



MASARYKOVA UNIVERZITA

# Škola vína a vinařství

Vybrané závěrečné práce  
absolventů kurzu





# Škola vína a vinařství

Vybrané závěrečné práce  
absolventů kurzu



## OBSAH

---

### Úvod

Úvodní slovo .....	5
Škola vína a vinařství .....	6

### Závěrečné práce absolventů

Čížek Zdeněk: <b>Neopisoval tu někdo?</b> .....	9
Hašková Barbora: <b>Škola vína a vinařství</b> – dvousemestrální kurz celoživotního vzdělávání na Masarykově univerzitě .....	14
Janouškovcová Eva: <b>Rozjímání o víně</b> .....	17
Kotásek Josef: <b>Označování vín vyráběných pro bohoslužebné účely</b>	21
Koudelka Zdeněk: <b>Mešní víno</b> .....	27
Křepelka Filip: <b>Veřejný zájem na víně</b> .....	31
Kudrová Veronika: <b>Vinařská oblast Bádensko</b> .....	34
Martinec Lukáš Evžen: <b>Bible a víno</b> .....	41
Mikš František: <b>O kráse vína a žen</b> .....	48
Příkryl Jaroslav: <b>Víno – nekonečná inspirace</b> .....	52
Rabušic Ladislav: <b>Je víno faktorem šťastného žití?</b> (úsměvný příspěvek k sociální geografii) .....	56
Šléglová Irena: <b>Víno a emoce</b> .....	61
Zouhar Jan: <b>Víno v Osudech dobrého vojáka Švejka</b> <b>za světové války</b> .....	68
Žaloudík Jan: <b>Ve zdravém těle zdravé víno</b> .....	73

<b>Program přednášek kurzu Škola vína a vinařství</b> .....	80
Fotogalerie kurzu Škola vína a vinařství .....	82



# Úvodní slovo



Vážení a milí čtenáři,  
dostalo se mi cti uvést útlou brožurku, sborníček, vypovídající o průběhu studia v jednom z kurzů celoživotního vzdělávání na Masarykově univerzitě. Nabídka kurzů, akademií, škol a vzdělávání v prezenční nebo kombinované formě je dle mého soudu na trhu dostatečná. Některé vznikají při profesních sdružení vinařů, zřizují je majitelé vinoték, vynikající sommeliéři a degustátoři, vinařští odborníci, výrobci a prodejci vín, ale také střední a vysoké školy, připravující profesně vzdělané absolventy, státní instituce a společnosti, nabízejí

profesní zkoušky degustátorů a sommeliérů, ale také sdružení a spolky milovníků vín, scházející se na besedách o víně bez nutné institucionalizace jejich činění.

Vinařský fond České republiky již několik let s potěšením sleduje a podporuje chvályhodné aktivity akademické obce Masarykovy univerzity při pořádání soutěží o Univerzitní víno a konferenci Člověk a víno. Brožurka, která se Vám dostává do ruky, nás seznamuje s další oblastí, vzděláváním členů akademické hodnotitelské komise a veřejnosti o víně a vinařství.

Dvousemestrální kurz celoživotního vzdělávání Škola vína a vinařství doplňuje nabídku, kterou se Masarykova univerzita řadí k významným příznivcům produkce našich vinařů a přispívá k podpoře regionálního rozvoje. Pro naše vinaře to znamená významné ocenění jejich celoroční práce.

Přeji absolventům Školy vína a vinařství příjemně strávené chvílky s jejich přáteli a partnery nad pěknými víny, vytrvalost a trpělivost při předávání získaných vědomostí a praktických zkušeností a touhu pokračovat v nekončícím procesu celoživotního vzdělávání s vínem.

*Ing. Jaroslav Machovec  
ředitel Vinařského fondu ČR*

*Ing. Barbora Hašková,  
tajemnice kurzu Škola vína a vinařství*





# Vybrané závěrečné práce absolventů kurzu



# Neopisoval tu někdo?

*Ing. Zdeněk Čížek*

Tvořit něco nového je úžasná záležitost. Když se tvoří, hází se nepodstatné za hlavu, nepřemýšlí se důsledně, co nastane den poté. Když se sejde pár nadšenců, ještě lépe. A pěkné moravské při večerních sezeních u počítače upevňuje víru v jeho společenskou potřebnost, sociální sítě jdou k čertu a krásné vínko se někdy stává samo tvůrcem a ředitelem nakousnutého děje. Z mozků se kouří, tiskárny chrlí osnovy, harmonogramy, obsahy přednášek a seminárních výjezdů. Pak to všechno začne a tváří se, jakoby tu bylo odjakživa. Jedna přednášející celebrita střídá druhou, na nejvyšší úrovni se diskutují témata, před kterými vinařští odborníci zděšeně prchají, získání mezinárodního degustačního razítka a následné doktorandské studium je téměř samozřejmostí.

Začíná to na vás padat. Události letí tryskem vpřed a řidič s rukou na volantu kličkuje po hrbolatých cestách seminářů, vinic, vinařství i studií. Trablů svých spolužáků a hrozí se, kdy mu dojde benzín. Ve slepé uličce, v zoufalství, které je maskováno obrovským nadšením a zapálením pro věc, pod nátlakem ještě fanatictějších nadšenců podepisujete ortel nad ostatními a dáváte souhlas k získání osvědčení o absolvování kurzu pouze za podmínky předložení eseje.

Nastává úleva. Znáte to? Brod je ještě daleko, téma eseje má nejasné tvary, jaro je v plné síle. V noci míváte občas divné vinné sny, ale problémy do pracovního a rodinného procesu nezanášíte. Dáte si jedno a sledujete číšníka, jestli vám správně servíruje plzeň z pravé strany a očekáváte informaci o podoblasti, na dvojku rozlévaného si necháte zajít chuť, protože to bude beztak obarvená voda zalitá myšinou. Někdy se vám zdají sny o strojích drtičích, drásajících mohutné korkovnický i s větvemi a kořeny, přemýšlíte, jestli dříve do skleničky strčit nos nebo jazyk a co provést s mešním nebo košer nápojem, budí vás hasiči rozvážející v cisternách víno po brněnské dědině nebo polní kurát Martinec ze Švejka s lahví starého gum-poldskirchen se svými nebeskými touhami. Posouváte se pomalu v dlouhé frontě na lihuprosté víno a přemýšlíte o kategorizaci dle čínského životního stylu feng šuej. Vrací se vám něžné myšlenky a romantické vzpomínky na dospívání s vínem a pevné spojení s botrytidou je vaší srdeční záležitostí a jasným cílem. Zpocení se probouzíte při spatření ovíněného Lota, plodícího děti s dcerami a při zkoušení z vinných počtů vám přestává pomalu chutnat. Zlobivé sny přicházejí spolu s mnemotechnickými pomůckami k určování odrůd, vůní a chutí. Po degustačních stolech se vlní svěží Veltlíňanky, buclaté Dornfeldřanky, aristokratické Rýňanky a s vábivými pohledy a hluboce rozepnutými živůtky sladoučké Slámovky a Ledovky. Obracíte se na bok a raději přivíráte oči při vystoupení chlupatého výrostka Muškáta. Nad ránem sníváte o ISu prolezlém vínem skrz na skrz, o tom,

co provede mráz, když na Martina uhodí, Cicero vás poučuje, že víno se pije a ne ochutnává, a to s potěšením těsně hraničícím s odporem, vínoví andělé vás nabádají, že do zdravého těla patří jen zdravé víno a před zazvoněním budíku se tetelíte blahem z vývoje faktorů šťastného žití na Moravě. Všemi deseti hlasujete pro vznik stejnojmenné katedry a psaným závěrem výzkumu kandidujete na Nobelovu cenu v příštím roce. – „Kde se víno pije, tam se spokojeně žije, kde se burčák vaří, tam se dobře daří“, přelepujete potajmu v noci brněnské plakátovací plochy.

Přichází léto. Brod se blíží, zakazujete si pomyšlení na esej. Ještě chvíli. Podvědomě hledáte letní dovolenou do destinací s produkcí místních vín. Listujete v katalozích, vybíráte nejlepší poměr délky, ceny, vzdálenosti, teploty moře a typu penze. Budou tam pěkná vína? Speciální, která nikdo ze spolužáků nezná? Bude to téma na esej?

Večeříte na terase rodinného tříhvězdičkového hotýlku a žádáte o nápojový lístek. Deset fotek krétských vín se na vás směje s popisiky v angličtině. Nabízí se deset pěkných večerů s přípravou analytické eseje, hodnotící zprávy o stavu vína na Krétě. Ceny mají mírně rostoucí tendenci od selského základu 10 eur. Co naplat, osvědčení ze Školy vína a vinařství se získává jen jednou za život.

Trošku vadí, že servírované skleničky jsou mřávé a z tlustého skla. Aby se nekradly a nerozbíjely. Ale jak máte hodnotit čirost, jiskru, viskozitu a jak stékají slzy. To bude potíž.

Sledujete nevhodné sommeliérské chování jinak milých, usměvavých, rychlonohých a tmavookých číšníků, řítících se k vám s otevřenými láhvemi odkudsi z útrob hotelové kuchyně. Samozřejmě bez korkové zátky. Za ty peníze by vám mohli nechat přičichnout. Vždyť kolik vad a nedostatků se dá zjistit pouhopouhým přičichnutím. A také korek může být jiný než u nás. Nestačilo by degustovat po dvojkách místního rozlévaného a kvůli studiu sommeliérského chování si zajít do dražšího hotelu? Myšlenka je rychle zamítnuta a číšníkům odpuštěno. Ochutnávám a zkoumám krétská vína v objemech podle doporučení univerzitních lékařů. Jednu pětinu sedmičky drahá polovička, zbytek autor eseje.

Kréta je úžasná. Hory a kopce jsou zelené révovými keři až k samým vrcholům. Neskutečné. A encyklopedie vína uvádí, že mšička révokaz zde nikdy nenašla domov. Nalej číšníku z první láhve. Začíná příprava eseje.

Viněty jsou psané řecky. Srovnávací analýzou etikety a nápojového lístku dedukuji, že se pravděpodobně jedná o bílé odrůdy Sylvaner, Ugni blanc, Sauvignon, růžové Kotsifali, Romeiko a červené Mandilaria a Liatiko. Kritikos je místní selské víno bez deklarovaného původu a na většině krásně vybarvených nálepek na lahvích se název Kritikos v různých obměnách malým písmem opakuje. Mírně mě to mate. Vychlazená vína se příjemně pijí, jsou lehká, svěží, citrusové ovoce nacházím ve vůni i v chuti, někdy i trochu aroma a náznaky burských a lískových oříšků. Až tak? Kde by se na Krétě vzaly lískové oříšky? Natož buráky. Bez výrazných kyselin a dlouhé dochuti pití bez

ohledu na barvu vína splývá s vynikajícím jídlem, šuměním moře, západem slunce, večerním vánkem a rámostem cikád. Pohoda. Zjišťuji, že o takových vínech esej psát nemohu. Utrvuje mě v tom ještě jedna nemilá příhoda. Servíruje se láhev retsiny. Abych si připomněl určitě skvělou, ale dávno zapomenutou chuť. Ale toto? Pryskyřice nalepená na terpentýnem nasáklém hadru. Jablečná šťáva bez cukru. Fuj. Až po návratu jsem si v encyklopedii Christiana Calleca přečetl o letité historii retsiny s jedinečným charakterem a zvláštní vůní a chutí. S upozorněním, že retsinu všichni nemusí. Láhev okamžitě reklamuji a dožaduji se korkové zátky. Číšníci se nechápavě sbíhají, upíjejí z mé malé skleničky, kroutí hlavou a spokojeně mlaskají na důkaz, že víno je skvělé, bezchybné. Zkážu se pokouším oddálit upozorněním na nedokonalost průběhu jablečno-mléčné fermentace, na fakt, že otevřená láhev byla vystavena nadměrnému dennímu světlu a horku, argumentuji nastupující oxidací a viditelnou hnědkou. Všechno marné. Pryskyřice s terpentýnem mi ten večer byly souzeny.

Na pláži pod slunečníkem prožívám s hrdinou Théseem život poloboha tančícího s býky, jeho boj s Mínotaurem a život na útěku s krásnou Ariadnou. Bohové to měli v popisu práce. Jednou za čas vystoupili z moře Zemětrás nebo Poseidon, vzali na sebe lidské podoby a za devět měsíců některá z místních urozených dívek porodila budoucího krále.

Thésus se svými druhy podnikal dlouhé plavby po Egejském moři, ale ke vzdáleným ostrovům Kyklád, kde bůh Zemětrás před třemi tisíci let stvořil Thíru, sopečný ostrov Santorini, nikdy ze strachu před rozhněvanými božstvy nezavítal. To je výzva.

Rychlý trajekt zvládá trasu po osmi hodinách tam a zpět za 80 eur na osobu. Průvodkyně slibuje za včasný nákup 15 % slevu, okružní jízdu po ostrově, prohlídku hlavního města a návštěvu The Unique Natural Cave Wine Museum. Je rozhodnuto.

Srázné útesy spadají z výšky 300 metrů kolmo do moře, na vrcholu pevniny svítí hradby sněhobílých terasovitých domů a na hladině průzračného moře kotví zaoceánské parníky. Kolony autobusů hadovitě stoupají od přístavu k nebi. Je hrozné vedro, všechny možné rasy a národnosti míří do stejných úzkých uliček plných cinkrlátek, zlata, obrázků místních kostelíků, pohledů a úžasných výhledů. Konečně se blížíme k Muzeu vína. Polovina výletníků zůstává po náročných nákupech v autobuse. Vstupné je 20 eur a v prospektu cestovní kanceláře o tom nebyla řeč. Těším se na prohlídku muzea s řízenou degustací a možností nákupu santorinského vína. Průvodkyně nekompromisně stanovuje odjezd za šedesát minut.

Muzeum je obrovským labyrintem podzemních chodeb a naučných stezek. Dostáváte do ruky program a postupujete skanzenem vinařství a výroby vína na Santorini v letech 1660–1970. Muzeum patří společnosti Koutsoyannopoulos Winery. Figuríny vinařů v životní velikosti trhanými pohyby okopávají hnízda nízkých keřů révy vinné, sbírají hrozny, lisují je, stácejí a přečerpávají víno do sudů, připravují soudky a láhve pro prodej.

Vzpomínám na přednášku profesora Krause. Začátky vinařství, nízké hnízdové keře, původní technologie. Panáci se legračně hýbou, v chlěvě bučí umělá kráva, pes vrtí ocasem a za vinným keřem vykukuje šedivý králíček a v třívtřetinových intervalech pokyvuje hlavou návštěvníkům.

Po třiceti minutách vstupujeme do degustačního sálu spojeného s prodejnou vinařských suvenýrů, skleniček, propagačních materiálů, vinařských encyklopedií a desítek lahví vín. Desetičlenným skupinám návštěvníků se věnují místní sommeliéři, degustace běží podle předem daného úsporného harmonogramu. Pracovník muzea rozdává malé tlustostěnné degustační skleničky, aby se nerozbíjely a nekradly. Zakoupit si je můžeme i s potiskem volcanwines v suvenýrech. Dostáváme degustační lístky a sommeliér nás seznamuje s průběhem degustace šesti místních vzorků vín. Netrpělivě čekáme na první nalití. Nenápadně sledujeme hodinky. Řízená degustace začíná a nalévá se jen jednou a málo.

První vzorek bílé suché víno Santorini z odrůdy Asirtiko. Připomíná mi vína popíjená u večerí na Krétě. Svěží, živé s citrusovým aroma a v chuti daleko plnější. Láhve jsou otevírány před degustační skupinou, korková zátka je k dispozici. Druhým vzorkem je Santorini furmé. Víno zčásti prokvašelo v dubových sudech a šest měsíců leželo na kalech. Ve vůni a v chuti cítím vanilku a lískové oříšky. Zase? Kde se tu berou? Také trochu kouře. Je to pěkné bílé aromatické víno. Cuvée Nycteri, v pořadí třetí vzorek, je deklarováno jako víno polosladké. Je to směs odrůd Asirtiko, Aedani a Athiri. Přes vysoký obsah zbytkového cukru je příjemně ovocité, aromatické a dokonce bohaté v chuti a dochuti. Degustace pokračuje ochutnáním vzorků červených vín. Vlastně růžových. Barva je žlutavě oranžová, zlatavá, medová. Odrůdy jsou stejné jako u vín bílých, hrozny ležely delší dobu na slupce.

Čtvrtým vzorkem je stolní víno Fisis Koutssoyannopoulos. Majitel vinné galerie o něm v programu píše, že se jedná o excelentní růžové víno z odrůd Assyrtiko a Madilária. Všimněte si, že v barevném katalogu vín na křídovém papíře nedělá problém různé psaní názvů stejných vín a také anglické překlady jsou u některých inzerovaných vín mírně zavádějící. Už jsem si zvykl. Na Santorini, Krétě a možná v celém Řecku se jedná o nepodstatný problém.

Blížíme se k závěru. Sommeliér připravuje poslední dva vrcholy prohlídky muzea. Pátým vzorkem je Vinsanto ročník 2006. Přezrálé hrozny odrůdy Asirtiko a Aedani. Žlutá až medová barva přecházející v odlescích do růžova. Jedná se o přírodní likér s vysokým obsahem zbytkového cukru a 11% obj. alkoholu. Hrozny jsou po sběru vystaveny čtrnáct dnů santorinskému slunci a z každých pěti kilogramů hroznů se získává jeden litr sladké šťávy, která dva až čtyři roky před lahvováním zraje v malých sudech. Vůně příjemně citrusová s medovými tóny, v chuti plné, dochuť příliš sladká. Degustované vzorky jsou teplé a hroznový cukr se lepí na patro. Víno splňuje požadavky na aperitiv i degustiv. Je nám nabízeno v hra-

naté láhvi 0,5l a pěkné krabičky jako nezapomenutelný dárek a suvenýr za 20 eur. Téma eseje pořád marně hledám.

Posledním vzorkem ochutnávky je dezertní víno Kamaritis, ročník 1999 s 11 % obj. alkoholu. Pěkně tvarovaná láhev s obsahem 0,5l za 21 eur v krásné papírové krabičce. Těžké viskózní víno zlatorůžové až červené barvy, vysoký obsah zbytkového cukru, technologie sběru přezrálých hroznů a vysoušení na slunci obdobné jako u předešlého vzorku. Víno nazývané také santo je připravováno z odrůd Asirtiko a Aedani. Domnívám se, že proběhlo částečné dolihování a aromatizování. Na otázky a odpovědi není čas. Za deset minut odjíždí autobus. Ve vůni karamel. Možná i višně, burské oříšky. Zase? Sladká plná chuť keřů rostoucích na svazích sopky. Klasické likérové víno, jemně kořenité s dlouhou dochutí. Vychlazené vhodné s kouskem sýra, k paštikám, k dochucení jemných omáček. Něco mi nesedí. Ošívám se. Tu vůni a chuť přece dobře znám. Přivírám oči, aby mne nemátla barva. Nepletu se. Je to jasné.

Šaler červený, ročník 1997, Vinařství rodiny Špalkovy. 17,5 % obj. alkoholu, baňatá láhev 0,5l za 556 Kč. Ale také Šaler červený, ročník 2006, 17,5 % obj. alkoholu, láhev rustika antiqua 0,5l s korkovou zátkou za 214 Kč. Dezertní aromatizovaná a dolihovaná sladká vína s vysokým obsahem zbytkového cukru. Cuvée odrůd Portugal modrý a Frankovka. Rubínově červená barva přechází do zlatavých tónů. Ve vůni nakládané višně, sladká karamelová chuť, jemně kořeněná s nádechem burských oříšků. Dlouhé a plné v dochuti. Doporučuje se k sýrům s modrou plísní, k dochucení jemných omáček a výrobě sladkých řezů. Vynikající moravské dezertní víno s ochrannou známkou Šaler.

Autobus s patnáctiminutovým zpožděním sjíždí zatáčky k přístavu. Na kolenou svírám několik krabiček zaručeně nejlepšího santorinského vína. Pár účastníků zájezdu se mračí, ale já mám konečně téma na esej. Někdo tu opisoval.

### *Zdroje a použitá literatura:*

CALLEC, Christian. *Velká encyklopedie vína*. 2002, Rebo Produktion CZ, str. 343–350.

RENAULTOVÁ, Mary. *Král musí zemřít*. 1994, ARGO.

RENAULTOVÁ, Mary. *Býk přichází z moře*. 1994, ARGO.

Přednášky vyučujících v kurzu Víno a vinařství, 2009

Eseje spolužáků v kurzu Víno a vinařství, 2009

*Volcan Wines*, dostupné z <http://www.volcanwines.gr/mainen.html>

*Santorini, romantika od rána do noci*, dostupné z <http://www.santorini.cz>

*Vinařství rodiny Špalkovy*, dostupné z <http://www.saler.cz>

*Cestovní kancelář Emma*, dostupné z <http://www.emma.cz>

# Škola vína a vinařství

## Dvousemestrální kurz celoživotního vzdělávání na Masarykově univerzitě

Ing. Barbora Hašková

*„Vino má schopnost naplnit ducha  
veškerou pravdou, věděním i filosofií.“  
L. Bossuet*

### I. VÍNO A VZDĚLÁVÁNÍ

---

Víno a vinná réva byly spojovány se vzděláváním již před tisíci lety. V období antiky se vyučovala léčba vínem na lékařských školách, které v té době vznikaly. První taková škola byla založena na ostrově Kos. Vyučovalo se zde kromě jiného využití vína při nachlazení a při ochraně před střevními onemocněními.

V současnosti se s vínem a vinařstvím setkáme na školách téměř pravidelně. Vinařský nadšenec může studovat vinohradnictví na Střední vinařské škole Valtice, tříleté studium Víno a vinařství na Zahradnické fakultě Mendlovy zemědělské a lesnické univerzity, může rovněž absolvovat různé typy kurzů jako sommeliér, naučná degustace atd.

Také Masarykova univerzita se rozhodla připravit a pilotně realizovat dvousemestrální kurz v rámci celoživotního vzdělávání nazvaný Škola vína a vinařství zaměřený na základní informace o pěstování révy vinné, o vinařství, výrobě a skladování vína, zatřídování a hodnocení vín, obchodu s vínem, postavení vína v gastronomii, o sommeliérských a degustátorských zkouškách. Díky kurzu mohlo 31 přihlášených posluchačů navštívit 8 přednášek realizovaných v prostorách Augustiánského opatství sv. Tomáše na Starém Brně a absolvovat 2 exkurze (Střední odborná vinařská škola Valtice, Národní vinařské centrum a Salón vín ČR, Vinné sklepy Valtice a. s., vinařství Sonberk).

### II. VÍNO A AUGUSTIÁNSKÉ OPATSTVÍ

---

Většina přednášek kurzu se konala v krásných historických prostorách církevního řádu augustiánů na Starém Brně. Místo konání určitě nebylo vybráno náhodně. Duchovní život evropské civilizace je bez vína nemyslitelný. Bez vína nelze vykonat křesťanskou bohoslužbu, víno je sice symbol radosti a plodnosti, ale u nás i duchovnosti a pokory. Víno provází Starý i Nový zákon. Kalich s vínem je také dodnes symbolem mnoha evangelických církví.



Prof. Vilém Kraus v Nové encyklopedii českého a moravského vína uvádí: „O rozvoj pěstování vinné révy a výroby vína se zasloužily především církevní řády. Dnes se na víno díváme především jako na symbol užívání si života. Přesto největší zásluhy na rozvoji vinařství mají právě ti, kteří se odříkali běžného světského života a kteří toužili po přímé cestě k Bohu a překonání nástrah hmotného světa.“

Augustiniánský konvent v Brně je zasvěcený Zvěstování Páně a apoštolu sv. Tomáši a byl založen v roce 1356. Na webových stránkách opatství se uvádí: „V roce 1752 konvent povýšil papež Benedikt XIV. do hodnosti opatství, které je od té doby podřízeno přímo generálnímu převoru řádu. Kromě všeobecného poslání celého řádu se chce opatství na základě vlastní tradice zasazovat o rozvoj kultury a vědy na principech víry, aby tak přispělo k ochraně i plnému rozvinutí lidského života.“ Současným opatem řádu, v pořadí jedenáctým a rovněž jediným augustiniánským opatem na světě, je ThDr. Ing. Lukáš Evžen Martinec. Panu opatovi patří velký dík za to, že umožnil v prostorách opatství realizaci kurzu a že se jako účastník kurzu Školy vína a vinařství zúčastnil většiny přednášek, které díky jeho přítomnosti, dotazům a poznámkám získaly mnohem širší (duchovní) rozměr.

### III. JÁ, ŠKOLA A VÍNO

---

Kurz Škola vína a vinařství byl na Masarykově univerzitě připravován již delší dobu. S první zmínkou o záměru kurz realizovat jsem se setkala v listopadu 2008 při konferenci Víno a zdraví, která proběhla jako součást vyhlášení univerzitního vína. V lednu 2009 pak oslovil Ing. Čížek (tvůrce kurzu) prorektora MU pro celoživotní vzdělávání doc. Jana Svatoně, který mě požádal, abych se stala členkou přípravného výboru kurzu a současně se kurzu zúčastnila. Jako vinařský laik jsem se obávala nejen obtížnosti přednášek, ale i všech účastníků – svých spolužáků, což byli většinou členové Akademické komise pro výběr vína.

