN, 1968.

symbolickou roli v rámci liturgického ritu. V případě vína se vlastně jedná o jeden z pilířů mešní symboliky, ve které však i varhany mají své nezastupitelné místo.

A toto konstatování necht' otevírá i závěrečné shrnutí celého pojednání. Jak víno, tak i varhany jsou chápány jako výsostný a vrcholný projev své kategorie. Tedy víno, jako nejušlechtlejší nápoj, jenž je hodný figurovat v roli náboženského symbolu, inspiračního zdroje umělců či jako projev umění sui generis, samozřejmě i jako lahodný a lidské smysly oslovující prostředek a v neposlední řadě i jako zajímavá kategorie potravinářského průmyslu a obchodní komodita; varhany, jako královský nástroj, v mnoha směrech přesahující hudební nástroje ostatní, nástroj spjatý s nejvýznamnějšími obřady v životě člověka, jedinečný prostředek uměleckého vyjadřování skladatelů a interpretů; varhanářství jako rozsáhlý vývojový jev zahrnující aspekty obchodní a ekonomické, fenomén odrážející vývoj uměleckých stylů, estetických preferencí, rozvoj uměleckého řemesla či později specifického odvětví průmyslu se všemi specifiky v oblasti technologie výroby, konstrukce apod. V obou případech tak lze hovořit o jedinečných projevech lidského ducha a lidské dovednosti.

## Literatura

SEHNAL, J. *Barokní varhanářství na Moravě*, díl II. – *Varhany*. Brno: MVS - VUP, 2004.  
VOLEK, J. *Základy obecné teorie umění*. Praha: SPN, 1968.

### *Organbuilding and Wine*

*Annotation:* Paper discusses the links between the phenomenon of wine and organbuilding. Common features and links the two phenomena can be divided into four layers: layer functional, social, aesthetic and spiritually-symbolic. Wine in these layers appears to organ or organbuilding as the sui generis legal tender, a means of social communication, the subject of visual representation and religious symbol with many meanings.

*Key words:* Wine, Organ, Organbuilding

**Kontaktní adresa autora:**

**Petr Lyko, Mgr., Ph.D.**

**Katedra muzikologie FF UP, Univerzitní 3, 771 80 Olomouc**

**lyko@email.cz ([petr.lyko@upol.cz](mailto:petr.lyko@upol.cz))**

# VINNÉ SUDY JAKO ISPIRACE VZNIKU INFINITEZIMÁLNÍHO POČTU

Josef Molnár

Motto:

„Každé duševno musí být materiálně vyfutrované.“

Jan Werich

**Anotace:** *Zištné důvody přivedly v roce 1615 J. Keplera (1571-1630) k vydání spisu Nova stereometria doliorum vinariorum (Nová stereometrie vinných sudů), kde pomocí infinitesimálních úvah určuje objem rotačních těles metodou rozdělení tělesa na nekonečně mnoho nekonečně malých částí.*

**Klíčová slova:** *stereometrie, Johannes Kepler, objem rotačních těles*

Dříve než se seznámíme s principem metody, kterou J. Kepler použil k výpočtu obsahu kruhu a k výpočtu objemů rotačních těles, udělejme si malou matematickou rozcvičku na úlohách s vinařskou tematikou.

## Příklad

Dva sudy obsahují určité množství vína, v prvním je Syrah, ve druhém Grenache. Jestliže z prvního nalijeme do druhého právě tolik vína, kolik tam již je, potom z druhého do prvního právě tolik vína, kolik tam již je, a opět z prvního do druhého právě tolik, kolik tam již je, bude v každém ze sudů 160 litrů vína.

a) Kolik litrů bylo v každém sudu na začátku?

b) Jaký bude podíl vín ve vzniklém cuvée v jednotlivých sudech?

## Řešení

a)

	První sud ( $l$ )	Druhý sud ( $l$ )
Na počátku	$a$	$b$
Po prvním přelití	$a-b$	$2b$
Po druhém přelití	$2(a-b)$	$2b-(a-b)$
Na konci	$2(a-b)-(2b-(a-b)) =$ $= 3a - 5b =$ $(= 160)$	$2(2b-(a-b)) =$ $= 6b - 2a =$ $(= 160)$

K dalšímu výpočtu použijeme soustavu dvou rovnic o dvou neznámých:

$$\begin{aligned} 3a - 5b &= 160 \\ -2a + 6b &= 160 \end{aligned}$$

odkud

$$\begin{aligned} a &= 220 \\ b &= 100 \end{aligned}$$

Na počátku bylo v prvním sudu 220 l vína Syrah a ve druhém 100 l vína Grenache.

b) Výpočet podílů ve vzniklých cuvée provedeme úsudkem:  
(Označení:  $s$  - Syrah v litrech,  $g$  - Grenache v litrech)

	První sud	Druhý sud	Přelívání
Na počátku	220s	100g	
			100s z 1. do 2. sudu
Po prvním přelití	120s	100s + 100g	
			60s + 60g z 2. do 1.
Po druhém přelití	180s + 60g	40s + 40g	
			60s + 20g z 1. do 2.
Na konci	120s + 40g 3 : 1 75% : 25%	100s + 60g 5 : 3 62,5% : 37,5%	

Na závěr bude v prvním sudu 75% vína Syrah a 25% vína Grenache (3 : 1), ve druhém sudu 62,5% vína Syrah a 37,5% vína Grenache (5:3).

### Domácí úkol

Mějme dva sudy. V prvním z nich je určitý objem vína, ve druhém též objem vody. Z prvního sudu přelijeme určitý objem vína do druhého sudu, a pak tentýž objem směsi do prvního sudu. Dokažte, že poměr objemu vína a vody v prvním sudu bude též jako poměr objemu vody a vína ve druhém sudu.

### Poznámky

- Přilévání vody do vína je „pančování“ vína, tj. snižování jeho kvality. Naopak přidáváním vína do vody tuto vylepšujeme, proto je potřeba přilévat opatrně, aby nám nezvýšili DPH.
- Pravda ve víně? Nekazí to chuť?



## Johannes Kepler

německý matematik, astrolog a astronom (27. 12. 1571 Weil der Stadt - 15. 11. 1630 Regensburg)

Obr. 1



### Jeho život (z bulvárního tisku)...

- Studoval na univerzitě v Tübingenu, vyučoval na střední škole v Grazu.
- V roce 1600 odchází do Prahy a po smrti Tychona Brahe se stává císařským matematikem a astrologem.
- Ztotožňoval se s odsouzením Giordana Bruna a jeho učení o Vesmíru plném sluncí považoval za kacířství.
- Do moderních astrologických učebnic vstoupil zejména horoskopem Albrechta z Valdštejna, který sestavil bez znalosti konečného zákazníka v roce 1608 a v němž velmi přesně předpověděl Valdštejnovu smrt.
- Podle některých životopisců trpěl v pozdějším věku krátkozrakostí a hvězdy patrně vůbec neviděl.

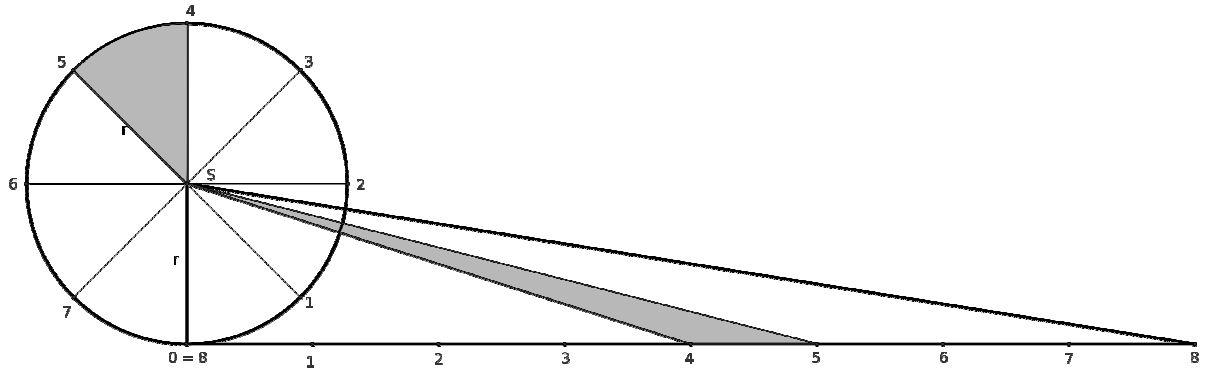
### ... a dílo

- *Mysterium Cosmographicum* (1596)
- *De Fundamentis Astrologiae Certioribus* (1601)
- *Astronomiae Pars Optica* (1604)
- *De Stella nova in pede Serpentarii* (1604)
- *Astronomia nova* (1609)
- *Dissertatio cum Nuncio Sidereo* (1610)
- *Dioptrice* (1611)
- *Nova stereometria doliorum vinariorum* (1615)
- *Epitome astronomiae Copernicanae* (1618–1621)
- *Harmonices mundi* (1619)
- *Tabulae Rudolphinae* (1627)
- *Somnium* (1634)

S metodou výpočtu obsahu rovinných útvarů a objemů rotačních tělese se seznámíme na dvou příkladech z knihy *Nova stereometria doliorum vinariorum* (ovšem s použitím dnešní symboliky):

## Obsah kruhu

Obr.2



Lze říci, že obsah kruhové výseče S54 se přibližně rovná obsahu trojúhelníku S45

$$P(\Delta S45) = \frac{1}{2} z \cdot v = \frac{1}{2} |45| \cdot r$$

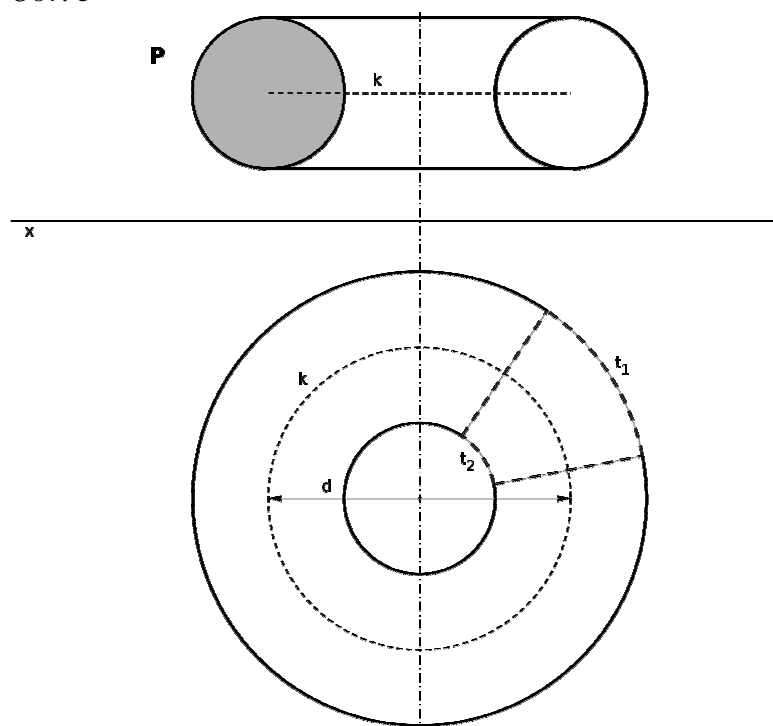
Budeme-li zjemňovat dělení kruhu tak dlouho, až bude velikost oblouku 45 menší než malá, tj. výsečí bude nekonečně mnoho, bude obsah kruhu roven součtu obsahů všech výsečí, tedy roven obsahu trojúhelníku S08:

$$P = \frac{1}{2} z \cdot v = \frac{1}{2} |08| \cdot r = \frac{1}{2} 2\pi r \cdot r$$

$$P = \pi r^2$$

## Objem anuloidu

Obr. 3



Rozřežeme anuloid (vypadá jako nafouknutá duše do pneumatiky) rovinami procházejícími jeho osou na shodné dílky (podobné dílkům pomeranče, ovšem s kruhovými průřezy). Objem anuloidu je zřejmě roven součtu objemů všech těchto dílků. Největší tloušťku dílku označme  $t_1$ , nejmenší  $t_2$ . Střední hodnotu  $t$  určíme jako jejich aritmetický průměr:

$$t = (t_1 + t_2)/2$$

Budeme-li zjemňovat dělení anuloidu na dílky tak dlouho, až bude hodnota  $t$  nekonečně malá, bude součet všech  $t$  roven délce kružnice  $k$  tvořené středy všech kruhových řezů anuloidu. Objem anuloidu pak bude roven součinu obsahu řezu  $P$  a délky kružnice  $k$ , tedy

$$V = P \cdot k = \pi r^2 \cdot \pi d$$

J. Kepler užitím popsané metody předběhl svou dobu a předznamenal tak vznik infinitezimálního počtu, tedy výpočtu integrálů a derivací.

### Literatura

BARON, Margaret E. *The Origins of the Infinitesimal Calculus*. Pergamon Press Ltd., Oxford, 1969, in <http://books.google.cz/>

<http://www.matematicasvisuales.com/english/html/history/kepler/doliometry.html>

Obr. 4



### ***Wine barrels as an inspiration for the origin of differential calculus***

***Abstract:** Johannes Kepler (1571–1630) published *Nova stereometria doliorum vinariorum* in 1615 in order to make money. In this treatise, he proposes a method of measuring the volume of a solid of revolution (such as a wine container) by means of cutting it up into infinitely many infinitely small pieces.*

***Key words:** Stereometry, volume of solids of revolution, Johannes Kepler.*

**Kontaktní údaje autora:**

**Doc. RNDr. Josef Molnár, CSc.**

**Katedra algebry a geometrie**

**Přírodovědecká fakulta UP**

**17. listopadu 12**

**771 46 Olomouc**

**josef.molnar(zavináč)upol.cz**

**+420 736 768 139**

# PŘÍVLASTKY V SOCIOLEKTU MORAVSKÝCH VINAŘŮ

## Svatopluk Pastyřík

***Anotace:** Příspěvek se věnuje jedné lingvistické specifičnosti vinařského sociolektu – frekvenci přívlasků, která je v moravském vinařském sociolektu mnohem vyšší než v každodenní komunikaci. Tento jev vyplývá z výraznější funkce přívlasků jako determinátorů, ale i z hledisek obrazně onomaziologických a emotivních.*

***Klíčová slova:** Víno, Morava, vinařský sociolekt, přívlask*

Mluví-li o přívlasku vinař, myslí na kvalitní víno s přívlaskem, jež se podle Vinařského zákona z roku 1995 smí vyrábět na Moravě a v Čechách jen ve třech druzích – **kabinet** (musí mít nejméně 19 stupňů cukernatosti), **pozdní sběr** (musí mít nejméně 21 stupňů cukernatosti) a **výběr z hroznů** (musí mít nejméně 24 stupňů cukernatosti), budu-li mluvit o přívlasku ve svém příspěvku já, budu mluvit o determinátorech, které ve spojení s apelativními substantivy *víno*, *burčák* vytvářejí nominální skupiny onomaziologické strategie ve vinařském sociolektu.

V onomaziologickém materiálu, který jsme zde představili v loňském roce v podobě „Malého slovníku moravské vinařské mluvy“, ale i na různých internetových stránkách, týkajících se téhož okruhu, zaujímají kvantitativně významné místo determinátory substantiv označující různé druhy a typy vín. Jsou to především shodné atributy, v menší míře i atributy neshodné, které blíže determinují výraz *víno*, event. *burčák*.

Dává-li vinařský moravský sociolekt přednost kongruentnímu atributu v antepozici před výrazem *víno*, je to v souladu se systémovým charakterem češtiny, v níž platí, že vázanost atributu na substantivum se projevuje rovněž v postavení přívlasku: principiálně totiž o českém atributu platí, že stojí buď těsně před substantivem (jako atribut kongruentní), s nímž vytváří zmíněné nominální skupiny, nebo stojí těsně za ním jako atribut nekongruentní.

Postponovaných přívlasků ke slovu *víno* jsme zachytili v našem materiálovém sběru poměrně málo. Ve všech případech se ale jedná o předložkové vazby: s genitivem se pojí předložka *bez* (*víno bez ducha*; *víno bez těla*) a předložka *z* (*víno z dubu*), s lokálem předložka *na* (*víno na koštu*), s instrumentálem předložka *s* (*víno s bleskem*; *víno s duchem*; *víno s pavím chvostem*; *víno s přívlaskem*).

Oproti tomu jsme posbírali na dvě stě nominálních skupin tvořených shodným atributem a substantivem *víno/burčák*.

Některé z nich mají platnost synonymickou (*těžké víno* – *hutné víno*, *dolihované víno* – *fortifikované víno*, *kovové víno* – *inkoustové víno*, *harmonické víno* – *vyvážené víno*, *hebké víno* – *jemné víno*, *měkké víno*, *lehké víno* atd.), některé výrazy naopak vytvářejí antonymické dvojice, opozice (*dlouhé víno* – *krátké víno*, *buclaté víno* – *hranaté víno*, *ženské víno* – *dvojchlapské víno* apod.).

Z emocionálního hlediska se pak často jedná o názvy pochvalné, tedy determinátory s pozitivním hodnocením (*pikantní víno*, *šťavnaté víno*, *jadrné víno*, *bohaté víno*, *tlusté víno*), oproti nim stojí determinátory s hodnocením negativním (*hubené víno*, *jalové víno*, *krátké víno*, *fádní víno*, *nudné víno*, *drsné víno*). Z těch jsou dokonce některé přívlasky umocněny negativními prefixy *ne-* (*neharmonické víno*, *nevyvážené víno*, *nesdílné víno*, *nevýrazné víno*, *nevyvinuté víno*) a *bez-* (*bezduché víno*, *bezvýrazné víno*).

Většina atributů charakterizujících a blíže určujících výraz *víno* patří do degustačního slovníku, část jich patří do slovníku technologického, třetí skupinu tvoří výrazy ze slovníku obecného.

Kromě primárních dominant, které mají v degustačním slovníku nejdůležitější význam pro výběr onomaziologického determinantu, jako jsou

a) buket (soubor vůní ve víně; kytky, květina) či aroma (primární vůně typická pro některé odrůdy): *aromatické víno, buketní víno, hřejivé víno, komplexní víno, květnaté víno, opulentní víno, parfémované víno, petrolejové víno – uzavřené víno, vrtkavé víno,*

b) extrakt, který dodává vínu tělo (*dlouhé víno, víno s pavím chvostem, extrakční víno, hutné víno, těžké víno, korpulentní víno, napnuté víno, ohnivé víno, opojné víno, robustní víno, štědré víno, tělnaté víno, trávové víno, tučné víno – hubené víno, vodnaté víno, tenké víno, jalové víno, jednoduché víno, krátké víno, ploché víno, prázdné víno, přezrálé víno, strohé víno, štíhlé víno*),

c) dojem, který víno vytváří v ústech (*buclaté víno, čisté víno, delikátní víno, harmonické víno, vyvážené víno, hebké víno, hladké víno, zaobalené víno, jiskrné víno, kompletní víno, kulaté víno, pitelné víno, plné víno, poddajné víno, přepychové víno, špičkové víno, sametové víno, typické víno, vyrovnané víno, vyškolené víno, vznešené víno, zralé víno, ženské víno*), d) dochuť (tedy chuťový dojem, který přetrvává v ústech po polknutí): *bohaté víno, víno s pavím chvostem – váhavé víno,*

v technologickém slovníku ovlivňuje výběr determinátorů

a) objem kyselin (*pikantní víno, šťavnaté víno – fádňité víno, mdlé víno, nudné víno – hranaté víno, ostré víno, punčochové víno, tvrdé víno, trpké víno*),

b) tříslovin (*jadrné víno – drsné víno, hrubé víno*),

někdy je výběr determinátoru onomaziologicky ovlivňován oběma ukazateli, např. *kousavé víno, měkké víno, strohé víno*, c) a objem alkoholu ve víně (*alkoholizované víno, dolihované víno, fortifikované víno, hutné víno, těžké víno, připálené víno, tlusté víno – lehké víno, nevtíravé víno*).

Vinaři ve své komunikaci odlišují vybranými determinanty nejen protilehlé pozice (*tlusté víno – tenké víno, tučné víno – hubené víno*), ale i pozice mezistupňové (slabší, menší, jemnější než ...). Je jasné, že triádou možností výběru pojmenování se onomaziologická škála determinátorů značně rozšiřuje a nabízí tak více možností přesnějšiho vyjádření.

