



Filozofická fakulta
Univerzity Palackého v Olomouci



Katedra romanistiky a Katedra aplikované ekonomie FF UP v Olomouci

Víno

jako multikulturní fenomén

Sborník z 3. mezinárodní interdisciplinární konference
„Vino jako multikulturní fenomén“.

Societas Scientiarum Olomucensis II.

Křížkovského 10, 771 47 Olomouc

ISBN 978-80-87533-00-0

Konference se konala ve dnech 28. a 29. dubna 2011 v Olomouci pod záštitou

děkana FF UP Univerzity Palackého, doc. PhDr. Jiřího **Lacha**, Ph.D., M.A.,
ředitele Českého rozhlasu Olomouc, Mgr. Pavla **Hekely**
a
předsedy představenstva KHK OK, Ing. Bořivoje **Mináře**.

Motto:

Víno je mezi nápoji nejušlechtlejší, mezi léky nejchutnější, mezi pokrmy nejpříjemnější.
(Plútarchos)

Znalost vína může být radostí po celý život člověka.
(E. Hemingway)

Mediální partneři, partneři, sponzoři:



Editoři:

PhDr. Klára **Bendová**

Lucie **Vavrysová**

Recenzentka:

Mgr. Jitka **Uvírová**, Ph.D.

Vědecký výbor:

prof. Jean-François **Brun**, Faculté des Sciences Economiques et de Gestion, Université d'Auvergne à Clermont-Ferrand (France);

prof. PhDr. Jiří **Fiala** CSc., Filozofická fakulta, Univerzita Palackého v Olomouci;

doc. Ing. Miloslava **Chovancová** CSc., Fakulta technologická, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně;

prof. nadzw. dr hab. inż. Tadeusz **Leczykiewicz**, Wyższa Szkoła Bankowa w Poznaniu (Polska);

doc. PhDr. Aleš **Pohorský**, CSc., Ústav románských studií Filozofické fakulty, Univerzita Karlova v Praze;

prof. nadzw. dr hab. Zbigniew **Trzaskowski**, Współczesnej
Instytut Filologii Polskiej, Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach (Polska);

prof. Ing. Jaromír **Veber**, CSc., Fakulta podnikohospodářská, Vysoká škola ekonomická v Praze.

Obsah:

Slovo úvodem	7
Contos com Vinho Madeira.....	8
Zuzana Burianová	
Československá republikánská etika a víno ...	16
Miloš Charbuský, Martin Šmíd	
Drobné podnikání ve vinařství a jeho udržitelnost ...	26
Adam Pawliczek, Kateřina Veselá	
Kontroverze ohledně výroby a spotřeby vína na Moravě v období raného novověku ...	35
Visi Tamás	
Inovace ve víně ...	45
Žaneta Rylková	
K dějinám vinařství v Jihoafrické republice ...	54
Lianne Barnard, Wilken Engelbrecht	
Komparativní případová studie z moravského vinařství: použití metody semikvalitativního výzkumu ...	64
Petr Koráb, Vojtěch Koráb	
Le vin dans “The Quebec Gazette-La Gazette de Québec” ...	75
Zdeňka Schejbalová	
Názvy viničních tratí v české vinařské oblasti ...	87
Svatopluk Pastyřík	
Počátky pěstování vína v českých zemích ...	95
Kamil Mařík	
Specifika podnikání ve vinařství ...	100
Jarmila Šebestová	
Styly vín ...	109
Pavla Burešová	

Vermouth, kummel, kirsch - Wermutwein, Kümmelbranntwein, Kirsch(brannt)wein : trois emprunts à l'allemand ?.....	120
Zuzana Navrátilová	
Vídeň – oblast pěstování vína ...	130
Jana Geršlová	
Víno a jeho souvislosti ...	134
Jaromír Novák	
Víno jako lék v proměnách času a vědomostí ...	143
Juraj Harmatha	
Víno jako předmět rozhodování ...	156
Karel Mls	
Vino pijam, em rakija: Víno v makedonských národních písních ...	163
Kristýna Dufková	
Víno v české cestopisné reflexi Itálie ...	171
Nella Mlsová	
Wyrób, rozlew i obrót wyrobami winiarskimi oraz organizacja rynku wina w świetle nowych przepisów prawa polskiego ...	178
Tadeusz Leczykiewicz	
„Zlá jest novina, když nemají v domě vína”; Topos „víno” v českých barokních kázáních.....	198
Jiří Fiala, Marie Sobotková	

Slovo úvodem

Dámy a pánové,

již potřetí máme to potěšení přivítat Vás srdečně ve starobylé Olomouci v srdci úrodné moravské Hané a na Univerzitě Palackého, potřetí bude předmětem našich debat fascinující svět vína.

V minulých ročnících jsme se shodli na tom, že víno je opravdu fenoménem civilizačním, společenským a multikulturním *par excellence* – vždyť pěstování rostliny *vitis vinifera*, výroba a konzumace vína provázejí lidstvo od nepaměti.

Ochutnávání vína má nesčetné podob – od pohodového popíjení v kruhu přátel až po profesionální degustaci „naslepo“ při zkouškách uchazečů o titul *Master of wine* a prestižních mezinárodních soutěžích.