Už po prvních přednáškách jsem však zjistila, že mí spolužáci jsou naprosto normální, příjemní, přátelští a zábavní a že přednášky jsou zajímavé a srozumitelné i pro neodborníky. Kurz mi nabídl úplně jiný pohled na víno. Při ochutnávání vína jsem začala rozpoznávat jeho různé vůně, chutě, barvy. Uvědomovala jsem si, kolik práce a umu se skrývá za výrobou vína.

### ZÁVĚREM

---

Kurz škola vína a vinařství byl realizován jako součást celoživotního vzdělávání. Jan Ámos Komenský hovoří o celoživotním vzdělávání takto: „... první, čeho si přejeme, jest, aby tak plně a k plnému lidství mohl být

vzděláván ne nějaký jeden člověk nebo několik jich nebo mnoho, nýbrž všichni lidé vespolek i každý zvlášť, mladí i staří, bohatí i chudí, urození i neurození, mužové i ženy, zkrátka každý, komu se dostalo údělu narodit se člověkem, aby konečně jednou bylo celé lidské pokolení vzdělané po všech věkových stupních, stavech, pohlaví a národech. Za druhé si přejeme, aby každý člověk byl celistvě vzdělán a správně vycvičen nikoli jen v nějaké jediné věci nebo v několika málo nebo mnohých, nýbrž ve všech, které dovršují podstatu lidství....“

Dnes existuje celá řada definic ČŽV. Lze také říci, že je to získávání nových dovedností, znalostí a zkušeností, ale i poznávání nových míst, lidí, kultur, tradic. Je zřejmé, že náš kurz splňuje všechny uvedené charakteristiky. Během jeho konání jsme se vzdělali v oblasti vína, ale také jsme poznali nová místa, nové lidi, z nichž mnozí se stali našimi přáteli. Předáním osvědčení završíme naši společnou cestu za vínem. Dál už budeme muset jít sami. Doufám však, že neopustíme víno a neopustíme přátele, které jsme díky kurzu získali.

#### *Použitá literatura a zdroje:*

KRAUS, Vilém, FOFFOVÁ, Zuzana, VURM, Bohumil, KRAUSOVÁ, Dáša. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha Mystica, Praha 2005. 1. vyd. 308 s.

ISBN 80-86767-00-0.

KOMENSKÝ, Jan Ámos. *Obecná porada o nápravě věcí lidských*. 1. vyd. Sv. III. Praha: Svoboda, 1992. ISBN 80-205-0228-9.

*Augustiánské opatství svatého Tomáše na Starém Brně*, dostupné z [www.opatbrno.cz](http://www.opatbrno.cz)

# Rozjímání o víně

*RNDr. Eva Janouškovcová, Ph. D.*

Napsat esej o víně může být zábava, ale i velice nelehký úkol. Jinak jej může z různých hledisek pojmut ten, kdo měl od raného dětství vinohrad za domem a zpracování vína bylo běžnou součástí zemědělské a sadařské produkce, kterou tehdy vnímal jako samozřejmost – možná s ohledem na svůj věk dnes bude schopen dokonce rozlišit některé aspekty, které se oproti minulosti změnily. Jinak zřejmě práci pojme majitel vinohradu nebo vinař, kterému by taková esej skýtala možnost vyjádřit spoustu neotřelých pravd a skutečností, s nimiž se každodenně setkává, trápí, nebo které mu naopak přinášejí radost a uspokojení. Nicméně i milovníci a znalci vína – ať už ti opravdoví, nebo ti, kteří se za ně přinejmenším považují, by jistě našli mnoho krásných slov pro vyznání ze své lásky a rozvitými souvětími by jistě barvitě popsali neskutečně velké množství pocitů a stavů, které v nich víno vyvolává. A to při pouhé myšlence na ně, se sklenkou v ruce či za zvuku otevírané láhve... Jiné dojmy by nám zprostředkovali obchodníci s vínem, jiné by nám sdělili ti, kteří víno znají pouze jako zelenožluté hrozny určené k přímé spotřebě, jež lze v různé době zakoupit za různou cenu na různých místech a které s vínem, z něhož se vyrábí tolik vyhledávaný a jistě právem vyzdvihovalý nápoj, nemají téměř nic společného. A svým nemalým dílem by jistě přispěli i lékaři nebo pečovatelé o lidské zdraví. Není pochyb, že každý z náhodně jmenovaných by se k napsání eseje o víně postavil s chutí a s velkým odhodláním někomu konečně sdělit, jak že to s tím vínem opravdu je. Jenže co takoví, kteří vlastně nepatří ani do jedné skupiny, respektive si tuto skutečnost musejí, chtě nechtě, uvědomit? Dlouho jsem přemýšlela, jak neotřele, vtipně a snad i zajímavě práci vytvořit, protože skutečně do žádné ze zmíněných skupin zcela jednoznačně nepatřím. Předkládané čtení ale nakonec nepředstavuje historky nebo zážitky, které během dobrodružství se sklenkou v ruce tak snadno a často vznikají, jak by asi v mém případě bylo nejpřirozenější, ale jde o několik obyčejných zamyšlení nad vínem jako takovým, jak jsem je vnímala postupem času.

Již v úvodu jsem zmínila, že nepatřím ani do jedné skupiny těch, kterým by víno nějak zásadně mohlo ovlivnit život. Pocházím z pohraniční oblasti západních Čech, která s ohledem na velikost tehdejších okresů tvořila největší část zemědělské plochy v rámci bývalého Československa a pyšnila se nejrozsáhlejšími chovy skotu a dalších hospodářských zvířat. Není divu, že se moji rodiče coby veterinární lékaři usadili zrovna zde. Jako naschvál tu ale nezavádíte o jediný vinný keř a do sklepů se zde ukládají pouze brambory, mrkev, celer a jablka. Vůbec nepočítám podomáčku pěstovaná vína zcela nejasného původu a neurčitých odrůd, která i při té nejlepší vůli, když už přírodní podmínky náhodou umožní, že vůbec

hrozny dozrají, nešla konzumovat ani přímo, natož ve stavu tekutém. Jako dítě si sice vybavuji, že si dospělí pochvalovali svůj úžasný výtvor, ale už ve velmi raném věku mi bylo jasné, že tak úžasné to asi nebude, když se toho pilo velmi málo a i tak druhý den bolela neskutečně hlava. Já to ale tenkrát rozhodně nezkoušela...

Víno jsem v období dětství téměř neregistrovala. Hroznové víno určené ke konzumaci k sehnání většinou nebylo. Víno jakožto nápoj jsme měli bílé a červené. K dostání bylo v litrových lahvích. Není mi dost dobře jasné, jak značky typu Sklepmistr nebo Svíčka přežily na pultech některých obchodů dodnes. Troufnu si říct, že šlo o víno nevalné kvality, ale protože dospělí tenkrát zřejmě nevěděli, jaké že to víno má vlastně být, nevadilo jim to. Nebo přesněji, tuším, že moji rodiče, kteří díky studiu v Brně měli na Moravě mnoho známých, to zřejmě věděli. Nicméně na druhém konci republiky jim to bylo opravdu málo platné. Možná i právě proto se u nás doma vína nikdy příliš nevypilo, při společenských událostech vévodilo pivo, vaječný likér (tzv. „slepičák“) a na přípitky becherovka či klasická perlivá „Bohemka“ nebo její náhražky.

Ani v období dospívání mě víno nijak neoslovalo. Dnes už si dovolím říct, že nebylo, co by mě mělo oslovit. Na západě Čech se situace s dodávkou kvalitního vína nijak nelepšila ani po roce 1989, „dvojku“ bílého jsem si občas dávala jenom proto, že jsem pivu nepřišla na chuť a něco si ve společnosti nedat nebylo vždycky úplně nejvhodnější. Zlom nastal, až když jsem se sama vydala ve stopách svých rodičů a odešla na vysokoškolská studia do Brna. Nové město, nové povinnosti, noví lidé. A nové víno! Nabídku vín měli v Brně nesrovnatelně větší, ale trvalo mi ještě spoustu dalších let, než jsem vůbec pochopila, jak se k vínu stavět, jak ho vnímat a jak se třeba nebát v dobře zavedeném podniku říct, že jsem dostala něco jiného, než jsem si objednala či co oproti nabídce očekávám...

Nicméně v době, kdy již kvalitní a dobré víno přestalo být nedostatkovým zbožím a kdy i do obchodu s vínem pronikly marketingové prvky cíleně zaměřené na zvýšení spotřeby vína v podobě různých soutěží a reklamních taháků, vzpomínám na jeden obzvláště milý zážitek, kdy se i nám doma začaly kupit bedny s vínem. Kupodivu ne kvůli etiketám, které se měly z lahví pečlivě schovávat a posléze v požadovaném množství kamsi zaslat, ale protože šlo zrovna o víno, které celé rodině velice chutnalo a ještě jej bylo možné pořídit za výhodnou cenu. Nikdo pořádně ani nevnímal, že nějaké soutěž probíhá, respektive vnímal, protože jsme etikety nevyhazovali, ale nikdo už jaksí nesledoval, kam a hlavně kdy se mají odeslat. V podstatě pouhou náhodou, jediný den před ukončením soutěže, jsem při návštěvě rodičů narychlo balila obálku napěchovanou vinnými etiketami a posílala ji tatínkovým jménem na patřičnou adresu. Jednoho podzimního dne se mi v Brně rozdrnčel telefon. Volal tatínek, že prý obdržel výherní certifikát na návštěvu známého moravského vinařského závodu pro čtyři osoby včetně pohoštění, ochutnávky vína, prohlídky vinic a ubytování. A jestli o tom náhodou něco nevím, protože

on nikam nic neposílal... Nakonec jsem tedy udělala radost rodičům, bratrovi a partnerovi, kteří se vydali vstříc vinnému dobrodružství, zatímco já jsem tenkrát dobrovolně sřežila rodnou hroudu.

A přitom jsem už tenkrát mohla posunout hranice svého světa související s vinnou kulturou o kousek dál. Inu, zřejmě jsem potřebovala ještě trochu dozrát... Pomalý přerod v člověka, kterému víno chutná a má pocit, že v něm nachází víc, než jen uspokojení z uhašení žízně či zahnání malicherné a neurčité chuti na tento druh nápoje – a nyní se už striktně vyjadřuji k vínu ve stavu tekutém, byl v mém případě ale stejně zřejmě jaksi předurčen. Již jsem zmínila, že mi pivo nepřiřostlo k srdci, zatímco víno pro mě bylo stravitelné a postupem času skutečně i chutné. Jenže v počátcích jsem dokázala rozlišit pouze to, zda je víno sladké či kyselé, tmavé či světlé a možná ještě dobré či nedobré – ve smyslu vyčpělé nebo zkrátka dlouho skladované po otevření láhve. Dost dobře jsem nechápala především svého tatínka, který s postupem času začal mít víno v čím dál větší oblibě (zřejmě díky pestřejší nabídce zahraničních vín a současně s masivním nástupem kvalitní produkce vín moravských), jak po první ochutnávce vzorku z nové láhve vždy slastně pronášel charakteristiky, které by od něj nikdo z rodiny opravdu nečekal – sametové, suché, jemné, aromatické, kořeněné, trpké, plné... Vážně jsem nechápala, o čem že to tatínek mluví, a přišlo mi někdy až komické, že přívlastky, kterými by nepojmenoval snad nic na světě, vzdává hold něčemu tak triviálnímu, jako je sklenička vína! Tatínek měl svého času v oblibě především víno červené, zatímco já začínala striktně u vína bílého. Dodnes vzpomínám, jak mi říkával (a není to věru tak dávno), že až jednou dospěji, pochopím, v čem tkví krása červeného vína... Dospělá z tohoto pohledu ještě tedy asi nebudu, protože stále preferuji víno bílé, ale fakt je, že dnes už docela dobře chápu ty, kteří se nad vínem rozplývají a nešetří hřejivými a podobnými milými charakteristikami, jak to dělává můj tatínek.

Tak, jako jsem v dětství nejedla rajčata a dnes je miluji, nebo mi nechutnal plísňový sýr, po kterém se nyní mohu „utlouct“, jsem tedy začala objevovat víno. Přicházelo to opravdu pomalu, nenásilně, ale docela samo. Zkušenosti narůstaly především s ohledem na dostupnost a možnost poznávat stále kvalitnější a „lepší“ vína, což úzce souviselo s přibývajícím věkem, finančními možnostmi, okruhem přátel, se kterými jsem se nad sklenkou vína scházela, ale v nemalé míře také se skutečností, že jsem stále častěji, byť většinou docela náhodně, pronikala do společnosti skutečných odborníků a znalců vína – nejen těch, kteří víno rádi konzumují, ale kteří dokáží z číše vína skutečně určit, za jakých podmínek víno zrálo, jak bylo zpracováno, zda k vínu bylo sluníčko štedré či zda vinaři při výrobě podváděli a v čem. Začala jsem celý proces vzniku a výroby vína vnímat jako něco ušlechtilého a současně velice zodpovědného, co nezačíná na vinici a nekončí naplněnou láhví, ale co představuje nesmírně komplikovaný a zároveň fascinující přerod jedné hmoty v jinou, ovlivněný nespočtem faktorů a podnětů včetně

toho nejdůležitějšího – zodpovědnosti a svědomitosti lidí, kteří se na tomto procesu podílejí.

Čím jsem starší, tím do tohoto vnímání také stále více vstupuje úcta k lidem, kteří se ve vinařství opravdu vyznaží, pokora k přírodě, že je schopna si se spoustou důležitých podmínek pro vznik kvalitního vína poradit, a vědomí, že když už je potřeba tolik energie, času, podmínek a přesných postupů k tomu, aby dobré víno skutečně vzniklo, i jeho konzumace má mít svoji úroveň a svůj řád.

Je s podivem, že jsem zatím ještě nikdy pořádně nepřemýšlela o tom, že podobným způsobem a s podobným přístupem vzniká pivo nebo mléko. Možná je to tím, že v kravíně jsem téměř vyrůstala a mléko mi vůbec nebylo vzácné – i v dnešní době pro mě „obyčejné“ mléko představuje nenahraditelnou potravinu, kterou konzumuji v množství mnohem větším, než je určité obvyklé. A vůni sladu, která připomínala doma pečený chléb – takovou, kterou v Brně nikdy neucítíte – jsem od útlého věku považovala za jakýsi nespravedlivý protiklad tomu, že jde o součást procesu, na jehož konci vznikne hořká tekutina se spoustou pěny, po které se navíc ještě tloustne... Je úsměvné si na tyto postřehy a názory z dětství vzpomínout právě nyní, ale určitě ovlivnily můj čistý, neotřelý a nezkažený pohled na svět vína.

Víno dnes piji ráda a nebojím se říct, že relativně hodně. Rádi si domů pořizujeme víno kvalitní, často v neskromném množství, někdy prověřené, někdy takové, abychom zkusili něco nového. Sama se už nenechám zvíkat „tuctovým“ vínem, ráda porovnávám, co mi víno říká, s tím, co by mi říkat mělo. Partner má sice občas obavy z volby podniku, abych jim vínko moc „nezkritizovala“, ale já moc dobře vím, že znalec vína rozhodně nejsem a ještě pěkně dlouho nebudu. Dokážu sice poměrně slušně rozeznat hned sedm druhů chutí včetně „kovové“, „svíravé“ a „umami“ a s ohledem na častý pobyt v kuchyni jsem schopna identifikovat i docela solidní spektrum vůní. Samotná degustace vína je pro mě však stále ještě náročná záležitost. Přece jen pociťuji určitý handicap a respekt vůči zkušenějším kolegům, přátelům a známým, navíc se mi nedaří s nimi držet ten správný krok, pokud jde o množství přechutnávaných vzorků. Stále mám pocit, že mě velké množství vína zmáhá jaksi dříve a mnohem hůř se mi pak také vybavují všechny popisované vlastnosti právě chutnaného vzorku a souvislosti nebo rozdíly se vzorky předcházejícími. Víím však, kde jsou mé slabiny, a velmi pozitivní je, že zřejmě jediný způsob, jak se jich zbavit, je trénink.

Vytyčila jsem si tedy neskromný cíl, že budu trénovat poctivě a pečlivě, jak to jen půjde. Tento rok bych na sebe měla být pyšná, protože v době, kdy jsem měla možnost navštěvovat Školu vína a vinařství, jsem na sobě určitě zapracovala. Otázkou ale zůstává, zda takový trénink není maličko na škodu a zda se člověk opravdu v očích těch ještě neznalých a „nezávislých“ tak trochu nedeformuje. Na druhou stranu – proč si nedopřát jisté svobody, jistých úletů a jisté výjimečnosti! Ale to už by bylo námětem úplně jiného rozjímání...

# Označování vín vyráběných pro bohoslužebné účely

Doc. JUDr. Josef Kotásek, Ph.D.

## 1.

---

Problematika označování výrobků, zvláště v oblasti potravinářství, obvykle nepatří mezi témata, která bychom mohli označit za intelektuálně vyzývavá. To platí v plné míře i pro značení tak specifického produktu, jakým je víno. Zdánlivě čistě technická oblast „práva cedulí a vizitek“ – u vín a vinných nápojů formalizovaná v rozsáhlých kasuistických českých a zejména evropských předpisech – však občas přinese doktrinálně velmi zajímavé otázky a výkladové spory s přesahy do jiných, domněle či skutečně, „významnějších“ odvětví.

Problematika značení vín, která jsou vyráběna pro bohoslužebné účely, rozhodně nepředstavuje kruciólní bod právní úpravy vinifikace v evropském či českém právu a je spíše – stejně jako dotčená vína – raritou. K řešení jsou zde jistě naléhavější otázky – namátkou třeba dovolenost označení *Chateau* u vín z produkce moravských a českých fatterií či zcela aktuálně zavedení samoregulačního apelačního (románského) systému klasifikace a s tím související problémy. Přesto to byl právě údaj „mešní víno“, který vedl k velmi zajímavému sporu ukončenému (alespoň prozatím) rozhodnutím Nejvyššího správního soudu.

Ve svém příspěvku se pokusím stručně načrtnout některé zásady označování vín produkovaných za účely bohoslužby a podrobně seznámit čtenáře s avizovaným rozhodnutím NSS. Vzhledem k tomu, že původ regulace je historicky v církevních předpisech (pozitivní právo si označení „mešní“, „košer“ apod. počíná všimát až relativně nedávno), bude tento příspěvek alespoň dílem mířit i na příslušné předpisy církví (tj. normativní systémy nezávislé na vnitrostátním právu v České republice) a jejich genezi.

## 2.

---

Klasifikace vín vyráběných pro bohoslužebné účely má význam především u římskokatolické církve a církve židovské – právě druhá jmenovaná jde co do náročnosti požadavků na kvalitu „košer“ asi nejdále. Ovšem i u těch zdánlivě nejrigidnějších pravidel lze často konstatovat (laskavý čtenář necht' promine následující racionalizaci), že vyhovují hygienickým, vinohradnickým a enologickým zásadám a stanoví zpravidla rozumné požadavky (a pokud ne, jsou pak jejich ambice často toliko nominální).



Dobře to lze demonstrovat právě na pravidlech platících pro košer vína. Košer obecně znamená „vhodné“ jídlo či nápoje, které byly připraveny v souladu se židovskými předpisy. Při výrobě košer vína lze používat jen produkty certifikované rabinátem, nesmí být použity vedlejší živočišné produkty (např. želatina či kasein) a na přípravě košer vína mohou během celého procesu výroby od dovezení hroznů do vinařství až po otevření a rozlévání participovat jen zbožní židé. Jakmile s vínem manipuluje někdo jiný, přestane být víno ve smyslu náboženských předpisů košer<sup>1</sup>.

Tato univerzální pravidla pak doplňují další předpisy, které mají svůj původ již v biblických dobách a týkají se vín produkovaných v Izraeli. V plné míře pro ně platí konstatování o souladu s rozumnými enologickými zásadami. Tak např. jednou z podmínek pro status košer vína je „orlach“ – zákaz tzv. prvních sklizní. Jde o sklizně uskutečňované ve třetím roce po výsadbě vinice<sup>2</sup>, tj. v době, kdy rostlina vinné révy ještě nedisponuje odpovídajícím kořenovým systémem a tomu často odpovídá i nižší kvalita hroznů. Taktéž pravidlo Kilai Ha'Kerem – zákaz mísení druhů – má v podobě zákazu pěstování jiného ovoce nebo zeleniny mezi révou racionální rostlinářské opodstatnění. Hrozící znehodnocení „košer“ kvality kontaktem s nežidy má také své pozoruhodné a elegantní řešení: v kategorii košer vín označovaných jako Mevushal, které je pasterizovaným košer vínem. Díky pasterizaci mohou s láhvemi vína maniplovat i nežidé (obchodníci, číšníci), aniž by tím víno ztratilo svůj privilegovaný status. To dále posiluje jeho marketingový potenciál i v očích nežidovských zákazníků.

O poznání méně komplikovaná jsou křesťanská pravidla stanovující podmínky statusu mešního vína, tj. vína používaného při eucharistické bohoslužbě a sloužícího k přeměně vína v krev Páně a přijímání svátosti. Mešní víno má v našich podmínkách význam v zásadě jen u Římskokatolické církve<sup>3</sup>. Z ampelografického pohledu je mešní víno zcela neutrální, na odrůdě nesejde. Původně bylo sice povoleno užívat pouze červené víno, papež Sixtus IV v roce 1478<sup>4</sup> však umožnil užití bílých vín, která nyní dominují (což je obvykle odůvodňováno hygienickými a estetickými ohledy<sup>5</sup>).

Kanonické právo pamatuje na mešní víno v Kánonu 924 § 1 a 3 Kodexu kanonického práva, pod rubrikou „Obřady slavení eucharistie“

- 1 Dle Slovníčku [cit. 2009–07–30]. Dostupné z: <http://www.terravinifera.cz>. (autor neznámý). Další informace volně vychází z údajů publikovaných na těchto internetových stránkách.
- 2 V naší úpravě jde o vína označovaná jako „první sklizeň“, „panenské sklizeň“ nebo „panenské víno“ (srov. § 9 prováděcí vyhlášky 323/2004 Sb. ze dne 5. května 2004, kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství, dále jen „prováděcí vyhláška“).
- 3 S výhradou církve Starokatolické, kde se autorovi nepodařilo získat příslušné údaje.
- 4 Srov. [http://de.wikipedia.org/wiki/Messwein#Geschichtliche\\_Aspekte](http://de.wikipedia.org/wiki/Messwein#Geschichtliche_Aspekte). [cit. 2009–07–30].
- 5 Z podobných důvodů je povoleno užití fortifikovaných vín, která si uchovávají kvalitu i delší dobu po otevření láhve.



velmi stručnými požadavky: *Posvátná eucharistická mešní oběť se musí slavit za použití chleba a vína, do něhož se přimísí malické množství vody. Víno musí být přírodní z vinné révy a nezkažené.*

V liturgické instrukci *Redemptionis sacramentum*<sup>6</sup> najdeme pod č. 50 podrobnější pravidla: *Víno použité při slavení eucharistické oběti musí být přírodní, z vinné révy, čisté, nepozměněné, nesmíchané s jinými přísadami. Při samotném slavení mše svaté je k němu přimícháno nepatrné množství vody. S největší péčí ať je dbáno na to, aby víno připravené k eucharistii bylo uchováno v dokonalém stavu a nezoctovatělo. Je naprosto zakázáno používat víno, u něhož jsou pochyby o jeho pravosti a složení. Církev totiž požaduje jistotu pro podmínky nutné k platnosti svátostí. Není přípustná žádná záminka pro použití jiných nápojů jakéhokoli typu<sup>7</sup>, které nejsou platnou materií<sup>8</sup>.*

Z uvedeného vyplývá, že označení „mšeční víno“ je pro účely bohoslužby irelevantní. Jako mšeční víno tak může teoreticky posloužit i víno jako mšeční neoznačené a pořízené z veřejné distribuční sítě či víno, které kněz zakoupí např. od svého známého vinaře.

### 3.

Vinařský zákon<sup>9</sup> pamatuje na ochranu označení vín produkovaných pro bohoslužebné účely ve svém § 16 odst. 6, který je současně první úpravou označení těchto vín v pozitivním právu<sup>10</sup>. Z poněkud mnohomluvného ustanovení plyne, že na etiketě vína lze uvést, že splňuje požadavky pro účely církví a náboženských společností, pokud byl vydán písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu.

<sup>6</sup> *Redemptionis sacramentum* je instrukcí Kongregace pro bohoslužbu a svátosti vytvořenou na základě pověření papeže.

<sup>7</sup> V minulosti probíhaly diskuse nad tím, zda lze použít jako náhražku vína nezkašený hroznový mošt. Aramejščina, jazyk Ježíšův, totiž používá pro mošt i víno stejné označení, takže nebylo patrné, co se výrazem míní. Ve prospěch vína byl použit dosti kuriózní, nicméně všeobecně akceptovaný argument, založený na faktu, že v horkém podnebí Blízkého východu začíná hroznový mošt okamžitě kvasit a měnit se na víno (šlo o jakýsi „argument podnebím“).