Nejpestřejší repertoár determinátorů však mají v tomto slovníku nominální skupiny označující vína vadná, nepovedená, tak říkajíc nepitelná: *vino zabřesklé, nedokvašené, mýdlový burčák, přešlý burčák, nakvašené víno, pohnuté víno, natažené víno, neharmonické víno, nevyvinuté víno, otesané víno, sirkové víno, strhané víno, šeptavé víno, šuškové víno, utáhané víno, vzdušné víno, zlomené víno, zoxidované víno, zvětralé víno, zvrhnuté víno.*

Za sekundární motivy pro výběr determinátorů považujeme na základě analýzy získaného materiálu

a) místní určení (*archivní víno, barikové víno*),

b) časové určení (*svatomartinské víno, víno pro každodenní konzumaci*),

c) stáří (*letošní víno, mladé víno*),

d) určení původu a různých průvodních okolností (*bobulové víno, bylinné víno, kvasnicové víno, lékořicové víno, švestkové víno, marmeládové víno, máselné víno, medové víno*),

e) přítomnost cukrů (*kabinetní víno*),

f) různé úpravy (*impregnované víno, kořeněné víno*).

Mezi těmito pojmenováními však stojí určitě za povšimnutí pozornost, kterou vinaři věnují mladým vínům (*mladé víno, nerozvinuté víno, zelené víno, agresivní víno, lehké víno, nesdílné víno, peprné víno, pikantní víno, přístupné víno, snadné víno, svěží víno*). Jsou si totiž velice dobře vědomi toho, že mladá vína se teprve budou vyvíjet a rozvíjet své zatím skryté kvality, obrazně řečeno, že mají teprve život před sebou, a proto jsou jejich determinanty obsahově odlišné od přívlastků zralých a hotových vín (*plně vykvašené víno, uleželé víno, řízné víno*).

Co se týče barev, které z degustačního hlediska nehrají při determinaci vín významnější roli, v obecném slovníku se vyskytují přívlasky: bílý (*Rulandské bílé*), červený (*Tramín červený*), růžový (*růžové víno*), zelený (*Sylvánské zelené*), modrý (*Modrý Portugal, Rulandské modré*), šedý (*Rulandské šedé*).

Zcela stranou dnes ponecháváme determinující detoponymická adjektiva (*Bzenecká lipka, Starohorské, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Muškát moravský*), která mají zcela jiný význam a funkci. Od výše uvedených příkladů apelativních determinátorů se odlišují hlavně tím, že jsou determinátory propriálními. Jsme tedy i v této sféře svědky lingvistických odlišností mezi apelativy a proprii.

Shrneme-li výše uvedené, pak nejširší škálu determinátorů mají v degustačním slovníku vína podle dojmu, který v ústech zanechávají, a to jednak v pozitivním hodnocení, jednak i v hodnocení negativním, v technologickém slovníku pak vína vadná. Z jazykového hlediska věnují vinaři ještě velkou pozornost vínům mladým.

Za zvláštní pozornost stojí determinátor *vománkový*, přestože jej ve Slovníku spisovného jazyka českého nenajdeme, a přitom jej známe ze spojení *vománkové víno*. Vladimír Menšík v knize „Dary Vladimíra Menšíka aneb Strom mého veselého života“ připomíná jednu historku s Lubomírem Kostelkou, v níž se toto nominální spojení (pravděpodobně autorské) objevuje: „...a teď to víno vám bylo lehké, jak se říká na Moravě: lehké, ale veselé, lidi hned začali tohle ... tam někdo hrál, aniž měl kytaru. Jenže chutí to bylo takové zajímavé, to víno chutnalo jako víno, ale taky jako griotka a jako vermut a takže: „jakýs říkal, Lubošku, že to je?“ říkal: „Vománkový“. K tomu je ovšem nutno ještě dodat, že ve Znovínu skutečně vyrábějí, snad právě kvůli Vladimíru Menšíkovi, *Vománkové víno*, tedy známkové jakostní víno „jedinečné víno sestavené dle originální receptury č. 3 z odrůdy Veltlínské zelené ze znojenské vinařské podoblasti a utajeného poměru několika aromatických odrůd, které z toho vína činí opravdový originál“.

Přívlasků při hodnocení vín je skutečně velké množství. Je to až zarážející v porovnání s minimálním počtem adjektiv, která při běžné komunikaci používáme. Zatímco náš každodenní jazyk je většinou chudý, plochý a šedivý, vinařský sociolekt atributy hýří. Se vši pravděpodobností je to dáno jednak společenskou potřebou a funkčností konkrétních determinátorů, za druhé pak také onomaziologickou obrazností jednotlivých pojmenování, třetím faktorem je nejspíš jistá neoddiskutovatelná emocionalita vinařského sociolektu.

Na závěr si ale nemohu odpustit provokativní učitelskou otázku: „Neměli bychom se poučit stran využívání atributů právě ve vinařském sociolektu?“

### ***Epithets in the Moravian viticultural sociolect***

***Annotation:*** This article explores one of the linguistic specifics of the viticultural sociolect – the frequency of epithets, which are much more common in the Moravian viticultural sociolect than in normal everyday speech. This phenomenon is due to the fact that epithets are used a lot more not only as determinators, but also in illustrative onomasiological and motive terms.

***Key words:*** wine – Moravia – viticultural sociolect - epithet

**Kontaktní adres autora:**  
**Doc. PhDr. Svatopluk Pastyřík, Ph.D.**  
**Katedra českého jazyka a literatury**  
**Pedagogická fakulta**  
**Univerzita Hradec Králové**  
**Rokitanského 62**  
**500 03 Hradec Králové**  
**svatopluk.pastyrik@uhk.cz**



# PŘIPOMENUTÍ SI JEDNOHO ZNALCE ČESKÉHO A MORAVSKÉHO VINIČNÉHO PRÁVA

## Karel Schelle

**Abstrakt:** Článek je věnován jednomu z největších znalců viničního práva prof. JUDr. Jaroslavu Pošvářovi. Článek je psán v souvislosti s připomenutím si 110 výročí jeho narození. Součástí článku je i soupis prací věnovaných viničnímu právu.

**Klíčová slova:** Viničné právo; prof. JUDr. Jaroslav Pošvář, CSc.; bibliografie

V roce 2010 je tomu sto deset let od narození jednoho z významných znalců českého a moravského viničního práva – prof. JUDr. Jaroslava Pošváře (1900–1984). To je nesporně příležitost, abychom si připomněli jeho dílo, které je stále inspirativní.

Jaroslav Pošvář, další z právních historiků z „vůle osudu“, patřil spolu s Jiřím Cvetlerem a Hynkem Bulínem k těm málo profesorům brněnské právnické fakulty, kteří na ní působili před jejím zrušením v roce 1950 a ještě se nejen dožili jejího znovuootevření v roce 1969, ale krátký čas na ní znovu pedagogicky působili (dalším byl prof. Vladimír Kubeš).

Jaroslav Pošvář se narodil 1. října 1900 v Brně v rodině finančního konceptního úředníka. V roce 1910 nastoupil na I. české státní gymnázium v Brně, kde za devět let (1919) maturoval. Na podzim téhož roku se zapsal na novou Právnickou fakultu Masarykovy univerzity v Brně, kde 30. června 1924 také promoval. Absolvováním fakulty ovšem jeho studentské období zcela neskončilo, protože ještě pokračoval ve studiu sociologie a filozofie na filozofické fakultě brněnské univerzity. To nasvědčovalo, že se chce věnovat právu nejen čistě prakticky. Ostatně zájem o vědeckou práci projevila i účastí v prvním právně filozofickém semináři prof. Františka Weyra a v semináři trestního práva, vedeném prof. Jaroslavem Kallabem.

Po ukončení studia na právnické fakultě a získání doktorátu Jaroslav Pošvář vstoupil do státní služby jako koncipient politické správy. Nejprve byl přidělen k zemské školní radě v Brně, pak postupně k různým oddělením zemského úřadu. V září 1925 s velmi dobrým prospěchem složil politickou ustanovovací zkoušku. Hned v říjnu 1925 nastoupil vojenskou službu, avšak již koncem března 1926 jej vojenská správa jako přespočetného přeložila do zálohy. Krátce poté nastoupil k okresnímu úřadu Brno – venkov, kde po povýšení jako komisař politické správy působil do dubna 1930.

V roce 1930 novým Pošvářovým působištěm stalo ministerstvo vnitra, kde pak pracoval po celá třicátá léta i za Protektorátu Čechy a Morava (naposled ve funkci vrchního odborového rady). Jak uváděl ve svém životopise, dřívější zaměstnání jej plně zatěžovala, proto do konce dvacátých let publikoval jen sporadicky, a až „*pravidelně rozdělená pracovní doba na ministerstvu*“ mu umožnila soustavně se věnovat vědecké práci. Jeho pracovní zařazení jej směřovalo ke správnímu právu. V rámci tohoto oboru se už před příchodem na ministerstvo věnoval problematice trestního práva správního, s nímž přicházel do kontaktu při původním působení v orgánech územní správy. Začal působit i pedagogicky, ale této práci si mnoho neužil, protože v kritické době roku 1938 musel pro zaneprázdnění na ministerstvu přednášky přerušit. A pak už přišel Mnichov, okupace a uzavření vysokých škol.

Po znovuootevření vysokých škol v roce 1945 Jaroslav Pošvář opustil ministerstvo vnitra a na fakultě, která jej vychovala, nastoupil jako profesor „*nauky správní a práva správního*“. Uplatnění našel i v řadě funkcí na fakultě a v letech 1948–1949 se stal i jejím děkanem. Likvidací fakulty v roce 1950 se mu uzavřela další z životních kapitol, kapitola naplněná vědeckým a zčásti i pedagogickým zájmem o problematiku státní správy a správního práva.

Nová etapa jeho života začala jeho přidělením do brněnské pobočky Slovanského ústavu ČSAV, kde působil až do svého odchodu do důchodu v roce 1961. Začal se zajímat zejména o numismatiku, jejíž přednášky navštěvoval jako externí posluchač brněnské filozofické fakulty. Pozornost věnoval zejména studiu regálních práv (horní a mincovní právo, právo viničné).

V rámci studia viničního práva se věnoval zejména moravským problémům. Z této oblasti publikoval řadu studií a článků jak doma tak v zahraničí – viz příložená bibliografie. Věnoval se také přednáškové činnosti, a to z velké části v zahraničí, zejména v numismatických sekcích Poskiego Towarzystwa Archeologicznego i Numizmatycznego ve Varšavě a v Krakově v rámci spolupráce s polskými numismatiky. Dlouhá a bohatá byla jeho činnost v řadě odborných komisí při Československé akademii věd i fakultách vysokých škol (Numismatická komise ČSAV, moravská sekce v Brně; Komise pro dějiny cen a mezd na filozofické fakultě v Brně a další).

Za svou práci obdržel řadu domácích, ale i zahraničních ocenění. Zejména to byla stříbrná medaile Národního muzea v Praze za spolupráci a rozvoj numismatiky, stříbrná medaile Františka Palackého za významný badatelský přínos v oblasti numismatiky, záslužná medaile České numismatické společnosti, pamětní medaile Gustava Skalského za celoživotní badatelský přínos v oblasti české středověké numismatiky, stříbrná medaile hornické Příbrami, stříbrná medaile Národního technického muzea v Praze, pamětní medaile Vysoké školy báňské v Ostravě atd.

Na sklonku svého života se Jaroslav Pošvář ještě dočkal znovuotevření právnické fakulty v Brně. V roce 1969 se stal jejím profesorem a vedoucím katedry správního práva. V roce 1970 však musel na základě účelového zákona o věku učitelů vysokých škol znovu odejít do důchodu. V témže roce mu ještě udělila Filozofická fakulta Univerzity J. E. Purkyně v Brně hodnost kandidáta historických věd jako uznání dvacetileté práce v oboru historie. Určitý čas byl členem vědecké rady brněnské právnické fakulty a publikoval ve fakultních edicích. K problematice správního práva a veřejné správy se však již trvaleji nevrátil.

Když profesor Pošvář 19. února 1984 zemřel, uzavřel se život erudovaného vědce, úspěšného pedagoga a činorodého člověka.

### **Literatura a archivní materiály**

Archív MU v Brně

SCHELLE, K. – PRŮCHA, P.: *Život a dílo prof. JUDr. Jaroslava Pošváře, CSc.* Právnické sešity, č. 38. Brno: Masarykova univerzita 1993, 39 s. (ISBN 80-210-0710-9)

SCHELLE, K. – PRŮCHA, P. *Jaroslav Pošvář*, Právní praxe, 42, 1994, č. 4, s. 245–246. (ISSN 1210-0900)

VOJÁČEK, L.: *Jaroslav Pošvář*. In: Antologie československé právní vědy v meziválečném období (1918–1938). Uspořádala a sestavila P. Skřejpková. Praha: Linde, 2009, s. 472–475 + přílohy.

### **Výběr z prací věnovaných viničnímu právu:**

Monografie:

POŠVÁŘ, J. (člen autor. kol.). *Vinohradnictví. (Kapitoly dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách)*. Brno: Blok, 1973. 300 s.

Studie a články:

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

POŠVÁŘ, J.: *O právu brněnských viničních hor*. In: Vlastivědný věstník moravský, 1951, s. 121–123.

- POŠVÁŘ, J. *Bizantijskije elementy v moravskom vinogradskom prave*. In: Byzantinoslavica, 17, 1956, s. 120–124.
- POŠVÁŘ, J. *O vinicích na Vyškovsku*. In: Zprávy Okresního vlastivědného musea ve Vyškově, č. 14. Vyškov, Okresní vlastivědné museum, 1958, s. 1–4.
- POŠVÁŘ, J. *Ustanovení o vlně a vinicích ve statutech dalmatských měst* (srovnání s poměry v českých zemích). In: Slovanské historické studie, 3, 1960, s. 83–126.
- POŠVÁŘ, J.: *Z historie brněnských vinic*. In: Vinařství, 1962, č. 3, s. 44–45; č. 4, s. 60–61; č. 5, s. 76–77; č. 8, s. 126–127; č. 9, s. 142–143; č. 10, s. 158–159.
- POŠVÁŘ, J.: *Brněnské právo viničné*. In: Právněhistorické studie, 9, 1963, s. 273–284.
- POŠVÁŘ, J.: *O původu viničných právních zvyklostí na jižní Moravě*. Uherské Hradiště, 1965, s. 82–89.
- POŠVÁŘ, J.: *Viničné řády na Mikulovsku*. In: Ročenka 1965. Okresní archiv v Mikulově, 1965, s. 53–59.
- POŠVÁŘ, J.: *Horenské řády na Břeclavsku*. Mikulov, 1966, s. 25–33.
- POŠVÁŘ, J.: *Strážnický horenský poriadok*. In: Vinohrady, 12, 1966, s. 190–191.
- POŠVÁŘ, J.: *Kroměřížské viničné právo z r. 1281*. In: Vinohrad, 11, 1968, s. 180.
- POŠVÁŘ, J.: *Stredoveký obchod s vínom v českých zemích*. In: Vinorad, 4, 1968, s. 60–61.
- POŠVÁŘ, J.: *Tridsaťročná vojna a moravské vinohradníctví*. In: Vinorad, 1, 1968, s. 7.
- POŠVÁŘ, J.: *Znojenské viničné právo*. In: Jižní Morava, Mikulov, Okresní archiv, 1977, s. 120–128.

### ***A Reminder of an Expert in Bohemian and Moravian Vineyard Law***

*Annotation:* In 2010, it will have been 110 years since one of the most significant experts in Bohemian and Moravian vineyard law was born - professor JUDr. Jaroslav Pošvář (1900 – 1984). Undoubtedly this anniversary is an occasion for us to remember his texts, which are still very inspirational. This article also includes a list of professor Pošvář's books concerning vineyard law.

**Key words:** vineyard law; professor JUDr. Jaroslav Pošvář; bibliography

**Kontaktní adresa autora**

**Doc. JUDr. Karel Schelle, CSc.**

**Právnická fakulta Masarykovy univerzity, Brno, Veveří 70, 611 80 Brno**

**e-mail: [karel.schelle@schelle.cz](mailto:karel.schelle@schelle.cz)**

# PORTSKÉ VÍNO JE JEN JEDNÍM Z PORTUGALSKÝCH VÍN

Petra Svobodová

**Abstrakt:** Text podává přehled o portugalském vinařství s cílem dokázat, že bez ohledu na proslulost portského vína disponuje Portugalsko mnohými dalšími osobitými víny, které by si zasloužily přinejmenším stejnou pozornost. Krátce zmiňuje i důležitost vinařství pro ekonomiku země. Především se pak věnuje členění Portugalska na vinařské regiony a základním charakteristikám každého z těchto regionů – stručně nastiňuje dějiny vinařství v daném regionu, jaké víno se tam vyrábí, z jakých odrůd a jaká specifika region nabízí.

**Klíčová slova:** Portugalsko, víno, vinařství, vinařská oblast, portské, madeirské, zelené víno, moscatel

## Úvod

Portugalská vína byla a jsou, stejně jako často i samotné Portugalsko, spíše na okraji zájmu. Dlužno dodat, že neprávem. Toto opomíjení je nejspíš dáno polohou země, která je pravou výspou Evropy. A přitom je to právě poloha Portugalska, která zároveň skýtá ideální podmínky pro pěstování vína – maximální vzdálenost k moři je po celém území Portugalska 210 kilometrů, což révě zaručuje příznivé oceánské klima, podloží je rozmanité (od písčinych dun přes jílovité půdy až po žulovité, břidlicovité a sopečné podloží) a vinice jsou často optimálně chráněny horskými pásmy, vytvářejícími četná příznivá mikroklimata.

Proto má také pěstování vína v Portugalsku dlouhou, byť v Evropě možná ne tak známou, tradici, a portugalské vinařství se může dokonce pochlubit některými prvenstvími – v Portugalsku se nachází nejstarší úředně vymezená vinařská oblast na světě, stejně jako nejmenší úředně vymezená vinařská oblast na světě. Portugalsko je údajně také jedinou evropskou zemí, kde se pěstuje čistě evropská odrůda révy, na kterou nebyla nikdy naroubována réva americká, tak jako se dělo na všech evropských vinicích v 19. století po epidemii filoxery.

Jestliže tedy jediné, co se cizincům vybaví, když se řekne „portugalská vína“, je modrý Portugal (odrůda pocházející z Portugalska, ovšem od roku 1772, kdy ji hrabě de Fries představil vinařům v Rakousku, pěstovaná hlavně na území bývalého Rakousko-Uherska), případně portské víno (což je sice víno produkované v Portugalsku, ovšem povýtce vynález spíše anglický), pak jsou jejich vědomosti ochuzeny o bohatou škálu jiných vín, která, byť nejsou mezi širokou veřejností nijak zvlášť proslulá, disponují jak slavnou minulostí, tak i současnou nepopíratelnou kvalitou a osobitostí. Čehož důkazem budiž třeba anketa respektovaného amerického časopisu Wine Spectator z roku 2008, kdy se při vyhlášení sta nejlepších světových vín umístilo víno z oblasti Doura na třetím místě z celkem 19 500 zkoumaných vzorků a do této stovky se vešly ještě tři další portugalská vína.

## Portugalská ekonomika a víno

Pěstování vinné révy, výroba vína a v neposlední řadě i jeho konzumace představují v Portugalsku fenomén, který je odedávna nejen hybnou silou celé ekonomiky, ale i nedílnou součástí životního stylu.

Zatímco v České republice je ve Státní odrůdové knize oficiálně zapsáno 42 odrůd, v Portugalsku se počet zaregistrovaných odrůd odhaduje kolem 300. A zatímco v České republice je roční spotřeba vína na hlavu podle posledních údajů 18 litrů, v Portugalsku je to 44 litrů, přičemž před Portugalskem je v tomto žebříčku oblíbenosti konzumace vína už jen Itálie, Francie a Lucembursko.

Není proto divu, že výroba vína a dalších produktů spojených s vinařstvím tvoří páteř portugalské ekonomiky, od počátku portugalského státu založené převážně na obchodu se zemědělskými produkty. Víno se používalo jako cenné platidlo již zhruba 2000 let př.n.l. za dob Tartésů, údajných zakladatelů vinařství na Pyrenejském poloostrově. Tato tradice přiměje ve 12. století prvního portugalského krále Afonsa Henriquese k nařízení, že určitá část portugalského území dobytého v rámci reconquisty se povinně přetvoří na vinice, díky čemuž se už ve 13. století stává víno hlavním portugalským vývozním artiklem. V době největšího rozmachu portugalského námořního impéria v 16. století je Lisabon dokonce považován za největší evropské centrum konzumace a distribuce vína. Už tak dost silná pozice portugalského vinařství je umocněna na přelomu 17. a 18. století, kdy Holanďané začnou svým anglickým konkurentům komplikovat dovoz vín z Bordeaux, a proto Angličané hledají nové dodavatele u svých tradičních spojenců Portugalců. Methuenova dohoda z roku 1703 mezi Anglií a Portugalskem, zaručující vývoz portugalského vína do Anglie s pouze dvoutřetinovým clem výměnou za stejně zvýhodněný dovoz anglických textilií do Portugalska, definitivně upevní pozici vína jako jedné z hlavních portugalských obchodních komodit, kterou si zachovalo dodnes.