Moravská lidová poezie nám odhalila některé nezpochybnitelné a hluboké pravdy (*Lepší je vínečko nežli voda...*), nahlédli jsme společně do bohaté lexikální zásoby vinařského názvosloví v různých jazycích, dostalo se nám poučení o tom, jak se vína liší barvou, texturou, intenzitou, strukturou, tělem, délkou – zkrátka širokým vějířem aroma a chuťových vjemů. Okusili jsme smyslnou šťavnatost hroznů, naučili jsme se vnímat kyselinky, které vínu propůjčují švih, svěžest a eleganci. Poznali jsme, že víno, „to dítě sluneční“ (řeceno se Charlesem Baudelairem), má duši, která zpívá v lahvích, sklenkách a na jazyku. Bylo by škoda ochudit práci vinaře a umění sklepmistra či sommeliéra o vnímavého a poučeného konzumenta vinného moku.

Neopomenuli jsme ani odborný pohled na víno jako „chemický roztok“, nahlédli jsme do ekonomického zázemí prodeje vína, kromě známých vín ze středomořské oblasti a vín moravských a rakouských jsme připomněli netradiční vína z „Nového světa“ a virtuální svět vína.

Letošní ročník konference *Víno jako multikulturní fenomén* přinese jistě řadu dalších zajímavých podnětů a nových pohledů na barevný, mnohotvárný a inspirující svět vína.

I letos se červené a bílé víno na konferenci bude snoubit s hudbou, zpěvem, květinami a s chutí vybraných sýrů, i letos se společně pokusíme vyváženě propojit teorii s praxí.

Přejeme Vám bohaté intelektuální i smyslové zážitky v metropoli Hané.

Jitka Uvírová

Vinho Madeira em contos madeirenses

Madeira Wine in Madeiran Short Stories

Zuzana BURIANOVÁ

Departamento de Línguas Românicas, Universidade Palacký, Křížkovského 10, Olomouc, República Checa, zburianova@post.cz

Resumo: O objectivo desta comunicação é fazer uma breve apresentação crítica das seis narrativas curtas, vencedoras do prémio literário “Vinho Madeira”, lançado, em 2005, pelo Instituto do Vinho da Madeira em parceria com as Empresas Exportadoras de Vinho Madeira e a Câmara Municipal do Funchal. As narrativas foram publicadas sob o título *Contos com Vinho Madeira – Cultura Madeirense na Forma Líquida*, pela Editora Ausência, em 2006. A escolha do tema aqui apresentado foi motivada pelo facto de a colectânea representar, pelo que sabemos, a primeira tentativa de reunir textos que abordem exclusivamente o vinho Madeira, chamando a atenção para a importância do papel que este produto tem desde sempre desempenhado na história e cultura da Ilha da Madeira.

Abstract: The objective of this paper is to offer a brief critical analysis of the six winning short stories in the literary contest “Madeira Wine”, launched in 2005 by the Madeira Wine Institute, Madeira Wine Export Companies and the Funchal Town Hall. These stories were published by Editora Ausência in 2006, under the title *Contos com Vinho Madeira – Cultura Madeirense na Forma Líquida*. The choice of the paper’s subject was motivated by the fact that this book represents, as far as we know, the first attempt to collect texts that deal exclusively with the topic of Madeira wine, stressing the importance of the role this product has always played in the history and culture of the Madeira Island.

Palavras-chave: História da Madeira; Vinho; Literatura madeirense; Conto.

Keywords: History of Madeira; Wine; Madeiran Literature; Short Story.

Vinum bonum laetificat cor hominis.

Sobre a popularidade do vinho Madeira, que representa um dos principais produtos de exportação de Portugal e o símbolo da Ilha da Madeira no estrangeiro, encontramos testemunhos desde o início da história madeirense. A partir do século XV, em que as primeiras videiras foram introduzidas na ilha recém-colonizada, até aos nossos dias, quando cerca de 33.000 hectolitros do vinho são comercializados por ano,¹ temos à disposição inúmeras referências que elogiam as

¹ Ver, por exemplo, os dados em: <http://www.vinhomadeira.pt>.

qualidades gustativas e aromáticas desta bebida generosa, mundialmente reconhecida. Sabe-se que o vinho Madeira, sobretudo a sua famosa variedade Malvasia, não foi apenas elogiado por viajantes, comerciantes ou artistas que passaram pela ilha, mas também apreciado por reis ingleses, czares russos ou presidentes norte-americanos, fazendo parte em ocasiões excepcionais como, por exemplo, no acto da Declaração de Independência dos EUA, em 1776.

No campo literário, a maioria destas referências vêm das literaturas de língua inglesa, sobretudo da Inglaterra e dos Estados Unidos, historicamente os maiores consumidores do vinho Madeira. Notórias são, por exemplo, as citações presentes nas peças de Shakespeare. Em *Henrique IV*, Falstaff é acusado de ter vendido a sua alma ao diabo “por um cálice de madeira e uma coxa fria de capão”.² A peça *Ricardo III*, por sua vez, ajudou a difundir a lenda da morte de Jorge de York, Duque de Clarence, segundo a qual este, condenado à morte por ter conspirado contra o irmão Eduardo IV de Inglaterra, terá optado por ser afogado num barril de malvasia.