<sup>8</sup> Liturgická instrukce je dostupná mj. zde: <http://www.cirkev.cz/res/data/004/000514.pdf>. [cit. 2009–07–30].

<sup>9</sup> Zák. č. 321/2004 Sb., ze dne 29. dubna 2004 o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vinařský zákon“).

<sup>10</sup> Právní předpisy upravující vinifikaci a označování vín na území Čech a Moravy (jde zejména zákon o přípravě a podávání nápojů vinnu podobných ze dne 21. července 1880 s prováděcím nařízením ze dne 16. září 1880, první vinařský zákon ze dne 12. dubna 1907, vyhl. min. výživy ze dne 18. ledna 1950, norma ČSN č. 567741, zák. č. 61/1964 Sb., o rozvoji rostlinné výroby, zák. č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství) na ochranu označení vín produkovaných pro bohoslužebné účely nepamatují. Ke starším horenským řádům srov. např. výklady podané in Kraus, V. *Vinitorum Historicum*. Praha. Radix 2009. s. 75–100.

Bez předchozího souhlasu církve nebo náboženské společnosti – uděleného v písemné formě – je zakázáno uvést takto označené víno do distribuce<sup>11</sup>. Zákon demonstrativně vyjmenovává příklady takto chráněných označení: „mešní víno“ a „košer víno“, chráněna však budou i ve výčtu neuvedená synonyma. V úvahu připadá např. víno „oltářní“, které výslovně zmiňují některé zahraniční úpravy, např. právě uvedená úprava německá. Neoprávněné označení přitom může být trestáno jako správní delikt sankcí až ve výši 4 mil. Kč. Příslušný správní orgán (tj. Státní zemědělská a potravinářská inspekce) tak o právu užívat označení nerozhoduje, toto rozhodnutí je plně v rukou církve a s udělením či neudělením předchozího písemného souhlasu pracuje SZPI<sup>12</sup> toliko jako s faktem.

Ochranou údajů o konformitě výrobních postupů s příslušnými církevními předpisy vinařský zákon reflektuje ochranu církví, které jsou jediné oprávněny rozhodovat o řádném splnění svých vlastních pravidel, ale také spotřebitelů, pro které bude (zejména u košer vín) tato vlastnost velmi atraktivní.

Primárním a hlavním účelem mešního vína je jeho využití při liturgiích (jistota církve, že užívá odpovídajících produktů), nicméně pominout nelze ani značný marketingový potenciál, který může být příslušnou církví využit. Tento potenciál je dán spotřebou vína v rámci samotné církve<sup>13</sup>, ale také i tím, jak vnímají takové raritní označení běžní spotřebitelé při rozhodování mezi koupí „mešního“ vína či jeho „sekulární“ přívlastkové alternativy<sup>14</sup>.

Zajímavou otázkou, kterou řešil i Nejvyšší správní soud, je pak povaha rozhodnutí církve, kterým je příslušnému producentovi či distributorovi povoleno užívat označení mešní víno či obdobné označení.

---

11 Obdobně např. úprava německá, srov. § 31 německé prováděcího nařízení k vinařskému zákonu (Weinverordnung ve znění oznámení ze dne 21. dubna 2009, BGBl. I S. 827).

12 Dále jen „SZPI“.

13 Jen v SRN je spotřeba mešního vína v rámci obřadů odhadována na téměř 800 tis. lahví ročně.

14 V praxi se stále setkáme s tím, že část konzumentů považuje označení „mešní víno“ za synonymum vína uměle nedoslazovaného. Tak tomu sice podle Kodexu má být (srov. výše prezentované církevní předpisy), ovšem zákaz slazení platí dle aktuální úpravy pro všechna jakostní vína s přívlastkem a rozhodně tedy není výsadou „mešních vín“. „Rozředění“ pojmu „mešní víno“ v synonymum nedoslazovaných vín ovšem již díky rostoucí povědomosti spotřebitelů nehrozí.

Výše avizovaný rozsudek Nejvyššího správního soudu z ledna 2008<sup>15</sup> řešil spor mezi Českou biskupskou konferencí jako zástupcem Církve římskokatolické (dále „žalovaná“) a společností s ručením omezeným Arcibiskupské vinné sklepy Kroměříž (dále jen „žalobce“ nebo „stěžovatel“). Žalobce požádal Římskokatolickou církev o povolení užívat názvu mešní víno, což Česká biskupská konference zamítla (sluší se poznamenat, že mezi oběma účastníky probíhaly vážné obchodní spory, mj. spor o obchodní firmu a zrušení účasti společníka<sup>16</sup>).

Proti zamítavému dopisu České biskupské konference podal žalobce správní žalobu, kterou Městský soud v Praze odmítl, neboť podle něj udělení či neudělení souhlasu k označení „mešní víno“ není rozhodnutím vydaným v oblasti veřejné správy ve smyslu § 4 odst. 1 s. ř. s. a nepodléhá tedy přezkumu ve správním soudnictví. Spor se v rámci kasační stížnosti dostal až před Nejvyšší správní soud, který se v zásadě ztotožnil s Městským soudem a kasační stížnost zamítl s tím, že odepření České biskupské konference spadá do vnitřní autonomie církve, nebylo rozhodnutím orgánu veřejné správy a tento nesouhlas nemůže zasáhnout subjektivní právo žádné osoby<sup>17</sup>.

Rozhodnutí je zajímavé v mnoha ohledech. Řeší se v něm mj. vztah státu a církve, reprezentace církve nebo povaha rozhodnutí České biskupské konference. Tyto aspekty však ponechávám stranou a zaměřuji se toliko na argumenty stěžovatele týkající se hospodářských a obchodních aktivit církve a jejich souvislosti s (ne)udělením souhlasu k užití označení mešní víno.

Stěžovatel nesouhlasil s názorem městského soudu, že posouzení, zda konkrétní víno splňuje požadavky, aby mohlo být prohlášeno za víno mešní, spadá plně do vnitřní autonomie církve.

Toto tvrzení je dle stěžovatele<sup>18</sup> třeba měřit pohledem toho, že je „ČR sekulárním státem, zvláště když se jedná o obchodní spor, kde je římskokatolické církvi jako jednomu z účastníků obchodní soutěže poskytována značná výhoda, když může omezit ostatním soutěžitelům přístup na trh regulací označování vína. Svoboda náboženského vyznání a autonomie církvi a náboženských společností má podle stěžovatele dopad toliko na správu jejich vnitřních poměrů, které žádným významným způsobem nezasahují navenek, jako je například vymezení přístupu kněží římskokatolické církve do jejich funkcí. V nyní posuzovaném případě jde však o omezení volného obchodu osobám, které s církví nemají nic společného, navíc ve výsostně ateistické zemi, kde je mešní víno, které je předmětem neomezeného

<sup>15</sup> 2 As 54/2007–94, publikovaný pod č. 1556 ve Sbírce rozhodnutí Nejvyššího správního soudu č. 5/2008, str. 459.

<sup>16</sup> Srov. Koudelka, Z. Mešní víno před soudem. Právní rádce č. 12/2008, s. 43.

<sup>17</sup> K tomu také Koudelka, Z. cit. výše, s. 42–44.

<sup>18</sup> Vycházím z komentovaného rozhodnutí.

*obchodu a neslouží tak pouze potřebám uspokojování náboženského ritu při katolické mši, nakupováno spíše z důvodu své spotřebitelské zajímavosti. Nejde tu proto o autonomii církve, nýbrž o její postavení hospodářského soutěžitele...“.*

Stěžovatel dále vyčítá zákonodárci, že „díky znění § 16 odst. 6 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, patrně nevědomky vtělil do zákona značnou hospodářskou pravomoc římskokatolické církve. Stěžovatel připomíná, že každé omezení či podmínka svobody podnikání musí být podle článku 26 odst. 2 Listiny jednak souladné se zásadou rovnosti a jednak zakotveno v zákoně, jenž musí také určit osobu, která je pověřena stanovením těchto podmínek“.

Na obou argumentech zaráží nerespektování geneze označení „mešní víno“. Tato značka byla jistým druhem obrany kléru před nekvalitními a pančovanými víny; měla být garancí toho, že výrobní postupy odpovídají příslušným liturgickým předpisům a nápoj tak může být použit při mši. Vždy bylo vnitřní věcí příslušné církve, jakou kvalitu a výrobní proceduru od vín používaných při eucharistii bude vyžadovat – a komu výsadu používat značku „mešní víno“ přizná. Požadavek žalobce ve svém důsledku směřuje – pod záminkou, že církev využívá označení také marketingově – k určitému „vyvlastnění“ tradičního vnitřního označení ve prospěch předem neurčené skupiny výrobců.

Nepřesvědčí ani argument, že požadované označení neslouží „pouze potřebám uspokojování náboženského ritu při katolické mši a je nakupováno spíše z důvodu své spotřebitelské zajímavosti“. Tak tomu jistě může být (při často velmi sporné kvalitě mešních vín o tom ovšem autor upřímně pochybuje), nicméně primárním účelem označení je naplnění požadavků římskokatolické církve pro účely její liturgie. Připustit z uvedených důvodů soudní přezkum udělení souhlasu užívat označení „mešní víno“ by tak fakticky bylo soudním přezkumem rozhodnutí církve o tom, jaký nápoj bude používat při svých bohoslužbách.

# Mešní víno

*Doc. JUDr. Zdeněk Koudelka, Ph. D.*

Zákon chrání zvláštní kategorii vín vyráběných pro bohoslužebné účely. Na Moravě a v Čechách je to mešní víno a košer víno. Pro takové označení vína je nutný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti (dále jen církev) a neoprávněné označení je trestáno jako správní delikt s možností sankce až 4 000 000 Kč.<sup>1</sup> Takové oprávnění mají církve státem uznané.<sup>2</sup> I když svobodu vyznání mají i náboženské skupiny jiné, státního dobrodiní se vzhledem k tomu, že nebyla provedena odluka církve od státu, mohou domáhat jen ty, které stát uznal.

**Mešní víno** se užívá v rámci křesťanské eucharistické mše. V rámci mše víno získává zvláštní transcendentální kvalitu, která umožňuje při bohoslužbě přeměnu vína v krev Páně s následnou svátostí přijímání. I jazykový výklad slova „mešní“ má původ ve slově mše, tedy mešní víno je víno pro mši. Je plně na úvaze církve, za jakých podmínek bude souhlas udělovat a jak bude jejich splnění posuzovat. V případech církví katolických (římské i východních) jsou tyto podmínky stanoveny kanonickým právem,<sup>3</sup> podle něž se musí jednat o víno přírodní (nedoslazované) z vinné révy a nezkažené. Byť je víno deklarováno jako mešní, ale kněz zjistí, že je zkažené, nesmí jej použít k eucharistii. Při výrobě mešního vína se nesmí použít doslazování cukrem (lze užít zahuštěný hroznový mošt), enzymy, geneticky upravené kvasinky, přídavné látky na podporu kvašení, uhličitan vápenatý, kyselinu sorbovou či sorban draselný, aktivní uhlí a upravovat pH chemicky (lze užít metodu jablečno-mléčné fermentace).<sup>4</sup>

**Košer víno** je v židovském náboženství víno rituálně čisté, vyrobené postupem daným předpisy judaismu. Objevuje se jako pasterizované (non Mevushal) a nepasterizované (Mevushal). Zvláštní je víno pro svátky Pesach (Possover).

Teoreticky by mohla nastat situace, že v rámci určitého náboženství udělí stejný název (mešní víno) různé církve různým vínům. V praxi k tomu u nás nedochází, protože s pojmem mešní víno pracuje jen katolická církev. Jiné křesťanské církve sice používají víno při mši, ale nikoliv přesně vymezené mešní víno. Je pak na nich, zda užívají běžné víno či víno označené jako mešní katolickou církví.

1 § 16 a 39 ods. 1 pís. g) a ods. 6 pís. b) zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.

2 Zákon č. 3/2002 Sb., o církvích a náboženských společnostech.

3 Pro Římskokatolickou církev kánon 924 § 3 Kodexu kanonického práva, Praha 2004, s. 419. Pro východní katolické církve kánon 706 Kodexu kánonů Východních církví vydaného papežem Janem Pavlem II.

4 Ivo Nagy, František Čitbaj: Liturgické a omšové vína, Vinařský obzor 9/2009, s. 430.

V rámci katolické církve může označení mešní víno udělit biskupská konference nebo přímo diecézní biskup, pokud se jedná o víno z jeho diecéze. Nicméně je nutné oddělit předpisy kanonického práva a světského vinařského práva. Pro bohoslužebné účely lze užít každé víno, které vyhovuje kanonickému právu, tedy přírodní (nedoslazované) a nezkažené víno, byť nebude mít označení mešní víno dle vinařského zákona, přesto je mešním vínem. Každý duchovní konající mši musí užít mešní víno dle kanonického práva, na něm jen záleží, zda jde i o mešní víno označené dle vinařského zákona. *Každé mešní víno označené dle vinařského zákona je i mešním vínem podle kanonického práva, ale nikoli každé mešní víno podle kanonického práva musí být takto označeno dle vinařského zákona.*

## SPOR O UDĚLENÍ OZNAČENÍ MEŠNÍ VÍNO

Je znám dlouhodobý spor mezi Arcibiskupskými vinnými sklepy Kroměříž spol. s r. o. a Olomouckým arcibiskupstvím. Tyto subjekty původně spolupracovaly. Olomoucké arcibiskupství bylo menšinovým společníkem společnosti a ta podnikala ve sklepech známého arcibiskupského zámku v Kroměříži, kde olomoučtí biskupové vyráběli víno již ve středověku. Společnost se svým názvem hlásila k arcibiskupství. Později však došlo k rozporu mezi společníky. Olomoucké arcibiskupství přestalo se společností spolupracovat, ta opustila Kroměříž a přenesla sídlo do Hovorán. V odvetu byla na základě návrhů většinového společníka zrušena účast menšinového společníka Olomouckého arcibiskupství ve společnosti soudním rozhodnutím.<sup>5</sup>

Olomoucké arcibiskupství již roku 2001 založilo společnost ARCIBISKUPSKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ s.r.o., kde je většinovým společníkem a která pokračuje v tradici výroby vína v kroměřížských zámeckých sklepech. I zde pokračoval obchodní spor, když původní Arcibiskupské vinné sklepy úspěšně namítly proti nové společnosti zaměnitelnost názvu. Ta se přejmenovala roku 2002 nejprve na ARCIBISKUPSKÉ ZÁMECKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ a v roce 2004 na Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž.

Tedy Arcibiskupské vinné sklepy Kroměříž přes svůj název nespolupracují s Olomouckým arcibiskupstvím a nesídlí v Kroměříži. Požádaly však římskokatolickou církev o možnost užití názvu mešní víno, což jim Česká biskupská konference odmítla.<sup>6</sup> Naopak povolení získala společnost Arcibiskupské zámecké víno. Neúspěšné Arcibiskupské vinné sklepy (dále žalobce) Českou biskupskou konferenci zažalovaly žalobou, o které

5 Usnesení Krajského soudu v Ostravě z 21. 1. 2004, sp. zn. 29Cm 231/2001. Potvrzeno Vrchním soudem v Olomouci.

6 Dopis generálního sekretáře České biskupské konference z 27. 10. 2006 čj. 577/2006.

rozhodoval v rámci správního soudnictví Městský soud v Praze a následně Nejvyšší správní soud. Oba soudy potvrdily stanovisko církve.<sup>7</sup>

Žalobce nesouhlasil s tím, že posouzení, zda konkrétní víno splňuje požadavky, aby bylo prohlášeno za mešní, spadá do vnitřní autonomie církve. Toto tvrzení je dle žalobce třeba měřit pohledem toho, že je ČR sekulárním státem, zvláště když se jedná o obchodní spor, kde je římskokatolické církvi jako jednomu z účastníků obchodní soutěže poskytována výhoda, když může omezit ostatním soutěžitelům přístup na trh regulací označování vína. Svoboda náboženského vyznání a autonomie církví má podle žalobce dopad toliko na správu jejich vnitřních poměrů, které žádným významným způsobem nezasahují navenek. V posuzovaném případě jde však o omezení volného obchodu osobám, které s církví nemají nic společného, navíc ve výsostně ateistické zemi,<sup>8</sup> kde je mešní víno předmětem obchodu a neslouží pouze uspokojování náboženského ritu.

Církev uvedla, že primárním a hlavním účelem mešního vína je jeho užití při liturgii církve římskokatolické, která jediná používá označení mešní víno. Musí se jednat o přírodní čisté víno získané z plodů vinné révy a nesmíšené s cizími látkami a zároveň musí být toto víno vyráběno výrobcem, o němž nemá církev pochybnost, že bude tento výrobní postup dodržovat. Dále uvedla, že pokud žalobce poukazuje, že se jedná o spor obchodní, tak nerespektuje účel správního soudnictví ani pravomoci státních orgánů ve vztahu k vnitřní autonomii církví.

## OBCHODNÍ HLEDISKO

Mešní a košer vína nejsou monopolně určena jen pro náboženské účely, ale užívají se k běžné spotřebě a označení má i tržní aspekt. Tedy mnoho výrobců vína může mít zájem o toto označení z důvodu zisku. Určení vína pro bohoslužbu je prioritní a nezáleží na tom, že vedle bohoslužby lze víno užít i k běžné konzumaci a dané označení jej může činit vyhledávaným na trhu vůči jiným vínům stejné materiální kvality, ale bez daného označení. Souhlas církve s označením vína za mešní má prvotní funkci informace, že dané víno smí být při bohoslužbě užíváno. Na tomto hlavním náboženském poslání označení mešní či košer víno nic nemění prodejnost takového vína na trhu.

7 Usnesení Městského soudu v Praze z 31. 5. 2007 sp.zn. 5 Ca 350/2006. Rozsudek Nejvyššího správního soudu č. 1556 Sbírky rozhodnutí Nejvyššího správního soudu sv. 5/2008 (2As 54/2007).

8 Žádná z našich zemí (Morava, Slezsko, Čechy) není ateistická a nikdy nebyla. I když je v Čechách náboženské cítění slabší než na Moravě a ve Slezsku, náš stát nehlásá ateismus. Této ideologii poskytuje jen svobodu stejně jako náboženství. Jedinou ateistickou zemí byla na světě Albánie za totalitní vlády Envera Hodži. Je zajímavé, že pojem ateistická země používá společnost, která se ve svém názvu hlásí k církevní instituci.

V našem státě není provedena odluka státu a církve, avšak neexistuje žádná státní církev. Stát se neváže na žádnou ideologii, respektuje však náboženskou svobodu i ateismus. Rozhodně není státem ateistickým. Na církve přenáší i určité veřejnoprávní úkony (uzavírání manželství). Zákon neupravuje podmínky poskytnutí souhlasu s užitím označení mešní víno ze strany církve. Je v moci příslušné církve, který orgán určí k udělování souhlasu a jaké stanoví podmínky. Nikdo nemá ani při splnění stanovených podmínek nárok na získání tohoto označení a církev může žádost odmítnout i bez udání důvodů či na ni nereagovat, byť žadatel splní podmínky pro mešní víno dané kanonickým právem. To vychází z ústavní zásady, že církve spravují své záležitosti nezávisle na státu.<sup>9</sup> Ochranu autonomie církví již judikoval Ústavní soud i Nejvyšší správní soud, když konstatovaly, že státním orgánům nepřísluší posuzovat a zjišťovat, které osoby v církvi plní úlohu duchovních.<sup>10</sup> Autonomii církví rovněž potvrdil Ústavní soud, když zrušil část zákona o církvích.<sup>11</sup>

Označování za mešní či košer víno spadá do oblasti vnitřní autonomie církve. Rozhodnutí církve o udělení souhlasu s užitím pojmu mešní nebo košer víno není rozhodnutím správního orgánu o veřejném subjektivním právu a nepodléhá přezkumu ve správním soudnictví. Soudní přezkum udělování tohoto souhlasu by byl státní přezkum rozhodnutí církve o tom, které víno k bohoslužbě užívat, což je nepřipustné.

---

9 Čl. 16 ods. 2 Listiny základních práv a svobod, republikace č. 2/1993 Sb.

10 Usnesení č. 30/2000 Sbírky nálezů a usnesení Ústavního soudu (III.ÚS 136/2000). Rozsudek č. 966/2006 Sbírky Nejvyššího správního soudu (5As 25/2005).

11 Nález č. 4/2003 Sb. (Pl.ÚS 6/02). Tento nález byl korigován nálezem 10/2008 Sb. (Pl.ÚS 2/06), který však nezpochybnil princip vnitřní autonomie církví.



# Veřejný zájem na víně

*JUDr. Filip Křepelka, Ph.D.*

Požitek z pití vína, důležitost jeho pěstování a výroby, ale také jeho nebezpečnost si uvědomovaly již starověké národy, které jej začaly pěstovat již před několika tisíci lety. Přesvědčit nás o tom dokáží mimo jiné posvátná písma Západu.

Biblická evangelia vyzdvihují víno mimořádně vysoko, pokud jej vnímají společně s chlebem jako jedno ze dvou vyjádření Kristovy oběti. Ježíš však pil víno se svými blízkými také ve svém nedlouhém pozemském životě a přikládal tomuto nápoji svým počínáním velkou důležitost, přičemž dokázal ani ne tak ve prospěch svůj, jako ve prospěch svých blízkých rozlišovat mezi vínem dobrým a špatným.

Tóra je dokladem pozornosti raného židovského společenství věnované společensky a ekologicky únosnému pěstování révy a výrobě vína, má-li být jeho pití přijatelné (košer). Vinaři musejí ponechávat část úrody chudým jako paběrky. Též způsoby pěstování a sklizně vyjadřují podvědomou potřebu ohledu na přírodu.

Dávní předkové však mohli vínu také podlehnout, pili-li jej nemírně. Zachráněný a zachránivší se Noe na pevné zemi brzy vysadil vinici, sklídl vinnou révu, vylišoval její plody a nechal vykvasit víno. A pak se strašlivě opil. Na toto odpovídá rázně Korán, posvátná kniha islámu, pokud pití zkvašených a kvůli tomu opojných nápojů zavrhuje a zapovídá. Mívám pocit, že cena, kterou za tento zákaz muslimové platí, je vysoká. Odepřený požitek se nahrazuje jinými. Může však také vyvolávat zášť. Ale také židovské a křesťanské texty žádají umírněnost. Víno stejně jako další opojné nápoje a požitativy opravdu dokáže být nebezpečné.

Přístupy jednotlivých západních náboženství k výrobě a spotřebě vína jsou předobrazem, jak na počitky spojené s vínem, jeho nebezpečnost a důležitost pro společenský a hospodářský život odpovídá společnost prostřednictvím nástroje, kterým sebe sama udržuje při životě, totiž prostřednictvím státu a prostřednictvím práva.

Státy a lidé, kteří jimi vládli, vždy potřebovali peníze. Daně zatěžovaly vždy cokoli, co se dalo zdanit. Víno stejně jako jiné opojné nápoje netvoří žádnou výjimku, právě naopak. Víno lidé chtějí pít. A neměli by ho pít přespříliš. Daň ze spotřeby se nabízí jako řešení. Ve srovnání se zdaněním jiných opojných nápojů a požitativ však víno dopadá dobře. Výrobky mnoha drobných vinařů není tak snadné zdaňovat jako průmyslově vyráběné pivo nebo destiláty. Důvodem může být ale také mínění, že pití vína nehrozí vyvolávat takové obtíže jako pití jiných opojných nápojů. Společnost si konečně jistě dokáže uvědomovat, že pěstování révy a výroba vína jsou pracné a že vinaři si zaslouží určité ohledy. A ruku na srdce,

nevyhověli byste v pozici nositele moci a tvůrce práva tomu, se kterým při sklence zažíváte příjemné chvíle?

Víno je přes rozvíjející se „Nový svět vína“ nápojem především Evropanů. Evropská unie jako současný nástroj spojení jednotlivých evropských národů dokáže, zdá se, vinařům vycházet vstříc. Všechna evropská setkávání ostatně také doprovází mírné pití velmi dobrého vína. Víno členské státy nemusejí jako jediné opojné nápoje zatěžovat spotřební daní a většina tak opravdu nečiní. Také vozit mezi státy jej lze ve velkých objemech, vždyť každý má přece právo vybrat si tam, kde mu víno nejvíc chutná.

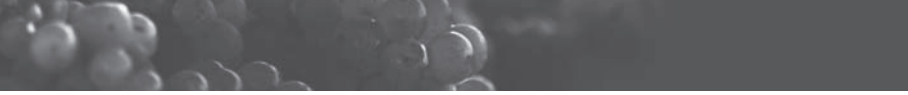
Víno jako přirozeně alkoholizovaný nápoj se zdá být pro svého spotřebitele nejméně nebezpečné. Soustavné umírněné pití vína je pro tělo a pro duši zdravější, stejně jako společensky únosnější, než nárazové pití tvrdého alkoholu nebo popíjení velkých dávek piva. Před stovkou let řada států západního světa zavedla prohibici. Jednalo se však vždy o státy, ve kterých nezřízená spotřeba destilátů vyvolávala velké zdravotní a společenské obtíže. Státy, kde se pije především víno, nikdy tak přísné opatření nezavedly. Přistěhovalci z těchto států do států prohibičních prohibici v možnostech svého vlivu odmítali, přitom však dokazovali svému okolí, že víno jako opojný nápoj se dá pít civilizovaně a kulturně a snad že by se též další opojné nápoje takto mohly pít.