V současné době tvoří výroba vína v průměru 13,3 procent z celkové zemědělské produkce, což odpovídá zisku zhruba 1 300 milionů EUR. V rámci obchodu v Evropské unii je portugalské vinařství 5. největším vývozcem vína (po Francii, Itálii, Španělsku a Německu) a má přibližně 4,5 % podíl na trhu, což, vezmeme-li do úvahy velikost Portugalska ve srovnání s jinými vinařskými giganty, není podíl zrovna malý. A v neposlední řadě k ekonomické prosperitě Portugalska přispívá nejen víno jako takové, ale i další typický portugalský produkt s výrobou vína spojený - korek. Portugalsko je jeho největší světový producent, disponuje 7 000 km<sup>2</sup> korkových hájů a denně se v Portugalsku vyrobí na 30 milionů korkových zátek.

### **Portugalské vinařské regiony**

Na území Portugalska se dnes nachází přibližně 239 000 ha vinic, což ve srovnání s 18 554 ha vinic v České republice jenom dále dokumentuje rozdílnou důležitost vinařství v obou ekonomikách. Od roku 2009 by se však měl začít realizovat program Evropské unie na vytrhávání vinic, v jehož rámci se má během tří let v Portugalsku snížit plocha vinic na 175 000 ha. Nicméně procentuální podíl rozlohy portugalských vinic v rámci Evropské unie, který dnes činí 6,56 procent, by měl zůstat zachován, takže tímto zákrokem nebude portugalské vinařství nijak zásadně ovlivněno.

Vinice se vzhledem k již zmíněné zeměpisné poloze Portugalska nachází na celém jeho území a každá z portugalských provincií, včetně těch autonomních ostrovních, se dnes pyšní osobitými vinařskými oblastmi. Vyčleňování vinařských oblastí a podoblastí je však v Portugalsku problematikou poměrně komplikovanou a dodnes ne úplně jednoznačně vyjasněnou. Ve snaze ochránit výrobu portského vína ohraničí roku 1756 markýz Pombal kamennými patníky oblast řeky Douro a vytvoří tak první úředně vymezenou vinařskou oblast na světě. Až roku 1907 však začíná skutečná regulace vinařského sektoru, kdy je redefinována oblast výroby portského vína a jsou vytvořeny nové úředně vymezené oblasti – Madeira, Moscatel, Carcavelos, Dão, Colares a oblast Vinho Verde. Další zásadní změny do vyčleňování portugalských vinařských regionů vnesl vstup země do Evropské unie v roce 1986, kdy došlo k přerozdělení napřed na 10 oblastí, od roku 2002 na 33 oblastí a dnes na oficiálních 55 oblastí. Za stěžejní je však dodnes považováno právě dělení z roku 1986, které přehledně člení portugalské vinařské oblasti na osm pevninských, kopírujících více méně dělení na portugalské provincie, a dvě ostrovní. Každá z těchto oblastí nabízí mnohá specifika.

## **Minho**

Minho, provincie na severozápadě Portugalska, disponuje 35 000 ha vinic, čímž se v rámci Portugalska dostává na třetí místo v rozsáhlosti vinic. Nejvíce pěstovanou odrůdou v Minhu je Alvarinho, odrůda, která je nezbytnou součástí nejproslulejšího vína z Minha – „zeleného vína“.

Jedná se o lehké víno s nízkým obsahem alkoholu, zhruba 9-10 procent, které je mírně perlivé (protože se lahvuje ihned po jablečno-mléčné fermentaci a pak teprve zraje) a u kterého se doporučuje konzumace maximálně 2 roky po sklizni.

Jeho specifické označení „zelené víno“ je vysvětlováno různými způsoby. Původní teorie, že „zelené“ odkazuje k faktu, že hrozny jsou utrženy předčasně, a proto je víno kyselé, byla vyvrácena pozdějšími teoriemi, které přisuzují přívlastek „zelený“ jednak tomu, že pochází z Minha, což je provincie tradičně považovaná za nejzelenější portugalský region, a jednak tomu, že se jedná o víno mladé. Další z existujících teorií, že totiž zelená odkazuje k samotné barvě vína, je vyvrácena prostým faktem, že kromě bílého „zeleného vína“ existuje i červené „zelené víno“, které lze ze zelené barvy obvinít jen stěží.

Pro pěstování révy na výrobu zeleného vína jsou v Minhu ideální podmínky. Provincie je zcela pod vlivem Atlantiku, neboť všechna údolí řek, kde se réva pěstuje, jsou natočena k západu, takže se do nich snadno dostane oceánská bríza a přináší potřebné vlhko i stabilní teploty. Hrozny rostou vysoko nad zemí, přibližně 2 až 3 metry, a jsou podpírány žulovými kůly (tzv. ramadas). Pěstování vína v této výšce je přičítáno jednak snaze ochránit révu před někdy přílišnou vlhkostí a jednak markýzi Pombalovi, který za své vlády v 18. století zakázal zneužívat ornou půdu pro přílišné pěstování čehokoli, co není potravina, takže se tedy víno vyhnalo do výšky a orná půda pod ním zůstala formálně k dispozici.

Toto víno se v Minhu vyrábělo už od 12. století a je považováno za první portugalské víno známé na evropských trzích (hlavně v Anglii, Německu a Flandrech). Ovšem oficiálního vyznačení oblasti jako úředně vymezené oblasti pro zelená vína se dočká až v roce 1907. V roce 1973 je pak uznáno i Světovou organizací duševního vlastnictví, čímž si zajistí světovou unikátnost. Dnes patří k nejvíc exportovaným portugalským vínům a jeho popularita je taková, že v Japonsku byla viněta nejznámější značky Casal Garcia použita jako motiv poštovní známky.

## **Douro – Trás os Montes**

Oblast kolem řeky Douro, spadající převážně pod provincii Trás-os-Montes na severovýchodě Portugalska, drží, co se týká rozlohy vinic, hrdé prvenství – na jejím území se nachází 69 000 ha vinic. Z asi 40 odrůd, které se zde pěstují, se vyrábí jak vína s ochrannou známkou VQPRD („vinho produzido na região demarcada“ neboli víno vyráběné v úředně vymezené oblasti), tak i vína regionální či růžová. K nejznámějším a nejprodávanějším vínům regionu však bezesporu patří víno portské.

Portské je celosvětově asi nejproslulejší likérové víno obsahující mezi 19 a 22 procenty alkoholu, které dle populární legendy vzniklo v 17. století, když Angličané začali z oblasti Doura dovážet červené víno. Víno se během dlouhé cesty po proudu Doura až do Anglie většinou zkazilo, a proto do něj začali angličtí obchodníci přidávat brandy – a portské víno, nazvané podle přístavu, ze kterého anglické lodě vyplouvaly, bylo na světě. Obchod s portským vínem je dodnes z části v rukou anglických společností, které již od doby vzniku portského mají své sklepy v městečku Vila Nova de Gaia naproti Porta, u ústí řeky Douro. Do roku 1987 platilo nařízení, že skutečné a pravé portské se smí vyrábět výlučně v tomto městě, nové směrnice Evropské unie však tuto tradici zrušily.

Pěstování vinné révy v oblasti Doura patří k nejnáročnějším na světě. Vinice se rozprostírají na více než 6 000 ha, většinou v podobě malých terasovitých políček na

prudkých svazích nad řekou sahajících od hladiny řeky až do nadmořské výšky 650 metrů. Prudké výkyvy teplot ve vnitrozemí, projevující se extrémními tepley v létě a extrémním chladem v zimě, a navíc doprovázené celoročně značným suchem, také vinařům práci neulehčují, nicméně paradoxně přispívají k vysoké kvalitě zdejší révy. Ani doprava vinného moštu do sklepů ve Vila Nova de Gaia nepatřila k nejsnadnějším - než se na Dourou postavil systém přehrad, který řeku učinil splavnější, představovala plavba po řece plně peřejí a zdymadel, kde rozdíl hladin činil až 35 metrů, cestu značně dobrodružnou, za jejíž riskantnost zaplatil v 19. století životem třeba i baron Joseph James Forrester, muž, který se urputným bojem proti padlí i proti neblahému zvyku nepoctivých obchodníků portské víno ředit značně zasloužil o dnešní vysokou kvalitu zdejších vín.

Na výrobu portského vína lze využít všech 40 odrůd typických pro oblast Douro, ovšem pět z nich je nezbytných – v první řadě Touriga Nacional, která dodává tmavou barvu a silnou chuť, a pak také Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barroca a Tinta Cão. Jejich hrozny se pak zpracovávají tradičním způsobem – jsou lisovány šlapáním, protože podle přesvědčení místních vinařů jen teplo lidského těla zachová potřebné vlastnosti vinného moštu. Následně se nechá mošt kvasit až do obsahu alkoholu 7 procent a poté je kvašení zastaveno přidáním tzv. brandy, přesněji vinného destilátu o obsahu alkoholu zhruba 77 procent. Víno pak zraje minimálně 2 roky v sudech, než smí být nalahvováno. Podle způsobu zrání a podle mísení ročníků a odrůd se pak v rámci portských vín vyčleňuje několik podskupin.

Bílé portské víno se vyrábí z bílých odrůd a zraje poměrně krátkou dobu, většinou kolem dvou až tří let. Může být sladké, polosladké či suché a pije se vychlazené jako aperitiv.

Další podskupinu tvoří „tawny“, neboli víno „žlutohnědé“ nazvané podle své jantarové barvy. To se dělá z kombinace více ročníků, které se na vinětě průměrují, a pak zraje léta v menších dubových sudech o objemu maximálně 500 litrů. Ty zajistí intenzivnější styk vína se dřevem a tudíž i výraznější barvu a chuť. Na rozdíl od vín bílých tato vína stárnutím světlají a jejich chuť se zjemňuje.

Poslední podskupinu tvoří vína červená, neboli „ruby“. Zrají minimálně tři roky ve velkých dřevěných sudech o objemu až několik tisíc litrů. Objem těchto sudů omezí jak styk vína se dřevem, tak i proces oxidace, a zajistí tak vínu zachování původní rubínové barvy i svěžetí, spíše ovocné chuti. Nejvíce ceněným typem červeného portského je takzvané „vintage“. Jedná se o víno, které musí zrát minimálně 18 měsíců v sudech a pak je nalahvováno, aby mohlo minimálně dalších 15 let zrát v lahvích. Je to tudíž jediné portské víno využívané pro archivaci, protože všechna ostatní portská vína zrají pouze během pobytu v sudech, a proto se většinou konzumují během roku či dvou od nalahvování.

## **Beiras**

Provincie Beiras ve středním Portugalsku (sdružující tři tradiční správní oblasti – Beira Litoral, Beira Alta a Beira Baixa) jsou se svými zhruba 58 000 ha vinic na žebříčku plochy vinic na druhém místě. Na jejím území se nachází dva stěžejní vinařské regiony, které se v Portugalsku těší značnému respektu – Bairrada a Dão.

Bairrada je malá oblast ve středním Portugalsku nedaleko pobřeží, jejíž název pochází od portugalského slova pro jíl. Právě jílovitá půda, stejně jako atlantické klima, umožňuje pěstování révy pro výrazná červená vína, ale také pro jedna z nejznámějších portugalských vín šumivých, která se často konzumují k místním specialitám, zejména proslulému pečenému seleti.

Výroba vína v této oblasti se datuje již od 10. století. Výsadbu vinic podporoval sám král Afonso Henriques s tím, že čtvrtina úrody bude patřit koruně, protože vína z Bairrady jsou natolik kvalitní, že by neměla chybět na královské tabuli. Za vlády markýze Pombala v 18. století však došlo k výrazné redukci plochy vinic, pomocí které chtěl zvýhodnit produkci vína v oblasti Douro. Nicméně Marie I., panovnice, která byla z principu protipombalovská, hned

po svém nástupu k moci na konci 18. století neguje toto Pombalovo rozhodnutí a vinařský region Bairrada začne naopak protěžovat – v první řadě tím, že mocně podporuje vývoz nejen portských, ale všech portugalských vín, zejména těch z Bairrady, do Anglie, Spojených států amerických a Brazílie. V současné době zachovávají a dále rozvíjí slávu vín z Bairrady v první řadě maloproducenti, díky nimž se do portugalského vinařství dostal nový termín „vinhos da quinta“ („vína ze statku“), který slouží pro označení kvalitních a často mezinárodně uznávaných vín vyrobených právě těmito malými, často čistě rodinnými vinařskými podniky.

Druhá z nejznámějších vinařských oblastí v Beiras, Dão, se rozprostírá na žulovém podloží ve vnitrozemí kolem stejnojmenné řeky a je ze všech stran chráněna pohořími, která vytváří příznivé mikroklima. Ročně se zde vyrobí 5,5 milionů kantonů vína, z 80 procent červeného, které je považováno za velmi vhodné pro archivaci.

I zde má vinařství poměrně dlouhou tradici. Vinice se zakládaly už za dob Afonsa Henriquese, přičemž jejich majiteli byly v první řadě vojenské a církevní řády. Od 14. století je tu vinařství dokonce chráněno zákonem. Místní víno bylo natolik ceněno, že jím v roce 1415 hostil Jindřich Mořeplovec své spolubojovníky před vyplutím za dobytím Ceuty, kterým začíná celá slavná éra portugalské námořní expanze. Jeho kvalita je potvrzena roku 1907, kdy se region Dão stává druhou portugalskou úředně vymezenou oblastí.

V padesátých a šedesátých letech 20. století dokonce existovalo v Portugalsku pořekadlo „Když si nevíš rady, dej si Dão“, protože víno z Dão představovalo na rozdíl od ostatních portugalských vín jistotu kvalitního vína. Tato proslulost sice v následujících desetiletích poněkud upadla, ale od devadesátých let se stejně jako v Bairradě díky maloproducentům, výrobcům „vinhos da quinta“, vínům z Dão vrací dobrá pověst, kterou si bezesporu zaslouží.

### **Ribatejo**

Provincie Ribatejo se nachází ve středním Portugalsku na dolním toku řeky Tejo a spolu s oblastí Estremadura patří k nejstarším portugalským vinařským oblastem. Ač od moře vzdálena, má tato oblast díky mohutnému toku řeky Tejo příjemné rádobí přímořské mikroklima s mírnými vlhkými zimami a ne příliš teplými léty.

Víno se zde pěstovalo dávno před vznikem portugalského státu ve velkém množství. Vinná réva byla na rozdíl od jiných zemědělských plodin schopna dobře vzdorovat častým záplavám, a proto pokrývala prakticky celou rovinatou oblast Lezírie. Blízkost hlavního města se sídlem dvora zajistila vínům z Ribateja jednak odbytíště v lisabonských tavernách, jednak královskou ochranu – během 13. – 15. století platilo, že se do Ribateja nesmí dovážet vína z jiných regionů. Králové Pedro I., Afonso V. a João II. upřednostňovali ribatejská vína dokonce i před zahraničními.

Ve 20. století došlo k výrazné redukci plochy vinic díky tomu, že se na Teju postavily mnohé přehrady, které prakticky eliminovaly riziko záplav. Úrodná oblast Lezírie začala být využívána pro pěstování rýže, obilí, kukuřice i jiných plodů a vinařství se stalo záležitostí spíše okrajovou. V současné době tak patří Ribatejo se svými 25 000 ha vinic spíše k malým oblastem. Vyrábí se zde převážně bílá vína s poměrně vysokým obsahem alkoholu a aroma tropických plodů. Specifikem zdejších vinařů je to, že mají povoleno pěstovat i odrůdy bez označení původu, což jim umožňuje prakticky neomezené experimentování s nejrůznějšími odrůdami, z něž pak zpravidla vzejdou velmi originální vína.

### **Estremadura**

Tato oblast, zahrnující Lisabon a region na sever od Lisabonu, je považována za skutečnou kolébkou portugalského vinařství. V ideálním atlantickém klimatu se stabilními teplotami tu od 12. století Afonso Henriques nechává zřídit první kláštery v zemi mimo jiné právě proto, aby je pověřil spravováním vinic založených na územích dobytých od Maurů. V péči o vinnou révu a ve výrobě vína, stejně jako ve vymýšlení jiných gastronomických požitků, vynikají



zejména cisterciáckí mniši z kláštera v městečku Alcobaça, kteří jsou dodnes považováni za zakladatele enologie v Portugalsku. Jejich klášter byl už ve středověku označován jako „katedrála gastronomie“ a v roce 1774 získal dokonce hrdý titul „nejosnivější chrám žravosti v celé Evropě“ („o Templo da Gula mais brilhante da Europa“).

Víno z Estremadury bylo populární nejen v Portugalsku, ale stalo se i oblíbeným vývozním artiklem. Dvě třetiny roční produkce směřovaly tradičně do Lisabonu a zbylá třetina do Francie, kde byla ceněna pro svou výraznou sytou barvu, zcela odlišnou od barvy vín francouzských. V současnosti produkuje oblast velmi kvalitní regionální vína a pyšní se třemi historicky proslulými vinařskými podoblastmi – Carcavelos, Colares a Bucelas.

Carcavelos je podoblast v bezprostřední blízkosti Lisabonu, která je dnes hlavním městem stále více pohlcována. Z kdysi početné skupiny vinařů dnes zbyl jeden jediný, a proto je oblast považována za nejmenší úředně vymezenou oblast na světě. Po staletí se zde vyrábělo proslulé alkoholizované dezertní víno topasové barvy, které se pilo jako aperitiv a bývalo považované za nejlepší likérové víno v Portugalsku ještě i v době, kdy začalo trhu dominovat portské - na vinné aukci u Christies v roce 1769 to bylo právě víno z Carcavelos, které se stalo největší senzací. Na počátku 19. století došlo k asi největšímu rozkvětu vinařství v této oblasti, když si Angličané oblíbili zdejší víno během invaze za napoleonských válek. Ve 20. století začaly vinice postupně ustupovat rozrůstajícímu se Lisabonu a dnes je tato oblast spíše historickou raritou.

Prakticky totéž by se dalo říci o oblasti Colares, nacházející se na atlantickém pobřeží na západ od Lisabonu. Produkce červeného vína s výrazným buketem, které musí zrát alespoň 18 měsíců, spíše však několik let, je dnes v této oblasti minimální (dosahuje zhruba 10 000 lahví ročně), ovšem z historického hlediska drží Colares jeden unikátní primát. Zde pěstovaná odrůda Ramisco, kterou sem přivezl Afonso III. z Francie v roce 1255, je jedinou čistě evropskou odrůdou vinné révy. Réva se zde totiž pěstuje na jílovém podloží a v písčných dunách, protože Ramisco má dlouhý kmen, který se v písku plazí a réva je tak pískem chráněna a tepelně izolována. A proto když v roce 1867 vtrhla do Evropy filoxera a její červíci začali napadat kořínky révy, pískem v oblasti Colares nepronikli. Odrůda Ramisco tak zůstala uchráněna na rozdíl od ostatních evropských odrůd, na které musela být naroubována réva americká, která filoxere odolává. Dnes musí Ramisco povinně tvořit alespoň 80 procent všech vín z Colares, aby si vína uchovala tuto svou historickou jedinečnost.

Třetí podoblastí je Bucelas, na severovýchod do Lisabonu. Pěstuje se zde výlučně odrůda Arinto a z ní se vyrábí suché bílé víno, srovnávané s Chably. Od počátků své výroby je toto víno oblíbené zejména v Anglii. Pod názvem „Lisbon hock“, neboli „bílé víno z Lisabonu“ o něm píše už Shakespeare a v 19. stol. se pak stalo jedním z nejoblíbenějších vín u anglického dvora díky tomu, že během francouzské invaze v rámci napoleonských válek ho Wellington vzal jako dar budoucímu králi Jiřímu III. a ten jím byl nadšen.

### **Terras do Sado**

Poloostrov na jihovýchod od Lisabonu u ústí řeky Sado je další z velmi tradičních vinařských oblastí, kde právo zakládat vinice vydal už Afonso Henriques v roce 1185. Dnes produkuje převážně regionální vína s ochrannou známkou Setúbal a Palmela, ovšem jejím nejreprezentativnějším produktem zůstává víno moscatel.

Moscatel je alkoholizované aromatické dezertní muškátové víno topasové barvy obsahující mezi 18 a 20 procenty alkoholu. Může zrát až 60 let. Podobně jako u portského vína, existuje varianta bílá a červená. Patří mezi nejstarších likérová vína na světě, neboť odrůdu alexandrijský muškát, ze které se dodnes vyrábí, přivezli na tento poloostrov už Féničané. Od 14. století existují záznamy o jeho vývozu, zejména do Anglie a Francie. K jeho velkým milovníkům patřil samotný Ludvík XIV. Ovšem jeho konzumace postupně klesá a dnes se moscatel vyrábí jen na asi 330 ha vinic.