Nas literaturas de língua portuguesa não encontramos, surpreendentemente, muitas alusões ao vinho Madeira, o que pode ser explicado pelo facto de as pessoas cultas da cidade terem tradicionalmente preferido bebidas estrangeiras e o vinho local ter sido consumido sobretudo pela população rural da ilha. Na poesia popular madeirense, as menções ao vinho são frequentes, mas na literatura erudita o vinho entra como tema ou motivo esporadicamente.³

Por esta razão chamou a nossa atenção o livro intitulado *Contos com Vinho Madeira – Cultura Madeirense na Forma Líquida*,⁴ que abrange as seis melhores narrativas curtas, premiadas do total de quarenta e dois textos, no Prémio Literário “Vinho Madeira”, lançado, em 2005, pelo Instituto do Vinho da Madeira, as Empresas Exportadoras de Vinho Madeira e a Câmara Municipal do Funchal. O objectivo da seguinte análise será fazer uma breve apresentação crítica desta colectânea que constitui, pelo que sabemos, até agora a primeira tentativa de reunir textos que abordem exclusivamente o vinho Madeira, com a finalidade de prestar homenagem ao produto que tem desde sempre constituído uma parte inseparável da realidade económica e cultural da ilha.

Como prova desta importância podemos considerar o facto de três contos do livro optarem pela abordagem histórica do tema. Duas narrativas inclusive focam a mesma figura histórica: o mencionado Duque de Clarence que, conforme se diz, prestou no século XV “a maior homenagem ao vinho Madeira”.⁵

O conto intitulado “**Morre o homem, fica a fama**”, da autoria de **Manuel Silva**, narra cronologicamente os principais acontecimentos da vida de Jorge Plantageneta, Duque de Clarence,

² “Jack, how agrees the devil and thee about the soul, that thou soldest him on Good-Friday last for a cup of Madeira and a cold capon’s leg?” William Shakespeare, *King Henry IV*, Parte I, Cena II, in *The Complete Works of William Shakespeare* (London & Glasgow: Collins Clear-Type Press, s/d), p. 463.

³ Para mais informações sobre as referências ao vinho Madeira na literatura estrangeira e portuguesa ver, por exemplo: Alberto Vieira, “O vinho Madeira: a expressão artístico-literária”, *Margem* 2, Dez. 2001, nº 12, p. 18-33.

⁴ *Contos com Vinho Madeira – Cultura Madeirense na Forma Líquida* (Vila Nova de Gaia: Editora Ausência, 2006).

⁵ *Ibid.*, p. 17.

irmão dos reis Eduardo IV e Ricardo III de Inglaterra.⁶ No meio da narração inserem-se informações sobre a grande popularidade do vinho Madeira, usado como bebida festiva e perfume, entre a aristocracia inglesa da época: *“Naquela altura o líquido era tão precioso e singularmente aromático que a moda, nas festas da coroa e nos círculos da aristocracia, era perfumar os lenços com precisas gotas de Madeira.”*⁷ Ficamos a saber que os vinhos da Madeira faziam parte inseparável dos estoques nas caves das famílias nobres: *“A adega sempre esteve bem recheada. O duque de York não dispensava à mesa um bom Madeira a acompanhar um bom pedaço de capão. (...) Era vinho na adega e água benta na pia baptismal. Líquidos que nunca poderiam faltar.”*⁸ Assim não é de surpreender que o vinho Madeira não tenha faltado nem na festa da coroação de Eduardo IV, nem no casamento de Jorge com Isabel Neville: *“A Casa Warwick era também apreciadora de boa pinga. A adega foi particularmente recheada para o evento com vinho Madeira. Warwick era um astuto comerciante e mal os barris chegavam aos portos ingleses era vê-lo a regatear.”*⁹

Para além destas referências, uma parte da acção desenvolve-se directamente na Madeira pois, conforme o texto, em 1467 o Duque de Clarence visitou a ilha. Esta passagem, inserida no fluxo principal da narração, serve para apresentar um breve retrato do desenvolvimento económico e cultural da ilha da Madeira na época, assim como para mencionar duas histórias fundadoras da sua povoação. A primeira refere-se a Roberto Machim, um aventureiro inglês que segundo a lenda terá chegado com a sua amada às costas da ilha décadas antes dos navegantes portugueses, sendo por isso considerados os primeiros habitantes da ilha.¹⁰ A segunda narra sobre os amores do escravo Pedro e da moça Joana, descendentes dos primeiros povoadores da ilha vindos dos algarves.¹¹ Dois assuntos ganham relevo nesta digressão madeirense: a descrição da cultura do vinho, esse “sublime mosto (...) que Jesus transformou em sacramento”,¹² que já na época representava o principal produto de exportação da ilha, e o motivo do amor, apresentado na sua face de amor impossível e trágico,

⁶ Jorge de Iorque, Duque de Clarence (1449 – 1478) foi o terceiro filho de Ricardo, Duque de Iorque, e de Cecily Neville e irmão dos reis Eduardo IV e Ricardo III. Depois do casamento com Isabel Neville, filha do Conde de Warwick, que rompeu laços com a casa de York a favor da casa de Lancaster, ele tornou-se aliado do sogro contra o seu irmão, o rei Eduardo IV. Embora os dois irmãos fizessem temporariamente as pazes depois da morte do Conde de Warwick, em 1478 Jorge foi preso, acusado de traição e, por conspiração do irmão Ricardo, condenado à morte. Da sua execução não pública desconhece-se a forma exacta.