Jistě, každodenní přeměřené pití vína ve dlouhém čase dokáže působit vnitřní onemocnění, ta jsou však pořád únosnější, než potácející se pijani destilátů, kteří často potřebují psychiatrickou pomoc ke zvládnutí své neřesti.

Ve prospěch vinařských a vinných států také mluví úspěšnost, s jakou se mládež učí zvládat tento požitek, je-li zároveň pro ni pokušením. Lepší je přece mírné středomořské nebo středoevropské pití vína při jídle v přítomnosti rodičů, dalších příbuzných a blízkých, než rychlé opíjení se destiláty na amerických, severských či ruských jakoby zábavách. Vinařské a vinné národy nemusejí proto zakazovat mladistvým spotřebu a nákup vína, ani nepotřebují pronásledovat ty, kdo jim je podají.

Pěstování a výroba vína je rovněž hospodářsky a společensky přínosnější než výroba piva a destilátů. Vinařů jsou desetitisíce a malých a větších vinařských podniků stovky. Pěstování a výroba vína dává obživu mnoha lidem. A pokud přináší značné zisky, tak zhusta lidem vzdělaným a společensky zakotveným, kteří vědí, jaká je jejich společenská role a odpovědnost. Vinice jsou prvkem zkrášlujícím krajinu a mají své místo v evropském životním prostředí. Není proto divu, že vinohradníci a vinaři dokáží leccos získat od společnosti.

Také zde v evropském prostředí hraje roli zprostředkovatele Evropská unie se svou společnou zemědělskou politikou. Někdy se samozřejmě tato politika dokázala dostat právě v případě vína, což značí pokušení s ním neoddelitelně spojené, do podob, které jsou již stěží únosné. Vysoké dotace vyvolaly nadvýrobu. Její odstraňování je hospodářsky obtížné



a společensky pochybné, prosazuje-li se zpracování vína na náhradní nepotravinářské výrobky nebo zakazuje-li se pěstování. Věřím však, že toto vše jsou jen krajnosti.

Vinařské a vinné národy si jsou vědomy, že lze vyrobit a lze pít víno špatné, uspokojivé, dobré a výborné, mnoha odrůd, vůní a chutí. Různorodost vína je nepřehlédnutelně vyšší než v případě piva a destilátů. Již dlouho rozvíjejí nástroje na zachování a zvýšení jeho jakosti, ale také se pečuje o to, aby se spotřebitelé při nákupu ve velké nabídce dokázali vyznat. Proto vznikají různé soustavy označování jednotlivých druhů, odrůd a jakostí vína.

Vše výše napsané je jistě chvalo zpěvem na víno, jeho pěstování, zpracování a požívání. Nemělo by však být jednostranným vyzdvihováním. Je třeba přiznat, že často lépe osvěží nebo chuť pokrmů lépe doplní pivo. A nelze pít pořád jenom opojné nápoje. Po ránu patříčné živiny dokáží dodat mléčné výrobky a během dne stejně jako noci bývá často nejlepší prostá voda. Na ně by se pochvalné eseje napsat daly také. Nečekám nicméně, že na Masarykově univerzitě někdy budeme pořádát kurzy piva a pivovarnictví, mléka a mlékárenství nebo vody a vodárenství. Eseje na jejich oslavu tedy napsány patrně nebudou. Potud je víno opravdu jedinečné, doslova kouzelné. A to nás vrací na začátek tohoto krátkého psaní.

# Vinařská oblast Bádensko

Mgr. Veronika Kudrová



## IDENTIFIKACE OBLASTI

Bádensko (Baden) je historickým územím rozkládajícím se **na jihozápadě Německa**, jakožto součást Bádensko-Württemberska je jednou z 16 německých spolkových zemí. Vinařská oblast Bádensko je se svými 16 tisíci hektary vinic **třetí největší** ze 13 německých vinařských oblastí<sup>1</sup> a jedinou německou oblastí s evropským označením B.



<sup>1</sup> Ostatními jsou Ahr, Franken, Hessische Bergstrasse, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen a Württemberg.

Většina bádenských vinic je umístěna v Rýnské nížině chráněné Černým lesem a Vogézami,<sup>2</sup> díky čemuž je Porýní **nejteplejší německou vinařskou oblastí**. To přirozeně vede k tomu, že je místní víno obvykle **plné chuti** a má **vyšší obsah alkoholu** než většina vín z jiných německých oblastí.

Vinařská oblast Bádensko se dělí na 9 podoblastí: Tauberfranken, Badische Bergstrasse, Kraichgau, Ortenau, Breisgau, Kaiserstuhl, Tuniberg, Markgräflerland a Bodensee.



(Konstanz – Bodensee)

## PODOBLASTI A JEJICH ZÁKLADNÍ PŘÍRODNÍ CHARAKTERISTIKY

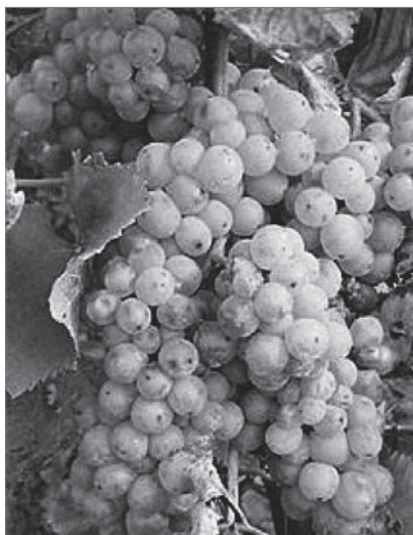
	Úhrn srážek l/m <sup>2</sup> /rok	akt. teplot nad 10°C	Čistá radiace MJ/m <sup>2</sup>	Podloží (zejm.)
Tauberfranken	650/700	850/950	1670/1730	Pískovec, vápenec
Badische Bergstrasse	750–800	975–1150	1640	Sprašové sedimenty
Kraichgau	neuvedeno	neuvedeno	1640	Sprašové sedimenty
Ortenau	neuvedeno	975–1150	1730	Žula, rula, porfyr
Breisgau	Neuvedeno	Neuvedeno	1790	Sprašové sedimenty, vápenec, pískovec
Kaiserstuhl	600/650–700 /750–800	950–1200	1880/1840 /1800	Vápenec, pískovec
Tuniberg	700–750	975–1125	1830	Sprašové sedimenty, jurské vápence
Markgräflerland	700–900	975–1125	1820	Sprašové sedimenty, jurské vápence
Bodensee	850–900	850–975	1880	neuvedeno

<sup>2</sup> Horské pásmo ve východní Francii, rozprostírající se podél západní strany údolí Rýna v severoseverovýchodním směru, od Belfortu po Saverne.

## HROZNY

---

Nejvíce pěstovanými odrůdami jsou **vína Rulandská, Müller-Thurgau, Ryzlink a Gutedel** (Chasselas). Rulandské modré je pěstováno na téměř 37 % plochy vinic, šedé na více než 10 % a bílé cca na 7 %. Z ostatních odrůd je nejčastěji pěstovanou Müller-Thurgau (18 %); zbylé nejčastější odrůdy Ryzlink a Gutedel (Chasselas) zabírají každá asi „jen“ 7 % plochy bádenských vinic.



Gutedel (Chasselas)

Gutedel (Chasselas), v ČR registrovaná jako **Chrupka bílá** (od roku 1941), je velmi stará odrůda pocházející z Malé Asie či Egypta, do Evropy ji dovezli již staří Římané. Dnes je nejvíce rozšířená ve Švýcarsku, kde tvoří 45 % plochy vinic a 60 % produkce vína, a ve Francii. Pro své pěstování vyžaduje výživné půdy a polohy chráněné před větrem a mrazy, na oplátku nabízí vysokou výnosnost a cukernatost (16 až 18 oNM). Obsah kyseliny bývá mezi 7 až 7,5 g/l.

## ZPRACOVANÉ VÍNO (&DOSTUPNOST)

Bádenští vinaři<sup>3</sup> pravidelně navštěvují 4 velké německé veletrhy vína, Baden-Württemberg Classics Berlín, Mnichov, Duisburg a Hamburg; v jednotlivých podoblastech potom během září a října probíhají desítky vin-ných slavností.

Stejně jako čeští, i němečtí vinaři z Bádenska nabízejí kromě lahvovaných vín (ať již přímo či zprostředkovaně) také návštěvu sklepa a (mnohdy též nezávisle na ní) ubytování. Z místních vín lze (bohužel pouze pro potěšení oka) vybrat:



Ryzlink  
pozdní sběr  
2007

?



Rulandské bílé  
pozdní sběr



Rulandské šedé  
2007



Rulandské modré  
jakostní  
2003

<sup>3</sup> V Bádensku působí kolem 150 vinařů.

## BURČÁKOVÉ SLAVNOSTI KONSTANZ (BODENSEE)

---

Poslední zářijový víkend se v Kostnici konají burčákové slavnosti. Jsou výrazně skromnější než např. hustopečské, přesto jimi žijí místní i turisté.

Na různých místech v historické části města jsou rozmístěny stánky nabízející červený i bílý burčák, místní specialitou je nealkoholický vinný mošt (na fotografii níže).



V blízkosti stánků s burčákem a nealkoholickými nápoji jsou, bohužel, k vidění též stánky s pivem a pivními pochoutkami, které nejsou v menším obležení než stánky vinařské. V tomto směru lze místní kulturu konzumace vína pokládat za poněkud pokleslou (alespoň ve srovnání s moravskými burčákovými slavnostmi).

Chuť bádenských burčáků podstatným způsobem připomíná burčáky moravské, výhled na Bodamské jezero ovšem nepřevyšuje požitek z výhledu na Pálavu či Nové Mlýny. Chuť nealkoholického moštu lze nejsnáze přirovnat ke směsi burčáku a jablečného džusu, s ohledem na přesládlou chuť lze ale doporučit přidržet se burčáků klasických (ne-li rovnou samotných vín).





Slavnosti doprovází nejrůznější kulturní program – od hudebních vystoupení po artistická, z nejzajímavějšího lze vyzdvihnout vystoupení německé obdoby české cimbálky na ulici Jana Husa.

Produkovaná hudba svým nábojem připomíná oslavné písně o víně, intonace a použité hudební nástroje spíše naznačují, že si duo možná jen odskočilo z mnichovského Oktoberfestu.

Celkový dojem ze slavností lze vzhledem k nezanedbatelné četnosti pivních stánků (dorovnávajíc počet stánků s burčákem) shrnout za „spíše dobrý“.



# Bible a víno

ThDr. Ing. Lukáš Evžen Martinec, OSA

Na mnoha místech v Písmu svatém, jak ve Starém tak v Novém zákoně, se můžeme potkat s vínem, které má různou funkci vzhledem k situaci, v níž je zmiňováno. Lze říci, že starozákonní lid (včetně novozákonního) si nelze bez vína ani představit.

Z důvodu stanoveného rozsahu práce se nejdříve omezím pouze na knihu Genesis, kde se explicitně mluví o víně a kde jeho role je nějak signifikantní. V druhé části práce budu citovat některé krátké věty, které mohou pomoci pochopit čtenáři, jak autoři jiných knih Písma vnímali víno, jakou s ním měli zkušenost.

A v závěru se jen informativně zmíním o prvním zázraku Ježíše z Nazaretu, kterým se dostaneme do Nového zákona.

## A. VÍNO VE STARÉM ZÁKONĚ

---

### 1. Víno jako opojný nápoj

Poprvé se setkáváme s vínem již v deváté kapitole v první knize Bible, v knize Genesis. Verš 21. popisuje, co nepříjemného se přihodilo Noemu (bylo to v době po potopě):

– „Napil se pak **vína**, opil se a odkryl uprostřed svého stanu.“

Co se událo před tím a potom se dovídáme z veršů 18. až 27.:

„Synové Noeho, kteří vyšli z archy, byli Šém, Chám a Jefet; Chám je otec Kenaanův. Tito tři jsou synové Noeho; podle nich se rozdělila celá země. I začal Noe obdělávat půdu a vysadil vinici. **Napil se pak vína, opil se a odkryl uprostřed svého stanu.** Chám, otec Kenaanův, spatřil svého otce obnaženého a pověděl to venku oběma svým bratrům. Ale Šém a Jefet vzali plášť, vložili si jej na ramena a jdouce pozpátku přikryli nahotu svého otce. Tvář měli odvrácenou, takže nahotu svého otce nespátřili. Když Noe procitl z opojení a zvěděl, co mu provedl jeho nejmladší syn, řekl: „Proklet buď Kenaan, ať je nejbídnejším otrokem svých bratrů!“ Dále řekl: „Požehnan buď Hospodin, Bůh Šémův. Ať je Kenaan jejich otrokem! Kéž Bůh Jefetovi dopřeje bydlet ve stanech Šémových. Ať je Kenaan jejich otrokem!“

Chámův syn Kenaan se zřejmě ke svému dědovi choval značně opovržlivě, protože jej Noe po probuzení proklel, což byla pro něho tragédie.

## 2. Víno jako dar a projev úcty

Z kapitoly 14., verše 18., knihy Genesis se dovídáme, že:

– „A šálemský král Malkisedek přinesl chléb a **víno**; byl totiž knězem Boha nejvyššího.“

Pro pochopení jednání šálemského krále si připomeňme to, co se odehrálo asi v 17.–18. st. př. Kr., v širším kontextu:

„Když se vracel (Aram) po vítězství nad Kedorlaómerem a nad králi, kteří stáli na jeho straně, vyšel mu vstříc král sodomský k dolině Šáve, což je Dolina královská. **A šálemský král Malkisedek přinesl chléb a víno; byl totiž knězem Boha nejvyššího.** Požehnal mu: „Požehnán buď Abram Bohu nejvyššímu, jemuž patří nebesa i země. Požehnán buď sám Bůh nejvyšší, jenž ti vydal do rukou tvé protivníky.“ Tehdy mu dal Abram desátek ze všeho. Pak řekl Abramovi král Sodomy: „Dej mi lidi, a jmění si nech.“ Abram však sodomskému králi odvětil: „Pozdvihl jsem ruku k *přísaze* Hospodinu, Bohu nejvyššímu, jemuž patří nebesa i země, že z ničeho, co je tvé, nevezmu nitku ani řemínek k opánkům, abys neřekl: Já jsem učinil Abrama bohatým.“ Sám nechci nic, jen to, co snědla družina, a podíl pro muže, kteří šli se mnou; Anér, Eškól a Mamre, ti ať vezmou svůj podíl.“ (Gn 14,17–24)

Povšimněme si prosím, že Abram explicitně odmítá dar krále Sodomy, což se nedá říct o chlebu a víně šálemského krále Malkisedeka, který je jedním z nejkrásnějších předobrazů Krista. Neboť Malkisedek je uváděn bez otce, bez matky, bez rodokmenu, neznáme jeho počátek ani konec (viz Žid. 7,3).

## 3. Víno – nápoj, který pomohl ke zločinu Lotových dcer

V pořadí třetí místo, kde se ve Starém zákoně setkáváme s vínem, nám ukazuje na jeho zcela jinou funkci než v předcházejícím případě. Jedná se o texty stejné knihy jako v předešlých odstavcích, kapitoly 19., verše 32.–35.:

– „...Pojď, dáme otci napít **vína** a budeme s ním ležet. Tak dáme život potomstvu ze svého otce.“

– Daly mu tedy té noci pít **víno**. Pak vešla prvorozená a ležela s otcem. On však *nic* nevěděl, ani když ulehla, ani když vstala.

– Příštího dne řekla prvorozená té mladší: „Hle, na dnešek jsem ležela s otcem já. Dáme mu pít **víno** i této noci a vejdeš ty a budeš s ním ležet. Tak dáme život potomstvu ze svého otce.“

– Daly mu tedy pít **víno** i této noci a mladší přišla a ležela s ním. On však *nic* nevěděl, ani když ulehla, ani když vstala.

I když v naší zemi, která se nepochopitelně chlubí tím, že je ateistickou, což jí na prestiži a důvěře v očích jiných národů asi mnoho nepřidá, je prý všechno možné, přesto chování Lotových dcer vůči svému starému

otci se zcela přičí přirozené etice, kterou má člověk zakódovanou ve své výbavě. Nyní si přečteme celý příběh, který začíná po odchodu Lota a jeho dvou dcer ze Sodomy:

„Za časného jitra se Abraham vrátil k místu, kde stál před Hospodinem. Vyhlížel směrem k Sodomě a Gomoře a spatřil, jak po celé krajině toho okrsku vystupuje ze země dým jako dým z hutě. Ale Bůh, když vyhlazoval města toho okrsku, pamatoval na Abrahama: poslal Lota pryč ze středu zkázy, když vyvracel města, v nichž se Lot usadil. Lot pak vystoupil ze Sóaru a usadil se svými dvěma dcerami na hoře, protože se bál usadit se v Sóaru. Usadil se s oběma dcerami v jeskyni. Tu řekla prvorozená té mladší: „Náš otec je stařec a není muže v zemi, aby k nám podle obyčeje celé země vešel. **Pojď, dáme otci napít vína a budeme s ním ležet.** Tak dáme život potomstvu ze svého otce.“ **Daly mu tedy té noci pít víno.** Pak vešla prvorozená a ležela s otcem. On však nic nevěděl, ani když ulehla, ani když vstala. Příštího dne řekla prvorozená té mladší: „Hle, na dnešek jsem ležela s otcem já. **Dáme mu pít víno i této noci a vejdeš ty a budeš s ním ležet.** Tak dáme život potomstvu ze svého otce.“ **Daly mu tedy pít víno i této noci a mladší přišla a ležela s ním.** On však nic nevěděl, ani když ulehla, ani když vstala. Tak obě Lotovy dcery otěhotněly se svým otcem. I porodila prvorozená syna a nazvala ho Moáb (to je Z otce zplozený); ten je praotcem Moábců až podnes. A mladší porodila také syna a nazvala ho Ben-amí (to je Syn mého příbuzného); ten je praotcem Amónovců až podnes.“ (Gn 19, 27–37)

#### 4. Víno – nápoj, který přijal Izák před tím, než požehnal Istivému Jákobovi

Nevíme, kolik vína vypil Izák, který byl již zestárlý, než požehnal mís-to staršímu synovi Ezaovi mladšímu Jákobovi. Ten, na radu své matky Rebeky, získal Istí otcovo požehnání, kterým se mu prakticky dostává moci nad celým příbuzenstvem. Můžeme předpokládat, že víno, které dal svému otci aniž by byl o něho požádán, sloužilo pravděpodobně k pozvednutí nálady, případně ke snížení ostražitosti. Věta, která se zmiňuje počtvrté v první Knize Mojžíšově o víně, je ve 27. kapitole a 25. verši a zní takto:

– Pak řekl: „Předlož mi, ať pojím z úlovku svého syna, abych ti mohl požehnat.“ I předložil mu a on jedl. Přinesl mu i **víno** a on pil.

Následující text nám přiblíží atmosféru, kdy „mazaný“ mladší bratr Jákob, na radu matky, získává moc nad starším dvojčetem. Zcela určitě v tomto příběhu sehrálo svou roli nejen dobré jídlo, ale i víno. I když příběh je trochu delší, stojí za to si ho přečíst. Jeho obsah může být poučný nejen pro toho, kdo se studijně zabývá vínem, ale i pro rodiče, kteří ke svým dětem z různých důvodů nemusí mít spravedlivý vztah. Konec vyprávění je takřka tragický. Ten by měl být důvodem pro velkou obezřetnost starých rodičů (chcete-li seniorů) ve chvíli, kdy budou jednat, u stolu s dobrým jídlem a vínem, o dědictví se svými dětmi.

„Když Izák zestárl, jeho oči vyhasly, takže neviděl. I zavolal svého staršího syna Ezaua a řekl mu: „Můj synu!“ On mu odpověděl: „Tu jsem.“ Izák řekl: „Hle, jsem už starý a neznám den své smrti. Vezmi si nyní zbraně, toulece a luk, vyjdi na pole a něco pro mě ulov. Připrav mi oblíbenou pochoutku a přines mi ji, ať se najím, abych ti mohl požehnat, dříve než umřu.“ Když Izák mluvil se svým synem Ezauem, Rebeka naslouchala. Sotva Ezau odešel na pole, aby něco ulovil a přinesl úlovek, poradila Rebeka svému synu Jákobovi: „Hle, slyšela jsem rozmluvu tvého otce s tvým bratrem Ezauem; řekl mu: ‚Přines mi úlovek a připrav mi pochoutku, ať se najím, abych ti před smrtí požehnal před Hospodinem.‘ A proto, můj synu, poslechni mě ve všem, co ti přikážu. Dojdi ke stádu a dones mi z něho dvě pěkná kůzlata. Připravím z nich tvému otci oblíbenou pochoutku a ty mu ji doneseš; on se nají a před smrtí ti požehná.“ Jákob však své matce Rebece odpověděl: „Můj bratr Ezau je přece chlupatý, a já jsem holý. Co když si otec na mě sáhne? Bude mě mít za podvodníka a místo požehnání na sebe uvedu zlořečení.“ Matka mu řekla: „Takové zlořečení ať padne na mne, můj synu. Jen mě poslechni, jdi a dones mi kůzlata.“ Šel tedy pro ně a přinesl je matce; ona pak připravila otcovu oblíbenou pochoutku. Potom Rebeka vzala šaty svého staršího syna Ezaua, ty nejlepší, které měla doma u sebe, a oblékla svého mladšího syna Jákoba. Jeho ruce i hladký krk ovinula kůzlečími kůžkami. Nakonec dala svému synu Jákobovi do rukou připravenou pochoutku a chléb. I vešel k svému otci a řekl: „Můj otče!“ On odpověděl: „Tu jsem. Který jsi ty, můj synu?“ Jákob řekl otci: „Já jsem Ezau, tvůj prvorozený. Učinil jsem, co jsi mi uložil. Nuže, posad' se prosím a pojez z mého úlovku, abys mi mohl požehnat.“ Izák však synovi řekl: „Jak to, že to tak rychle našel, můj synu?“ Odpověděl: „To mi dopřál Hospodin, tvůj Bůh.“ Izák řekl Jákobovi: „Přistup, synu, sáhnu si na tebe, jsi-li můj syn Ezau nebo ne.“ Jákob tedy přistoupil k svému otci Izákovi, on na něho sáhl a řekl: „Hlas je to Jákobův, ale ruce jsou Ezauovy.“ Nepoznal ho, protože jeho ruce byly chlupaté jako ruce jeho bratra Ezaua. A požehnal mu. Řekl: „Ty jsi tedy můj syn Ezau.“ On odpověděl: „Jsem.“ Pak řekl: „Předlož mi, ať pojím z úlovku svého syna, abych ti mohl požehnat.“ I předložil mu a on jedl. **Přinesl mu i víno a on pil.** Nato jeho otec Izák řekl: „Přistup prosím a polib mě, můj synu!“ Přistoupil tedy a políbil ho. Když Izák ucítil vůni jeho šatu, požehnal mu slovy: „Hle, vůně mého syna jako vůně pole, jemuž žehná Hospodin. Dej ti Bůh z rosy nebes a ze žírnosti země, i hojnost obilí a moštu. Ať ti slouží lidská pokolení, ať se ti klanějí národy. Budeš panovat nad svými bratry a synové tvé matky se ti budou klanět. Kdo prokleje tebe, bude proklet, kdo žehnat bude tobě, sám bude požehnan.“ Když Izák udělil Jákobovi požehnání a sotvaže Jákob od svého otce odešel, přišel jeho bratr Ezau z lovu. Také on připravil pochoutku, přinesl ji otci a řekl: „Nechť můj otec povstane a nají se z úlovku svého syna, aby mi mohl požehnat.“ Jeho otec Izák se ho otázal: „Kdo jsi?“ Odpověděl: „Jsem tvůj syn Ezau, tvůj prvorozený.“ Tu se Izák roztrásl a zalomcovalo jím zděšení: „Kdo to vlastně



ulovil úlovek a přinesl mi jej? Ode všeho jsem pojedl, dříve než jsi přišel! A požehnal jsem mu! Požehnaný také zůstane.“ Jak Ezau uslyšel otcova slova, dal se do hrozného a hořkého křiku a naléhal na otce: „Požehnej mně, také mně, otče!“ On odvětil: „Přišel lživě tvůj bratr a vzal ti požehnání.“ Ezau řekl: „Právem dostal jméno Jákob (to je Úskočný). Už dvakrát se mnou jednal úskočně. Připravil mě o mé prvorozenství a nyní i o požehnání.“ A otázal se: „Pro mne už požehnání nemáš?“ Izák Ezauovi odpovéděl: „Hle, ustanovil jsem, aby nad tebou panoval, a všechny jeho bratry jsem mu dal za služebníky. Zabezpečil jsem jej i obilím a moštem. Co bych mohl udělat pro tebe, můj synu?“ Ezau otci odpovéděl: „Což máš jen to jediné požehnání, otče? Požehnej mně, také mně, otče!“ A Ezau zaúpěl a rozplakal se. Jeho otec Izák tedy odpovéděl: „Tvé sídliště bude bez žírnosti země, bez rosy shůry, rosy nebeské. Bude tě živit meč, avšak svému bratru budeš sloužit. Jen když se budeš toulat bez domova, setřeš jeho ze své šíje.“ I zanevřel Ezau na Jáka pro požehnání, jímž mu jeho otec požehnal. A řekl sám k sobě: „Mému otci se blíží dny truchlení; zabiji svého bratra Jáka.“ (Gn 27, 1–41)

#### 5. Víno, které slouží ke srovnání

Jákob se před svou smrtí prorockými slovy loučí se svými dvanácti syny, kteří představovali dvanáct izraelských kmenů. V jeho řeči má víno jedno-  
duchou srovnávací funkci. Jde o 12. verš 49. kapitoly:

– „Oči bude mít tmavší než **víno**, zuby bělejší než mléko.“

Toto jsou slova, která pronesl k Judovi, jak zachycuje výše zmíněná kapitola ve verších 8. až 12.