## **Alentejo**

Oblast Alentejo se nachází na jihu Portugalska, představuje asi jednu třetinu portugalského území a disponuje zhruba 22 000 ha vinic.

Vyrábí se zde hlavně tělnatá červená vína, pro něž je typická ovocná chuť a vysoký obsah taninů. Prakticky neměnné vnitrozemské klima s horkými suchými léty a velmi studenými zimami zajišťuje vínům velmi ceněnou „stabilitu chuti“, tj. jejich chuť se příliš neliší v závislosti na sklizni.

Alentejo, které dnes patří k nejdynamičtějším vinařským oblastem v Portugalsku, není zrovna tradičním vinařským regionem. Přestože zde s vinařstvím začali už Římané, vinařství tu mělo vždy těžkou konkurenci v ostatních zemědělských plodinách, neboť alentejské roviny patří k nejurodnějším částem jinak spíše hornatého Portugalska. Největší ránu utřžilo alentejské vinařství v první polovině 20. století za Salazara, kdy diktátor v rámci svých obilných kampaní zakázal v Alenteju výsadbu nových vinic a některé staré zrušil. Díky tomu se vinařství skutečně rozvíjí až po roce 1974, kdy padl salazarovský režim. Dnes Alentejo představuje region, kde se kombinují ty nejdávnější tradice s progresivními experimenty. Na jedné straně se tu dodnes dochovaly tradiční techniky ještě z dob Římanů, jako je například zrání vína v hliněných amforách, na straně druhé se tu víc než kde jinde v Portugalsku experimentuje s novými neportugalskými odrůdami jako je syrah, cabernet sauvignon či merlot. Tyto experimenty umožnila kromě nové politiky ve vinařském sektoru také stavba největší evropské přehradní nádrže Alqueva, jejíž rozsáhlá vodní plocha výrazně ovlivnila mikroklima regionu.

Z osmi alentejských oblastí s kontrolovaným původem patří v Portugalsku k neznámějším a nejkonzumovanějším vína z Borby, Reguengos a Redondo.

## **Algarve**

Algarve, nejjihnější portugalská provincie, patří k nejmladším úředně vymezeným oblastem - byla vyhlášena až roku 1980. Přestože 3 000 hodin slunečního svitu ročně a atlantické klima představují ideální podmínky pro pěstování vinné révy, vinařství má v Algarve spíše druhořadý význam. Prioritou od 80. let 20. století je a zůstává turistický ruch, kvůli němuž došlo dokonce k masivnímu vytrhávání vinic, které měly uvolnit místo hotelovým komplexům a golfovým hřištím. V posledních deseti letech však tento trend pomalu ustupuje a vrací se zájem investovat do rozvoje vinařství. Novou odrůdou, která se začala pro svou adaptabilitu a navzdory svému neportugalskému původu hromadně vysazovat, je syrah.

Algarvská vína jsou spíše jemná a značně ovocná. Kromě bílých vín se zde vyrábí i suché dezertní víno Afonso III. (nazvané podle panovníka, který v roce 1249 dobyl algarvské město Faro a tím definitivně ukončil reconquistu na portugalském území), které je obdobou španělského sherry. Jedná se o víno výrazně žluté barvy, jehož hrozny po utržení zrají několik dní na slaměné rohoži a při prudkém kvašení v malých neplných sudech je pak mošt alkoholizován na 15 až 18 stupňů.

K bezpochyby nejoriginálnějším vínům posledních let patří víno s ochrannou známkou „Sir Cliff Richard“ - důkaz toho, že ne vždy jde turistický ruch proti vinařské tradici.

## **Madeira**

Historie pěstování vína na portugalském ostrově Madeira je stará a bohatá. Výsadbu vinic nařídil v roce 1455 sám Jindřich Mořplavec, protože ostrov hluboko v Atlantiku představoval pro portugalské námořníky poslední důležitou mezistanici na cestě za objevování nových světů a bylo tedy třeba doplnit tu zásoby. Víno pak mělo sloužit nejen jako oblíbený obchodní artikl, ale prý také jako cenný zdroj vitamínů, který měl uchránit

námořníky před smrtí na kurděje. Byly to právě tyto cesty, které daly vzniknout předchůdci dnešního „madeirského vína“. Víno bylo totiž přepravováno v barikových sudech přímo na palubě lodí a tudíž vystaveno všem výkyvům počasí, v prvé řadě však ostrému slunci. To, které se během cest nevy pilo či neprodalo, se vrátilo do Portugalska a tam se zjistilo, že během dlouhé cesty výrazně získalo na kvalitě. Víno začalo být označováno jako „Torna-Viagem“ či „Roda“, protože na své pouti udělalo kolečko a dvakrát přeplulo Rovník, stalo se nesmírně oblíbeným po celé Evropě a jeho cena šla rapidně nahoru. Obzvláštní oblibě se těšilo na anglickém královském dvoře, kde bylo užíváno dokonce jako parfém na kapesníčky dvorních dam. Shakespeare o něm v Jinřichu IV. píše jako o „cenné esenci“, v jiné hře zas je Falstaff ochoten prodat duši ďáblu za kousek studeného kapouna a sklenku madeirského. Snad nejkuriózněji vstoupilo madeirské do dějin v roce 1478, když byl George, vévoda z Clarence a bratr Edwarda IV, odsouzen k trestu smrti za konspiraci proti bratrovi a vybral si smrt utopením v sudu nejjemnějšího madeirského. Vrchol obchodu s madeirským nastal v 18. století, kdy se také zdokonalila jeho výrobní metoda (tzv. „estufagem“). Víno se po dolihování začalo „vařit“ 6 měsíců místo na slunci v místnosti o teplotě 50 stupňů, nechalo se odpařit 15 procent vína, pak se víno zchladilo a dalo do místnosti o teplotě 35 stupňů, znovu se dolihovalo a nechalo zrát v neplných sudech. Sláva madeirského pak na rozdíl třeba od moscatelu přetrvává i ve 20. století - jeho speciální zásilky si nechával posílat Churchill a dodnes putují také do Bílého domu.

Dnes se pod termínem „madeirské víno“ rozumí likérové víno s obsahem 18 – 20 stupňů alkoholu, které se vyrábí ve čtyřech různých variantách. Malvasia, v Anglii známé jako „malmsey“ je považováno za nejlepší likérové víno na světě. Jedná se o sladké červené víno ze stejnojmenné odrůdy, které se pije jako digestiv. Boal pak představuje tělnaté polosladké bílé víno chutnající po ořeších a hodící se zejména k sýrům, zatímco Verdelho je polosuché bílé víno, které bývá doporučováno spíše k masu. Sercial pak představuje nejběžnější z madeirských vín a jedná se o suché bílé víno, které se pije jako aperitiv, případně se konzumuje k polévce a rybě.

### **Azory**

Azorské souostroví se nachází ještě o něco hlouběji v Atlantiku. Hned v roce jeho objevení (1427) na ostrovy dorazili první osadníci a začali s vysazováním vinic. Nejoblíbenější odrůdu Verdelho sem přinesli pravděpodobně františkánští mniši, kteří si všimli podobných klimatických podmínek se Sicílií, kde je právě tato odrůda velmi úspěšně pěstována. Víno z této odrůdy, zejména to pěstované na ostrově Pico (a nazývané proto „Verdelho do Pico“) se stalo rychle slavným a bylo vyváženo do celé Evropy, zvláště pak do severských zemí a do Ruska. Když se po revoluci v roce 1917 otevřely carské sklepy, zjistilo se, že jsou plné lahví právě tohoto vína.

V současné době se vinice nachází na třech ostrovech, Terceira, Pico a Graciosa, a tyto pak představují tři samostatně vyčleněné vinařské podoblasti s označením původu. Ostrov Terceira je proslulý svým prestižním bílým likérovým vínem Biscoitos. Jeho pojmenování vychází z portugalského „biscoito“, což je označení pro suchary, které konzumovali námořníci na svých cestách místo chleba. Vinice pro toto víno se totiž nachází na půdě, která je tak tmavá a kamenitá, až svou konzistencí připomíná právě tyto suchary. Na ostrovech Pico a Graciosa se pak vyrábí také převážně bílá a často likérová vína. Vzhledem k tomu, jak jsou ostrovy malé a hornaté, se réva pěstuje jen na velmi omezených plochách, na malých políčkách chráněných kamennými zídkami před atlantickými větry a ve velmi kamenitém terénu. Tento nehostinný terén spolu s ne zrovna ideálním klimatem činí z pěstování révy na Azorech záležitost spíše okrajovou.

Navzdory nepopiratelné kvalitě výše zmíněných bílých vín však dodnes zůstává nejznámějším a nejvíc konzumovaným azorským vínem legendární „vinho de cheiro“ (neboli

„páchnoucí víno“). Zrodilo se, když původní vinice zničila v 19. století epidemie filoxery. Jako náhražka se dovezla americká odrůda Isabelle, která však není vhodná pro dlouhodobé zrání, takže se z ní vyrábí jen víno velmi lehké, o obsahu 6 až 10 procent alkoholu, které se nearchivuje a musí se vypít v roce výroby. Jeho obliba dosáhla vrcholu v 60. letech 20. století, pak ale téměř polovina azorské populace emigrovala a výroba vína upadla. Dnes je to v první řadě tradiční víno pro lidové slavnosti, hlavně Svatodušní svátky. Od roku 1995 platí zákaz jeho vývozu do Evropské unie a vyváží se v omezeném množství jen do azorských komunit v USA a Kanadě. V současnosti pak azorská poslankyně Evropského parlamentu urputně bojuje za opětovné povolení jeho prodeje v celé Evropské unii. Tento cíl je ovšem zatím v nedohlednu, a tak zůstává „páchnoucí víno“ jednou z mnoha osobitých rarit, kterými by škála evropských a světových vín mohla být obohacena, kdyby se obecné povědomí o portugalských vínech zbytečně neredukovalo jen na ono legendární portské.

### **Bibliografie**

CARVALHO, Duarte. *Wine Routes of Portugal*. Lisabon: ICEP – Publicações Dom Quixote, 2000.

KLÍMA, Jan. *Dějiny Portugalska*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2007.

KLÍMA, Jan. *Dějiny Portugalska v datech*. Praha: Libri, 2007.

PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína*. Brno: Jota, 2000.

SYMINGTON, Martin. *Portugalsko, Madeira a Azory*. Překlad Lenka Svobodová a Jozef Koval. Praha: Ikar, 2005.

### **Internetové odkazy**

[www.winespectator.com](http://www.winespectator.com)

[www.ivv.pt](http://www.ivv.pt)

[www.infovini.com](http://www.infovini.com)

[www.lusowine.com](http://www.lusowine.com)

[www.romariz.cz](http://www.romariz.cz)

[www.ivp.pt](http://www.ivp.pt)

### ***Port wine is just one of Portuguese wines***

**Annotation:** *The text deals with viticulture in Portugal in order to show that Port wine is not the only Portuguese wine and that there are other varieties that should be highly acclaimed. It gives a brief outline of Portuguese wine-growing regions, their history and specific properties of the wines that are produced there.*

**Key words:** *Portugal, wine, viticulture, wine-growing region, Port wine, Madeira wine, „green wine“, Muscat wine*

### **Kontaktní adresa autora:**

**Mgr. Petra Svobodová**

**Katedra Romanistiky FF UP**

**Křížkovského 10**

**771 80 Olomouc**

**[petrasvob@seznam.cz](mailto:petrasvob@seznam.cz)**

# ZMĚNY VE VINAŘSKÉ LEGISLATIVĚ PO ROCE 1989

Martin Šmíd – Miloš Charbuský

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá problematikou právních změn ve vinohradnictví a vinařství po roce 1989 (v návaznosti na významné změny společenské). Podstatou příspěvku je ukázání na konkrétní změny a novinky zavedené zákonem č. 115/1995 Sb. jakožto prvním uceleným právním předpisem zaměřeným výhradně na vinohradnictví a vinařství.

**Klíčová slova:** vinařství, vinohradnictví, právní úprava, společenské změny

## Úvod

Na území dnešní České republiky má vinohradnictví a vinařství mnohasetletou historii. Tu je možné rekonstruovat z nejrůznějších historických pramenů, od kronikářských záznamů až po malířská vyobrazení. Známa jsou též literární díla opěvující vinnou révu a pití vína. Postupně se však také vytvářelo vědomí, že stejně jako v jiných oblastech podnikání se musí i v případě vinic jasně vymezit postavení jejich vlastníků. Nicméně až dvacáté století a počátek nového milénia přinesl v dané oblasti základní právní úpravy.

## Právní úprava před rokem 1989

Je nepochybné, že i oblast vinohradnictví a vinařství potřebuje právní úpravu, ostatně tato má dlouholetou tradici – byla již od středověku obsažena v tzv. horenském právu, které definovalo práva a povinnosti majitelů vinic.<sup>1</sup>

Právní úprava zaměřená výlučně na vinařství se proto ukázala nezbytnou i po roce 1989, zejména z důvodu vstupu řady soukromých subjektů do této hospodářské oblasti. Do té doby bylo vinařství upraveno pouze rámcově, jako součást zákona č. 61/1964 Sb. o rozvoji rostlinné výroby, který byl koncipován tak, že počítal pouze s činností „zemědělských“ a „socialistických“ organizací. Podstata zákona, zcela nevhodná pro tržní hospodářství, vyplývá už z jeho úvodních ustanovení, kde se uvádí např., že „rostlinná výroba jako základní článek zemědělské výroby (...) je jedním z rozhodujících činitelů stálého zvyšování životní úrovně pracujících.“ (§ 1, odst. 1) nebo že účelem zákona je vytvářet předpoklady pro stálý rozvoj rostlinné výroby „založený na zásadách socialistické velkovýroby a na osvědčených pokrokových poznatcích vědy a techniky“ (§ 1 odst. 2). Je tedy jasné, že tato právní úprava nemohla poskytnout odvětví vinařství základ pro potřebný rozvoj.

V zákoně o rozvoji rostlinné výroby byla, kromě obecných ustanovení týkajících se např. šlechtění odrůd rostlin či povinností preventivní ochrany před škůdci, věnována vinařství jen velmi malá část ustanovení: konkrétně § 29-30 nadepsané „Ovocnářství a vinařství“.<sup>2</sup> Prováděcí předpis (vyhláška 62/1964 Sb.) pak stanovila podrobnosti, zejména ohledně zkoušení a povolování odrůd a jejich rajonizace, opět ale obecně pro celou oblast rostlinné výroby.

## Změny v právu v 90. letech 20. století

Devadesátá léta (a koneckonců i léta následující) znamenala kromě signifikantních společenských změn také značný nárůst právní úpravy. Ten se projevil i v oblasti vinohradnictví a vinařství. Zatímco obecný zákon o rozvoji rostlinné výroby z roku 1964 čítá 4 963 slov, zákon o vinohradnictví a vinařství z roku 1995 (115/1995 Sb.) čítá 3 575 (v

<sup>1</sup> BÍLÝ, Jiří L. *Právní dějiny na území České republiky*. 1. vyd. Praha: Linde, 2003.

<sup>2</sup> Byla stanovena zejména povinnost ošetřovat vinice a klučit přestárlé vinice, zajišťovat si potřebný školkařský materiál pro obnovu a novou výsadbu. Dále zákaz klučit zdravé vinice bez souhlasu okresního národního výboru.

původním znění), přičemž se týká výhradně jedné vybrané oblasti. A konečně zákon o vinohradnictví a vinařství z roku 2004 (321/2004 Sb.) obsahuje v dnes platném znění celých 17 000 slov! Je zřejmé, že hlavním důvodem pro tuto skutečnost je fakt, že v dřívější době byla značná část záležitostí řešena ve společnosti mimoprávní cestou.<sup>3</sup>

Za základní změnu v právní úpravě vinařství po roce 1989 lze tedy považovat fakt, že tato legislativa vůbec v samostatné a ucelené podobě vznikla. Tato změna proběhla přijetím zákona č. 115/1995 Sb., jehož koncepci je věnovaná hlavní část tohoto příspěvku.

### **Nový zákon o vinohradnictví a vinařství z roku 1995**

Přípravy zákona o vinohradnictví a vinařství začaly dříve než v roce 1995, jak dokládá návrh poslanců J. Jegly a dalších na vydání zásad zákona o vinohradnictví a vinařství<sup>4</sup> a vládní návrh zásad zákona o vinohradnictví a vinařství.<sup>5</sup> Že nadcházející platná právní úprava vycházela z vládního návrhu, je patrné už z účelu zákona, když u návrhu poslanců J. Jegly, J. Kryčera a J. Štembery bylo tím účelem „v souladu s potřebami společnosti, zájmy a oprávněnými požadavky spotřebitelů vytvořit podmínky a stanovit povinnosti právníkům a fyzickým osobám, které k získávání zdroje peněžních příjmů pěstují révu vinnou (...)“. Vládní návrh naopak vycházel z toho, že účelem zákona je ochrana révy vinné a révového vína, čímž se svou koncepcí přibližoval původnímu zákonu o rozvoji rostlinné výroby.

Protože primárním účelem práva je především společenská regulace,<sup>6</sup> lze argumentovat, že formulace použitá v poslaneckém návrhu je po stránce právní teorie správnější. Přesto se výsledná formulace blížila spíše vládnímu návrhu – viz § 1 zákona č. 115/1995 Sb.: „Zákon upravuje ochranu révy vinné pěstované na vinicích stanovením vinařských regionů, vinařských oblastí a vinařských obcí a ochranu révového vína uváděného do oběhu, stanovením podmínek pro zabezpečení jeho jakosti. Rovněž upravuje vedení vinohradnické a vinařské evidence.“

### **Novinky v právní úpravě**

První podstatnou novinkou – kromě vzniku samostatného zákona jako takového – která byla zákonem zavedena, je legální definice řady pojmů, používaných ve vinohradnictví a vinařství (např. réva vinná, podnožová réva, rouby révy vinné, vinice, hrozny, stupeň cukernatosti, révový mošt atp., především ale samotné základní činnosti – vinohradnictví a vinařství). Vymezení těchto pojmů se tak stalo závazným, od té doby tedy nelze tyto pojmy vykládat jinak. Zdůvodnění zákona k tomu uvádí, že jde o názvy běžně používané ve vinohradnické a vinařské technologii.

Další významná změna se týká územního rozdělení vinohradnictví v České republice. Jak vládní návrh, tak výsledný schválený zákon rozdělily stát na dva vinařské regiony (český a moravský), šestnáct vinařských oblastí (šest českých a deset moravských) a vinařské obce. Význam této regionalizace spočíval především v tom, že ministerstvo stanovilo vyhláškou, z kterých odrůd vinné révy lze v daných oblastech vyrábět révové víno s přívláskem. Vládní návrh oproti tomu počítal s tím, že se stanoví odrůdy, které bude vůbec možné v dané oblasti vysazovat a pěstovat, byť to samozřejmě nevyklučovalo možnost používat jiné odrůdy k výrobě nepřívlastkového vína. Smyslem bylo vytvořit tlak na výrobce, aby pro vína nejvyšší jakostní třídy mohly být použity pouze hrozny nejvyšší jakosti. Návrh vycházel z faktu, že

<sup>3</sup> BOBEK, Michal – MOLEK, Pavel – ŠIMÍČEK, Vojtěch (eds.). *Komunistické právo v Československu*. 1. vyd. Brno : Masarykova univerzita, 2009, s. 264–265.

<sup>4</sup> *Parlament České republiky, Poslanecká sněmovna* [online]. 1993 [cit. 2010-05-24]. PČR, PS 1993-1996, tisk 0/23. Dostupné z WWW: <[http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0023\\_01.htm](http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0023_01.htm)>.

<sup>5</sup> *Parlament České republiky, Poslanecká sněmovna* [online]. 1993 [cit. 2010-05-24]. PČR, PS 1993-1996, tisk 5/30. Dostupné z WWW: <[http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0530\\_01.htm](http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0530_01.htm)>.

<sup>6</sup> KNAPP, V. *Teorie práva*. 1. vyd. Praha : C. H. Beck, 1995, s. 40.

půdní a klimatické změny ovlivňují kvalitu vinohradnické produkce a tím i kvalitu samotného vína. Dalším pozitivním důsledkem regionalizace mělo být snížení odrůdové roztržitosti tak, aby se zvýšila konkurenceschopnost českých vín na domácím i zahraničním trhu.<sup>7</sup>

Třetí kvalitativní změnou, o které se zmíníme, je zavedení třídění révového vína. Zde byly zákonem zavedeny (v souladu s vládním návrhem) tři hlavní kategorie révových vín: stolní vína (§ 7), jakostní vína (§ 8) a vína s přívlastkem (§ 9). Jako hlavní kritérium pro rozdělení se použila cukernatost, rozhodující je také procento použitých hroznů domácí produkce či přímo konkrétní odrůdy.