⁷ Ibid., p. 106-107.

⁸ Ibid., p. 105.

⁹ Ibid., p. 126-127.

¹⁰ Existem versões contraditórias desta lenda. Segundo a mais conhecida, Robert Machin, ou Roberto Machim, foi um cavaleiro da corte de Eduardo III de Inglaterra, que se apaixonou por uma mulher da alta burguesia, de nome Ana de Arfet, com a qual fugiu em um navio rumo a França. Devido a uma forte tempestade, acabaram por acostar à ilha da Madeira, no local chamado hoje Machico, onde morreram de exaustão (segundo outra versão Machim sobreviveu e acabou por ficar cativo dos mauritanos). Embora a lenda de Machim não tenha fundamento histórico, os mapas da época provam que sobre a existência da ilha já se sabia muito antes do seu descobrimento oficial pelos portugueses, em 1419. Ver, por exemplo, “Lenda de Machim”, in Eduardo C. N. Pereira, *Ilhas de Zargo*, vol. 1 (Funchal: Câmara Municipal do Funchal, 1989), p. 50-69; A. Fernandes, Â. Alves, J. Fernandes, *História da Madeira – Antologia de Textos* (Funchal: Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional da Educação, 1984), p. 15-16.

¹¹ Como se diz no conto, esta história “terminou mal para a carne e bem para o espírito”: Joana foi proibida de casar com Pedro e entrou no primeiro convento feminino madeirense, enquanto Pedro morreu de tuberculose trazida à ilha. *Contos com Vinho Madeira*, ed. cit., p. 121.

¹² Ibid., p. 124.

proibido pelas convenções sociais. Ambos os elementos antecipam de facto o desenlace da narrativa – a lendária morte do Duque de Clarence num barril de malvasia, indirectamente causada pelo amor a Isabel Neville, sentimento que o forçou a aliar-se aos tradicionais inimigos do seu irmão, o rei Eduardo IV. O vinho, que no cristianismo representa o sangue derramado de Cristo, torna-se também aqui o símbolo da morte injusta do protagonista: *“O alegado conspirador, afinal, foi vítima de conspiração. Passou os últimos dias numa masmorra ‘oferecida’ de bandeja pelo sangue do mesmo sangue como se de alcova e alcofa se tratasse. ‘Guarda, dá-me um copo de vinho’ – terá sido um dos seus últimos pedidos.”*¹³

O conto **“Escolhi afogar”**, de **Sandra Andrade**, é concebido como uma narrativa pós-morte em que o Duque de Clarence evoca os últimos instantes da sua vida. Devido ao estado de embriaguez naquela ocasião, as suas recordações são confusas e vagas, emergindo lentamente do véu da memória. Predominam nelas evocações cromáticas; a primeira lembrança que lhe surge é a cor branca dos seus collants, contrastante com a cor do “mar da sua morte”¹⁴ – do vinho no barril: *“Clare! não é cor de sangue é cor de vinho. a tua morte vai ser portuguesa, cor de Madeira.”*¹⁵ A lenta transformação da cor dos collants, que lembra a cor clara da sua pele britânica, na cor próxima à do sangue, torna-se uma metáfora do processo de morrer. Neste momento trágico surpreende um humor negro: *“e como os collants ficassem mais frios e a cabeça mais quente, esta pôs-se a brincar com as pernas a torcê-las a tingi-las tie and die. O tie já estava. Agora faltava o die.”*¹⁶ *“E como se leva o nariz à superfície de um copo, eu levei o corpo inteiro à superfície do copo. (...) Eu a beber um copo dentro do copo. Entendo agora que ri quase 5 minutos deste trocadilho. Tinha que rir com cuidado para não me afogar... (...) Uma mosca no cálice de prata do rei. eu eu a mosca.”*¹⁷

A sensação de mergulhar, além de suscitar no sujeito narrador associações com Júlio Verne (devido às histórias de submarinos), Melville ou Pinóquio, parece provocar o desejo de uma ascensão espiritual: *“tenho uma saudade portuguesa de verticalidade”*.¹⁸ O espaço atemporal, em que o defunto narrador se encontra, permite-lhe mover-se livremente no eixo temporal, evocando figuras e personagens que de algum modo ajudaram a imortalizar a sua lenda: Shakespeare, Falstaff, Al Pacino...¹⁹ Com o aproximar-se da morte no final da narrativa, o discurso construído de associações desconexas, sintagmas livres e frases soltas fragmenta-se ainda mais. Até que o tonel de malvasia está cheio e a morte irrefutavelmente presente, recebendo o aspecto de um polvo gigante que arrasta o protagonista para o fundo. Antes dela, porém, o narrador exprime a sua fé na própria ressurreição e na imortalidade, apoiada já pelo próprio discurso autodiegético após a morte: *“Que conste: ...Que morri inglês e nasci português. Que ainda dura.”*²⁰

¹³ Ibid., p. 130-131.