„Tobě, Judo, tobě vzdají čest tví bratři. Na šíji nepřátel dopadne tvá ruka; synové tvého otce se ti budou klanět. Mládě lví je Juda. S úlovkem, můj synu, vystoupil jsi vzhůru. Stočil se a odpočíval jako lev, jak lvice. Kdo ho donutí, aby povstal? Juda nikdy nebude zbaven žezla ani palcátu, jenž u nohou mu leží, dokud nepřijde ten, který z něho vzejde; toho budou poslouchat lidská pokolení. Své oslátka si přiváže k vinné révě, mládě své oslice k révovi. Oděv svůj vypere ve víně, háv knížecí v krvi hroznů. **Oči bude mít tmavší než víno, zuby bělejší než mléko.**“

Na základě textu můžeme předpokládat, že v té době existovalo červené víno (nebo nějaké jiné tmavé) a s největší pravděpodobností i bílé.

## **B. VÍNO: RADOST – POŽITEK – NEBEZPEČÍ – ZÁHUBA – ZRCADLO SRDCE – NÁPOJ, KTERÝ CHCE SVOU MÍRU A VHODNOU DOBU – MOŽNÁ PŘÍČINA TRPKOSTI – A NAKONEC TO, KTERÉ BY NEMĚLO BÝT „KONEČNOU METOU“ PRO ČLOVĚKA**

---

### **1. Víno – důvod k radosti**

O tomto nás ujišťuje Žalm 104. ve svém 15. verši takto:

– „Dáváš víno pro radost lidskému srdci, až se tvář leskne víc než olej; chléb dodá lidskému srdci síly.“

Toto potvrzuje mimo jiné i autor knihy Kazatel těmito slovy:

– „K obveselení se strojí pokrm a radost životu dává víno; peníze vyřeší všechno.“ (Kaz 10,19)

Moudrý Sírachovec je obdobného názoru:

„Víno je pro lidi jako sám život, pokud je piješ s mírou. Jaký je život, když schází víno? Bylo stvořeno lidem pro radost.“ (Sir 31,27)

### **2. Srovnání stáří vína se vztahem k druhému**

– „Neopouštěj starého přítele, žádný nový se mu nevyrovná. Nový přítel je jako nové víno. Teprve až zestárne, budeš je s požítkem pít.“ (Sir 9,10)

### **3. Víno, které nemusí být jen radostí srdce**

– „Víno a ženy připraví moudrého o rozum, a kdo se chytne nevěstek, ztratí všechny zábrany.“ (Sir 19,2)

### **4. Víno, které může pro člověka být i nebezpečné**

– „Při pití vína nechtěj dělat hrdinu, víno už mnohé zahubilo.“ (Sir 31,25)

### **5. Víno dokáže zkoušet lidské srdce**

– „V peci se zkouší, jak je železo zakaleno, podobně víno vyzkouší srdce, když se holedbaví přou.“ (Sir 31,26)

### **6. Zásada při pití vína – střídme a ve vhodnou dobu**

– „Obveselením srdce a radostí duše je víno, které se pije střídme ve vhodnou chvíli.“ (Sir 31,28)

### **7. Víno, příčina „trpkosti duše“**

– „Trpkostí duši je víno, které se pije nad míru, vede jen k urážkám a pomstychtivosti.“ (Sir 31,29)

### **8. Víno, které by rozhodně nemělo být konečným cílem člověka**

„Víno a hudba obveselují srdce, ale nad to obojí je láska k moudrosti.“ (Sir 40,20)



## C. VÍNO V NOVÉM ZÁKONĚ

---

Na závěr ještě nemohu nevzpomenout první zázrak, který učinil Ježíš v galilejské Káně, při kterém na základě intervence své matky Marie proměnil vodu ve víno. Služebníci poslechli pokynu Ježíše a naplnili až po okraj šest velkých kamenných džbánů na vodu (80–120 l), kterou proměnil v dobré víno. Je evidentní, že sám Boží Syn neskrblil ani na množství, ani na kvalitě, když chtěl člověku pomoci v trapné situaci. Z tohoto faktu vyplývá, jakou cenu má pro Mesiáše člověk, kterému velkoryse pomohl, když v hojnosti proměnil vodu v **dobré víno**.

„Třetího dne byla svatba v Káně Galilejské. Byla tam Ježíšova matka; na svatbu byl pozván také Ježíš a jeho učedníci. Když se nedostávalo vína, řekla Ježíšovi jeho matka: „Už nemají víno.“ Ježíš jí řekl: „Co to ode mne žádáš! Ještě nepřišla má hodina.“ Matka řekla služebníkům: „Udělejte, cokoli vám nařídí.“ Bylo tam šest kamenných nádob, určených k židovskému očišťování, každá na dvě až tři vědra. Ježíš řekl služebníkům: „Naplňte ty nádoby vodou!“ I naplnili je až po okraj. Pak jim přikázal: „Teď z nich naberte a doneste správci hostiny!“ Učinili tak. Jakmile správce hostiny ochutnal vodu proměněnou ve víno – nevěděl, odkud je, ale služebníci, kteří vodu nabírali, to věděli – zavolal si ženicha a řekl mu: „Každý člověk podává nejprve dobré víno, a teprve když už se hosté napijí, víno horší. Ty jsi však uchoval dobré víno až pro tuto chvíli.“ Tak učinil Ježíš v Káně Galilejské počátek svých znamení a zjevil svou slávu. A jeho učedníci v něho uvěřili. (Jan 2,1–11)

Z výše uvedených textů vyplývá, že víno bylo od nejstarších dob chápáno jako nápoj mající vliv na celé bytí člověka. Pochopit tuto skutečnost a umět s vínem žít je pak známka nejen lidské moudrosti, ale i umění krásně a radostně procházet labyrintem našeho života k jeho naplnění.

# O kráse vína a žen

František Mikš

## I.

---

Skupinka přátel vína přišla s myšlenkou založit při Masarykově univerzitě v rámci kurzů celoživotního vzdělávání Školu vína a vinařství, jejíž první nebo spíše nultý ročník proběhl v letošním roce. Jsem rád, že jsem měl možnost se zúčastnit, i když musím přiznat, že jsem zpočátku váhal, zda pro mě záběr přednášek není zbytečně široký a rozptylující. Příležitost dozvědět se něco o *víně* jsem samozřejmě uvítal, ale proč si v dnešní záplavě informací zatěžovat hlavu vědomostmi o *vinařství*, o způsobech pěstování vína, o jeho chorobách a technologiích zpracování? Poněkud naivně jsem očekával, že se mi dostane nějaké přehledné klasifikace vín a jeho odrůd a nejspíše i návodu, co pít a čemu se naopak vyhnout, tedy jakéhosi odbornějšího manuálu pro zasvěceného konzumenta vína. Ale tak jednoduché to rozhodně nebylo.

Myslím, že o vysoké kvalitě připravených přednášek svědčí i to, jak rychle jsem byl ze svého omylu vyveden a uvědomil si všechny souvislosti. Vzpomněl jsem si na profesora Jiřího Kroupu z brněnského Semináře dějin umění, který s oblibou předkládá studentům tezi Carla Friedricha von Rumohra, formulovanou na počátku devatenáctého století, že *umělecké dílo nelze zcela prožít, pokud nebudou ozřejmeny všechny okolnosti a vztahy, za nichž a z nichž vzniklo*. Napadlo mě, že něco podobného platí i o vínu, jehož výroba bývá k umění často přirovnávána. Parafrázujíc Rumohra bychom mohli říci, že pokud chceme víno náležitě ocenit, musíme znát co nejvíce okolností, za nichž vzniklo, kde bylo vypěstováno a jak bylo vyrobeno. Potěšilo mě, když jsem později zjistil, že podobný přírůbek použil i ředitel českého Vinařského fondu Jaroslav Machovec, který v úvodu letošní ročenky *Vinařství a vína* píše o tom, že sklenka dobrého vína se stává součástí životního stylu Čechů. A aby byl člověk schopen dobré víno ocenit, musí je znát. Mít srovnání. Vědět, čeho si všimnout... A toho nelze dosáhnout jinak než rozšiřováním vědomostí o jeho pěstování a výrobě, jak správně pochopili organizátoři Školy vína a vinařství.

## II.

---

Dostalo se mi rovněž té cti, že jsem byl jmenován členem akademické hodnotitelské komise pro výběr Univerzitního vína, což bylo vítané praktické doplnění ke Škole vína a vinařství. I když, popravdě řečeno,

tato zkušenost zasela do mého sebevědomí zrnko pochybností. Jsem vůbec schopen v rychlém sledu degustace rozpoznat víno výborné chuti a kvality? Stejně jako každému amatérskému účastníkovi podobných akcí se mi po několika vzorcích začaly chutě i vůně jednotlivých vín „slévat“ dohromady, zcela jsem ztratil přehled a posléze i odvalu k nějakému vyhraněnějšímu stanovisku, takže známky, které jsem nakonec uděloval, byly až na pár výjimek velmi podobné. A o co byl tento můj chuťový zmatek větší, o to pozorněji jsem sledoval každé slovo i gesto profesionální sommeliérky, jež by mi pomohlo nějak se zorientovat. Byl jsem zcela v jejích rukou. Uklidnit mě mohlo pouze to, že bezradnost jsem občas vyčetl i z tváří některých svých kolegů, kteří byli podobně jako já zaskočení rychlým tempem i množstvím prezentovaných vzorků.

Aby mi bylo dobře rozuměno, nemám zde v úmyslu kritizovat zavedený způsob výběru Akademického vína na Masarykově univerzitě, a už vůbec ne vymýšlet nějaký lepší. Pouze nahlas přemýšlím o tom, zda neškolený člověk jako já může v rychlém sledu degustace rozpoznat skutečně to nejlepší víno a do jaké míry toho mohou být schopni například moji zkušenější kolegové.

Je jisté, že okamžitě poznáme vyloženě špatné víno, a možná i víno vynikající chuti. Ale většina vín leží někde uprostřed mezi těmito kategoriemi. Navíc je tu vždy nebezpečí chyby prvního dojmu. Neuškodíme v té rychlosti nějakému vínu, jehož krása je vyjevuje pomaleji, třeba až při druhé třetí skleničce? A nepřidáme nějakému jinému s laciným a výrazným chuťovým pozlátkem? Napadá mě příměr s relativitou krásy u žen, což je myslím něco, s čím má zkušenost většina mužů. Samozřejmě okamžitě poznáme atraktivní ženu, když ji poprvé zahlédneme, a poznáme také ženu na první pohled nehezkou. Ale většina žen je opět někde uprostřed mezi těmito kategoriemi. A přestože se nám některá může zdát na první pohled krásná, náš původní úsudek bývá často korigován pozdější zkušeností. U prvního pohledu na neznámou dívku či ženu nás může uchvátit to líbivé, co nás „ošálí“, co je všeobecně považováno za standard krásy. Ale tato krása se může záhy vyjevit jako povrchní, obyčejná, nezajímavá, jež nás rychle omrzí. Naopak krása některých na první pohled méně atraktivních žen leží hlouběji, vyjevuje se velmi pozvolna, aby na nás poté působila o to intenzivněji a trvaleji. Podobně tomu může být i s vínem. Abychom je mohli dobře posoudit, je třeba s ním chvíli „pobýt“, zakusit je, nedat se ošálit líbivým pozlátkem na povrchu. Zkrátka se neukvapit.

Ukvapit bychom se neměli, u vína podobně jako u žen, ani v tom, abychom dopředu odsoudili nějakou drobnou chybičku, jemnou vadu na krásě, jež se nakonec může ukázat zajímavou, právě tím, co dělá krásu opravdovou krásou. Už francouzský básník Charles Baudelaire si všiml, že co není nenápadně deformováno, působí chladně a bezcitně. Pro ženy to platí nepochybně, stačí se podívat na dnešní modelky, z nichž chlad přímo odkapává. Nemůže tomu být podobně i s vínem? Víno dokonalé chuti rozpoznatelné po prvním doušku? Existuje vůbec něco takového?

A i kdyby, jak dlouho bychom chtěli u takového vína „pobýt“? Můžeme takové víno ochutnávat, uložit si je do archivu, ale nikoli je denně konzumovat. Podobně jako si většina mužů nevybere za manželku a matku svých dětí exotickou plakátovou krasavici s dokonalým tělem a vyzývacou tváří, ale dá přednost jednoduché kráse české dívky, byť i s nějakou tou drobnou chybičkou. Tím chci říci, že my muži často podvědomě volíme krásu prostší, ale o to hlubší, a že děláme dobře.

### III.

---

Básník a vinař Bogdan Trojak, píšící pravidelně stránku o víně do literárního časopisu *Host*, se v posledním čísle zamýšlí nad příčinami malé popularity odrůdy Neuburské u vinařů i obchodníků s vínem. Příčinu shledává nejen v jakési „tajemné nemoci“, která tuto odrůdu sužuje, ale především v tom, že na naše jazyky dennodenně dotírají výraznější, avšak unifikované chuti vín. Neutrální Neuburské nám pak připadá příliš chudobné, jednoduše obyčejně vinné. Zvykli jsme si na aromatické moky a zapomněli, že víno se má především pít, nikoli jen ochutnávat. A zapomněli na to i mnozí vinaři, kteří svoje moky přespříliš krásí, a ty se pak stávají obtížnými společníky. Taková vína pouze obtíží hlavu a duši nepozvednou...

Rozumím básníkovi, co chce svým textem sdělit, neboť zde naráží na obecnější tendenci, jež se projevuje i v dalších oblastech lidské činnosti a zejména v umění. Jako umělec i zkušený vinař je „nastaven“ tak, že dokáže rozeznat různá lákadla a smyslové příjemnosti od jednoduššího a čistšího pojetí chuti. Rozliší prvoplánové pozlátko od prostší, avšak trvalejší krásy vína, podobně jako rozezná vtíravou, povrchní a podbíživou báseň od prosté, ale hluboké, jdoucí přímo od srdce toho, kdo ji napsal.

Nemusí však trvat dlouho a i méně vnímaví a poučení lidé začnou být unaveni výraznými a unifikovanými chutěmi, jež jim masově produkováná vína nabízejí, a to jim otevře oči pro alternativy. S chutí, podobně jako s vkusem, je to totiž vždy ošidné. Již římský rétor, politik a spisovatel Marcus Tullius Cicero, žijící v prvním století před Kristem, si ve spise *De Oratore* všímá paradoxu, že právě ty věci, které nejvíce těší naše smysly a zpočátku na ně působí nejvíce, patří k těm, jimž se nejrychleji v jakési nechuti a přesycení odcizujeme. Obrazy hýřící rozmanitostí barev nás ve srovnání se starými díly sice bezprostředně oslní, ale toto potěšení a okouzlení netrvá dlouho, zatímco prostota a jednoduchost starého malířství si svůj vliv udrží. V hudbě jsou mnohem lahodnější líbivé melodie a trylky než pevné a přísné tóny, ale jestliže se tyto efekty opakují často, reptají nejen lidé střízlivého vkusu, ale nezřídka také dav. Podobně je tomu i s ostatními smysly. Například masti vydávající velmi sladkou a pronikavou vůni nám nejsou tak dlouho příjemné jako ty, jejichž vůně je nevtravá. A chuť, jež miluje potěšení ze všech smyslů nejvíce, se také dá snáze přivábit například sladkostí, ale přesto ji po krátké



chvíli a přesycení rychle odmítá a oškliví si cokoli sladkého. A tak je tomu u všech věcí, uzavírá Cicero, neboť s potěšením těsně hraničí i odpor.

Zdá se, že tuto starou Ciceronovu pravdu si stále více uvědomují někteří moravští vinaři, kteří se po původním očarování moderními vinařskými technologiemi programově vracejí k původním chutím místních vín. V tomto směru pro mě byla podnětná a obohacující zvláště přednáška doc. Miloše Michlovského o jeho koncepci *terroir*, a je velká škoda, že tento text nelze nalézt mezi studijními materiály na internetových stránkách Školy vína a vinařství, neboť bych se k němu ještě někdy rád vrátil.

Děkuji organizátorům za nevšední zážitek a obohacení, kterých se mi v průběhu absolvovaných přednášek i degustací dostalo, a pevně věřím, že budou v započatém projektu pokračovat.

# Víno – nekonečná inspirace

JUDr. Ing. Jaroslav Přikryl

Víno je proměněný symbol, stejně jako jeho patron Bůh Dionysos. Na jedné straně červené víno symbolizuje krev a oběť, na straně druhé je víno představitelem mládí a věčného života. Božské opojení duše vínem tak, jak nám to popisují řecké a perské básně starověku, umožňuje člověku spolupodílet se, byť jen na krátký okamžik, na stavu bytí, které přísluší bohům.

Starobylost vinné révy vyplývá i z 1. knihy Bible Genesis, kdy první věcí, kterou se naučil praotec Noe po vysušení země a po uzavření smlouvy s Bohem bylo, že „*obíraje se zemí, začal dělati vinice*“.

V průběhu poznávacího procesu tohoto božského moku jsem si prohloubil znalosti a získal informace např.:

- o odrůdách, jejich charakteristikách, typech vín a v nástinu i o jejich výrobě
- o tom, jak vybírat, nakupovat a skladovat vína
- o faktorech ovlivňujících jakosti vín, hodnocení jakosti vín, regionech, vinařských oblastech a podoblastech, o zásadách harmonie vína a jídla

Je však celá řada témat, která by snesla další odborné diskuse. Vyjmenuji dle mého názoru ta nejzásadnější :

- Špalkův kruh, popisující vývoj technologických postupů
- inspirující pomůcka Bc. Jaroslava Suského, hodnocení vína dle ženského těla a možná další

Jsou však pochopitelně témata v rámci nekonečné inspirace vína, o kterých v diskuzích nebyla žádná řeč. Jedním z těchto témat, která si však nechám na příští esej, je „vinařský folklor“.

Mám na mysli situace, které může návštěvník slyšet od starých, zemitých vinařů, např. na Slovácku.

*Příklad :*

námítka hosta: „máte ve víně moc vázané síry“

odpověď vinaře: „ale synku, ty hrozny jsou z velmi starého vinohradu a réva má tak dlouhé kořeny, které vytahují síru z pekla“.

Vážněji se však chci zamyslet nad typologií zákazníků ve vztahu k jednotlivým odrůdám. Odrůdy vín jsou podrobně popsány, stejně jako jejich vhodné snoubení s pokrmy.

**Jací** jsou však konzumenti, kteří jednotlivé odrůdy pijí, přechutnávají, preferují. S podobným rozbořem jsem se dosud nesetkal, tak se pokusím o jeho popis.

*Obecně : bílé víno milují lidé, kteří mají rádi život a rádi se povznesou nad všední věci.*

#### **Veltlínské zelené**

- Světle žlutá barva se zelenými reflexy, z těžké půdy lípová vůně, z kamenité kořenité mandlová. Mladé je svěží a živé. Vyšší jakostní stupně vhodné do archivu.
- Široká kombinovatelnost. Mladá vína ke studeným masům, vyzrálá k hovězímu a k neutrálním omáčkám. Vhodné pro vinný střík.

**Širokospektrálně vybavený člověk, velkého životního záberu, vhodný pro klidnější povahy, zejména ve znamení Býka, Kozoroha a Panny. Víno vhodné pro společenské schůzky, které nerozptyluje od obsahu jednání.**

#### **Ryzlink vlašský**

- světle žlutozelená barva, vůně neutrálně vinná, příjemně květinová. U stolních vín tvrdá kyselost. Vyšší jakostní stupně se šťavnatou kyselinou, víno plné, harmonické a pobízivé, vhodné do archivu.
- Předkrm, lehká úprava ryb, jemné paštiky, fádňější jídla, kde je nutné povzbuzení kyselinou. Vinný střík k uhašení žízne.

**Preferuje konzervativní osoba, milující řád a pořádek, člověk odrůdově věrný, degustující, nejedná se nikdy o pijany. Lidé zpravidla ve znamení Býka a Kozoroha.**

#### **Chardonnay**

- Světle žlutá barva, neutrální, ale výrazná vůně. Vyšší obsah příjemných a pikantních kyselin. Víno plné, kořenité, osobité a výborné do archivu.
- K hutnější, ale ne příliš výrazné úpravě hovězího i vepřového masa. Vyzrálé víno k divočině, bažantovi. K výraznějším paštikám a k uzenému masu. K měkkým sýrům s bílou plísní. K hustším polévkám. Velmi útlé typy vína s vyšší kyselostí též k ústřicím apod.

**Lidé, hledající vznešenost, typy, které se rádi řadí do tzv. lepší společnosti, snadno se nadchnou. Milují barvy, touží po vzrušení, kráse, vytříbenosti. Jsou to zpravidla povrchní cestovatelé. Vínům dávají zásadně přednost ženy. Lidé ve znamení Vodnáře, Blížence, Váhy a ženy Ryby.**

#### **Muškát moravský**

- Světle žlutá barva, výrazné muškátové aroma, lehčí typ vína. Užívá se hlavně do známkových vín.
- K mírně sladkým dezertům neutrální chuť. Suché víno k jemné paště.

**Společenské víno pro každou příležitost, ve kterém najde svůj profil každá osoba. Jedná se o spojovací víno pro různorodé neznámé společnosti.**

### Rulandské šedé

- Zlatožlutá barva, neutrální vůně. U mladých vín někdy vyšší kyselost. Chuť plná, extraktivní, neutrální. Výběry jemné s vysokým zbytkem cukru.
- Suchá vína k hutnější úpravě drůbeže, k hutným polévkám. Sladká vína k dezertům.

**Složité víno pro opravdového odborníka, který je schopen rozpoznat menší razantnost chuti. Pro ženy je zpravidla složité.**

### Tramín

- Zlatožlutá barva, výrazně plná a kořenitá vůně, někdy upomíná na vůni růží. Víno plné, kořenité, nízký obsah kyselin, často zbytek cukru.
- Ke sladkým předkrmům nebo k dezertům, ale sladké výběry i k sýrům s modrou plísní.

**Preferuje člověk veselý, lehkomyšlný, očekávající zábavu a společnost, požitkář s volným životním stylem (má zpravidla nadváhu). Lidé ve znamení Raka a Ryby.**

*Obecně : červené víno preferují lidé, kteří očekávají nebo potřebují doplnění energetických hodnot.*

### Svatovavřínecké

- Červená barva temného granátu někdy s fialovými odstíny. Z těžké půdy s ovocnými tóny vůně. Z lehké výrazně odrůdová. Chuť plná u mladého vína neharmonická, později řízně vyzrálá až agresivní s výraznou tříslovinkou.
- K výrazně kořeněné úpravě vepřového masa, k tmavým masům, ke zvěřině, k těstovinám, k huse nebo kachně.

### Frankovka

- Tmavě rubínová barva. Širší vůně typická pro červená vína. Mladá vína jsou tvrdá, ale plné chuti. Víno vyzrává do bohaté šíře. Vhodné do archivu. Příjemná drsnost.
- Ke zvěřině, hlavně k tmavým masům a k výrazné chuti. Ke kořeněné úpravě mas. K ušlechtilým sýrům, k sýrům se zelenou plísní. K těstovinám.

**Typ člověka nevyžadujícího víno k přemýšlení, ale preferujícího výrazný profil typu červeného vína.**

### Zweigeltrebe

- Středně temná červeně. Vůně se podobá Svatoavříneckému, ale je jemnější. Zpočátku drsné, později jemné tóny červeného vína a velmi příjemná harmonie s jemnou tříslovinkou.
- K jemně kořeněným masům, k bažantu, koroptvi, biftekům, těstovinám. K jemným tvrdým sýrům.



### André

- Barva proměnlivá podle půdy, světlá i tmavá. V mládí výrazná kyselost a hrubost. Vyzrálé je aromatické, s tříslovinkou středně plné až plné.
- Hlavně tmavá masa a tvrdé sýry, uzená masa.