Je zajímavé, že návrh uváděl také (většině veřejnosti mnohem samozřejmější) členění na bílé, růžové a červené víno: podle barvy použitých hroznů či (v případě růžového vína) podle postupu při výrobě; členění na víno suché, polosuché, polosladké a sladké (podle obsahu cukru). Dále odlišoval víno šumivé, perlivé, dezertní, dezertní kořeněné a odkalkoholizované (dle technologie výroby).

Původní text zákona pak mezi víny s přívlastkem nerozlišoval „výběr z bobulí“, „ledové“ a „slámové“ víno (pozdější § 9, odst. 5, 6 a 7), neznal šumivá, perlivá, aromatizovaná a likérová vína (pozdější §§ 9a – 9d), neupravoval pravidla pro vína z dovozu (pozdější §). Tyto úpravy byly přidány při pozdějších novelizacích. V rámci nového zákona č. 321/2004 Sb. pak již byly součástí návrhu. Na tomto vývoji je patrné, jak právní úprava jen postupně reagovala na existující společenské potřeby.

Další část zákona se pak věnovala podmínkám výroby a uvádění révového vína do oběhu, používání balení a označování vína pro spotřebitele, tedy záležitosti, které byly do té doby pouze součástí ČSN a jiných technických norem (pokud vůbec).

Poslední významná věc, kterou zákon upravil, je zavedení vinohradnické a vinařské evidence. Evidenci začaly podléhat všechny vinice a byla jim přidělena registrační čísla. Každému pěstiteli vznikla povinnost vést průkaznou evidenci, ze které musela být zřejmá plocha vinic s členěním dle vysázených odrůd a počtu keřů, registrační číslo, územní rozhodnutí o využití území, údaje o použitém chemickém ošetřování a o hmotnosti a cukernatosti sklizených hroznů a jejich prodeji. Evidenci byl povinen vést i výrobce hroznového vína (ohledně vybraných ukazatelů týkajících se hroznů, moštu a vyrobeného vína).

## **Závěr**

Až do roku 1994 se právní úprava dotýkala vinohradnictví a vinařství v podstatě jen okrajově. Dokladem toho bylo znění a pojetí zákona č. 61/1964 Sb. o rozvoji rostlinné výroby. Impulzy ke změně tohoto stavu přinesly až společenské změny odehrávající se v České republice po roce 1989. Výrazem nových postojů se stal zákon č. 115/1995 Sb. Ten přinesl definici řady pojmů užívaných v daném oboru podnikání. Zároveň v rámci českého státu jasně vymezil územní rozdělení vinohradnictví. Vedle toho zavedl třídění révového vína, které bylo v návaznosti na společenskou poptávku upřesňováno v pozdějších novelizacích. Významné bylo také určení podmínek pro výrobu révového vína a jeho uvádění do oběhu. Navíc byla pro pěstitele stanovena povinnost vést si průkaznou evidenci, kdy všem vinicím byla přidělena registrační čísla. Spolu s dalšími ustanoveními tím byly vytvořeny pevné základy právní úpravy vinohradnictví a vinařství, jak ji v současnosti vyjadřuje zákon č. 321/2004 Sb.

---

<sup>7</sup> *Parlament České republiky, Poslanecká sněmovna* [online]. 1993 [cit. 2010-05-24]. PČR, PS 1993-1996, tisk 5/30. Dostupné z WWW: <[http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0530\\_01.htm](http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0530_01.htm)>.

## **Literatura**

BÍLÝ, J. L. *Právní dějiny na území České republiky*. 1. vyd. Praha: Linde, 2003.

BOBEK, M., MOLEK, P., ŠIMÍČEK, V. (eds.). *Komunistické právo v Československu*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2009.

KNAPP, V. *Teorie práva*. 1. vyd. Praha: C. H. Beck, 1995, s. 40.

*Parlament České republiky, Poslanecká sněmovna* [online]. 1993 [cit. 2010-05-24]. PČR, PS 1993-1996, tisk 0/23. Dostupné z WWW:

<[http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0023\\_01.htm](http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0023_01.htm)>.

*Parlament České republiky, Poslanecká sněmovna* [online]. 1993 [cit. 2010-05-24]. PČR, PS 1993-1996, tisk 5/30. Dostupné z WWW:

<[http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0530\\_01.htm](http://www.psp.cz/eknih/1993ps/tisky/t0530_01.htm)>.

Zákon č. 61/1964 Sb. o rozvoji rostlinné výroby

Vyhláška ministerstva zemědělství, lesního a vodního hospodářství č. 62/1964, kterou se vydávají prováděcí předpisy k zákonu o rozvoji rostlinné výroby

Zákon č. 115/1995 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů

Zákon č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů

### ***Changes in the legal regulation of viticulture since 1989***

***Annotation:*** *The paper deals with the dilemma of legal changes in viticulture and vine-growing since 1989 (following the important social changes). The essence of the paper is to show concrete changes and novelties established by the Act. No. 115/1995 Coll. as the first comprehensive legal document on viticulture.*

***Key words:*** *viticulture, vine-growing, legal regulation, social changes*

#### **Kontaktní adresa autora:**

**JUDr. Martin Šmíd,**

**Univerzita Pardubice, Fakulta ekonomicko-správní, Studentská 84, 532 10 Pardubice, martin.smid@upce.cz**

**PhDr. Miloš Charbuský,**

**Univerzita Pardubice, Fakulta ekonomicko-správní, Studentská 84, 532 10 Pardubice, milos.charbusky@upce.cz**



# WINO W BIBLII

Zbigniew Trzaskowski

## **Abstrakt**

Żadna z ksiąg kanonicznych religii światowych nie zawiera tylu szczegółowych informacji, historii ludzkich i znaczeń symbolicznych związanych z winem i winnicą co Biblia. Wino, napój codzienny Izraelitów, nazywane w Starym Testamencie „krwią winogron” (Genesis 49, 11), w Ewangeliach podlega chwalebnej przemianie (transsubstancjacja) i staje się krwią Chrystusa. W studium, bazującym na analizie hermeneutycznej i odwołującym się do kultury semickiej, zostały przedstawione najważniejsze elementy biblijnego toposu wina. Poruszono także zagadnienie oddziaływania obrazowych wyrażenń związanych *exemplo modo* z kielichem wina na kulturę współczesną. Kwestia liturgicznego znaczenia wina w sakramencie Eucharystii dopełnia całości prezentowanej problematyki.

## **Słowa kluczowe**

Biblia, wino, kielich wina, winna latorośl, winnica, abstynencja, alkoholizm, Eucharystia.

## **Kwestia terminologii**

Lista frekwencyjna słów powiązanych z winem liczy w Biblii 464 pozycje<sup>1</sup>. Technologię produkcji win owocowych znali mieszkańcy wszystkich bez wyjątku krajów sąsiadujących z Izraelem, w Biblii mówi się wyłącznie o winie z winorośli. W księgach *Tory* i *Newiim* wino razem ze zbożem i oliwą wielokrotnie przedstawia się jako najbardziej rozpoznawalne bogactwo palestyńskiej ziemi, wydającej plon dzięki błogosławieństwu Jahwe. Pierwsza biblijna wzmianka o winie stanowi potwierdzenie tezy wielu botaników, że właśnie w regionie południowego krańca Morza Kaspijskiego, gdzie według dziewiątego rozdziału *Księgi Rodzaju* wylądował po potopie i zasadził winnicę patriarcha Noe, bierze swój początek kultura uprawy winnej latorośli, która rozwinęła się potem w sąsiedniej Palestynie<sup>2</sup>. *Księga Liczb* w przekazie o szpiegach wysłanych przez Mojżesza do Kanaan, by rozpoznali Ziemię Obiecaną Izraelitom, odnotowuje interesujące zdarzenie z wywiadowcami: „Dotarli aż do doliny Eszkol; tam ucięli latorośl z jednym gronem winnym i nieśli ją we dwóch na drążku; wzięli także nieco owoców granatowca i trochę fig. A miejscowość ta nosi nazwę ‘dolina Eszkol’ właśnie z powodu grona winnego, które tam ucięli synowie Izraela” (Lb 13, 23n).

W językach europejskich analiza morfologiczna słowa „wino” kieruje naszą uwagę w pierwszej chwili na zapożyczony z greki (*oinos*, w wymowie archaicznej *woinos*) łaciński wyraz *vinum*. Jednak bardziej prawdopodobna jest teza, że język grecki zaczerpnął z pnia mowy ludów semickich – hebrajskiego *jajin*, arabskiego *wajn* (وَيْن), oraz gruzińskiego *gvino* (გვინო). W Biblii Hebrajskiej obok rzeczownika *jajin*<sup>3</sup>, oznaczającego wino z winogron

<sup>1</sup> Słowo „wino” występuje 229 razy (ST – 198, NT – 31), „winobranie” – 13, „winnica” – 137, „winny” – 36, „winorośl” – 23, „winogrona” – 26 razy. Por. *Konkordancja Starego i Nowego Testamentu do Biblii Tysiąclecia*, oprac. FLIS, J.: Warszawa 1991, s. 1659–1662.

<sup>2</sup> Winogron w starożytnym Izraelu było w nadmiarze, spożywano je nie tylko w postaci wina, ale także świeże i suszone. Urodzajne owocowanie winorośli symbolizowało błogosławieństwo Jahwe dla Izraela: „Ośla przywiąże do krzewu winnego, / Do wybornej latorośli żrebię oślicy. / W winie wypierze swe odzienie, / Swą suknię w krwi winogron” (Lb 49, 12).

<sup>3</sup> Od czasownika *jajin* – fermentować (KLUGMAN, A.: *Nowy słownik polsko-hebrajski. hebrajsko-polski*, Warszawa–Tel Awiw, 1993, s. 185). W Biblii Hebrajskiej znajdziemy 142 przykłady jego użycia.

(również z dodatkiem wody lub ziół), spotykamy siedem innych terminów na określenie napojów z zawartością alkoholu lub alkoholopodobnych. Najczęściej powtarzają się dwa: *szekar* i *tiroosz*.

*Szekar* (sycera), 42 razy pojawiający się w Biblii Hebrajskiej, to „odurzający napój” alkoholowy, powstały w procesie fermentacji z daktyli, granatów, jęczmienia, miodu. Sycery, rzeczownika zbiorowego na oznaczenie wszystkich sfermentowanych napojów, których soki nie pochodzą z winnej latorośli, nie należy utożsamiać z wysokoprocentowymi, znanymi obecnie trunkami w rodzaju spirytusu, wódki. W czasach biblijnych nie znano bowiem destylacji, często Izraelici nie dostrzegali różnicy między sfermentowanym i niesfermentowanym winem. Jeśli szukamy jednak paraleli, z dużą dozą prawdopodobieństwa za współczesny odpowiednik *szekar* można uznać mocne piwo, winiak czy brandy (Lb 28, 7)<sup>4</sup>. Ze słowem *szekar* wiąże się w znaczeniu kwalitatywnym rzeczownik *kemer*, oznaczający wysokoprocentowe wino czerwone (Pwt 32, 14). *Szekar* zawierający gorzkie zioła dawano skazanym na śmierć: „Dajcie napój odurzający [*szekar*] ginącemu i wino [*jajin*] ludziom zgorzkniałym” (Prz 31, 6).

Drugim termin – *tiroosz*<sup>5</sup>, oznacza moszcz z małą zawartością alkoholu, jednak łatwo „wchodzący do głowy” (Księga Przysłów 3, 10). Niektórzy egzegeci w pole semantyczne *tiroosz* wpisują bezalkoholowy, świeżo wyciśnięty sok winogronowy (hebr. *mic*), nadający się do fermentacji, zagotowania lub leżakowania w postaci syropu<sup>6</sup>. Jednak taka opinia nie znajduje uzasadnienia w świetle frazy z Księgi Ozeasza: „Wino (*jajin*) i moszcz (*tiroosz*) odbierają rozum”<sup>7</sup> i sformułowania z Księgi Micheasza: „wytłoczysz [...] moszcz (*tiroosz*) – ale wina się nie napijesz (*jajin*)” (Mi 6, 15). Moszcz poza budzącym pewne wątpliwości przypadkiem z *Księgi Izajasza* 65, 8 oznacza najprawdziwsze wino, nie rozcieńczone wodą, czasem z domieszką przypraw, zwłaszcza używane w religijnych rytach. Chrystusowi na Golgocie strażnicy podali wino zmieszane z mirrą, aby złagodzić ból ukrzyżowanego, ale ten gest spotkał się z odmową skazańca.

W Biblii Hebrajskiej pojawiają się również terminy *asis* na oznaczenie ledwie dojrzałego wina (Iz 49, 26) i *mimsak* – wina z ziołowymi ingrediencjami i doprawionego innym alkoholem (Księga Przysłów 23, 30). Z kolei *miszra* wskazuje na płyn (żadną miarą nie sok), w którym moczono winne grona. Słowo *szemarim* określa wino poddane po długim leżakowaniu powtórnemu filtrowaniu (Iz 25, 6), natomiast *sob'e* znamionuje wszelki napój z winem, szybko wywołujący rausz (Iz 1, 22).

Autorzy Nowego Testamentu greckim rzeczownikiem *oinos* (οἶνος – odpowiednik hebrajskiego *jajin*, polskiego wina w każdej postaci (34 razy)<sup>8</sup>, określają przede wszystkim wino z 9–14. procentową zawartością alkoholu<sup>9</sup>, rzadziej natomiast sfermentowany moszcz winogronowy lub winnicę.

<sup>4</sup> Zob. Rdz 9, 21. Sigla i cytaty biblijne zaczerpnąłem z: *Pismo święte. Stary i Nowy Testament w przekładzie z języków oryginalnych*, oprac. zespół pod red. ks. M. PETERA (*Stary Testament*), ks. M. WOLNIEWICZA (*Nowy Testament*), Poznań 2004. W zgodnej opinii filologów ten właśnie polski przekład Biblii uchodzi za najbardziej wierny hebrajskiemu i greckiemu oryginałowi.

<sup>5</sup> Słowo pochodne od czasownika *jarasz* – pojąć, odurzyć. Jakkolwiek słowa *tiroosz* i *jajin* łączy je *kawecha*, czyli tłocznia, cysterna, nie są one synonimami, co potwierdza ich występowanie obok siebie w *Torze*.

<sup>6</sup> Kolumela, agronom rzymski z I wieku ery chrześcijańskiej, w drugiej księdze *De re rustica*, zalecał, aby sok winogronowy trzymać w temperaturze poniżej 10 stopni Celsjusza, wtedy nie ulegnie on sfermentowaniu.

<sup>7</sup> W oryginale hebrajskim: „Znut *jajin tiroosz lakach leb*” (Oz 4, 10n). *Tiroosz* i *jajin* łączy je *kawecha*, czyli tłocznia, cysterna. Nie znajdziemy w Biblii Hebrajskiej terminu „sok”, jakkolwiek niektóre tłumaczenia właśnie tym słowem oddają hebrajskie *tiroosz*.

<sup>8</sup> W Septuagincie *oinos* jest ekwiwalentem hebrajskiego terminu *tiroosz* (moszcz winogronowy lub kiść winogron).

<sup>9</sup> Od najwcześniejszych czasów wino stanowiło główny składnik posiłków w greckich domach. Najlepsze pochodziło z winnic położonych na wybrzeżach Wysp Egejskich: Chios, Cypr, Lesbos, Rodos, Thassos. Język starogrecki i koine notują trzy kolory wina: czerwony (μέλας), biały albo o zabarwieniu słomkowym (λευκός) i

## Dwie klasy biblijnych tekstów o winie

Wszystkie perykopy biblijne, gdzie napotkamy na wzmianki o winie lub jego spożywaniu, można podzielić na dwie kategorie. Klasa tekstów o nadużywaniu wina widzi w nim niekwestionowaną przyczynę zamroczenia alkoholem, źródło przemocy: „Karmią się bowiem chlebem występku i piją wino gwałtu” (Prz 4, 17), oraz cierpienia: „U kogo ‘biada’? U kogo ‘niestety’? U kogo swary? U kogo narzekania? U kogo rany bez powodu? U kogo posępne oczy? U tych, którzy długo przesiadują przy winie, u tych, którzy przychodzą kosztować wina z przyprawą” (Prz 23, 29n); objaw głupoty człowieka: „Szydercą jest wino [jajin], krzykaczem – napój upajający [szekar], kto się im oddaje, nie wykazuje mądrości” (Prz 20, 1); zarzewie trującej i szkodliwej pychy oraz fałszywej religii: „Nawet i oni staniają się od wina i zataczają pod wpływem trunku: kapłan i prorok chwieją się od napitku; zwyciężeni przez wino zataczają się od trunków, chwieją się przy przepowiadaniu, potykają się przy ogłaszaniu wyroków” (Iz 28, 7); buty przynoszącej szkodę (Prz 23, 31; Iz 5, 22; 1 Kor 6, 10); symbol ruiny, wiecznej kary i zatracenia: „Tak, w rękę Jahwe jest czara pieniąca się winem, obficie zaprawiona korzeniami. I nalewa z niej: aż do osadu muszą ją wychylić; pić z niej muszą wszyscy grzesznicy ziemi” (Ps 75, 9; zob. także Iz 51, 17; Jr 25, 15n; Ap 14, 10; 16, 19).

Skutki złego oddziaływania wina dostrzegamy w historii Noego. Patriarcha po cudownym ocaleniu z potopu, na własnoręcznie zbudowanym ołtarzu złożył Jahwe całopalną ofiarę z wybranych zwierząt i zasadził winnicę<sup>10</sup>. Po wyprodukowaniu wina upił się do utraty świadomości i zasnął nagi w namiocie. Odurzonego alkoholem ojca zobaczył najmłodszy syn Cham i powiedział o tym dwóm braciom. Ci zaś, wszedłszy do namiotu tyłem, aby nie oglądać nagości ojca, przykryli go płaszczem. Po przebudzeniu Noe przeklął Chama i skazał syna razem z jego przyszłym potomstwem na niewolniczą służbę u pokoleń Sema i Jafeta.

Zgubnych następstw nadużycia alkoholu doświadczył Lot. Po ucieczce z Sodomy i Gomory zamieszkał w górskiej grotcie z dwoma córkami. Dłuższy pobyt na pustkowiu utwierdził młode kobiety w przekonaniu, że nie znajdą mężczyzn, którzy obdarzyliby je upragnionym potomstwem. Nie widząc innego wyjścia z zaistniałej sytuacji, po upojeniu ojca winem kolejno z nim współżyły. Lot nie pamiętał zdarzenia, ale spełnił pokładane w nim nadzieje, albowiem z kazirodczego związku narodzili się synowie (Rdz 19, 30–38).

W zbiorze tekstów zawierających pochwałę wina, zmaterializowanego dobra i łaski Stwórcy, poczesne miejsce zajmuje młode wino, składane na ołtarzu w ofierze Bogu: „Wszystko, co najlepsze z oliwy i co najlepsze z moszczu i zboża, [to znaczy] pierwociny, które składają Jahwe, jest oddane tobie” (Lb 18, 12; por. Neh 10, 37.39; 13, 5.12). Wino, przyporządkowane do błogosławieństw: „Niechże Bóg ci użyczy rosy niebios i żyzności ziemi, zboża i moszczu obficie” (Rdz 27, 28), pociechy (Pwt 7, 13), podstawy życia (Jl 4, 18b) ucieleśnia duchowe błogosławieństwo, związane z urodzajem w rolnictwie: „wtedy w odpowiednim czasie dam waszej ziemi wczesny i późny deszcz, abys mógł zbierać swoje zboże, wino i oliwę” (Pwt 11, 14; zob. Iz 55, 1; Ps 104, 15);

W *Pieśni nad Pieśniami* Oblubieniec opiewa zmysłowość wina, zwracając się do Sulamitki słowami: „Niech piersi twoje będą jak grona winnego krzewu [...]. Niech usta twoje będą mi najwyborniejszym winem, przepływającym gładko przez moje podniebienie, zwilżającym [moje wargi i zęby]” (Pp 7, 9b–10). Oblubienica odpowiada ukochanemu: „Napoilibym cię winem korzennym, moszczem z granatów” (Pp 8, 2b). W *Księdze Sędziów*

---

brązowy lub o odcieniu bursztynowym (*κίρρος*). Słowem *oinos* Anakreont (ok. 570–ok. 485 p.n.e.), Arystoteles (384–322 p.n.e.), Nikander (II w. p.n.e.), Papiasz z Hierapolis (ok. 60–ok. 130 n.e.) określali zarówno wino, jak i moszcz z winogron.