¹⁴ Ibid., p. 23.

¹⁵ Ibid., p. 20.

¹⁶ Ibid., p. 21.

¹⁷ Ibid., p. 22.

¹⁸ Ibid., p. 26.

¹⁹ Em 1996, o actor norteamericano Al Pacino dirigiu e estrelou o documentário *Looking for Richard*, inspirado pela famosa peça de William Shakespeare.

²⁰ *Contos com Vinho Madeira*, ed. cit., p. 29.

A terceira narrativa que aborda o tema do vinho pela perspectiva histórica, intitulada “**Capitão Malvasia**”, de **Lurdes Breda**, optou por uma interessante fusão de diferentes planos temporais. É construída como uma lembrança da narradora protagonista que, sentada com um cálice de vinho Madeira no terraço da sua casa em Portugal, recorda a estranha e meio onírica aventura que viveu como turista na Madeira. A história de matiz fantástico à la “Rip van Winkle”,²¹ em que a protagonista de repente “salta” do presente para outro espaço temporal, serve à autora para recordar uma figura histórica lendária e para relacioná-la com a Ilha da Madeira. Trata-se do pirata inglês John Rackham que operou nas Bahamas durante a chamada idade de ouro da pirataria, no século XVIII.²² Guilherme, o estranho homem de traje antiquado que salva a narradora no meio duma tempestade durante um perigoso passeio no interior da ilha, apresenta-se como membro da família dos descendentes do famoso pirata que se instalaram na ilha e desde sempre viveram do fabrico e comércio do vinho. Embora os alegados laços de parentesco deste personagem com a figura do pirata pertençam ao campo do fictício, trata-se de um texto agradável que faz reflectir sobre encontros possíveis entre a realidade e a imaginação, a história e o presente.

Numa antologia de contos sobre o vinho não pode faltar um texto genesíaco dedicado ao tema da origem do vinho.²³ Em “**A adega de Baco**”, narrativa comprida dividida em onze partes, o seu autor **Jonas Andrade** retrabalha o mito grego-romano da criação do vinho por Baco / Dionísio, deus da festa, da folia e do prazer, relacionando-o com outros dois mitos: o da antropogênese e da Atlântida. Com a finalidade de mostrar “como os Humanos podem ter mais vontade do que os Deuses mesmo sem uma baga da sua sabedoria”,²⁴ o texto narra em um tom jocoso como Baco, o deus mais criativo, sobretudo na maneira de fazer zaragatas e confusões, moldou na Terra, planeta usado pelos deuses olímpicos para veraneio, numa ilha de nome Atlântida, dez criaturas parecidas a deuses. Depois de um espectáculo em que estes seres, chamados de humanos, imitaram os deuses nos seus defeitos mais cómicos, Júpiter ordenou-lhe que os destruísse. Baco naturalmente desobedeceu.

Além desta aventura, o irreverente deus descobriu na Terra bagos de uma planta estranha que provocavam uma sensação de relaxamento e alegria e que, apesar da proibição de Júpiter, continuou a cultivar. Os resultados dos seus afazeres tardaram séculos mas foram irreversíveis: os humanos multiplicaram-se enormemente na Terra, descobriram as bagas proibidas e começaram a destilá-las. Os deuses perderam a influência sobre os humanos; apenas na Grécia mantiveram a sua representação divina e para a Índia foi levado o culto de Baco. Porém, cedo os humanos descobrem que por meio da miraculosa bebida podem atingir até maior liberdade, pois tomada em excesso, “ela pode provocar uma libertação total, até mesmo dos Deuses.”²⁵ Os deuses, à beira de perderem o seu

²¹ A narrativa curta do escritor norteamericano Washington Irving, publicada em 1819.

²² John Rackham (1682 – 1720) foi um pirata inglês conhecido como “Calico Jack” por vestir roupas extravagantes feitas em calicó. É lembrado por incluir na sua tripulação duas mulheres, a sua amada Anne Bonny e a pirata Mary Read, assim como pela sua variação da tradicional bandeira pirata que consistia em uma caveira e dois sabres cruzados num fundo preto.

²³ Para fins comparativos, podemos recorrer, por exemplo, ao livro *Histórias de Vinho* (Porto Alegre: L&PM Editores, 1980), publicado como edição especial em comemoração aos 50 anos da Vinícola Rio Grandense no Brasil, que envolve dois textos em prosa sobre o tema da criação do vinho.

²⁴ *Contos com Vinho Madeira*, ed. cit., p. 64.