**Typ vína, který vyhledávají individualisté. Člověka vybízí k zamyšlení, k debatě o víně. Méně vhodné pro sterilní společnost.**

### Portugalské modré

- Rubínová barva, jemné vůně, někdy až květinové. Lehčí typ, s nižším obsahem kyselin. Příjemně pitelné, zvláště když je ještě mladé.
- K drůbežímu masu s hutnou úpravou, bažant, kachna, husa, jemný biftek, těstoviny, sýrový nářez.

**Bourá společenské bariéry, obnovuje či podporuje přátelství, dovede výrazně povzbudit.**

### Rulandské červené

- Světle rubínová barva se zlatavým okrajem hladiny vína na styku se stěnou sklenky. Zpočátku hrubé, při zrání vystupuje kořenitost s vůní ořechů a pak švestek. Vhodné pro archivování.
- K jemným úpravám zvěřiny i jiných tmavých mas. K jemným typům ušlechtilých sýrů. K delšímu posezení s malým zákuskem.

**Víno s překvapivým koncem, preferují ho lidé vyznačující se trpělivostí. Mysterické víno s otevřeným koncem pro klidné pití ve dvou. Zejména lidé ve znamení Šúra.**

Smělá tvrzení o typologii osobností pro vhodné srovnání s vínem jsem konzultoval se specialistkami na čínský životní styl feng šuej, dámami Julií Burovou a Marinou Kopeckou.

Nad rámec eseje chci tímto poděkovat organizátorům celoživotního vzdělávání na téma enologie a vinařství a všem milým spolužačkám a spolužákům za možnost seznámit se s nimi. Opět vyslovuji neskromné přání, směřující k pokračování tohoto studia nebo alespoň organizovaného doučování.

# Je víno faktorem šťastného žití?

## (úsměvný příspěvek k sociální geografii)

*Prof. Ph.Dr. Ladislav Rabušic, CSc.*

Vývoj moderní společnosti přispěl k tomu, že dnešní člověk má pocit, že žije proto, aby byl šťastný. Jak dokumentuje historická zkušenost, je to romantická a iluzorní představa, která je navíc, dovoluji si tvrdit, zdrojem mnoha nedorozumění a zklamání.<sup>1</sup> Nicméně berme tuto smutnou skutečnost jako fakt a podívejme se, zdali jsou lidé, kteří žijí v naší společnosti, šťastní, anebo ne.

Pojem „štěstí“ se v poslední době pevně ustálil také v sociálních a ekonomických vědách. Bývá konceptualizován jako kvalita života a jako well-being. Odborníci se zatím příliš neshodují v tom, jak tyto koncepty operacionalizovat takovým způsobem, aby byly poměrně jednoduše uchopitelné a empiricky měřitelné<sup>2</sup>. Shodují se však na tom, že mají svou subjektivní a objektivní stránku. Subjektivní stránka se obvykle měří tím způsobem, že se respondentům v sociologických šetřeních položí otázka: Když zvážíte všechny okolnosti, řekl(a) byste, že jste: 1 – Velmi šťastný/á, 2 – Celkem šťastný/á, 3 – Ne moc šťastný/á, 4 – Vůbec ne šťastný/á. Ač to může na první pohled vypadat nepřilíš přesvědčivě, je tato jednoduchá otázka poměrně osvědčeným indikátorem pocitu štěstí.

Pocit štěstí byl prostřednictvím této otázky zjišťován i v našem výzkumu, který jsme provedli v roce 2008 na reprezentativním vzorku populace ČR starší 18 let.<sup>3</sup> Z dat je zřejmé, že pocit velkého štěstí nebyl v roce 2008 v ČR příliš velký (viz tab. 1), neboť velmi šťastných respondentů bylo pouze 15 %.<sup>4</sup>

- 1 Nebylo by nám na světě lépe, pokud bychom tak dogmaticky nelpěli na tom, že přece musíme být šťastní a smířili se s myšlenkou, že náš svět je především „slzavým údolím“ a uvědomili jsme si, že naším údělem je především „příčin se“ a „pracuj“ (jak zde čtenář pochopil, záměrně jsem tyto výroky okleštil o jejich sakrální prvky, neboť v plné podobě zní: „Člověče příčin se a Pán Bůh ti pomůže“ a „Modli se a pracuj“).
- 2 Jedním z posledních pokusů je zpráva nazvaná Report by the Commission on the Measurement of Economic Performance and Social Progress, kterou sepsali profesori Stiglitz, Sen a Fitoussi (viz [http://www.stiglitz-sen-fitoussi.fr/documents/rapport\\_anglais.pdf](http://www.stiglitz-sen-fitoussi.fr/documents/rapport_anglais.pdf)).
- 3 Tento výzkum byl součástí velkého evropského srovnávacího výzkumu hodnot (*European Values Study – EVS*). Sběr dat provedla agentura SC&C na podzim roku 2008, velikost výběrového souboru čítala 1 821 respondentů. Výzkum byl financován Grantovou agenturou České republiky, projekt číslo 403/08/0999.
- 4 Pro rok 2008 zatím nemáme srovnatelná evropská data (teprve se zpracovávají), ale pro ilustraci si uvedme údaje z roku 1999. V ČR bylo „velmi šťastných“ respondentů 11 %, zatímco v Severním Irsku a na Islandu to bylo 47 %, v Nizozemí 46 % a v Dánsku 45 %. V sousedním Slovensku to bylo tehdy 8 %, v roce 2008 (slovenská data máme již za rok 2008 dispozici) pak již 15 %, tedy stejně jako v ČR.

Tab. 1. Pocit štěstí v ČR v roce 2008

Rok výzkumu	Pocit štěstí (řádková %)			
	Velmi šťastný	Celkem šťastný	Ne moc šťastný	Vůbec ne šťastný
2008	14,6	70,9	12,8	1,7

*Pramen: datový soubor EVS-ČR 2008.*

Pocit štěstí ale není rozložen na území ČR rovnoměrně. Podíváme-li se na tento jev prizmatem regionálním, zjistíme zajímavý úkaz (viz tab. 2): z hlediska intenzity štěstí je na tom Morava s 21 % velmi šťastných respondentů mnohem lépe než Čechy, kde je tento podíl pouze jedenácti procentní. Co bylo důvodem toho, že v r. 2008 byli nejšťastnějšími obyvateli ČR lidé žijící na Moravě? Jedna z vysvětlujících hypotéz by mohla znít, že za tím stojí víno.

Vypadá to jako odvážná teze, ale je to jen modifikované vyjádření lidové moudrosti o tom, že kde se víno pije, tam se dobře žije. Podívejme se nyní na to, jakou oporu má tato lidová moudrost vyjadřující tzv. „selský rozum“ ve vědeckém poznání opřeném o empirická data.

Tab. 2. Pocit štěstí v Čechách a na Moravě v roce 2008

Oblast	Pocit štěstí (řádková %)			
	Velmi šťastný	Celkem šťastný	Ne moc šťastný	Vůbec ne šťastný
Čechy	11,1	74,3	12,9	1,6
Morava	21,3	64,1	12,7	1,9

*Pramen: datový soubor EVS-ČR 2008.*

Víno, jak všichni dobře vědí, je výrazně společenský nápoj a ti, kdo s ním žijí a umějí jej pít, mají opakovanou zkušenost, jakou příjemnou atmosféru dokáže navodit mezi přáteli a jaké libé pocity vzbuzuje. Z tohoto faktu tedy logicky plyne, že ti, kdo pravidelně pijí víno, by tak měli být spokojenější a šťastnější než ti, kdo tak nečiní. Já se tuto tezi nyní pokusím učinit prostřednictvím statistické analýzy plausibilní.

Co říkají naše data? Rozdělme soubor respondentů do 4 skupin: (1) na respondenty z českých vinařských oblastí (litoměřická a melnická), tedy z krajů středočeského, ústeckého a hlavního města Prahy; (2) respondenty z českých krajů, kde se víno nepěstuje (kraj liberecký, karlovarský, plzeňský, jihočeský, pardubický a královéhradecký); (3) respondenty z moravských vinařských oblastí (mikulovská, slovácká, velkopavlovická, znojemská), to je z krajů jihomoravské a zlínského; (4) respondenty z moravských krajů, kde se víno nepěstuje (kraj Vysočina, olomoucký a moravskoslezský). Podle naší hypotézy by měli být šťastnější lidé z vinařských oblastí než z oblastí, které vinařské nejsou: tedy respondenti ze skupiny (1) a (3) by měli být šťastnějšími než respondenti ze skupiny (2) a (4). A jelikož rozloha pěstovaného vína je vyšší v moravských vinařských oblastech, než v těch českých, měla by být nejvyšší intenzita štěstí zaznamenána ve skupině (3), dále pak

ve skupině (1), a pak by měly následovat regiony, kde se víno nepěstuje, tedy skupiny (2) a (4).

Data, jak ukazuje tab. 3, naši hypotézu nefalzifikují. Skutečně nejvyšší podíl respondentů v kategorii „velmi šťastný“ je z moravských vinařských oblastí (27 % ve skupině 3.), nejmenší podíl je pak v českých nevinařských oblastech (8 % ve skupině 2.).

Tab. 3. Pocit štěstí v ČR v roce 2008 podle vinařských regionů

Oblast	Pocit štěstí (řádková %)				
	Velmi šťastný	Celkem šťastný	Ne moc šťastný	Vůbec ne šťastný	N
(1) Česká vinařská oblast	13,9	74,2	10,2	1,8	561
(2) Česká nevinařská oblast	8,0	75,5	15,2	1,3	527
(3) Moravská vinařská oblast	26,5	62,6	9,5	1,4	294
(4) Moravská nevinařská oblast	15,6	66,4	15,6	2,4	411

Pramen: datový soubor EVS-ČR 2008.

Zdánlivě nesedí podíly v 1. a 4. skupině. Velmi šťastných respondentů z moravské nevinařské oblasti (16 %) by mělo být méně než respondentů z české vinařské oblasti (14 %), ale ono tomu tak na první pohled není. Tyto podíly jsou víceméně stejné.<sup>5</sup>

Vezmeme si proto na pomoc další ukazatel, a to podíl šťastných respondentů jakožto součet kategorií „velmi šťastný“ a „celkem šťastný“. Pak již v české vinařské oblasti (v 1. skupině) je šťastných respondentů 88 %, zatímco v moravské nevinařské oblasti pouze 82 %. A to je – když vezmeme v úvahu dvouprocentní výběrovou statistickou chybu – již signifikantní rozdíl.

Tato drobná analýza tedy ukázala, že v roce 2008 byl v české a moravské populaci pocit štěstí spojen s vínem. V těch oblastech Čech a Moravy, kde se pěstuje víno, a tudíž se i s vínem intenzivně žije, mají lidé intenzivnější pocit štěstí než v oblastech, které s vínem takovouto zkušenost nemají.

5 Někdo by mohl namítnout, že tady příliš zjednodušíme. Pozor ale, při čtení dat ze sociologických výzkumů musíme mít na paměti, že vznikla na základě dotazování výběrového souboru z obyvatel ČR. Byť to je vzorek reprezentativní, vždy musíme počítat s tím, že při zobecňování údajů na celou populaci se můžeme dopustit jisté nepřesnosti. Hovoříme o tzv. výběrové chybě. Při velikosti výběrového souboru kolem 1800–2000 respondentů je tato chyba v průměru 2 % na obě strany. Takže je-li v r. 2008 podíl velmi šťastných respondentů ve skupině (1) 14 % a ve skupině (4) 16 %, pak při velikosti dvouprocentní výběrové chyby se bude v příslušných regionech podíl respondentů v 1. skupině pohybovat v intervalu 12–16 % a ve 4. skupině v intervalu 14–18 %. Pokud se tyto intervaly překrývají, což je tento případ (část hodnot intervalu 12–16 je obsaženo uvnitř intervalu 14–18), je možné považovat nalezený procentuální rozdíl víceméně za nulový.

Podívejme se další indikátor, který naznačuje životní blaho. Je jím otázka, která se táže na momentální spokojenost se životem.<sup>6</sup> Výsledek uvádí tab. 4. Data jsou opět v souladu s naší hypotézou. Nejvíce jsou spokojeni se svým životem lidé v moravské vinařské oblasti (63 %), následují obyvatelé české vinařské oblasti (56 %), dále respondenti z české nevinařské oblasti (52 %) a konečně respondenti z moravské nevinařské oblasti (45 %). Analýza rozptylu navíc prokázala, že rozdíly v průměrné spokojenosti mezi vinařskými a nevinařskými oblastmi jsou statisticky signifikantní s 95% pravděpodobností.<sup>7</sup>

Tab. 4. Pocit spokojenosti se životem v ČR v roce 2008 podle vinařských regionů

Oblast	Pocit spokojenosti se životem (řádková %)			
	Spokojen	Ani, ani	Nespokojen	N
(1) Česká vinařská oblast	56,4	39,0	4,7	559
(2) Česká nevinařská oblast	51,7	38,8	9,5	528
(3) Moravská vinařská oblast	63,0	33,0	4,0	297
(4) Moravská nevinařská oblast	44,5	46,9	8,5	422

Pramen: datový soubor EVS-ČR 2008.

A nakonec prověříme ještě jednu hypotézu, totiž že život ve vinařských krajích přispívá k dobrému zdravotnímu stavu. V našem datovém souboru nemáme sice k dispozici údaje o zdravotním stavu příslušných českých a moravských oblastí, které by byly založeny na lékařském vyšetření, nicméně máme údaje o zdravotním stavu subjektivním. Příslušné rozložení ukazuje tabulka 5.

Tab. 5. Subjektivní pocit zdravotního stavu v ČR v roce 2008 podle vinařských regionů

Oblast	Pocit zdravotního stavu (řádková %)					
	Velmi dobrý	Dobrá	Ucházející	Špatný	Velmi špatný	N
(1) Česká vinařská oblast	27	44	23	5	1	567
(2) Česká nevinařská oblast	18	44	27	9	2	530
(3) Moravská vinařská oblast	33	41	21	6	0	298
(4) Moravská nevinařská oblast	21	41	32	6	1	422

Pramen: datový soubor EVS-ČR 2008.

6 Znění otázky: *Když vezmete v úvahu všechny okolnosti, jak jste nyní spokojen(a) se svým životem?* Respondenti měli k vyjádření intenzity spokojenosti desetibodovou stupnici. Pro účely této analýzy byla měřící stupnice kategorizována do tří stupňů: „nespokojen“ (body 1–3), „ani nespokojen, ani spokojen“ (body 4–7) a „spokojen“ (body 8–10).

7 Pro analýzu rozptylu byla použita neupravená (nekategorizovaná) proměnná, takže průměry se počítaly z hodnot stupnice 1–10, kde čím vyšší hodnota, tím vyšší spokojenost. Pro informaci, moravská vinařská oblast měla průměrnou spokojenost 7,7, česká vinařská oblast 7,4, česká nevinařská oblast 6,9 a moravská nevinařská oblast 6,8.

Testovaná souvislost se opět projevila. Velmi dobrý zdravotní stav deklarovalo nejvíce respondentů z moravských vinařských oblastí (33 %), následovali respondenti z vinařských oblastí českých (27 %). Nevinařské oblasti byly na posledních místech. Rozdíly se ještě více vyjeví, když sečteme podíly respondentů s velmi dobrým a dobrým zdravotním stavem. Pak platí, že moravské vinařské oblasti měly 74 % respondentů, české vinařské oblasti 71 %, zato v českých a moravských nevinařských oblastech to byla shodně jen 62 % respondentů. I zde tedy platí, že tam, kde se pije víno, se lidé cítí i subjektivně zdravější

## ZÁVĚR

---

Má analýza naznačila, že život s vínem může mít blahodárný vliv na to, jak lidé v Čechách a na Moravě vnímají svůj život z hlediska svého štěstí a spokojenosti.<sup>8</sup> Tam, kde s pěstuje víno, tam jsou také lidé spokojenější. Je samozřejmé, že ne každý, kdo žije ve vinařské oblasti, musí nutně být pěstitelem a výrobcem vína nebo jeho pravidelným konzumentem. Nicméně statistická data naznačují, že pěstování vína může v příslušných regionech vytvářet speciální společenské klima, které ovlivňuje všechny jeho obyvatele ve velmi pozitivním duchu. V kontextu tohoto výsledku bychom tedy mohli potvrdit moravské a české geografické pořekadlo: Kde se víno pije, tam se spokojeně žije, a kde burčák vaří, tam se dobře daří.

---

8 Podmiňující způsob těchto konstatování je namístě. Před vyslovením jednoznačějšího závěru bude potřeba udělat další a hlubší analýzy, které by vyvrátily podezření, že se jedné pouze o zdánlivé souvislosti. Ostatně geografický determinismus, který byl v průběhu vývoje sociologických teorií kdysi populární, byl časem plně odmítnut. A tento esej geografický determinismus silně připomíná... :-)

# Víno a emoce

Mgr. Irena Šlégllová

## 1) ÚVOD

---

Vína si volíme podle jídel, která hodláme konzumovat, podle oblasti, ve které se nacházíme, podle specifik jednotlivých odrůd, podle kvality, ceny, ročního období, finančních možností.... ale volíme také značku vína podle nálady, ve které se momentálně nacházíme? Rozhodují při výběru i naše vlastní emoce? To, že v nás víno dokáže vyvolat různé intenzivní pocity, je popsáno již od dob vzniku prvních révových produktů a schopnosti zážitky zaznamenávat. Je nespočet lidových rčení i citátů, které uvádějí, jak se člověk cítí po doušku, skleničce či láhvi vína. V popisech vín najdeme vedle objektivních údajů také určité charakteristiky a doporučení, k jakému jídlu se to které víno hodí. Je možné uvážit i další charakteristiku, jiný úhel pohledu: existuje vztah mezi určitým vínem a náladou těch, kdo víno objednávají a ochutnávají? Zatím jsem se nesetkala s tím, že by mi sommeliér doporučoval víno podle mé nálady, ale nečiníme tak podvědomě?

Je možné přiřadit určité víno k určitému emočnímu vyladění? Nebo jde čistě o subjektivní a individualizovanou záležitost, takže nemá smysl uvažovat v obecnějších parametrech?

Je naše dobrá nálada důvodem, proč volíme lehké bílé víno a naopak aromatické a plné červené v případě, kdy nás něco trápí? V tomto směru jsem se pokusila o krátkou sondáž. Spojení emocí a výběru vína jsem nazvala dramaturgie volby.

## 2) KLASIFIKACE POJMU EMOCE

---

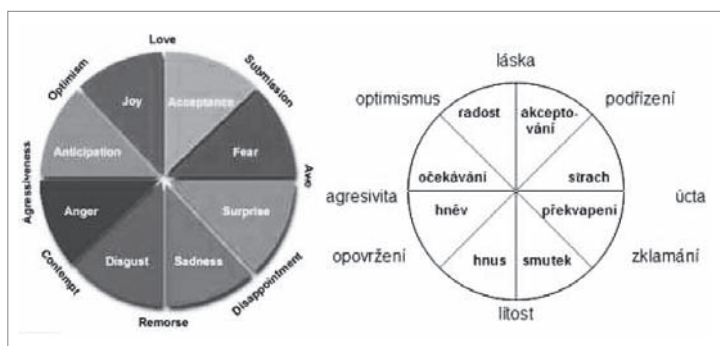
Dle Nakonečného (2000, s. 8) je pojem emoce „významově ztotožňován s pojmem cit a označuje se jím prožívání takových stavů, jako jsou radost, smutek, hněv, závist, lítost, strach atd.“. Dále ale dodává, že z psychologického hlediska je vymezení pojmu „obtížné a jeho definování přímo nemožné“, pokud jsou emoce chápány jako jednoduché zážitkové kvality. Podle Hartla (2000) jde o „pojem zastřešující subjektivní zážitky libosti a nelibosti provázené fyziologickými změnami, motorickými projevy, stavy menší či větší pohotovosti a zaměřenosti“.

Psychologové zvolili ke zkoumání emocí dva odlišné přístupy. Přístup, ze kterého vycházím, předpokládá, že existuje malá množina primárních emocí a každá tato emoce je spojena se základní životní situací. Tyto

primární emoce lze nalézt v každé lidské kultuře a v celé živočišné říši (Atkinsonová, 1995).

Osm primárních emocí a s nimi spojené situace pojmenoval R. Plutchik a vytvořil tzv. Plutchikův kruh (Plutchik circle).

EMOCE	SITUACE
smutek	ztráta milovaného člověka
strach	ohrožení
vztek	překážka
radost	potenciální partner
důvěra	členství ve skupině
znechucení	odporný objekt
předjímání	nové území
překvapení	náhlé objevení se nového objektu



Pro potřeby předkládané práce postačí uvážit následující emoční stavy – **zklamání, vztek, radost a očekávání**.

### 3) KLASIFIKACE POJMU VÍNO

K jakým vzorkům lze přiřadit ten který emoční stav? Jaké emoční stavy korespondují s tím kterým vzorkem? Bude erotičnost spíš asociovat Merlot než Sauvignon a pocit blaha zase například růžové? Víno je emoce (viz výše). Ale jaké víno je která emoce? Subjektivně hodnoceno červené vyvolává spíš emoce související s druhou bytostí: erotičnost, přichylnost, pocit blízkosti, touhu atd. Bílé naopak evokuje pohodu, potěšení, veselí. Roční období – pijeme v létě více bílé, v zimě preferujeme červené? Vnímají to podobně i ostatní? Pro potřeby této sondáže jsem zvolila vždy



dvě vína bílá a červená z opačného spektra chutí i vůně. Na jednom konci jsou lehká, svěží vína a protipólem silně aromatické a plné vzorky.

Charakteristiku vín jsem převzala z knih Dominé, André: *Víno*, Slovart, 2005 a Burešová, P.: *Sommeliér v současné české gastronomii*, VŠH Praha 2007 a z internetové encyklopedie Wikipedia.

## BÍLÁ VÍNA

### *Svěží, suchá, lehká bílá vína*

Vína této skupiny charakterizuje výrazná kyselost, v nose i ústech působí svěže, lehce s ovocným nádechem. Obsah alkoholu je nižší, neunaví chuťové buňky. Typická pro ně je vůně čerstvého sena, citrusů, květinové nuance, zelená paprika, broskve, meruňka. Jako reprezentanta této skupiny jsem zvolila

**Veldlínské zelené** – víno s chutí po lipovém květu nebo s decentní mandlovinkou, někdy kořenité s pikantní pepřnatostí podle oblasti a půdy. Barva žlutá s nazelenalým tónem. Vůně velmi svěží, s dominující kyselinkou, mírně kořenitá někdy až mandlová. V chuti je vysoce extraktivní, svěží, s vyšším obsahem kyselin udržující vínu dlouho mladistvý výraz. Většinou středně plné nebo lehčí kořenité.

### *Silně aromatická, bohatá a plná bílá vína*

Vína z této skupiny osloví nos i patro exotickým spektrem aroma, někdy mohou působit až parfémovaně. Vůně meruněk, broskví, manga může stoupat ze sklenky stejně jako vůně květů jasmínu či růže a podtóny medu, skořice, hřebíčku či muškátového oříšku. Jejich velmi výrazný buket, vysoký obsah alkoholu a nízký obsah kyselin působí, že se tato vína někdy jeví přímo barokně.

**Tramín červený** – intenzivní, kořenité, plné, s medovými tóny. Vůně výrazně aromatická, chuť po konvalinkách a akátu, hrozinkách, liči, růži, skořici či vůni fialek. Barva bývá sytě žlutá až zlatavá. V chuti je vysoce extraktivní, výrazně květinové, s nižším obsahem kyselin. Plné, v koncovce chuti až kořenité.

## ČERVENÁ VÍNA

### *Mladá, ovocnatá červená vína*

Hroznová chuť i vůně, nízká kyselinka, nízký obsah alkoholu, osvěžuje patro, hasí žízeň, aromatická přímočarost, výrazná ovocnost.

**Svatomartinské** (odrůdy Modrý Portugal a Svatovavřínecké) zaujme příjemnou rubínovou či granátovou barvou. Má svěží ovocitou či květinovou vůni. Chuť je hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou. Může mít mírný obsah oxidu uhličitého, příjemné k pití, sklouzne do krku i bez jídla, suché, lehké, svěží víno.

### *Sametová, bohatá a plná vína*

Vyznačují se bohatou ovocností, se škálou chutí od ostružin přes rybíz až k brusinkám. Aroma čokolády, kaka, kávy, cedrů, kouře. Na jazyku vyvolávají pocit sametové plnosti a měkkosti. Lahodnost, chuťová sladkost a plnost.

**Merlot:** barva je rubínová až tmavě granátová, odstín záleží na velikosti sklizně, a protože to je odrůda plodná, objevují se na trhu i vína světle rubínová s travnatou vůní a nahořklou dochutí. Charakteristická je jemná vůně přezrálého černého rybízu, nízký obsah kyselin, plnost, hebkost, vlácnost, dlouhé dozívání. Ve vůni a chuti můžeme hledat černé třešně, švestky, kompot, fíky, růže; po delším ležení na lahvi se objevují tóny tabáku, lanýžů, kávy, čokolády nebo i hutného ovocného koláče.

## 4) SONDÁŽ

---

Pro podporu hypotézy, že lidé v určitých situacích preferují určitý druh vína, jsem provedla sondáž vzorku 15ti respondentů: 7 mezi 20–40 lety, 3 mezi 40–50 lety a 5 od 50 a více. Použila jsem dotazník, který je uveden v příloze.