<sup>10</sup> Popularne wyjaśnienie wiąże etymologię imienia Noego z wyrazem *nahan* (pocieszać), i stanowi najprawdopodobniej aluzję do patriarchy – plantatora winnicy, której plon w postaci wina pociesza ludzi w ich pracy i mozole rąk (por. Rdz 5, 29).

wino „rozwesela bogów i ludzi” (9, 13c). Izajasz prorokuje, że narodom całej ziemi Bóg wyprawi na górze „uczte z tłustych posiłków, ucztę z win najprzedniejszych [...], z win wyborowych” (Iz 25, 6). Autor *Księgi Przysłów*, ostrzegając królów i księżęta przed pićm wina i požądaniem sycery, co skutkuje zapomnieniem o obowiązkach wobec uciśnionych i pogwałceniem ich praw, zachęca do obdarzenia winem potrzebujących: „aby pijąc, zapomnieli o swojej nędzy i nie pamiętali już o troskach” (Prz 31, 6n). Wśród przepisów regulujących składanie dziesięciny w Świątyni na wzgórzu Moria przez mieszkańców miejscowości odległych od Jerozolimy znajduje się nakaz przygotowania uczty dla samych zainteresowanych, sług świątynnych i ubogich. „Tam zakupisz za to srebro wszystko, co zechcesz: cielęta, owce, wino, sycerę – wszystko, czego tylko zapragniesz; i tam przed Jahwe, twoim Bogiem, wraz ze swoją rodziną będziesz ucztował radośnie. I przyjdzie Lewita nie mający działu i dziedzictwa razem z Tobą, i cudzoziemiec, sierota i wdowa, mieszkający w twych osiedlach” (Pwt 14, 26. 29a).

Z jednej strony surowe napomnienia w rodzaju – „Nie patrz na wino, jak się czerwieni, jak mieni się w kielichu! Łatwo spływa [do ust], a w końcu kąsa jak wąż i kłuje jadowitym żądłem jak żmija” (Prz 23, 31n), z drugiej zaś zachęty typu – „Dalej więc! W radości chleb swój spożywaj, z weselem w sercu pij swoje wino, Bóg znajduje już bowiem upodobanie w twoich uczynkach” (Ekl 9, 7). Na jednym biegunie wino jako czynnik sprawczy pijaństwa przemocy i cierpienia, na drugim – źródło pokrzepienia, pokoju i radości. Przyczyna fałszywej religii, samodestrukcji i właściwa ofiara składana z pobożności na ołtarzu Boga. Symbol bożego gniewu i emblemat duchowych błogosławieństw. Ucieleśnienie ponadczasowego potępienia i personifikacja wiecznego zbawienia. Wino uwielbiano, lecz jednocześnie lękano się, że może zostać użyte do wprowadzenia ludzi w skrajne usposobienie. Skąd taki mocny kontrast? Odpowiedź na pytanie o podwójną optykę postrzegania wina przez autorów *Księgi ksiąg* ułatwia analiza siedliska życiowego, w jakim powstawała Biblia; bogata symbolika, tak charakterystyczna dla cywilizacji Izraela i teologia biblijna.

### **Sitz im Leben**

Dla mieszkańca Palestyny wino stanowiło codzienną potrzebę, napój towarzyszący każdemu posiłkowi, obok chleba normalnie używany środek żywnościowy. W czasach biblijnych wino należało do napojów spożywanych codziennie. Józef Flawiusz, historyk żydowski, pisze, że do żelaznych zapasów przygotowanych w fortecy na wypadek oblężenia należało także wino<sup>11</sup>. Wówczas, tak samo zresztą jak obecnie, na terenach zamieszkałych przez Żydów brakowało wody, jeśli zaś była, to nie zawsze do tego stopnia czysta, by móc ją samą pić. Nie dziwi więc rada Pawła, jakiej udzielił on Tymoteuszowi, by ten, pomny na niedomagania żołądka, nie pił samej tylko wody, ale rozcieńczone nią wino (1 Tm 5, 23).

Winnice, pieczolowicie uprawiane, otoczone ogrodzeniem, często zwieńczonym wieżami strażniczymi, z funkcjonalnymi tłoczniami, stanowiły o dostatnim życiu wielu palestyńskich rodzin. W wielu miejscach Starego Testamentu pojawiają się wzmianki o spokojnej egzystencji pod własnym krzewem winnym i figą, jaką cieszy się Izraelita przestrzegający Prawa. W apokryficznym dziełku *Pasterz Hermasa*, napisanym między 140 a 150 rokiem n.e., sadzenie darzącej winogronami latorośli obok pozbawionych jadalnych owoców wiązów przyrównane zostało do dzieła chrześcijańskiego miłosierdzia, jakiego wzajemnie udzielają sobie bogaci i biedni. Człowiek majątny (krzew winny) przyodziewa

---

<sup>11</sup> Józef Flawiusz w 7. rozdziale VIII księgi *Wojny żydowskiej* nadmienia, że w twierdzy Masada, znajdującej się na samotnym płaskowyżu wschodniego obrzeża Pustyni Judzkiej, zmagazynowano w wielkich ilościach zboże, oliwę i wino, z wieloma gatunkami przypraw i zapasem daktyli, wystarczająco dużo, by umożliwić przeżycie sporej armii podczas długiego oblężenia. Wymienione produkty żywnościowe zachowały pierwotną świeżość.

nędzarza (wiąz); ten zaś odwdzięcza się modlitwą i daje bogaczowi sposobność do spełniania dobrych uczynków, a tym samym umożliwia mu duchowy wzrost.

Izraelici po powrocie z wygnania babilońskiego (587–539 przed Chrystusem) zabiegali o odnowę tradycyjnych form życia religijnego. Powstawały lokalne synagogi i określono przepisy liturgiczne uwzględniające spożywanie wina. Normą stała się celebrowanie w piątek wieczorem obrzędu *kidusz Haszem*, adoracji Imienia Jahwe, obejmującej między innymi błogosławieństwo nad kielichem wina. Na potrzeby samego rytuału używano wina bez żadnych domieszek, natomiast przeznaczone do picia obowiązkowo rozcieńczano wodą. Stopniowe postrzeganie wina jako produktu, który należy spożywać z umiarem i wyłącznie do posiłku oraz w rytach sakralnych doprowadziło do zaniku pijaństwa w wymiarze problemu społecznego. O prawie całkowitym zaniku lęku przed upiciem się świadczy mylny z naukowego punktu widzenia średniowieczne postanowienie sądu rabinicznego obwieszające, że europejskie wino można pić bez domieszki wody, albowiem nie jest tak mocne jak to pochodzące z czasów biblijnych<sup>12</sup>.

Wśród ludów semickich zamieszkujących starożytny Bliski Wschód panowało powszechne przekonanie, że winogrono zawiera w sobie życie<sup>13</sup>. Tłoczenie wina, tak samo jak mielenie zboża, wiązano z cierpieniem winnej jagody. Sok wyciśnięty z winnego grona jest jego krwią, a krew i życie tworzą nierozdzielny węzeł. Purpurowy kolor niektórych gatunków wina ułatwiał zarówno powstanie jak i przetrwanie asocjacji wina z krwią.

### Wino jako symbol

Pełne zrozumienie sensu biblijnej symboliki nawiązującej do wina wymaga ujrzenia winnej latorośli, krzewu o łodygach grubości ramienia, który pnąc się od drzewa do drzewa, sięga najwyższych ich wierzchołków albo tworzy gęste szpalery lub altany, użyczające ludziom w gorącym klimacie upragnionego cienia.

Na starożytnym Wschodzie winorośl utożsamiano z „ziołem życia”, a sumeryjskim znakiem „życia” był pierwotnie liść winogronowy. Krzew winny to roślinny motyw wyobrażający nieśmiertelność, tak jak w archaicznych przekazach wino zawsze uważano za symbol młodości i wiecznego życia<sup>14</sup>.

Zadbana winnica symbolizuje Izrael. Naród Wybrany – „vinea electa” doświadcza, mimo częstego sprzeniewierzenia się Bożej woli (por. Iz 5, 1–7; 27, 2–6; Ez 15, 2–8; Oz 10, 1; Mk 12, 1–12) wszechstronnej opieki ze strony miłującego Stwórcy: „Cóż mogę oddać Jahwe / za wszelkie dobro, którym mnie obdarzył? / Podniosę kielich zbawienia / i będę wzywał imienia Jahwe” (Ps 116, 12n). Puchar wina, częsty topos greckiej i rzymskiej poezji<sup>15</sup>, w Biblii konotuje szczęśliwy los indywidualnego człowieka: „Zastawiasz dla mnie stół / na oczach moich ciemniców; / namaszczasz głowę moją olejkami, / a puchar mój

<sup>12</sup> Po dzień dzisiejszy ortodoksyjni Żydzi przejawiają jednoznaczny stosunek do alkoholu: należy go pić w kontrolowany sposób. Ponadto młode pokolenie Żydów uczy się kultury spożywania wina w domu lub w synagodze. Pijaństwo i alkoholizm, obce żydowskiej tożsamości, postrzega się jako cechy nieżydów. Wyrażenie w jidysz *shikker vie a goy* znaczy – „pijany jak goj”. Jednak z postępującym zanikiem ortodoksji wskaźnik alkoholizmu wśród Żydów powoli rośnie.

<sup>13</sup> Puchar wina zdobiący żydowskie ossuaria i inne przedmioty związane z pogrzebem był symbolem pozagrobowego szczęścia, które Żydzi wyobrażali sobie jako ucztę. Czara wina stanowiła najbardziej charakterystyczną rys eschatologicznej uczy.

<sup>14</sup> ELIADE, M.: *Die Religionen und das Heilige. Elemente der Religionsgeschichte*, Salzburg 1954, s. 324.

<sup>15</sup> Theodor Klauser wylicza kilka ich typów: kielich pieśni, miłości, używania, losu, zapomnienia, śmierci, życia, długiego życia i nieśmiertelności, a ponadto wspomina jeszcze ludowe przenośne określenia, których motywem był kielich wina (KLAUSER, Th.: *Becher*, [w:] *Reallexikon für Antike und Christentum*, t. 2, Stuttgart 1954, s. 46.

napełniony jest po brzegi (Ps 23, 5), jak i dramatyczne dzieje całych narodów, które psalmista porównuje do upojenia winem, pozbawiającym ludzi rozumu: „Zgotowałeś ludowi swemu twardy los, upoiłeś nas odurzającym winem” (Ps 60, 5)<sup>16</sup>. Gniew i kara Boga, symbolizowane przez puchar wina, odnoszą się przede wszystkim do zbiorowości grzeszników, a potem do narodów pogańskich. Jeremiasz, zestawiając grzeszny Babilon ze złotym kielichem, stwierdza:

Złotym pucharem był Babilon w ręku Jahwe,  
upajającym świat cały.  
Z wina jego piły narody,  
dlatego szaleją [narody] (Jr 51, 7).

Wspomniane przez proroka wino symbolizuje ogrom cierpień, jakie Babilon zgotował podbitym przez siebie ludom. W *Apokalipsie* Jan przywołuje wypowiedź Jeremiasza, zwiastującą pod obrazem złotego kielicha wina upadek Babilonu i poszerza starotestamentową symbolikę o bałwochwalczy kult oraz kary Boże, jakie zań czekają: „Jeśli kto wielbi Bestię i obraz jej, i bierze sobie jej znamię na czoło lub rękę, ten również będzie pił wino zapalczywości Boga, przygotowane, nie rozcieńczone w kielichu Jego gniewu” (Ap 14, 9b–10a). Izomorfizm treści zawartej w *Apokalipsie* do symboliki wyrażanej w księgach Starego Testamentu, należy tłumaczyć tym, że apostoł Jan zapowiadając w swoim *Objawieniu* gniew Boży, kary i cierpienia dla Rzymu, najpierw Rzym określił symboliczną nazwą nierządnicy Babilonu.

W Ewangeliach synoptycznych kielich wina określa postępowanie Jezusa oraz zachowanie dwóch synów Zebedeusza. Jakub i Jan chcieli w królestwie Bożym mieć zapewnione miejsca po prawej i po lewej stronie Chrystusa. Usłyszeli od niego słowa: „Nie wiecie, o co prosicie. Czy możecie wypić kielich, który Ja piję?” (Mk 10, 38; Mt 20, 22). Po daniu twierdzącej odpowiedzi, otrzymali zapewnienie: „Kielich, który Ja piję, wypijecie” (Mk 10, 39c; por. Mt 20, 23). Wspomniany kielich oznaczał mękę, łącznie z oddaniem przez Chrystusa własnego życia za grzechy świata (Mt 20, 28; Mk 10, 45). W przywołanych perykopalach kielich wina symbolizuje także ciężki losu czekający ludzi<sup>17</sup>.

Jakkolwiek wspomniane zostały tu cierpienia i męka, to jednak nie ma mowy o żadnych przestępstwach, i nie wyeksponowano też gniewu Bożego. Na pierwszy plan wybija się miłość i posłuszeństwo, zarówno w podaniu kielicha cierpień przez Boga Ojca, jak i jego przyjęciu przez Chrystusa. Charakterystyczne jest pojmowanie kielicha wina, i chleba jako symbolu osoby Jezusa. Niespotykana nigdzie w Biblii symboliczna treść podstawowych, ogólnie używanych produktów żywnościowych, na którą Chrystus wskazywał w swoim przepowiadaniu, wprowadzała słuchaczy Mistrza z Nazaretu w krąg wiadomości o materii Eucharystii<sup>18</sup>.

Ewangelie synoptyczne zawierają logia Chrystusa o symbolicznej treści, mówiące o starym i młodym winie. W odpowiedzi na zapytanie uczniów Jana Chrzciciela dotyczące postu, Jezus dał trzy porównania: do uczty weselnej, szaty i bukłaków. Nie wlewa się młodego wina młodego do starych bukłaków. W przeciwnym wypadku skórzane worki ulegają zniszczeniu, a wino się rozlewa. Młodym winem napełnia się nowe bukłaki. „Wtedy zachowa się i jedno, i drugie” (Mt 9, 17). Nowej nauki Jezusa nie da się pogodzić z

<sup>16</sup> „Ślady pojmowania wina jako symbolu mądrości spotykamy w Talmudzie, gdzie zanotowano, że R. Jose b. Jehuda porównywał tych, którzy u młodych się uczą, do takich, co jedzą kwaśne winogrona, tych zaś, co u starych pobierają nauki, do takich, co jedzą dojrzałe winogrona i piją stare wino” (GRYGLEWICZ, F.: *Chleb, wino i Eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Poznań–Warszawa–Lublin 1968, s. 33).

<sup>17</sup> GRYGLEWICZ, F.: *Chleb, wino i Eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Poznań–Warszawa–Lublin 1968, s. 47n.

<sup>18</sup> *Ibidem*, s. 37–40.

postępowaniem opartym na starej nauce faryzeuszów. Wino, jako symbol Radosnej Nowiny o zbawieniu stanowi nawiązanie do treści, jaką spotykamy w Księdze Przysłów.

### **Wino w perspektywie teologii biblijnej**

Winna latorośl (*vitis, ampelos*) zajmuje w Biblii wraz z pszenicą – z powodu ich sakramentalnego przeznaczenia – pierwsze miejsce w świecie flory. Starotestamentowe przepisy liturgiczne dotyczące składania ofiar nakazywały, by do każdej ofiary dolać nieco wina, ponieważ ofiary Starego Przymierza stanowiły „posilek Boga”<sup>19</sup>. Wino przynależało, jako nieodzowny atrybut do rytuału Sabatu, Paschy i zaślubin; będąc ekwiwalentem święta, pozwalało Izraelitom doświadczyć wspaniałości stworzenia i wyrazić niezaspokojoną tęsknotę za utraconym Rajem, gdzie człowiek i zwierzęta żyli we wzajemnym pokoju; o Edenie Stwórcy przecież powiedział: „że jest dobry” (por. Rdz 1). Rabini zwracali wiernym uwagę na wyznaczające ludziom granice drzewo poznania dobra i zła, wyobrażając je sobie jako ogromny krzew winny, którego złotozłte grona wyglądały kusząco.

Na nowym krzewie winnym, dającym wiedzę o dobru i złu, nie zawieszono szyldu: „Jedzenie zabronione”. Przeciwnie, z nowego drzewa poznania (Jezus Chrystus) można jeść i jeść. Ono ofiaruje się ze swoimi owocami, gdy mówi: „To jest moje ciało za was wydane i moja krew za was wylana na odpuszczenie wszystkich waszych grzechów”. Winny krzew i drzewo poznania z biblijnej relacji o stworzeniu doprowadziły do rozstania Boga z Adamem i Ewą, do śmierci i potępienia. Winna latorośl Nowego Przymierza pokazuje ogrom miłości i prowadzi do nowej ufności we wspólnocie z Bogiem.

O szczególnym rodzaju ufności, gdzie niemyim głównym bohaterem jest wino, pisze Jan w swojej Ewangelii (J 2, 1–11). Przemienienie wody w wino w Kanie Galilejskiej interesowało egzegetów od zarania chrześcijaństwa. Ze współczesnych teologów jedynie nieliczni poprzestają na dosłownej egzegezie tego cudu. Najbardziej pełny wykaz symbolicznych interpretacji perykopy o Kanie Galilejskiej przytacza Rudolf Schnackenburg, odróżniający zwolenników interpretacji alegorycznej, sakramentalnej, mesjańskiej, historyczno-religijnej, sam natomiast opowiada się za interpretacją chrystologiczną<sup>20</sup>.

W alegorycznym odczytaniu cudu w Kanie Galilejskiej (szkoła aleksandryjska) zachodzi paralela pomiędzy hojnym darem na weselu, a wodą, którą Mojżesz wyprowadził ze skały. Zamiast starotestamentowej wody Jezus daje wino obrazujące duchowe życie. Brak wina w Kanie oznacza wyczerpanie się siły życiowej religii żydowskiej. „Maryja, podobnie jak niewiasta w Apokalipsie, reprezentuje Ewangelię. Alegoria pozwala też rozwiązać trudność, jaką stwarza odpowiedź Chrystusa dana matce. Nie mówi bowiem tego syn do matki, ale boski Logos do teokratycznej gminy żydowskiej”<sup>21</sup>.

Zdaniem zwolenników interpretacji sakramentalnej Jana odwołuje się często, używając języka symboli, do liturgii i życia sakramentalnego (chrzest, Eucharystia, kapłaństwo) Kościoła pierwszych wieków. Cud w Kanie, stanowiąc więc swoistą aluzję do Eucharystii, można traktować jako paralelę do cudownego rozmnożenia chleba. Jezus nazywa się tu chlebem życia, tak w Kanie ukazuje się jako wino życia. Kolejnego argumentu zwolennikom interpretacji sakramentalnej dostarcza ewangeliczny epizod o przebiciu boku Ukrzyżowanemu Chrystusowi. Krew, która wypłynęła z boku Chrystusa, zmieszana z wodą, zajmuje miejsce weselnego wina. We krwi Chrystusa Pana łączą się dwie właściwości: wody – służącej oczyszczeniu, oraz wina – służącego jako napój.

<sup>19</sup> FORSTNER, D. *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przekład i oprac. W. ZAKRZEWSKA, P. PACHCIAREK, R. TURZYŃSKI. Wybór ilustracji i komentarz T. ŁOZIŃSKA, Warszawa 1990, s. 181.

<sup>20</sup> SCHNACKENBURG, R. *Das erste Wunder Jesu*, Leipzig 1960. Zob. GRYGLEWICZ, F.: op. cit., s. 41.

<sup>21</sup> GRYGLEWICZ, F. *Chleb, wino i Eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Poznań–Warszawa–Lublin 1968, s. 41.

W interpretacji mesjańskiej zwraca się uwagę na nierozzerwalną łączność Starego i Nowego Przymierza. Odczytanie mesjańskie odwołuje się właśnie do tekstów Starego Testamentu. U proroków obfitość wina zapowiadała czasy mesjańskie, odnowienie wszystkiego w Jezusie Chrystusie.

Zwolennicy tłumaczenia historyczno-religijnego interesującej nas perykopy pomijają całkowicie literalny sens cudu Jezusa. Zwracają przede wszystkim uwagę na jego mityczny, legendarny opis. Zdarzenie w Kanie da się wyjaśnić analogiami zaczerpniętymi z innych religii, głównie greckiej i rzymskiej.

Interpretacja chrystologiczna stawia w centrum Jezusa, który objawia boską moc i chwałę, zaprasza ludzi do picia wina, aby ugasili pragnienie. Wino oznacza tu naukę jakiej Mesjasz udziela ludziom. Jeśli ją przyjmą, posiadą życie wieczne. Temat mądrości dominuje w scenie powołania pierwszych uczniów. Mądrość to Chrystus, który powołuje, a w następnej perykopie prowadzi uczniów na ucztę weselną, gdzie im daje wino nauki prowadzącej do życia wiecznego<sup>22</sup>. Cecha dobroci i obfitości wina nasuwa myśl, że Chrystus jest pełnią i doskonałością. W ten sposób przy pomocy symbolu Jan wyraził myśl o pełni i doskonałości bóstwa Chrystusa.