²⁵ *Ibid.*, p. 57.

estatuto divino e com medo de serem proclamados apenas um mito, decidem acabar com a produção das bagas perigosas, nas quais os humanos encontravam a força para lhes desobedecer. Porém, uma planta se salva e os humanos novamente a descobrem e a multiplicam. Os deuses acabam por ter de aceitar que “o Vinho e o Humano são inseparáveis, por mais que a vontade divina se oponha. Júpiter até pode ser o mais sábio e poderoso de todos nos céus, mas na Terra Baco é o Rei”.²⁶

Também nos dois últimos contos do livro, que se caracterizam por uma atmosfera mais pessoal e intimista, o vinho ganha associações religiosas. Em “**Vermelho incandescente**”, de **Cláudia Vieira**, entramos novamente em contacto, embora de um modo implícito, com um fenómeno importante da história da Madeira que é a emigração.²⁷ Por meio da focalização omnisciente, a narrativa retrata um importante encontro de uma família oriunda da ilha da Madeira, mas actualmente espalhada por vários cantos do mundo. Descreve como, após anos de economias para realizar o encontro, se reúnem na casa dos avós madeirenses quase todos os membros da família, alguns chegando da França, da Califórnia e do Brasil. As imagens dos preparativos festivos são intercaladas por referências ao passado da família que conseguiu, graças aos seus laços estreitos e firmes, atravessar vários períodos de crise. Perante o leitor surge o retrato duma comunidade cuja existência e calendário têm girado, durante gerações, em torno da produção e do comércio do vinho: não era o Natal nem a Páscoa o que todos juntava, mas o vinho – a época das vindimas quando era precisa muita mão da obra.

Assim não é de surpreender que o actual momento célebre da reunião da família tenha de ser festejado pelo vinho precioso que já há dez anos repousa na adega. Quando, porém, o avô vai buscar as garrafas na adega, descobre que elas, apesar de seladas, estão vazias. Parece um mistério, mas outro ainda está por chegar: acontece no momento em que a pequena Beatrice, menina ávida de provar o proibido líquido dos adultos, pega às escondidas na garrafa supostamente vazia e dela começa a sair o vinho. Tal como durante o ritual da Comunhão a recepção do vinho consagrado deve ser realizada em estado de plena graça, também aqui o acto singular de tomar o vinho parece pressupor a pureza da criança: *“O vinho só parecia existir nas mãos da menina. Beatriz encheu cuidadosamente os cálices e todos brindaram ao que já se chamava milagre, perturbados e atónitos com o que se passava. E naquela tarde, naquela quinta, naquela adega, naquela família todos olhavam para a menina com tamanha devoção que se esqueceram que se fazia tarde e que eram já horas de jantar.”*²⁸

Se no conto anterior o milagre da aparição do vinho estava associado ao arquétipo da criança

²⁶ Ibid., p. 64.

²⁷ No passado, a emigração representou uma parte inseparável da realidade madeirense. Devido à posição estratégica do Arquipélago da Madeira como posto de abastecimento dos navios nas rotas oceânicas, os habitantes da ilha participaram activamente nos descobrimentos realizados pelos portugueses, contribuindo para a expansão da economia agrícola local, sobretudo da cultura da cana e da produção do açúcar. Os motivos da emigração dos madeirenses variavam desde o espírito aventureiro, a perseguição religiosa ou a fuga perante a lei, até à pobreza que abalava uma grande parte da população da ilha. Os principais destinos dos emigrantes eram, no século XIX, as Antilhas inglesas, a América do Norte e o Brasil, no século XX, a África do Sul e os países da Europa Ocidental. A última grande onda de emigração ocorreu durante a ditadura salazarista quando muitos madeirenses fugiam à miséria causada pelos investimentos do estado na guerra colonial. Depois da Revolução de 1974, muitos dos emigrantes regressaram à ilha ajudando ao seu desenvolvimento económico, processo que se intensificou sobretudo depois de o Arquipélago da Madeira ganhar, em 1976, o estatuto político-administrativo de uma Região Autónoma da República Portuguesa.

²⁸ *Contos com Vinho Madeira*, ed. cit., p. 188.

divina, no texto de **Graça Alves** com o título sugestivo “**O vinho da Salvação**”, o homem consegue, através do vinho, aproximar-se de Deus e por um momento sentir a eternidade. A narradora lembra a sua infância na Ilha da Madeira e o avô que dedicou toda a vida à cultura do vinho. Quando um dia ela teve que partir à procura do próprio caminho, o avô deu-lhe uma garrafa de malvasia que devia abrir só quando “encontrasse a felicidade”.²⁹ A jovem mulher passou por várias experiências mas nunca sentiu que chegara o momento oportuno para abrir a garrafa. Quando após uma série de decepções amorosas decidiu voltar à ilha, deu-se conta, ao olhar para a fotografia do avô morto, que a felicidade não é a meta mas o caminho, o percurso que se constrói diariamente. Fez um jantar para os amigos e, com um copo preparado simbolicamente para o avô, abriu a garrafa. O acto de tomar o vinho é descrito como um verdadeiro momento epifânico: *“E tinha o mistério do ouro líquido, a sensualidade dos corpos morenos a arder de sal e de maresia. (...) Por dentro da garrafa, a chuva e o sol. Por dentro, o chão rude da ilha. Por dentro, a ternura das mãos que acariciam a terra e plantam o podam e sulfatam e colhem. Por dentro, a bebedeira azul dos pés que esmagam os frutos no lagar. Por dentro, o sabor dos barris e das caves. Por dentro, a ilha. E percebemos o sangue e o sacrifício. Entendemos a juventude e a vida eterna. Fizemos parte do altar onde o vinho se tornou vinho da salvação. Tínhamos encontrado a Terra Prometida, o Reino de Deus, a nossa Casa. (...) Fomos os escolhidos. Pelo Senhor da Vinha. Os seus discípulos.”*³⁰