Zaměřila jsem se na čtyři odrůdy – dvě červené, dvě bílé a nastínila několik situací týkajících se čtyř ze základních emocí – zklamání, strach, radost a vzrušení. Oslovila jsem proto 15 lidí, kteří se ve víně orientují a volí spíše podle kvality než množství. Vybrala jsem čtyři základní vzorky, dva bílého a dva červeného vína, ne starší než dva roky, každý z opačného spektra na škále lehké, s kyselým podtónem, mladé, ovocnaté a na druhé straně silné, tělnaté, silně aromatické, bohaté, plné, sametové. Současně jsem zvolila základní škálu emocí a aplikovala na konkrétní situace.

Respondenti ke svému jejich emočnímu vyladění přiřazovali vzorek vína, který s ním konvenoval. Jako poslední pátou volbu jsem uvedla jiné víno – uveďte které.

Jednalo se o situace, ve kterých si jde dotyčný sednout jen na „dvojku“ s někým blízkým či známým do vinárny v určitém emočním vyladění. Nerozlišovala jsem sociální statut ani sociální vazby jednotlivých osob (i když při přípravě a sbírání podkladů k této práci mne zaujal fakt, že ve většině filmů, kde se schází milenecká či manželská dvojice, se objednává červené víno, pokud jdou spolu dvě kamarádky, jedná se spíše o víno bílé). Nepřihlížela jsem ani k roční či denní době a ceně vína.

Respondenti odpovídali následovně:

SITUACE	ODRŮDY VÍN				
	VZ	TČ	SM	M	jiné a proč
č. 1 – zklamání	4	1	1	9	
č. 2 – vztek	0	5	6	3	
č. 3 – radost	2	4	2	1	
č. 4 – očekávání	4	3	2	4	

### Výsledky

- ▶ Ze zjištěných výsledků vyplývá, že nejčastěji si respondenti vybírají Merlot při stavu zklamání a Svatomartinské při vzteku.
- ▶ Poměr četnosti volby bílého a červeného vína je stejný.
- ▶ Ve stavu radosti respondenti volili z nabídky nejméně a nejčastěji se uchýlovali k vlastním preferencím (např. Sauvignon, Rulandské modré, Muškát moravský).

### Závěry

Červené odrůdy Merlotu a Svatomartinského vína jsou respondenty preferovány při negativních emocích, což mohou dokládat uklidňující a tišící vlastnosti těchto odrůd. Dle mého názoru se červené víno pije při více emočně nabitých situacích, a proto bylo voleno nejčastěji.

Při oslavě či podpoření pocitu radosti respondenti volili vlastní výběr pravděpodobně proto, že při pocitu štěstí oslavují nejraději vlastním způsobem a volí své vyzkoušené a oblíbené víno.

Všechny tyto závěry hypotézu o výběru vína dle našeho duševního rozpoložení posilují, nicméně nedokládají. K jejich posílení či oslabení by bylo zapotřebí empirického výzkumu včetně statistického zpracování.

Výzkumem podložené výsledky by poté mohly posloužit účelům marketingu v oblasti reklamy a inzerce.

### Použitá literatura a zdroje

BUREŠOVÁ, P. *Sommelier v současné české gastronomii*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007. ISBN 978-80-86578-72-9.

HARTL, P., HARTLOVÁ, H. *Psychologický slovník*. Praha: Portál, 2000. ISBN 80-7178-303-X.

DOMINÉ, A. *Víno*. 1. vyd. Bratislava: Slovart, 2005. 928 s. ISBN 80-7145-558-X.

ATKINSONOVÁ, R. L. *Psychologie*. Praha: Victoria Publishing, 1995.

NAKONEČNÝ, M. *Lidské emoce*. Praha: Academia, 2000. 336 s. ISBN 80-200-0763-6.

*Emoční inteligence – Plutchik circle*, dostupné z [www: http://ei.czechian.net/images/plutchik.jpg](http://ei.czechian.net/images/plutchik.jpg)

*Charakteristika odrůd*, dostupné z [www: http://www.znovin.cz/](http://www.znovin.cz/)

## PŘÍLOHA ESEJE

---

Vážení přátelé,

je pozdní odpoledne a Vy vcházíte s někým, koho dobře znáte a je Vám s ním/ní dobře, do příjemné vinárny na skleničku dobrého vína.

Zkuste se na chvilku vyladit do čtyř níže uvedených situací a podle toho si vybrat, jaké víno budete popíjet.

### Situace č. 1 – zklamání

I přes Vaši pečlivou přípravu jste neuspěli v práci/u zkoušky.

Ve sportu, který Vás baví, Vás porazí úplný začátečník.

Vám velmi blízký člověk se k Vám z ničeho nic začne chovat rezervovaně až chladně.

### Situace č. 2 – vztek

Spěcháte na úřad, protože za chvíli končí úřední hodiny, bohužel se setkáte s nekompetentním a pomalým úředníkem, který Vaši neodkladnou žádost není schopný včas vyřídit.

Dopíšete důležitou práci, které jste věnovali mnoho času, ale Váš počítač se z ničeho nic pokazí a veškerá práce je ztracena.

Dlouho se těšíte, že si půjdete koupit nově vydanou oblíbenou knihu, ale když přijdete do vybraného obchodu, zjistíte, že poslední výtisk si koupil zákazník před Vámi.

### Situace č. 3 – radost

V práci jste dokončili zajímavý a složitý projekt, který skončil úspěšnou dohodou obou stran a navázáním kvalitních kontaktů.

Oponent, který Vám hodnotil závěrečnou práci, nešetřil chválou a dostali jste A.

S partnerem/partnerkou trávíte první večer v nové společné domácnosti.

Váš partner/ka vám věnuje k narozeninám dárek, který jste si dlouho tajně přáli.

### Situace č. 4 – očekávání (tzv. „příjemný stres“)

Koncem týdne odlétáte na dlouho připravovanou cestu do brazilských pralesů.

Několik měsíců jste si připravovali přednášku na téma, které Vás zajímá a zítra Vás čeká její prezentace na mezinárodní konferenci.

Zítra proběhne Váš svatební obřad.

Číšník Vám doporučuje čtyři odrůdy:

**Veltlínské zelené (VZ):** barva žlutá s lehce nazelenalým tónem, lehké víno s chutí po lipovém květu nebo s decentní mandlovinkou, kořenité s pikantní pepřatostí, vůně velmi svěží, s dominující kyselinkou.

**Tramín červený (TČ):** barva sytě žlutá až do zlatova, intenzivní, plné, kořenité víno s medovými tóny, s vůní po hrozinkách, čajové růži, skořici a fialkách. Výrazně aromatické, ke konci až kořenité.

**Svatomartinské (SM)** – odrůdy Modrý Portugal a Svatovalburské: rubínová barva, svěží ovocitá vůně. Chuť je hebká, sametová, vyrovnaná, nerušená ostrou kyselinou. Víno příjemně pitelné, lehké a svěží.

**Merlot (M):** rubínová až tmavě granátová barva, jemná vůně přezrálého černého rybízu, chuť plná, hebká, vláčná s dlouhým dozríváním. Ve vůni a chuti najdeme černé třešně, fíky a čokoládu, nízký obsah kyselin.

Pokud si ze čtyř číšníkem doporučených odrůd nemůžete vybrat, připište svoji volbu a její důvod.

SITUACE	ODRŮDY VÍN				
	VZ	TČ	SM	M	jiné a proč
č. 1 – zklamání	4	1	1	9	
č. 2 – vztek	0	5	6	3	
č. 3 – radost	2	4	2	1	
č. 4 – očekávání	4	3	2	4	

Děkuji za Váš čas  
Irena Šléglová

# Víno v Osudech dobrého vojáka Švejka za světové války

Prof. PhDr. Jan Zouhar, CSc.

Na první pohled se zdá být nesmyslné zkoumat roli vína v *Osudech dobrého vojáka Švejka*. Švejk je přece spojován s pivem a s různými druhy kořalky. Víme ostatně, že se v nejrůznějších soutěžích o znalost geniálního Haškova díla pravidelně objevuje otázka na sedm druhů kořalek „sladkých a mocných, jak říkají v Haliči“, <sup>1</sup> které závodčí vypil v zájezdní hospodě při cestě se Švejkem z Putimi na četnické velitelství v Písku a které neomylně identifikoval velitel písecké četnické stanice rytmistr König „svým bystrým, zkušeným čichem, rum, kontušovka, čert, jeřabinka, ořechovka, višňovka a vanilová“. <sup>2</sup> V hospodách naší republiky je masově rozšířen Švejkův obrázek s nápisem To chce klid, který se ovšem v celé knize nevyskytuje. Není pochyb o tom, že to má zvýraznit místo piva ve Švejkově životě, které je jasně ukázáno už v úvodní části při jeho návštěvě restaurace U kalicha v Praze Na bojišti, nebo v nádražní restauraci v Táboře. Přece jenom se však můžeme pokusit ponořit se do textu románu s náročným cílem analyzovat a interpretovat ta místa, kde se mluví o vínu a kde se víno konzumuje.

Hned v 1. dílu ve scéně, kdy se Švejk po Bretschneiderově udání vrací z policejního výslechu domů a staví se (kde jinde) v hospodě U kalicha, setkává se tam opět s Bretschneiderem, který dostal rozkaz seznámit se se Švejkem důvěrně na podkladě jeho obchodu se psy. Bretschneider tedy projeví zájem o psy a když se dohodnou, objedná pro každého čtvrtku vína, Švejk pak objedná další dvě čtvrtky, Bretschneider se po páté čtvrtce prohlásí za anarchistu a ptá se Švejka, do které organizace se má přihlásit, po šesté mluví o revoluci a proti mobilizaci. O značce vína se Hašek nezmiňuje, ale je zřejmé, že litr a půl tohoto blíže neurčeného vína dokázal zcela proměnit osobnost tajného policisty.

Další setkání s vínem se odehrává v nemocničním baráku posádkové věznice, kam byl Švejk umístěn jako simulant, když na cestě k odvodu z invalidního vozíku, na kterém ho vezla jeho posluhovačka paní Müllerová, volal Na Bělehrad! A tam, v nemocničním baráku posádkové věznice, ho jako hrdinu navštívila vdova po generálovi baronka von Botzenheim a donesla mu mezi dárky dvě láhve vaječného koňaku a pro nás zajímavé tři láhve vína pro rekonvalescenty. Nechejme stranou to, co se odehrálo pod velením lékaře plukovníka dr. Grünsteina s žaludky pacientů po odchodu paní baronky, a zaměřme se na přívlastek „pro

1 J. Hašek: *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války*. Díl 2., Na frontě. Praha: Československý spisovatel 1971, s. 66.

2 Tamtéž, s. 68.

rekonvalescenty“. *Encyklopedie českého a moravského vína* se o tomto označení sice přímo nezmiňuje, ale v části Víno jako lék připomíná, že „ještě v roce 1892 vyjmenovávaly některé nemocenské pokladny druhy vín, které mohou lékaři předepisovat jako lék hrazený pojišťovnou. Sílící protialkoholní hnutí na počátku našeho (20. – J. Z.) století se pak obrátilo zásadně proti všem alkoholickým nápojům, víno nevyjímaje. Víno se tu a tam udrželo jako lidový léčebný prostředek. Užívá se u lidí vysílených některými chorobami k zotavení. Při všeobecných pocitech slabosti se doporučuje červené víno oslazené medem, ve kterém se rozmíchá jedno vajíčko. Víno ke zlepšení chuti jako aperitiv, červené víno při léčení střevních potíží, burčák při zácpě, sklenka suchého sektu k osvěžení, červené víno svařené se skořicí, cukrem nebo medem a citrónem jako ochrana před nachlazením nebo při menstruačních potížích, to jsou běžně užívané lidové léky.“<sup>3</sup> Dodejme, že zmíněné zotavování je jasná rekonvalescence.

Ke světu vína v *Osudech dobrého vojáka Švejka* nás opět přiblíží Švejkův nástup jako vojenského sluhy feldkuráta Otto Katze. Při přípravách na polní mši zajeli Katz se Švejkem do břevnovského kláštera i pro láhev mešního vína. To bylo spotřebováno dílem Katzem při samotné mši, dílem Švejkem po návratu domů, když oznámil Katzovi, že je bez vyznání a že jeho ministrování při polní mši by mohlo způsobit, že mše by neměla být platnou, ale Katz problém vyřešil slovy: „Můžete vypít to mešní víno, co zbylo v láhvi, a myslíte si, že jste vstoupil opět do církve.“<sup>4</sup> Ještě závažnější však byla návštěva nábožného feldkuráta, který se rozhodl Otto Katze uvést na pravou cestu a promluvit mu do duše. Rozmluva mezi polními kuráty je zahájena otevřením tří lahví vína, o kterém Katz prohlásí: „Je to *mešní* lehké víno, pane kolego, velice dobré jakosti, *ryzlink*. Chuti podobá se *moselskému*.“<sup>5</sup>

Jak víme, Švejka Katz prohrál v kartách, a tak se Švejk stal vojenským sluhou nadporučíka Jindřicha Lukáše. Víno se znovu objevuje na scéně po příjezdu Lukášovy milenky paní Katy, jinak manželky velkoobchodníka s chmelem pana Wendlera, o kterou se Švejk stará a dostane za úkol

3 V. Kraus, Z. Kuttelvašer, B. Vurm: *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: R. B. Vurm a Z. Foffová 1997, s. 99–100.

4 Srov. J. Hašek: *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války*. Díl 1., V zázemí. Praha: Československý spisovatel 1971, s. 145. Mešní víno – přírodní nedoslazené víno vyráběné podle liturgických předpisů. Moselské – na soutoku řek Mosela, Sára a Ruwer se v Německu rozkládá významná vinařská oblast s břidlicovými svahy, která se zaměřuje na produkci ryzlinku. Moselské víno je lehké a svěží, s vyšším obsahem kyselin a typickým minerálním charakterem. Ryzlink – zjevně se jedná o ryzlink rýnský, o kterém nás například *Encyklopedie českého a moravského vína* poučuje, že „je středně bujného růstu, středně hustého olistění a jeho dřevo výborně vyzrává. Je nejdolnější odrůdou proti mrazu v našich oblastech. Hrozen je malý, s kulatými zelenými až zelenožlutými bobulemi, které obsahují mnoho kořenitých látek. Zrání je pozdní a je urychlováno hlavně na skeletových půdách s příměsí šterku či kamene. Nejlepší jakost vína se získává hlavně z pozdních sběrů a výběrů hroznů. Víno vyniká jemností, kořenitostí, harmonií s výraznější, ale velmi příjemnou kyselinou a delikátními aromatickými látkami, jež zaujmou nevtrávným, a přece dlouho trvajícím vjemem.“ (C. d., s. 20.)

5 Tamtéž, s. 149, podtrhl J. Z.

koupit jí tři láhve vína, z nichž jednu po obědě paní Wendlerová vypije, což v ní probudí sexuální touhu po Švejkově objetí.<sup>6</sup> Informace o značce nám však opět chybí.

Události přivedou Švejka do vojenského tábora v Brucku nad Litavou. Cestou do Sopronyi utcza 16, kam měl doručit paní Etelce Kákonyiové milostný dopis nadporučíka Lukáše, navštívil v Királyhidě se svým přítelem sapérem Vodičkou hospodu U černého beránka, kde byla číšnicí Češka Růženka a kde se „ponejprv napili dobrého vína“, a když odtud po dvacáté hodině vyšli, všechno se jim zdálo „přirozeným a snadným“ a jejich následující návštěva u Kákonyiů vedla k mezinárodnímu skandálu, o kterém psaly všechny maďarské noviny od Budapešti až po Komárno.<sup>7</sup>

Velmi niterný vztah k vínu má rechnungsfeldvébl (účetní šikovatel) 11. marškumpanie Vaněk. Vzpomíná před nadporučíkem Lukášem, jak ho před časem před zajetím zachránilo jen to, že šel k regimentstrénu fasovat pro devátou marškumpačku rum a víno. Současně při tom jasně vysvětlil význam vína pro úspěch válečných operací: „Rum je, pane obrlajtnant, v poli nezbytnou věcí v jakékoliv roční době, stejně jako víno. Působí, abych tak řekl, dobrou náladu. Za půl esšálku vína a čtvrt litru rumu budou se vám lidi prát s každým.“<sup>8</sup>

Za obecně i z našeho hlediska důležitou pasáž je již tradičně pokládáno Švejkovo vyprávění opilému poručíkovi Dubovi o příhodách starého Vejvody, políra z Vršovíc, který si „umínil, že nebude pít žádný nápoje, po kterých by se opil. Tak si dal ještě štamprle na cestu a vyšel z domova hledat ty nápoje bez alkoholu. Zastavil se tedy napřed v hospodě Na zastávce, dal si tam čtvrtičku *vermutu* a počal se nenápadně vyptávat hostinského, co vlastně pijou ti abstinenti. Von docela správně soudil, že čistá voda je i pro abstinenty přece jen krutej nápoj. Hostinskej mu tedy vysvětlil, že abstinenti pijou sodovky, limonády, mlíko a potom *vína bez alkoholu*, studenej oukrop a jiný lihuprostý nápoje. Z toho se starýmu Vejvodovi přece jen zamlouvala ta *lihuprostá vína*. Optal se ještě, jestli jsou také lihuprosté kořalky, vypil ještě jednu čtvrtičku, pohovořil si s hostinským o tom, že je to opravdu hřích se často vožírat, načež mu hostinskej řekl, že všechno na světě snese, jenom ne vožralýho člověka, kterej se jinde vožere a přijde k němu vystřízlivěť flaškou sodovky a ještě udělá kravál. ‚Vožer se u mne,‘ povídá hostinskej, ‚pak jseš můj člověk, ale jinak tě neznám.‘ Starej Vejvoda tedy dopil a šel dál, až vám přišel, pane lajtnant, na Karlovo náměstí do obchodu s vínem, kam také někdy zacházel, a optal se tam, jestli nemají *lihuprostá vína*. ‚*Lihuprostá vína* nemáme, pane Vejvodo,‘ řekli mu, ‚ale *vermut* nebo *šery*.‘ Starýmu Vejvodovi bylo nějak hanba, tak tam vypil čtvrtku *vermutu* a čtvrtku *šery*, a jak tak sedí, seznámí se vám, pane lajtnant, s nějakým takyabstinentem. Slovo dalo slovo, pijou

6 Tamtéž, s. 196.

7 J. Hašek: Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války. Díl 2., Na frontě. Praha: Československý spisovatel 1971, s. 152–153.

8 Tamtéž, s. 198.



ještě po čtvrtce šery, a konečně se domluvili, že ten pán zná místo, kde se čepují *lihuprostá vína*. Je to v Bolzánově ulici, jde se tam po schodech dolů a mají tam gramofon.‘ Za tuhle dobrou zprávu dal starej Vejvoda celou láhev *vermutu* na stůl a potom se voba vypravili do Bolzánovy ulice, co se tam jde dolů po schodech a co tam mají gramofon. A skutečně, tam se čepovala samá *ovocná vína*, nejen lihuprostá, ale dokonce i bez alkoholu. Napřed si každěj dal půl litru angreštového vína, potom půllitr rybízového vína, a když vypili ještě půl litru angreštového lihuprostého vína, počaly je brnět nohy po všech těch vermutech a šery předtím, počali křičet, aby jim přinesli úřední potvrzení, že co tady pijou, je *lihuprostý víno*. Voni že jsou abstinenti, a jestli jim to hned nepřinesou, že to tady všechno rozsekají i s gramofonem. Potom je policajti museli oba tahat po těch schodech nahoru do Bolzánovy ulice, museli je dát do truhly a museli je hodit do separace – voba dva museli bejt odsouzený pro vožralství jako abstinenti.“<sup>9</sup>

Závažnost problematiky lihuprostého vína vedla autory *Encyklopedie pro milovníky Švejka* k zařazení obsáhlého hesla Lihuprosté nápoje.<sup>10</sup> Uvádějí v něm, že na přelomu 19. a 20. století byly lihuprosté nápoje v módě, protože působila propaganda různých abstinentských spolků, jednak to bylo pro výrobce výhodné, protože lihuprosté nápoje byly osvobozeny od spotřební daně. Že to byl v podstatě podvod, ukazují dobové chemické zkoušky, které naměřily v „lihuprostém“ koňaku až 24 objemových procent alkoholu, v „lihuprostém“ pivu 3,24 procent alkoholu. Výrobci lihuprostých nápojů inzerovali v pražských adresářích v rubrice Sodovka, firma Brož – Schneider vyráběla v Košířích lihuprostý nápoj Bavorské zlato, firma Dr. Zátka nabízela destilovanou sodovku, firma J. R. Husák z Kladna-Rozdělova zasílala na dobírku lihuprosté ovocné víno Zdar, kte-

9 J. Hašek: Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války. Díl 3., Slavný výprask.. Praha: Československý spisovatel 1971, s. 201–203. Podtrhl J. Z. Studeněj oukrop – studená česneková polévka. Lihuprosté víno – podle Encyklopedie českého a moravského vína lze dosáhnout nižšího obsahu alkoholu v důsledku nedostatečného prokvašení cukru. Vína musejí být před stáčením do lahví stabilizovaná proti kvasničným a jiným zákalům, jinak octovatí. Šery – sherry, vyrábí se v západní části Andalusie, používají se odrůdy Palomino, Pedro Ximenez a Muscatel. Po ukončení kvašení se přidává určité množství vinného destilátu a zrání probíhá několik let. Hlavní typy jsou Finos, Amontillado a Oloroso. Vermuty – vyrábějí se vyluhováním rozmělněných aromatických drog (koření) ve víně nebo přidavkem jejich alkoholického výtažku do vína. Nejjemnější je italské koření, základní jeho složkou je pelyněk obecný a římský, zeměžluč, fialkový kořen, Benedikt, koriandr, máta, kořen angeliky, puškvorec, skořice, bezový květ, rozmarýn, muškátový kořen, hřebíček, kůra z hořkých pomerančů ad. Obsah alkoholu 15%. Ovocná vína – jsou vína získaná z jiného ovoce než z hroznů, včetně jablečného vína (cider) z jablek, hruškového zakvašeného moštu (perry) z hrušek, švestkového a třešňového vína a vína z různého bobulovitého ovoce. Ovocná vína jsou velice často vyráběna podomácku, mají většinou sladkou chuť a měla by si udržet chuť a barvu původního ovoce.

10 Viz M. Hodík, Pavel Landa: Encyklopedie pro milovníky Švejka. 2. díl. Praha: Academia 1999, s. 157–159.

ré „neotravuje, nerozčiluje, bystří ducha, uzdravuje a povzbuzuje veselou mysl a radost k životu“. <sup>11</sup>

Švejk poté, když si jako kvartýrmachr cestou do Felštýna v Haliči u rybníka vyzkoušel ruskou uniformu uprchlého ruského zajatce, který se tam koupal a který před ním ze strachu nahý utekl, upadl do rakouského zajetí a ocitl se ve vězení v Přemyšlu, kde byl velitelem generál Fink von Finkenstein, proslulý náhlými soudy. Generál si zavolal polního kuráta Martince, který v jeho štábu neustále mravně upadal i „kvůli kontušovce, jeřabince a pavučinám na lahvích starého vína, které mu předkládal generál Fink“, <sup>12</sup> a sdělil mu, že „zde se jedná o to, že budeme věšet katolíka. Přišel jsem na kapitální myšlenku, aby se to potom nezdržovalo, že mu poskytnete duchovní útěchu napřed, jak říkám, aby se to nezdržovalo. Generál zazvonil a poručil sluhovi: Přines dvě z té včerejší baterie. A naplňuje za chvíli polnímu kurátovi sklenici na víno, pravil přívětivě: Utěšte se trochu před duchovní útěchou...“ <sup>13</sup> A tak „polní kurát Martinec v pravém slova smyslu nepřišel k Švejkovi, ale veplul k němu jako baletka na jevišti. Nebeské touhy a láhev starého gumpoldskirchen činily ho v této dojemné chvíli lehkým jako pírko“. <sup>14</sup>

Provedená analýza umožňuje provést předběžné skromné závěry:

1. Víno hraje v *Osudech dobrého vojáka Švejka* stejně významnou roli jako jiné nápoje.
2. S vínem se v *Osudech* setkáváme sice zejména v souvislosti s církevními osobami (Katz, Martinec), důstojnickým a poddůstojnickým sborem (rechnungsfeldvébl Vaněk), ale také v souvislosti s dámami (Katy Wendlerová), s tajnými policejními agenty (Bretschneider) a s blízkými Švejkovými kamarády (sapér Vodička). Víno zde tedy není identifikačním znakem sociální stratifikace, slouží všemu lidu.
3. Jaroslav Hašek si byl dobře vědom významu vína pro rekonvalescenci a pro upevnění zdraví.
4. Přes lihuprostá vína cesta k abstinenci nevede.

---

<sup>11</sup> Tamtéž, s. 159.