Biblia Hebrajska i *Apokalipsa* nazywają wino „krwią winogron” (Rdz 49, 11; Kpł 32, 14; Ap 14, 20), a gdy podlega najbardziej chwalebnej przemianie, zwanej w teologii transsubstancjacją, staje się w sakramencie Eucharystii krwią Chrystusa. W czasie Ostatniej Wieczery Chrystus ustanowił ofiarę eucharystyczną. Jej wielki moment nastąpił wówczas, gdy podał uczniom chleb, a następnie wino, i uznał je za swoje ciało i krew. Dla chrześcijanina słowa Chrystusa nie mają znaczenia symbolicznego, lecz sens dosłowny. Jedząc chleb-ciało i pijąc wino-krew, uczniowie spożyli swego Boga jako pokarm. Bóg stał się ich częścią, a jego nieśmiertelność staje się dostępna dla wszystkich przyjmujących sakrament Eucharystii.

Najpełniejsze wyjaśnienie Eucharystii przedstawia Kościół katolicki w Konstytucji o liturgii świętej II Soboru Watykańskiego II: „liturgia [...] jest szczytem, do którego zmierza działalność Kościoła, i jednocześnie jest źródłem, z którego wypływa cała jego moc [...] głównie z Eucharystii jako ze źródła, spływa na nas łaska [...]. Zbawiciel [...] ustanowił [...] ucztę paschalną, w której pożywamy Chrystusa, w której dusza napęlnia się łaską i otrzymujemy zadatek przyszłej chwały” (KL 10 i 47).

### **In vino veritas**

Autorzy ksiąg biblijnych, surowo piętnujący alkoholizm<sup>23</sup>, nigdy nie nakazują abstynencji. Z wyjątkiem osób ślubujących nazireat (Lb 6, 1-21), kapłanów sprawujących aktualnie posługę liturgiczną w świątyni (Kpł 10, 8-11) oraz osób, które otrzymały od Boga polecenie abstynencji, *exemplo modo* matki sędziów lub proroków (por. Sdz 13, 2-7; Łk 1, 13-15). Biblia w żadnym miejscu nie zakazuje picia wina. I pozostawia wolność wyboru decydującym się na całkowitą abstynencję<sup>24</sup>. Wystarczy w tym miejscu przywołać *List do Rzymian*: „Dobrá jest rzeczą nie jeść mięsa i nie pić wina oraz nie czynić tego, co doprowadzić by mogło twego brata do grzechu. Wolność, jaką ci daje wiara, zachowaj dla siebie wobec Boga. Szczęśliwy ten, kto nie ma wątpliwości w swoich postanowieniach” (Rz 14, 21n). I nie zapominać o radzie z *Księgi Mądrości Syracha* (31, 27. 28. 31): „Cóż to za

<sup>22</sup> Ibidem, s. 41-47.

<sup>23</sup> 1 Kor 6, 9b-10: „Nie łudźcie się! Królestwa Bożego nie osiągną [...] pijacy”.

<sup>24</sup> Po dzień dzisiejszy ortodoksyjni Żydzi przejawiają jednoznaczny stosunek do alkoholu: należy go pić w kontrolowany sposób. Ponadto młode pokolenie Żydów uczy się kultury spożywania wina w domu lub w synagodze. Pijaństwo i alkoholizm są obce żydowskiej tożsamości i postrzegane jako cechy nieżydów; wyrażenie w jidysz *shikker vie a goy* znaczy „pijany jak goj”. Jednak wraz z coraz silniejszym zanikiem ortodoksji wskaźnik alkoholizmu wśród Żydów powoli rośnie.



życie ma ten, komu brak jest wina, które już od początku stworzone zostało dla rozweselenia? Radość serca, uciechę i przyjemność [wywołuje] wino używane w swoim czasie i umiarkowanie. [...] Pijąc wino na uczcie, bliźniego nie strofuj i z jego wesołości się nie naśmiewaj, nie zwracaj się do niego słowem obelżywym i na oczach ludzi nie wszczynaj z nim kłótni”.

## Literatura

ELIADE, Mircea. *Die Religionen und das Heilige. Elemente der Religionsgeschichte*, Salzburg 1954.

FLAWIUSZ, Józef. *Wojna żydowska*, z języka greckiego przełożył oraz wstępem i komentarzem opatrzył Jan RADOŻYCKI, Warszawa 1992.

FORSTNER, Dorothea. *Świat symboliki chrześcijańskiej*, przekład i opracowanie Wanda ZAKRZEWSKA, Paweł PACHCIAREK, Ryszard TURZYŃSKI. Wybór ilustracji i komentarz Tamara ŁOZIŃSKA, Warszawa 1990.

GRYGLEWICZ, Feliks. *Chleb, wino i Eucharystia w symbolice Nowego Testamentu*, Poznań–Warszawa–Lublin 1968.

KLAUSER, Theodor. *Becher*, [w:] *Reallexikon für Antike und Christentum*, t. 2, Stuttgart 1954.

KLUGMAN, Aleksander. *Nowy słownik polsko-hebrajski. hebrajsko-polski*, Warszawa–Tel Awiw, 1993.

KOLUMELA (LUCIUS IUNIUS MODERATUS COLUMELLA): *De re rustica libri XII*, tu *Liber II*, [w:] <http://www.thelatinlibrary.com/columella.html> (15 IX 2010).

*Konkordancja Starego i Nowego Testamentu do Biblii Tysiąclecia*, opracował Jan FLIS, Warszawa 1991.

*Pismo święte. Stary i Nowy Testament w przekładzie z języków oryginalnych*, opracował zespół pod redakcją księdza Michała PETERA (*Stary Testament*), księdza Mariana WOLNIEWICZA (*Nowy Testament*), Poznań 2004.

SCHNACKENBURG, Rudolf: *Das erste Wunder Jesu*, Leipzig 1960.

## *Wine in the Bible*

### *Annotation*

*Any of canonical books of world religions do not contain so many detailed information, human histories and symbolical meanings connected with wine as Bible. Wine, daily drink of Israelite, is called in Old Testament as “blood of grapes” (Genesis 49, 11), in Gospels this name is gloriously changing (transubstantiation) into **blood of Christ**.*

*In the study, which relies on hermeneutic analysis and refers to Semitic culture, author showed most important elements of biblical topos of wine. He brought up also issues of influences of vivid expression connected exemplo modo with the cup of wine on the modern culture. The presentation of the issue of liturgical meaning of wine in Blessed Sacrament completes the article.*

### *Keywords*

*Bible, wine, cup of wine, grapevine, vineyard, teetotalism, alcoholism, Eucharist.*

**Zbigniew Trzaskowski, prof. nadzw. dr hab., Katedra Literatury Współczesnej Instytutu Filologii Polskiej, Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, ul. Leśna 16, 25-509 Kielce (Polska), zemet@poczta.fm**

# POZNÁMKY K ENOLOGICKÉ ARCHEOLOGII ANEB VINNÁ RÉVA VÍNO V OBDOBÍ ANTIKY

Jitka Uvírová

**Abstrakt:** Příspěvek se zabývá způsoby pěstování vinné révy a výroby a konzumace vína v období antiky (Egypt, Řecko, Řím). Připomíná obřady a slavnosti spojené s konzumací tohoto nápoje. Uvádí konkrétní příklad tzv. experimentální enologické archeologie.

**Klíčová slova:** víno, vinná réva, společnost, slavnost, mýtus, amfora, Egypt, Řecko, Řím, Bible, Dionýsos, experimentální enologická archeologie.

## Počátky kultury „vitis vinifera“

Archeologie se snaží o rekonstrukci minulosti na základě materiálních stop. Co ale dělat v případě, kdy objekt našeho zkoumání je znehodnocen do té míry, že již není schopen poskytnout nám relevantní odpovědi? To je případ vín, která se zrodila v období antiky.

V amforách lodí, které ztroskotaly kdysi v dávných dobách při plavbě z Itálie do Galie a Iberie (Hispanie), se občas poštěstí nalézt zbytky tehdy lahodného moku – dnes bohužel již ve stadiu značné degradace. Obvykle jde o průhlednou tekutinu, na dně amfory se nachází usazenina. Po promíchání získá tekutina vizuální aspekt vína, je ale zcela nepoživatelná. V letech 75-60 před naším letopočtem ztroskotala velká obchodní loď blízko malého přístavu Madrague de Giens (Var, Francie). Plavidlo převáželo okolo 6 000 amfor s vínem a stovky dalších nádob. Značky na amforách nesoucí jméno *Publius Veveius Pappus* umožnily přesnou identifikaci a lokalizaci původu nákladu (*Terracina* na jihu Latie). Archeologický průzkum lodí prováděl André Tchernia<sup>1</sup>. Ve vraku bylo nalezeno velké množství amfor s původním dvojitým uzávěrem z korku a pucolánu<sup>2</sup>.

Zbytky vína lze najít i jinde než na dně mořském - archeologové objevili v oblasti Hajji Firuz Tepe v horách Zagros v západním Íránu několik nádob z doby asi 5 400 let před Kristem. Analýzu usazenin prováděl profesor Patrick MacGovern – prokázala mimo jiné přítomnost kyseliny vinné a vínanu<sup>3</sup>. Nádoby obsahovaly také organická rezidua žlutavé a červené barvy. Šlo o pistáciovou resinu-pryskyřici – důkaz, že pradávni vinaři se pokoušeli konzervovat víno tímto způsobem. Resina byla jakožto nejstarší konzervant přidávána do vína také v Řecku – buď ve formě kousků, nebo rozpuštěná ve vařící vodě. Měla sice nezpochybnitelné konzervační účinky, dodávala ale vínu pachutí terpentýnu. Do vína se také často přidávaly aromatické rostliny – v malém množství pro „běžná“ konzumní vína, ve větší míře pak pro vína speciální, aromatizovaná - např. víno myrtové, růžové atd. Taková vína by snesla spíše srovnání s dnešními aperitivy.

Jak si tedy při „rekonstrukci“ antických vín poradit? Odpověď je nasnadě – spisy z oblasti zemědělství poučí zvědavého čtenáře o způsobech pěstování révy vinné v oněch dávných dobách. Desítky stran z pera antických autorů popisují kromě techniky pěstování a

<sup>1</sup> A. Tchernia, P. Pomey, CNRS, Centre Camille Jullian.

<sup>2</sup> Pucolán(a), pucolánka – druh sopečného tufu – jemný písečný sopečný popel využívaný od starověku jako hydraulické pojivo. Název pochází od města Pozzuoli, původně Puteoli (řecky Dikaircheia) – přístav na úbočí Vesuvu ve střední Kampánii.

<sup>3</sup> Viz předmluva ke knize Montserrat Miret i Nin, *Le vin dans l'art antique*, Mauricio Wiesenthal, s. 9–10.

výroby vína také řadu vizuálních, olfaktických i chuťových aspektů vína<sup>4</sup>. Právě díky těmto autorům dnes proto známe poměrně dobře většinu velkých řeckých a římských vín. Nejcennější jsou texty z medicínské oblasti – dovídáme se, co se doporučovalo pít těm, kdo se těšili plnému zdraví, i těm, kdo pili víno jako medicínu<sup>5</sup>. Víno se používalo také pro dezinfekci ran. Smíchané s myrhou se podávalo odsouzcencům, aby bylo omámením zmírněno jejich utrpení<sup>6</sup>.

Kořeny kultury révy vinné můžeme najít na Kavkaze již v období paleolitu, na Blízkém východě a ve středomořské oblasti. Jak známo, kultura vinic odlišovala nomády od lidí usazených na jednom místě. Pěstování révy bylo rozšířeno v Egyptě a ve starém Orientu ve 3. století před naším letopočtem. Do Itálie se vinná réva dostala z Řecka už v předřímské době, pěstování se rozšířilo zejména v Latii a Kampánii. Vinařství se postupně stalo nejvýnosnějším odvětvím zemědělské výroby. Později zaznamenáváme pěstování rostliny *vitis vinifera* v západních provinciích Hispánie, Galie a v Podunají. Obchod s vínem se stal významným faktorem rozvoje řady přístavních měst.

### Víno a jazyk

O starobylosti slov označujících víno a vinnou révu slouží doklady z řady jazyků:

lat. *vinum*

řec. *οινος*, aiol. *voinos* (víno), *οινη* (vinný keř)

arm. *gini*

alb. *vēne*

abesin. *wain*, hebr. *jajin* (víno, hrozen vína) < \**wajin*

Všechny tyto tvary jsou maloasijského-kavkazského (tedy nešemitského) původu.

V klasické řečtině pak bylo např.:

*αμπελεων* (vinohrad)

*αμπελος* (vinný keř, vinná réva<sup>7</sup>)

*αμπελις* (vinný keřík)

pozdější řec. *αμπελων* (vinohrad) - u Plutarcha a v Novém zákoně

Všechny uvedené tvary jsou předřeckého, egejského původu.

### Archeologické doklady

V hrobkách prvních egyptských dynastií se nacházejí amfory a další nádoby z pálené hlíny, které obsahovaly víno. Zajímavé je, že tak jako v dnešní moderní době se už tehdy žádala důsledná *identifikace* vína – bylo třeba označit jeho původ, odrůdu, udat název vinice, identitu prodávajícího a kupujícího. Hieroglyf z období 3100–2686 před Kristem vyrytý na hrobě faraona Senti Den Udimu z 1. dynastie obsahuje jednu z prvních zmínek o vínu (Miret i Nin : 31). Egypťané označovali víno jako *arp* (na amforách, jednalo se o jakousi „etiketu“) nebo jako *sha* (na papyru). Bylo nápojem určeným faraonům, dvoru a kněžím.

<sup>4</sup> Marcus Porcius Cato Starší, zvaný Censorius, *De Agricultura* či *De re rustica*, *O zemědělství*, překlad V. ZAMAROVSKÝ; Lucius Iunius Moderatus Columella – jako praktický zemědělec obhospodařoval v Itálii několik statků – z praxe vytěžil rozsáhlé dílo *De re rustica* (*O zemědělství*, 13 knih). Dává užitečné rady pro řadu oborů, mimo jiné právě pro vinařství; Gaius Plinius Secundus, zvaný Maior, Starší – 23-79 n. l. – autor monumentálního souboru *Naturalis historia* (Přírodověda, 37 knih).

<sup>5</sup> Exaktní senzorkou analýzu antických vín provedl Galénos (129 – okolo 200 n.l.), nejslavnější řecký lékař římské doby císařské, významný představitel antické logiky. Působil jako lékař gladiátorské školy ve svém rodném městě Pergamu, později byl osobním lékařem císaře Marka Auréliea.

<sup>6</sup> Evangelista Matouš vypráví, jak dali Ježíšovi na Golgotě napít vína smíchaného se žlučí – Ježíš to odmítl (Mt 27, 34).

<sup>7</sup> *Ampelos*, syn Satyra a Nymfy, personifikace vinné révy. Ampelografie je věda zabývající se studiem révovitých rostlin. Vinařská šlechtitelská stanice ve Znojmě nese název AMPELOS.

Četné malby v egyptských hrobkách znázorňují piktograficky vinobraní: sběr a drcení révy, lisování šťávy, konzervaci vína. Vidíme i pletené košíky vyztužené vápnem, aby nepropouštěly šťávu. Tabulka s nápisem na hrobce Pepiho 2. (Saqqara, 2 152 před Kristem) se zmiňuje o pěti odrůdách vína.

Lidé v období antiky se příliš nezatěžovali způsoby konzervace vína. Za nejlepší vína považovali ta, která se obešla bez jakýchkoliv přídavných konzervantů. Přidávání síry se ve velkém měřítku rozšířilo teprve v 18. století našeho věku. Plinius přesto uvádí možnost přidání síry, tak jak se o tom dočetl u Catona. Římská enologie byla založena na přidávání jiné látky – pryskyřice (*rēsīna*, ae, f.). Ta byla přidávána do vína buď ve větších kouscích v surovém stavu, nebo rozpuštěná ve vařící vodě. Víno se upravovalo také s pomocí látky nazývané *dēfrutum* – i *dēfritum* nebo *dēfrictum* – částečně uvařený vinný mošt, koncentrovaná vinná šťáva. Vysoký obsah cukru v defrutu zajišťoval zvýšení obsahu alkoholu. Řekové rozeznávali dle barvy víno bílé, tmavé a červené, Římané pak rozlišovali i světle a temně červené.

S jistotou můžeme tvrdit, že antická vína byla chuťově jednak značně odlišná od vín, tak jak je známe dnes, jednak se zřejmě značně lišila i navzájem mezi sebou. Antická patra a antické jazyky byly zřejmě navyklé na poněkud jinou chuť ve srovnání s dnešními znalci a milovníky vína. Antická filosofie se často řídila slavným horatiovským epikurejským heslem *Carpe diem* – trhej ovoce dne, užívej dneška<sup>8</sup>. Pijáci je modifikovali spíše na „*rapere vitam*“ – urvat život, urvat něco ze života, prožít život mezi dvěma víny (Plinius<sup>9</sup>). Na náhrobku Tiberia Claudia Secunda z 1. století po Kristu můžeme najít nápis, který se dá přeložit asi takto: *Koupele, víno a milování nám ničí zdraví, ale život, to jsou koupele, víno a milování* (Tchernia, Brun : 16, překlad z fr. J. Uvírová). Řada textů připomíná také *snoubení* chuti ústřic a vína, které představovaly – společně s horkou koupelí v lázni – triádu největších antických materiálních potěšení.

### Víno jako společenský fenomén

Víno bylo ukazatelem sociálního postavení. Cenilo se, když hostitel nenakupoval víno v taverně, ale donesl je hostům ze sklepa, z vlastních zásob. Míchat víno s vodou bývá často označováno jako barbarství. Staří Řekové a Římané však pili běžně víno smíchané s vodou. „*Le boire pur était le propre des Barbares, des Gaulois par exemple*“ (Tchernia, Brun : 36), tedy „*Pít je neředité bylo typické pro Barbary, například. pro Galy*“. Způsob ředění vína v *craterách* (mísících nádobách) a poměr vína a vody byl ovšem rozdílný u Řeků a u Římanů. Řekové připravovali směs vody a vína v měsidlech tak, že vzájemné proporce obou ingrediencí byly konstantní. V Římě naopak podle všeho byl poměr mísení obou tekutin odlišný případ od případu, např. na základě přání hosta. Za rozumné se nicméně považovalo mísení v poměru 1:1. K dispozici byla jak voda studená až ledová (led se svážel z hor a skladoval se v „lednicích“), tak voda horká.

Kvalita vína a gastronomická kultura byly vítanými náměty konverzace. Je známo, že např. Tiberius a Calligula kritizovali víno ze Sorrenta, Martial odsoudil vína z oblasti Marseille. V antice považovali víno za božský nápoj. Bylo tedy důležité uchovávat ho příslušným způsobem. Proto se vyráběly rozličné keramické<sup>10</sup> nádoby. Od 6. století před Kristem do byla *dolia*, nádoby vysoké až dva metry, se stěnami silnými dva až čtyři centimetry; *dolia* mohla pojmout až 3000 litrů vína. Často byly tyto nádoby zapouštěny do země přímo v domech. Pro potřeby přepravy se užívaly vinné *amfory*, pro dekantaci *cratéry*,

<sup>8</sup> *Carpe diem (quam minimum credula postero)* – Užívej dne a nic nevěř budoucnosti, Horatius, *Carmina (Ódy)*, kn. 1, 11, v.8.

<sup>9</sup> Plinius XIV, 142, cit. Tchernia, A., Brun, J.-P., *Le vin romain antique*, s. 16.

<sup>10</sup> Céramos, plod lásky mezi Dionýsem a Ariadou, byl podle ithacké legendy otcem keramiky.

nádoby, v nichž se mísilo víno s vodou. *Oinochoé*<sup>11</sup>, nádobky, z nichž se víno rozlévalo do pohárů, byly téměř vždy bohatě zdobené. *Kylix* byl široký pohár se stopkou a s oušky. *Rhyton*<sup>12</sup> (*rython*, *rhython*) byla rituální nádoba z pálené hlíny nebo kovu ve formě rohu zdobená zvířecí nebo lidskou hlavou – užívala se při obřadu úlitby (*libatio*).

### Víno v mytologii

Inspirojící počtení a také poučení z oblasti enologie nám poskytují báje a mýty. Vezměme si např. postavu boha Dionýsa. Dionýsos byl jedním z nejstarších řeckých bohů. Podle mýtů byl synem Dia, který svedl Semelu, dceru thébského krále Kadma. Byl vychován kněžkami Magna Mater. Je znám jako bůh plodnosti, extáze a vína. Byl zobrazován jako děcko, které se na jaře probouzí, v létě dospívá, na podzim usíná a zjara se opět zjevuje v podobě dítěte.