Tendo-nos debruçado, brevemente, sobre as narrativas vencedoras da primeira edição do Prémio Literário “Vinho Madeira”, observámos que os seis contos que compõem o livro podem ser divididos, conforme a sua abordagem temática, em dois grupos:

O primeiro grupo é formado por três textos que tratam do tema do vinho a partir da perspectiva histórica, chamando a atenção para a longa tradição da cultura e produção do vinho de renome internacional na ilha. Dois destes textos não resistiram à atracção oferecida pela lenda da morte de Jorge de Iorque, Duque de Clarence, e tentaram ou aproximar, à base de dados históricos, a sua vida (“Escolhi afogar”) ou criar, por meio da fantasia, um retrato imaginário da sua morte (“Morre o homem, fica a fama”). O terceiro conto (“Capitão Malvasia”) lembra-nos um fenómeno específico relacionado com a história da ilha: a pirataria que, curiosamente, também contribuiu para a difusão da fama do vinho Madeira no mundo, pois a ilha era atacada por piratas que levavam dali os seus artigos mais preciosos, entre os quais o açúcar e o vinho.³¹

Em termos gerais podemos dizer que o segundo grupo de textos centrou a sua atenção na expressão do valor do vinho na vida humana e nas suas conotações religiosas. A história mitológica da criação do vinho pelo deus romano Baco (“A adega de Baco”) discorreu sobre a ideia do poder libertador do vinho, que solta o homem da dependência dos deuses, ensinando-lhe a criatividade, a vontade e o livre-arbítrio. Nos dois últimos contos – “O vinho da Salvação”, que reflectiu sobre o assunto da busca da felicidade humana, e “Vermelho incandescente”, que ofereceu a imagem duma família madeirense marcada pela emigração dos seus membros para o estrangeiro, – sublinhou-se o

²⁹ Ibid., p. 137.

³⁰ Ibid., p. 157-158.

³¹ Em 1566, por exemplo, os piratas franceses saquearam a cidade do Funchal.

valor epifânico do acto de tomar vinho, em que o homem parece novamente aproximar-se da sua origem divina.

Avaliando, em conclusão, a qualidade literária das narrativas do livro, podemos dizer que embora não se trate directamente de obras-primas, a colectânea representa uma interessante recolha que chama a atenção para a variedade dos possíveis modos de abordagem ficcional do tema do vinho e testemunha sobre a importância do papel que este produto tem desempenhado na cultura e história da ilha.

Bibliografia

Contos com Vinho Madeira – Cultura Madeirense na Forma Líquida. Vila Nova de Gaia: Editora Ausência, 2006.

FERNANDES, A.; ALVES, Â.; FERNANDES, J. *História da Madeira – Antologia de Textos*. Funchal: Governo Regional da Madeira, Secretaria Regional da Educação, 1984.

Histórias de Vinho. Porto Alegre: L&PM Editores, 1980.

SHAKESPEARE, W. *King Henry IV*. In *The Complete Works of William Shakespeare*. London & Glasgow: Collins Clear-Type Press, s/d, p. 461-530.

SHAKESPEARE, W. *The Life and Death of King Richard III*. In *The Complete Works of William Shakespeare*. London & Glasgow: Collins Clear-Type Press, s/d, p. 673-715.

MATTOSO, J. (dir.). *História de Portugal*, vol. 7, 8. Lisboa: Círculo de Leitores, 1994.

PEREIRA, E. *Ilhas de Zargo*, vol. 1, 2. Funchal: Câmara Municipal do Funchal, 1989, 4ª ed.

VIEIRA, A. “O vinho Madeira: a expressão artístico-literária.” *Margem 2*, Dez. 2001, nº 12, p. 18-33.

Československá prvorepubliková etiketa a víno

Etiquette of the First Czechoslovak Republic

Miloš CHARBUSKÝ, Martin ŠMÍD

Univerzita Pardubice, Studentská 95, 532 10 Pardubice, Česká republika, milos.charbusky@upce.cz,
martin.smid@upce.cz

Anotace: Československý stát vzniká v závěru první světové války 28. října 1918. Mezi zainteresovanými politickými činiteli se již před tím diskutovalo, jaké bude jeho státní zřízení. Názory se tříbily jak uvnitř domácího protihabsburského odbojové hnutí, tak v rámci zahraniční emigrace. Vývoj na válečných frontách i v mírovém zázemí vedl k tomu, že bylo zvoleno republikánské zřízení. Odpovídat mu měla i pravidla etikety. Jejich zformulováním a prosazováním byl pověřen Jiří Guth-Jarkovský. Ten při stanovování zásad stolničení dbal i na to, jaké místo v něm bude zaujímat víno.

Abstract: The Czechoslovak state arises at the end of World War II 28th October 1918. Among the political actors involved have already been discussed before, what will the state system. Opinions sift both within the domestic anti-Habsburg resistance movement and in the foreign emigration. Developments on the war fronts in the peace background led to the Republican establishment have been chosen. The rules of etiquette had also responded to it. Their formulation and enforcement was entrusted to Jiri Guth-Jarkovsky. When he provided the principles of table setting, he thought also of what position the wine will occupy in it.