<sup>12</sup> J. Hašek: *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války*. Díl 3., Slavný výprask. Praha: Československý spisovatel 1971, s. 263. Přitom víno se u generála Finka pilo značně nekulturním způsobem, jak ukazuje scéna, kdy sám napájel kuráta Martince, „a kdyby nebyl kurát statečně lokal, byl by ho celého pobryndal“ (Tamtéž, s. 275–276.).

<sup>13</sup> Tamtéž, s. 265. Gumpoldskirchen – městečko (3200 obyvatel) v Dolním Rakousku, jižně od Vídně, proslulé vinařstvím.

<sup>14</sup> Tamtéž, s. 267.

# Ve zdravém těle zdravé víno

Prof. MUDr. Jan Žaloudík, CSc.

## OPATRNÝ ÚVOD

Nebylo mi věru snadným, byť co děkanovi, zavádět právě na lékařské fakultě pravidelné konference na téma Víno a zdraví, otevřené a odborně zaměřené debaty bez pokrytectví, zbavené dogmat a předsudků. To v prostředí akademické medicíny a její obsese o lidu vnutitelné zdravotní prevenci, medicíny navyklé být spíše paternalistickou, rezervovanou, spíše zakazovat a varovat než vstupovat na hladké plochy, jimiž se však svět jen hemží. Leč která jiná z lékařských fakult než právě ta brněnská, sídlící na dohled od vinogradů, by měla projevit občanskou statečnost a se ctí se námětu chopit?

Pět každoročních podzimních konferencí (2003–2007) na LF MU s názvem Víno a zdraví dostatečně popsalo poznatky o vztahu vína a těla, tedy vlivu přiměřených dávek alkoholu a mnoha látek ve víně obsažených na organismus, na jeho zdravý i poruchový chod. Po lékařské fakultě se příležitosti rozvinout poznání o úroveň výše chopila od roku 2008 již Masarykova univerzita tématem Víno a člověk, neboť člověk je více než pouhé tělo a lidské společenství znamená více než množinu těl. Na rozdíl od kyslíku tělo samotné bez účasti mysli, tedy bez přítomnosti ducha, víno konzumovat neumí.

V materialistické medicíně však stále soudíme, že jakákoli oduševnělost, filosofie, idea či ideologie upadá již za pár minut po omezení přístupu ke kyslíku, po zhroucení oběhu, ale také při nemírném pití, o otravě alkoholem nemluvě. Naopak rádi připouštíme, že jako všechno v přírodě si žádá rovnováhu a přiměřenost, tak i umírněné pití vína organismu spíše prospívá. Úplná abstinence nemusí znamenat optimum, a to jak ve vztahu k tělu, tak i k produktům ducha, jehož třeba občas i povznést.

Na nás lékařích však asi pouze zůstává, abychom se drželi řádné údržby lidského hardwaru a spokojenosti s ním a prostor pro zkoumání nekonečných softwarových variací objektu zvaného člověk nechali akademickým kolegům ostatních oborů a zbytku světa mimo nemocnice, ordinace a laboratoře. Plně takto pouze svou omezenou občanskou lékařskou povinnost, podám jen jakýsi přehled či svědectví o vlivu vína na organismus, zejména na tělo, a zkoumání ducha konzumentů a konzumace vína ponechám jiným.

Činím tak v pokoře, že pouze rekapituluji, co zjistili jiní moudřejší, že mnohé známo také ještě není, nicméně že především platí *historia*

*magistra vitae*. Také v nadšení, že pozváním mezi znalce vinných technologií, vinných vůní, chutí a zážitků uvědoměleji postupují celoživotním vzděláváním, které u vnímavého jedince nekončí na rozdíl od jiných vzdělávacích programů odevzdáním práce či promoci, nýbrž až smrtí.

## POTĚŠITELNÁ FAKTA

---

Moderní medicína posledních dekad postupně přehodnocuje vztah k vínu. Nevnímá ho již pouze jako jeden z celé řady alkoholických nápojů a s nimi jako potencionálního nositele zdravotních rizik, nýbrž naopak jako možný pomocný prostředek zdravotní prevence. Jako i jinde v medicíně je však třeba účinky jakékoli látky vpravované do organismu posuzovat podle užití dávky. Vždyť všechny léčebné substance účinkují příznivě právě a jenom v určitých optimálních dávkách. Nízké dávky jsou zpravidla neúčinné, vysoké dávky pak toxické a nebezpečné. To platí také o alkoholu.

Kardiologové nyní již celosvětově běžně doporučují umírněné pití vína v prevenci onemocnění srdce a cév. To ovšem za podmínky, že je užíváno přiměřeně v doporučených denních dávkách, které jsou 3–4 dcl pro muže a 2 dcl pro ženy alespoň 5–6 dní v týdnu. Malé množství alkoholu obsažené v těchto doporučených dávkách vína pomáhá v prevenci srdečně-cévních chorob jak svým relaxujícím vlivem na hladkou svalovinu cév, tak i příznivým ovlivněním hladin a typu krevních lipidů, především cholesterolu.

Ve víně je ovšem ve významných koncentracích obsaženo také mnoho bioaktivních polyfenolických či flavonoidních látek a taninů, u nichž převažují účinky protizánětlivé, antioxidační, proapoptotické či podporující zánik poškozených buněk apoptózou nebo dokonce účinky potlačující nežádoucí přeměnu normálních buněk v buňky nádorové. Přibývá o tom dokladů nejen v experimentálních publikovaných pracích, ale již také v epidemiologických a klinických studiích.

Přínos bioaktivních polyfenolických látek obsažených ve víně pravděpodobně značně převyšuje potenciální riziko nízkých dávek alkoholu vína. Nejznámějším z polyfenolů je resveratrol. Jeho obsah je zpravidla vyšší ve vínech červených než bílých, což souvisí s technologií výroby červeného vína s vyluhováním slupek bobulí, v nichž se resveratrol a další polyfenoly vyskytují především. Resveratrol je ovšem pouze jednou z mnoha oněch bioaktivních polyfenolických látek, které představují kolem 5% biomasy hroznů. Patří k nim dále quercetin, katechin, genistein, apogenin, luteolin a další, které nejsou dosud ve všech svých účincích detailně popsány. Také experimentálních poznatků je zatím nejvíce o účincích resveratrolu, případně o quercetinu a genisteinu.

Uvedené látky byly testovány například na stabilizovaných liniích nádorových buněk rakoviny prostaty LNCaP, PC3 a DU145 z několika

hledisek sledujících ovlivnění nejdůležitějších mechanismů nádorového bujení. K těm patří nadměrné dělení nádorových buněk (proliferace), jejich snížená schopnost odumírání přirozeným zánikem programované smrti buněk apoptózou, regulace pohlavními steroidními hormony a mnoha růstovými faktory. Bylo opakovaně ověřeno, že resveratrol tlumí dělení nádorových buněk a podporuje jejich zánik apoptózou.

Působení resveratrolu vyvolalo změnu u 555 genů z panelu 2400 genů buněk rakoviny prostaty hodnocených metodou DNA microarray.

Funkce mnohých těchto genů je dosud neznámá, avšak nález svědčí o vysoké biologické aktivitě resveratrolu, který ovlivňuje také genovou expresi. Resveratrol a další bioaktivní polyfenoly vína mají také schopnost se v různé míře vázat na receptory steroidních hormonů a zasahovat do regulací hormonálně závislých nádorů, jako jsou především rakovina prostaty u mužů a některé typy rakoviny prsu u žen. Jde především o blokující vliv na steroidním receptoru, který omezuje množení nádorových buněk stimulované pohlavními hormony.

Kromě hormonálních receptorů mají nádorové buňky na svých membránách v různé míře i jiné stimulační receptory, na které se váže například epidermální růstový faktor (EGF). Také tato stimulace je resveratrolem blokována. Resveratrol navíc podporuje i signální dráhu zvanou TRAIL, která spouští zánik abnormálních nádorových buněk apoptózou. Resveratrol rovněž snižuje produkci specifického prostatického antigenu (PSA) nádorovými buňkami. PSA je běžně v klinické praxi používán jako ukazatel čili marker aktivity nádorového onemocnění prostaty. Všechny tyto uvedené experimentální poznatky dávají dobrý základ pro klinické studie, nejen v prevenci, ale možná i v přídatné léčbě rakoviny prostaty.

V zájmu objektivity je však třeba v souvislosti s rakovinou prostaty komentovat také teoreticky možné nebezpečí i nižších dávek alkoholu vína, které by mohly chronicky narušovat jaterní funkci. Steroidní hormony, které jsou v játrech zpracovávány a mají prokazatelný vliv na vývoj rakoviny prostaty, by tak mohly být poškozenými játry hůře a opožděně odbourávány a nádorový růst podporovat. Tato teoretická hypotéza se však v několika velkých studiích nepotvrdila a neexistuje žádný důkaz, že by víno svým obsahem alkoholu k nádorovému onemocnění prostaty jakkoli přispívalo. Navíc hepatologové v poslední době zjišťují, že nízké dávky alkoholu aktivitu jaterního metabolismu spíše stimulují a podporují.

Práce W. M. Schoonena z Hutchinsonova ústavu pro výzkum rakoviny v Seattlu, srovnávající pití alkoholických nápojů ve skupinách 753 pacientů s rakovinou prostaty a 703 zdravých mužů, přinesla dokonce závěr, že při hodnocení týdenních dávek pravidelně vypitého červeného vína vedla každá další sklenka k redukci rizika rakoviny prostaty o zhruba 6%.

Mezi stárnoucími muži již po padesátce významně narůstá nejen riziko srdečních a cévních onemocnění, nýbrž také riziko rakoviny prostaty. Každoročně u nás registrujeme více než 3100 nových případů rakoviny prostaty a přes 1300 mužů na rakovinu prostaty umírá. Od konce sedmdesátých let se výskyt rakoviny prostaty i úmrtnost na toto onemocnění zhruba ztrojnásobily. Přitom neznáme účinná preventivní opatření nebo preparáty, které by riziko karcinomu prostaty snížily. Nepochybně tedy nelze ignorovat uvedené poznatky o účincích látek obsažených ve víně také proto, že taková pomocná a současná chemoprevence kardiovaskulárních onemocnění i rakoviny prostaty bude pro starší muže přijatelná a přirozenější než jakékoli umělé preparáty v tabletách. Víno poměrně ideálně naplňuje obecné požadavky kladené na chemopreventivní preparáty. Je totiž v doporučených dávkách netoxické, dostupné a relativně levné, konzumovatelné perorálně jako nápoj, obecně pro širokou veřejnost přijatelné, má příznivý efekt u více častých onemocnění a jsou známy mechanismy jeho působení i uvedených příznivých účinků.

V průběhu již pěti podzimních brněnských konferencí Víno a zdraví 2003–2007 bylo referováno o mezinárodně publikovaných poznatcích, které se týkají příznivých účinků biaktivních polyfenolických látek typu resveratrolu, katechinu, quercetinu, fenisteinu a dalších, obsažených ve vinné révě a ve víně, působících proti nádorové přeměně buněk a progresi nádorového bujení. Bylo hovořeno o účincích potlačujících narušené regulace buněčného dělení, podporující zánik buněk s poškozenou genetickou výbavou mechanismem apoptózy, vliv na vyzrávání nádorové populace či dokonce specifické regulace exprese některých genů. V případě nádorů závislých na hormonální stimulaci, jako jsou třeba karcinomy prsu či prostaty, byl uveden také pomocný blokujiící účinek těchto polyfenolických látek, řazených k fytoestrogenům, tedy rostlinným látkám s hormonálním či antihormonálním vlivem. Jde o poznatky poměrně nové s nestandardními závěry a je tedy pocho-pitelné, že oficiální onkologie je zatím vůči těmto poznatkům skeptická a preferuje dosavadní zdrženlivé stanovisko. Také proto, že uvedené studie jsou ve srovnání s protinádorovými preparáty syntetického původu méně známy a na okraji komerčních zájmů farmaceutických firem.

K dispozici jsou nyní ovšem i nové informace, které se týkají nádorů trávicího traktu, především pak rakoviny žaludku a tlustého střeva. Žaludeční sliznice přichází do kontaktu s látkami obsaženými ve víně přímo, sliznice tlustého střeva pak jen částečně po jejich přeměně při průchodu střevem nebo až po jejich vstřebání s krevním zásobením. Pod tímto zorným úhlem normální fyziologie je také nutno vnímat poznatky z výběru provedených studií o vlivu bioaktivních polyfenolů obsažených ve víně na epitelální buňky trávicí trubice.

*Kim a spol. (2006)* prokázali řadou molekulárních metod sledování účinků polyfenolů obsažených ve víně na buněčné linii karcinomu tlustého střeva SNU-C4, že tyto látky v koncentraci 100 mikrogramů/

ml podporují funkci proapoptického genu *bax* a kaspázy 3, zatímco vliv antiapoptického genu *bcl-2* je jimi blokován. Dochází k tomu již při koncentracích 100 mikrogram/ml, což jsou dávky dosažitelné i při umírněné konzumaci vína. *Lu a spol. (2005)* se zabývali účinky jednoho z flavonolů vína fisetinu na standardní buněčnou linii karcinomu kolon HT-29 a zjistili, že přímo úměrně dávce blokuje syntézu DNA a dělení těchto nádorových buněk. Fisetin snižuje aktivitu cyklin-dependentních kináz CDK2 a CDK4, což souvisí s poklesem cyklinů E a D1 a vzestupem proteinu p21 (CIP1/WAF1). Jde o zásah do základních mechanismů regulace buněčného cyklu fisetinem již v dávce 60 mikromol/l. Při dávce 40 mikromol/l fisetinu popsali také změnu fosforylace, tedy i aktivity, proteinů retinoblastomu z hyperfosforylace k hypofosforylaci.

*Wolter a spol. (2004)* sledovali zejména účinky trans-resveratrolu ve vztahu k přenosu některých klíčových signálů v buňkách. Opět na modelech kolorektálních karcinomů zjistili snížení exprese některých proto-onkogenů, snížení aktivity různých proteinových kináz a také pokles aktivity ornithin dekarboxylázy, která je klíčovým enzymem v syntéze polyaminů. Je již dlouho známo, že polyaminy hrají nepříznivou roli ve vzniku i růstu zejména kolorektálních nádorů.

*Dolara a spol. (2005)* testovali, jak polyfenoly z vína v dávce 50mg/kg ovlivní chemickou indukci rakoviny střeva u krys standardně prováděnou azoxymethanem nebo dimethyhydrazinem. Zjistili, že u zvířat krmených zároveň polyfenoly vína se nádory nevyvíjely buď vůbec nebo v podstatně menší míře. Dalším zjištěním bylo ovlivnění mikrobiální skladby tlustého střeva dietou s polyfenoly. Zatímco co při běžné stravě převládaly mikrobiální kemny *Bacteroides*, *Clostridium* a *Propionibacterium*, při stravě obohacené polyfenoly zahrnovala bakteriální skladba *Bacteroides*, *Lactobacillus* a *Bifidobacterium*, tedy kmeny, které jsou pokládány za příznivější pro zdraví a které jsou obsahem také různých zdravotně doporučovaných mléčných kvašených přípravků. Tato výzkumná skupina analyzovala rovněž expresi 5707 genů u polyfenoly krmených a nekrmených krys a zjistila značné snížení genové aktivity, především pak ve skupinách genů regulujících zánětlivou odpověď a metabolismus steroidních hormonů.

Uvedené novější experimentální poznatky se samozřejmě netýkají již pouze vlivu vína jako směsi látek v jednom nápoji, ale zejména farmakologických účinků z něj extrahovaných látek, kde metodickou nutností je popis účinku ve vztahu k přesně stanoveným dávkám jednotlivých zkoumaných sloučenin. Různost koncentrací sledovaných látek v konkrétních vzorcích vína v závislosti na odrůdě vinné révy, místu a podmínkách produkce i způsobu zpracování spolu s dosavadní absencí jejich analytického stanovování (jako je již běžné u koncentrace alkoholu), jsou zatím překážkou organizace klinických studií na základě exaktních metodik. Přesto jsou již k dispozici také některé epidemiologické



studie o sledování výskytu nádorů trávicí trubice v populaci ve vztahu ke konzumaci vína.

*Barstad B. a spol. (2005)* v dánské studii analyzovali užívání vína ve vztahu k výskytu rakoviny žaludku u 15 236 mužů a 13 227 žen z let 1964–1992, čímž vlastně zhodnotili 389 051 „člověko-roků“. V tomto obrovském souboru sledovaném bezmála tři desetiletí se vyskytlo celkem 122 případů rakoviny žaludku. V podskupině, která udávala pití 1–6 sklenek vína týdně, byl výskyt rakoviny žaludku redukován na 76%, v podskupině udávající nad 13 sklenek vína týdně dokonce na 16% oproti těm, kteří žádné víno nepili. Žádná taková souvislost nebyla zjištěna u podskupin udávajících převážně pití piva nebo destilátů. Tato srovnávací analýza zohledňovala věk, pohlaví, hmotnost, vzdělání, kouření a fyzickou aktivitu.

*Anderson a spol. (2005)* v americké studii hodnotili pití různých typů alkoholických nápojů ve skupině 2 291 pacientů, jimž byl na základě screeningové kolonoskopie zjištěn nádor tlustého střeva či konečníku. Pravděpodobnost vzniku kolorektálního nádoru byla o 153% vyšší u konzumentů více než 8 dávek destilátů týdně a vyšší o 143% u pijáků více než 8 lahví piva týdně, zatímco pití jedné až osmi dávek vína týdně bylo spojeno s pravděpodobností sníženou na 55% oproti úplným abstinentům. Tato studie naznačuje, že pravidelné pití piva či destilátů může riziko vzniku nádorů tlustého střeva a konečníku zvýšit, zatímco umírněné pití vína může toto riziko ve srovnání s úplnými abstinenty naopak výrazně snížit.

Je však důležité si uvědomit, že na zdravotní přínos popsaný v epidemiologických studiích má vliv nejen přímý účinek vína látkami v něm obsaženými, nýbrž také typ stravy a životní styl, který akceptují lidé pijící spíše víno než ti, kteří dávají přednost pivu a destilátům, případně úplní abstinenti. Tento předpoklad potvrzují následující dvě studie z USA a Francie :

*McCann a spol. (2003)* sledovali stravovací návyky a další charakteristiky životního stylu ve vztahu k preferenci alkoholických nápojů u 1846 mužů a 1910 žen z New Yorku. Zjistili, že pravidelné pití vína se váže ke skupině s vyšším vzděláním a vyššími příjmy, nižšímu zastoupení kuřáků a zejména vyššímu podílu ovoce, zeleniny, obilovin, vlákniny, draslíku, vitamínu E a karotenoidů spolu s nižším zastoupením tuků ve stravě. Opačné charakteristiky vykazovali konzumenti piva a destilátů. Ani u úplných abstinentů nebylo složení stravy tak příznivé jako u konzumentů vína.

*Ruidavets J. B. a spol. ((2004)* analyzovali stravovací návyky ve skupině 1110 francouzských mužů ve věku 45–64 let, mezi nimiž bylo jen 12,8% úplných abstinentů. Pití vína bylo v této studii spojeno s významně vyšší kvalitou stravy ve srovnání jak s abstinenty, tak i konzumenty jiných alkoholických nápojů.



Uvedené studie ukazují, že také z medicínského hlediska je třeba vnímat souvislost vína a stravy. To je u nás zatím málo zdůrazňováno, i když to může přinést zdraví prospěšné synergické efekty. Prostě kvalitní zdravá strava a mírné pití vína k sobě patří. Středomořským populacím je to po staletí jasné, u nás se nahlížení na víno jako na součást zdravého jídla zatím spíše učíme.

V této fázi poznání je možno dát tři následující doporučení. Doporučení lékařům, aby vzali experimentální poznatky o příznivých účincích bioaktivních látek ve víně na vědomí a začali organizovat klinické studie ověřující tento protinádorový efekt u rakoviny prostaty a dalších chorob v praxi. Doporučení vinařům, aby se pokoušeli při výrobě vína hledat technologie zvyšující obsah bioaktivních a antioxidačních látek. Možná se dočkáme doby, kdy bude na popisu láhve vína uváděno nejen procento alkoholu, ale i obsah těchto zdraví prospěšných látek. A doporučení konzumentům, aby víno pili se zájmem o jeho kvalitu i účinky na zdraví, umírněně a kulturně a přistupovali k němu s respektem jako k vzácnému přírodnímu zdroji látek, které mohou zdraví prospívat.

## RAZANTNÍ ZÁVĚR

---

Jediné, co mě po celou dobu balancování důsledků diskusí o zdraví a pití vína trápilo, bylo jisté podezření, že také zdravé víno je tím, o čem tu běží, má-li být v rozumné míře doporučováno. Proto jsem rád, že jsem byl připuštěn k poučení profesionálními vinaři ve Škole vína a vinařství MU a nesetrvám v tápání. Vždyť jaképak zdravé víno při víně zkyslém, přesířeném, oxidovaném, páchnoucím, plesnivém, prázdném či předraženém. Takže kromě dřívějšího doporučení vína pro zdraví, zohledňujícího pouze jeho přiměřenou dávku, mohu nyní lépe doporučovat také s ohledem na zdraví vína. A nutno v závěru objektivně říci, že půjde zejména o vína z regionu, neskromně řečeno z okruhu působnosti brněnské lékařské fakulty kam až oko dohlédne, tedy z milované jižní Moravy. Do zdravého těla zdravé víno totiž zajisté patří.

# Škola vína a vinařství

*Kurz celoživotního vzdělávání na MU 2009, přehled přednášek, přednášejících a exkurzí*

- 1. Moravské, české a světové vinařství**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 19. března, 16.00–17.30*  
prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., pedagog, vinař, spisovatel  
doc. Ing. Jiří Kalášek, CSc., pedagog, vinař
- 2. Biologické základy pěstování révy vinné**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 19. března, 17.45–19.15*  
doc. Ing. Miloš Michlovský, CSc., pedagog, výzkumník, vinař  
Vinselkt Michlovský Rakvice, a. s.
- 3. Vinařské oblasti a podoblasti v ČR**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 16. dubna, 16.00–17.30*  
doc. Ing. Jaroslav Čepička, CSc., pedagog, výzkumník
- 4. Moderní systémy zpracování hroznů a výroby vína**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 16. dubna, 17.45–19.15*  
Ing. Marek Špalek, Nové vinařství a.s., ředitel
- 5. Nová legislativa EU, právní aspekty výroby a prodeje**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 14. května, 16.00–17.30*  
doc. JUDr. Josef Kotásek, Ph.D., pedagog, vinař  
odb. as. JUDr. Filip Křepelka, Ph.D., pedagog
- 6. Sommelier a enogastronomie**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 14. května, 17.45–19.15*  
Ing. Pavla Burešová, VŠH Praha, pedagog, degustátor, sommelier
- 7. Praktické ukázky přípravy zkoušek profesionálních degustátorů**  
*Střední odborná škola vinařská Valtice, 21. května, 13.00–15.00*  
Garance Ing. Jaroslav Machovec, ředitel VF ČR
- 8. Národní vinařské centrum a Salon vín ČR**  
*Valtice, 21. května, 15.00–17.00*  
Ing. Pavek Krška, ředitel, Ing. Marek Babisz, sommelier
- 9. Vinné sklepy Valtice a.s**  
*Valtice, 21. května, 17.00–19.00*  
Ing. Antonín Šťastný, vinař, předseda představenstva
- 10. Zatlídění vín, systémy hodnocení kvality, choroby, vady a nedostatky vín**  
*Augustiniánské opatství na Starém Brně, 10. září, 16.00–19.15*  
Bc. Jaroslav Suský, SZPI Brno
- 11. Zpracování hroznů a výroba vína v praxi, obchod, marketing a prezentace**  
*Popice, 15. října, 16.00–19.15*  
Ing. Vladimíra Mrázová, obchod a marketing, vinařství Sonberk



# Fotogalerie kurzu

# Fotogalerie kurzu Škola vína a vinařství



Exkurze vinařství Sonberk



Bc. Jaroslav Suský, přednáška: Zatřídění vín, systémy hodnocení kvality, choroby, vady a nedostatky vín



Praktické ukázky zkoušek degustátorů, exkurze Střední odborná škola vinařská Valtice



Řízená degustace vín



Doc. Ing. Jiří Kalášek, CSc. (vlevo) a prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., přednáška:  
Moravské, české a světové vinařství



Diskuze účastníků kurzu





Řízená degustace vín



Řízená degustace vín



Praktické ukázky zkoušek degustátorů, exkurze Střední odborná škola vinařská Valtice



Praktické ukázky zkoušek degustátorů, exkurze Střední odborná škola vinařská Valtice





Národní vinařské centrum a Salón vín, exkurze Valtice



Národní vinařské centrum a Salón vín, exkurze Valtice



# **Škola vína a vinařství**

**Vybrané závěrečné práce  
absolventů kurzu**

Vydal: Rektorát Masarykovy univerzity

Náklad: 300ks

Editor: Zdeněk Čížek

Redakce: Barbora Hašková

Foto: Aleš Ležatka

Grafická úprava: EXACTDESIGN

Tisk: Tiskárna EXPODATA-DIDOT, spol. s r. o.

2. vydání, 2010



Podporuje Vinařský fond ČR



Masarykova univerzita 2009  
[www.muni.cz](http://www.muni.cz)