Když Dionýsos povyrosl, začal experimentovat se šťávou vinné révy rostoucí na hoře Nyse a vynalezl víno. Někdy se traduje, že jeho krev byla ve skutečnosti vínem. S bohem vína jsou spojovány břečťan a réva – on i jeho družina nosili hůl zvanou *thyrsos*, omotanou břečťanem a zakončenou borovou šiškou. Dionýsovu hlavu často korunuje břečťanový nebo révový věnec. Dionýsos bloudil po světě se svými prostopášnými druhy, Satyry s kozlíma nohama a rohy. Doprovázely ho také ženy, které se stejně jako jejich bůh oblékaly do kůží z kolouchů a oslavovaly ho tancem a písněmi. Byly známy jako *mainady* nebo *bakchantky*. Dionýsos a jeho družina putovali do Egypta a přes severní Afriku do Libye a všude prozrazovali tajemství výroby vína. Kam vkročili, tam lidé zažívali opojení. Dionýsova družina popíjela víno v neředitelném stavu – řecké víno přitom připomínalo spíše sladký alkoholický sirup – byl to spíše *pharmakon* – tedy lék. Symbol plodnosti, *fallos*, charakterizoval Dionýsovy průvodce – Satyry, Silény (chlípné daimony plodnosti s koňskými nohama a ohonem) a Priápa<sup>13</sup>. Během průvodu se pěly nevázané fallické písně a předváděly se obscénní výjevy.

Jeden z mýtů líčících příhody Dionýsovy je vymalován na řecké váze z období let 540-530 před Kristem. Můžeme ho obdivovat v pinakothéce v Mnichově. Má formu *kylixu* – vidíme zde Dionýsa zajatého piráty; ti z něj hodlali udělat otroka. Dionýsos se ale zbavil řetězů, větvičky vinné révy a břečťanu se omotaly pevně okolo stěžňů a plachet lodi, ta se zastavila. K smrti vyděšených pirátů se ve zmatku vrhli do moře a změnili se v delfíny...

Slavnosti na počest boha Dionýsa se odehrávaly v různých obdobích roku a měly rozličný charakter. Ty jarní měly ráz spíše městský a byly hlavní oslavou boha. Trvaly řadu dní a odehrávaly se ve velmi vzrušené, hravé až nespoutané a prostopášné atmosféře. Z kulturního hlediska je důležité, že se během nich předváděly scénické hry, kterou se staly základem divadla. V zimě se naopak konaly slavnosti charakteru spíše venkovského. Obětovala se při nich zvířata, konala se procesí.

*Lénaje* (*Lénaia*) byly oslavy boha Dionýsa okolo zimního slunovratu. Název má původ v íonském označení pro bakchantky (*lénai*).

*Anthestéria* byly svátky zasvěcené Dionýsovi v měsíci *anthestériónu* (únor, březen), tedy vlastně oslavy probouzející se přírody. První den bylo „otvírání sudů“ a ochutnávání vína, druhý den se konala „slavnost džbánků“ – veřejná hostina, kam všichni přinášeli nové víno, třetí den byla obětována luštěninová směs *panspermia*.

*Vinalias* byly svátky, kdy se nabízelo darem nejlepší víno Jupiterovi.

<sup>11</sup> Konvice na víno, *oinos* – víno a *cheó* – liji. Starověká řecká nádoba na nabírání a nalévání vína s vertikálním uchem. Někdy také nazývána *olpé*.

<sup>12</sup> z řeckého *rhein* – téci.

<sup>13</sup> Maloasijské božstvo plodnosti zobrazované se vztyčeným fallem. Za připomínku stojí sbírka epigramů o 83 číslech lascivního obsahu – *Priápeia* (překlad do češtiny J. Převor, *Písně Priápské*, 1925).

Dionysos byl později - např. v Lydii - nazýván *Bacchem* - toto jméno si zvolili Římané. Ti v té době již uctívali božstvo ze střední Itálie pod označením *Liber Pater* – ochránce kultury vína a úrodnosti polí. Tato postava splynula s *Bacchem* – Dionýsem. *Bacchus* je zobrazován<sup>14</sup> často jako kulatoučké, tlustoučké dítě.

Populární bakchanálie – *bacchanalia* – zasvěcené Bacchovi, se rozšířily až v helénistické a římské době, hlavně v Malé Asii, na Balkáně a v Itálii (tam vznikla v bohatých vrstvách *bakchická mystéria*, známá i z fresek soukromých domů, např. z Villy Item v Pompejích). Ve městech se odehrávaly nezřízené orgie, účastníci se odívali do kůží domácích nebo divokých zvířat, potírali si tělo krví či zbytky vykvašeného vína. Vrcholem bylo odhalení fallu zakrytého ovocem v košíku. Bacchanálie byly nakonec omezeny v roce 186 před Kristem zvláštním dekretem Senátu s názvem *De Bacchanalibus*.

### Duchovní aspekty vína

Víno bylo od nepaměti důležitým společenským fenoménem. Dialogy Platóna a Xenophona jsou důkazem toho, jak důležitá byla tzv. *symposia* v řecké výchově v období Perokla. Platón vysvětluje, jak víno – je-li konzumováno ve společnosti druhých – usnadňuje a živí vzájemné kontakty, pomáhá vzdělávat v hudbě a zpěvu a v celkové kultuře (*paideia*).

Hostiny jsou nejčastěji zobrazovaným námětem v řeckém světě. Slovo *symposion* znamená „společnou pitku“. Jídlo bylo servírováno za ticha, poté osoba předsedající hostině – *symposiarchos*, *symposiarca*<sup>15</sup> – zahájil seanci, určil počet pohárů k vypití, udělil rady k poměru mísení vody a vína (obvykle to bylo 3:2) a doporučil témata ke konverzaci. Značné opojení z vína bylo na těchto debatních setkáních tolerováno. Naopak opojení jinými tekutými substancemi, méně ušlechtilými než víno (pivo), bylo považováno za barbarské a necivilizované. Součástí těchto setkávání byly i zajímavé hry – např. společenská hra *kottabos* – účastník hostiny se snažil vychrtnout zbytek vína z poháru na plochý talířek umístěný na svislé tyči, a tak jej shodit. Vrhání obsahu sklenic na určený cíl bylo někdy doprovázeno vyslovením jména milované osoby. V antické literatuře označuje slovo *symposion* rozhovor na určité dané téma při fiktivní hostině. Plútarchos pojednává v *Rozhovorech při hostinách* a v *Hostině sedmi mudrců* o otázkách vědy a morálky. V římské literatuře známe parodii *symposia* v *Hostině Trimalchionově*<sup>16</sup>.

### Víno a Bible

Celé hodiny by se dalo mluvit o tematice vína a vinné révy v Bibli. Víno je zde citováno více než čtyřikrát – otevřeně či skrytě. Vinná réva, společně s statními rostlinami, byla, jak víme, stvořena třetího dne. Ozeáš v přeneseném významu přirovnal Izrael k úrodné vinici (Oz 10, 1). Podle Izajáše je Izrael planou vinicí, třebaže ji Bůh ošetřoval – proto ji opustí (Iz 5, 1-7). V synoptických evangeliích Ježíš užívá obrazu vinice jako podobenství království Božího (Mt 20, 1-8, 21, 28-31 ; 33-41). V evangeliu podle Jana Ježíš prohlašuje sám sebe během poslední večeře za pravý vinný kmen, jehož ovoce nezklame očekávání vinaře (J 15, 1-5). Lotovy dcery opily svého otce, aby s ním zplodily potomstvo (Gn 19, 32, 35). Víno bylo přinášeno jako úlitba spolu se zápalnou obětí v jeruzalémském chrámu: „A k prvnímu beránkovi též desetinu éfy bílé mouky zadělané čtvrtinou hínu vytlačeného oleje a jako úlitbu čtvrtinu hínu vína (Ex, 29, 40). Praotec Noe z rodu Kainova bývá označován často

<sup>14</sup> *Bacchus enfant* (Nicolas Poussin, obraz je vystaven v Louvru), *Bacchus enfant* (Guido Reni, Palác Pitti ve Florencii). Michelangelo proslul skulpturou *Opilý Bacchus*. Socha vyjadřuje svým postojem nestabilitu „ovíněného“ boha.

<sup>15</sup> V latině *magister convivii*, *magister bibendi*.

<sup>16</sup> *Cena Trimalchionis* – hostina u zbohatlého římského propuštěnce – mimo jiné ukázka vulgární latiny. *Cena* bylo hlavní jídlo u Římanů, oběd, hostina. Viz také poznámka 21.

jako objevitel výroby vína a zároveň také jako první opilec<sup>17</sup>. Pěstoval vinnou révu, napil se, upadl do stavu opilosti, zratil ducha a svlékl se ve svém stanu do naha. Když nabyl opět rozumu, proklel jednoho ze svých tří synů, Cháma, který, spatřiv otce obnaženého, nezakryl jeho nahotu, tak jak to učinili jeho dva chápací bratři, Šém a Jefet. Výjev byl často zobrazován ve výtvarném umění.<sup>18</sup> Při poslední večeři podal Ježíš kalich vína svým apoštolům a pravil: „*Pijte z něho všichni. Neboť toto jest má krev, která zpečetuje smlouvu a prolévá se za mnohé na odpuštění hříchů*“ (Mt 26,27, 28; Mk 14, 23, 24). V křesťanské liturgii víno symbolizuje krev obětovaného Krista.

### Experimentální enologická archeologie

Vraťme se nyní k tématu enologické archeologie – ve Francii se hovoří o *archéologie viticole*, *archéologie expérimentale*. V úvodu našeho příspěvku jsme zmínili nález vraku lodí v oblasti Madrague de Giens. Jelikož víno z nalezených amfor bylo po dvou tisíciletích na dně mořském nepoživatelné, rozhodli se vědci prostudovat pečlivě staré antické texty a vyrobit na jejich základě autentické starověké víno. Do experimentu se zapojili jednak historikové a archeologové (André Tchernia), jednak vinaři (Hervé Durand). Hervé Durand, vlastník domény *Mas des Tourelles* v Beaucaire<sup>19</sup> (Gard), se dlouhodobě zajímá o enologickou archeologii – na jeho pozemku byla objevena v komplexu gallo-římského objektu (villa gallo-romaine<sup>20</sup>) dílna na výrobu amfor z 1. století n. l. Hervé Durand vysadil vinice po římském způsobu, zřídil dle starých textů sklepy s původními nádobami – dolii (*chai à dolia*), vrátil se k technologii šlapání révy nohama před následným lisováním v rekonstruovaných římských lisech zhotovených dle Catonova popisu. Vyprodukoval postupně tři „archeologická“ římská vína (*vins archéologiques romains*): *Mulsum*, *Turriculae* a *Carenum*. *Mulsum* s etiketou MVLSVM NEMAVSVS VINVM bylo slavnostně degustováno 3. června 1991. Jde o medové víno, které bylo velmi ceněno Řeky i Římany<sup>21</sup>. Bylo preferováno jakožto aperitif (*gustatio*). Zmiňují se o něm Columella i Plinius Starší. Medová chuť je umocněna aromatickým kořením. Servíruje se jako aperitiv při teplotě 14°C, výborně se snoubí s rokfortem, kachnou na fíciích a kořeněnými jídly. *Turriculae* zraje v doliích o obsahu 400 litrů. Je vyrobeno věrně dle Columellova textu. Při degustaci cítíme ořechovou vůni. Podává se vychlazené na 18°C. Snoubí se s tvrdými sýry, tučnějšími rybami, bílými masy, ze sladkostí pak s mandlovým koláčem.<sup>22</sup> *Carenum* bylo rekonstruováno díky textům Palladiovým.<sup>23</sup> Réva je lisována na lisu vyrobeném v roce 1994 dle popisu Catonova za odborného dohledu archeologů André Tchernii a Jeana Pierra Bruna. Víno zraje v doliích s přídavkem *defruta*. Přidává se několik

<sup>17</sup> Gn 9, 24.

<sup>18</sup> Viz např. Bazilika Sv. Marka v Benátkách – *Opilý Noe*, mozaika ze 14. stol. Paolo Ucello, *Prokletí Cháma*, 1450, Florencie, Michelangelo, *Opilý Noe*, 1512, z novější doby Marc Chagall, *Noemova oběť*, 1931, Nice.

<sup>19</sup> Beaucaire – ve starověku *Ugernum* v blízkosti slavné dopravní cesty Via Domitia, oblast mezi Provenčí a Languedokem. Via Domitia byla budována od roku 118 př. Kristem z podnětu římského velitele Cnea Domitia Ahenobarba, po němž nese jméno. Spojovala Řím se Španělskem (Hispanií), protínala „Gaule narbonnaise“. Zajímavostí je, že i dnešní moderní silnice často kopírují trasu této staré dopravní tepny. *Ugernum* se rozvíjelo ve 2. století okolo vojenského tábora (*castra*). V okolí Beaucaire je Via Domitia stále patrná v původní formě zpevněné dusané hlíny. Info: [http://fr.wikipedia.org/wiki/Voie\\_Domitienne](http://fr.wikipedia.org/wiki/Voie_Domitienne), <http://www.tourelles.com/>.

<sup>20</sup> Villa – u Římanů to byl statek (*villa rustica*), obvykle střední výměry. Na villách se pěstovalo víno, olivy, obilí apod.

<sup>21</sup> *Mulsum* bylo drahé medové víno (*vinum mulsum*, tedy vlastně medovina) Trimalchio, hlavní postava slavné *Hostiny u Trimalchiona* (*Cena Trimalchionis*) z Petroniova satirického románu *Satyricon*, ho nabízel svým hostům společně s předkrmy.

<sup>22</sup> Je fascinující držet v ruce láhev s označením původu *Turriculae* – *élaboré et mis en bouteille au Mas Gallo Romain des Tourelles, Beaucaire Gard, Produit en Gaule!*

<sup>23</sup> Rutilius Taurus Aemilianus Palladius, latinský spisovatel 4. stol. n. l., autor díla *Opus agriculturae* (*O zemědělství*, obsahuje 14 knih s praktickými radami). Vzorem mu byl Columella.

kusů kdoulí. Víno má líbeznou nakyslou chuť, doprovází výborně např. dezerty s ovocem či husí játra. Servíruje se při teplotě 14°C, může se podávat jako aperitiv.

Závěrem nelze než konstatovat, že víno je opravdu navýsost multikulturním a civilizačním fenoménem, jenž doprovází a ovlivňuje vývoj lidské civilizace od nejstarších dob. Kromě smyslových zážitků nabízí také bohatý duchovní obsah. Experimentální enologická archeologie vytváří fascinující časový most mezi obdobím antiky a dnešní moderní dobou. *Nunc est bibendum*<sup>24</sup>.

## **Bibliografie**

- Bible. Písmo svaté Starého a Nového zákona.* Český ekumenický překlad. Praha: Česká biblická společnost, 2008.
- FOUILLOUX, D. – LANGLOIS, A. – LE MOIGNÉ, A. – SPIESS, F. – THIBAUT, M. – TRÉBUCHON, R., *Slovník biblické kultury.* Praha: Ewa Edition, 1992.
- MEJSTRÍK, J. – HURNÍK, L. *Hovory o víně.* Praha: Mladá fronta, 2008.
- GEMOLL, W., *Griechisch-deutsches Schul- und Handwörterbuch.* Wien: F. Tempsky – Leipzig: G. Freitag, 1908.
- GESENIUS, W., *Hebräisches und aramäisches Handwörterbuch über das Alte Testament.* Berlin – Göttingen – Heidelberg: Springer Verlag, 1962.
- MIRET I NIN, M., *Le vin dans l'art.* Grenoble: Éditions Glénat, 2008.
- PRAŽÁK, J. M. – NOVOTNÝ, F. – SEDLÁČEK, J., *Latinsko-český slovník.* Praha: SPN, 1955.
- REJZEK, J., *Český etymologický slovník.* Praha: Leda, 2001.
- SVOBODA, L. a kol., *Encyklopedie antiky.* Praha: Academia, 1973.
- TCHERNIA, A. – BRUN, J.-P., *Le vin romain antique.* Grenoble : Éditions Glénat, 1999.

### ***Remarks about enological „archeology“ or Grapevine and wine in the antique era***

**Annotation:** *The paper discusses the techniques of cultivation of the grapevine and the production and consumption of wine in the antique era (Egypt, Greece, Rome). It remembers the ceremonies and festivals connected with the consumption of this beverage. It introduces a specific case of so called experimental enological archaeology."*

**Keywords:** *wine, grapevine, society, festival, myth, amphora, Egypt, Greece, Rome, Bible, Dionysus, experimental enological archaeology.*

#### **Kontaktní adresa autorky:**

**Jitka Uvírová, Mgr. Ph.D.**

**Katedra romanistiky FF UP**

**Křížkovského 10**

**771 80 Olomouc CZ**

**e-mail: [jitka.uvira@seznam.cz](mailto:jitka.uvira@seznam.cz)**

**[jitka.uvirova@upol.cz](mailto:jitka.uvirova@upol.cz)**

---

<sup>24</sup> Teď je čas k pití. Horatius, *Carmina (Ódy)*, kn.1, 37,v.1.



## OBSAH

<b>VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN 2010</b> .....	4
<b>SENZORICKÉ HODNOCENÍ VÍN</b>	
<b>Pavla Burešová</b> .....	5
<b>„MATER SEMPER CERTA EST“ NEPLATÍ ANEB HLEDÁNÍ PŘÍBUZNOSTI U RÉVY (A U LIDÍ)</b>	
<b>Jiří Drábek</b> .....	13
<b>OLOMOUČTÍ JEZUITÉ A VÍNO</b>	
<b>Jiří Fiala – Marie Sobotková</b> .....	19
<b>MÜLLER-THURGAU – CO SE SKRÝVÁ ZA ZNÁMÝM POJMEM?</b>	
<b>Jana Geršlová</b> .....	42
<b>RAKOUSKÉ VÍNO – KULTURNÍ FENOMÉN NAŠICH JÍŽNÍCH SOUSEDŮ</b>	
<b>Jana Geršlová</b> .....	48
<b>CHEMICKÉ FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ CHUŤ A LÉČIVÝ ÚČINEK VÍNA</b>	
<b>Juraj Harmatha</b> .....	59
<b>SOCIÁLNÍ SÍTĚ A VÍNO</b>	
<b>Jaroslava Kubátová</b> .....	67
<b>ZWYCZAJ LITKUPU W DAWNYCH TRANSAKCJACH HANDLOWYCH</b>	
<b>Tadeusz Leczykiewicz</b> .....	80
<b>VARHANÁŘSTVÍ A VÍNO</b>	
<b>Petr Lyko</b> .....	92
<b>VINNÉ SUDY JAKO ISPIRACE VZNIKU INFINITEZIMÁLNÍHO POČTU</b>	
<b>Josef Molnár</b> .....	95
<b>PŘÍVLASTKY V SOCIOLEKTU MORAVSKÝCH VINÁŘŮ</b>	
<b>Svatopluk Pastyřík</b> .....	101
<b>PŘIPOMENUTÍ SI JEDNOHO ZNALCE ČESKÉHO A MORAVSKÉHO VINIČNÉHO PRÁVA</b>	
<b>Karel Schelle</b> .....	105
<b>PORTSKÉ VÍNO JE JEN JEDNÍM Z PORTUGALSKÝCH VÍN</b>	
<b>Petra Svobodová</b> .....	108
<b>ZMĚNY VE VINÁŘSKÉ LEGISLATIVĚ PO ROCE 1989</b>	
<b>Martin Šmíd – Miloš Charbuský</b> .....	117

**WINO W BIBLIÍ**

**Zbigniew Trzaskowski ..... 121**

**POZNÁMKY K ENOLOGICKÉ ARCHEOLOGII ANEB VINNÁ RÉVA VÍNO**

**V OBDOBÍ ANTIKY**

**Jitka Uvírová ..... 130**

**Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci**  
**Katedra romanistiky a Katedra aplikované ekonomie FF UP v Olomouci**

pod záštitou

Děkana Filozofické fakulty doc. PhDr. Jiřího Lacha, Ph.D., M.A.

a ředitele Českého rozhlasu Olomouc, Mgr. Pavla Hekely

*Mezinárodní interdisciplinární konference*

## ***VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN***

Olomouc 22.-23. dubna 2010

### **Editorky:**

Doc. Ing. Jaroslava Kubátová, Ph.D.

Mgr. Jitka Uvírová, Ph.D.

### **Recenzenti:**

doc. Ing. Miloslava Chovancová CSc.

Ing. Jiří Klvač, CSc.

### **Technická spolupráce:**

Mgr. Lucie Laníková

### **Vydala:**

Societas Scientiarum Olomoucensis II.

Olomouc 2010

1. vydání

ISBN 978-80-904477-4-5