Klíčová slova: etiketa, víno, stolničení, republika, monarchie

Keywords: etiquette, wine, table setting, republic, monarchy

1. Prosazení republikánského zřízení československého státu

Pro podobu státního zřízení uvažovaného samostatného státu Čechů a Slováků byl určující vývoj na válečných frontách i v mírovém zázemí. Vojenský konflikt probíhající od sklonku léta 1914 nepřinášel až do roku 1918 nikomu rozhodující vítězný postup. Na obou stranách se přitom v podstatě až na Francii a Spojené státy americké bojovalo ve jménu tradičních monarchií. V dohodovém uskupení je představovaly Velká Británie a Rusko, mezi centrálními mocnostmi dominovalo hohenzollernské Německo a Rakousko-Uhersko s dynastií habsbursko-lotrinskou. Ve střední Evropě, nevyjímaje český prostor, tak ideje republikanismu nepadaly zprvu na úrodnou půdu, neboť byly v rozporu s dosavadními mnohasetletými tradicemi uspořádání veřejné správy.

Nálady uvnitř české společnosti i jejími domácími politickými činiteli se však dramaticky začaly měnit v průběhu roku 1917. Podstatně k tomu přispíval vnitropolitický vývoj ve slovanském

Rusku. To, co si jen stěží kdo dokázal představit, se stalo skutečností. Únorová revoluce donutila cara Mikuláše II., aby se vzdal za všechny členy holštýnsko-gottorpsko-romanovské dynastie veškerých práv na držení trůnu.

„Poděkování se na trůn“, jak se psalo v denním tisku o carově abdikaci, přispělo k tomu, že se české veřejné mínění postupně připravovalo na to, že v čele státu nemusí být dynastie. Přispívalo k tomu hroutící se zásobování ve vnitrozemí. Domácí političtí činitelé se začali klonit k názoru, že stát zosobňovaný rodem habsbursko-lotrinským není schopen zajišťovat základní životní potřeby obyvatelstva.¹ Navíc se Rakousko-Uhersko zcela viditelně dostávalo v zahraniční politice stejně jako ve vedení válečných operací do podřízeného postavení vůči Německu. To pro představitele zahraničního českého odboje reprezentovaného zejména T. G. Masarykem, Edvardem Benešem a M. R. Štefánikem znamenalo potvrzení toho, že středoevropské soustátí není již zárukou obhajoby českého národa před možnou germanizací. Ke stejnému závěru dospívali též hlavní představitelé domácího odboje. Již na počátku ledna 1918 to potvrdila jejich tříkrálová deklarace, přijatá za souhlasného stanoviska i některých slovenských politiků.²

V následujících měsících se vzhledem k vývoji na válečných frontách potvrzovalo, že vojenské vítězství se přikloní na stranu Dohody. V ní zejména od nástupu roku 1918 stále dominantnější roli sehrávaly zejména iniciativami prezidenta W. Wilsona Spojené státy americké.³ To společně s prosazující se vojenskou silou Francie na evropských bojištích posilovalo prestiž republikánského státního zřízení.

Zmíněný vývoj zcela nepochybně posiloval v rámci diskuzí o novém státoprávním uspořádání střední Evropy pozici těch českých politiků, kteří při své zahraniční odbojové akci hledali oporu pro své mocenské ambice v Paříži a Washingtonu, případně v Londýně. Dokladem toho se stala washingtonská deklarace, vypracovaná prozatímní československou vládou 18. října 1918, neboť hlavní zásady ústavy zamýšleného samostatného státu měly podle ní vycházet z „republikánské ideje“.⁴

Aby se představy zahraničního odboje mohly naplnit, bylo zapotřebí iniciovat převzetí moci v samotném českomoravském a slovenském prostoru. Podnětem k tomu se pro hlavní představitele domácího odboje stala nóta ministra zahraničí Rakouska-Uherska hraběte Andrásyho, v níž 28. října 1918 vyslovil americkému prezidentu ochotu zahájit okamžitá jednání o vojenském příměří. Vyložili si jí totiž jako signál k demonstracím za rozchod s dosavadní monarchií. Ještě téhož dne vydali zákon o „zřízení samostatného státu československého“. Pod ním podepsaní Antonín Švehla, Alois Rašín, Jiří Stříbrný, František Soukup a Vavro Šrobár v něm proklamovali, že „státní formu

¹ Jedním z důsledků postupujícího hospodářského rozvratu byly hladové demonstrace, které leckdy končily krveprolitím, např. 26. dubna v Prostějově - 23 mrtvých nebo na Ostravsku, kdy ve dnech 2. – 8. července 1917 bylo zabito 13 lidí.

² Tříkrálová deklarace byla přijata na shromáždění českých říšských a zemských poslanců 6. ledna 1918. Zdůrazňovala požadavek sebeurčení národů a požadovala spojení českých zemí se Slovenskem.

³ Mezi nejdůležitější ve vztahu k středoevropskému prostoru bylo tzv. „čtrnáct bodů“ z 8. ledna 1918. V desátém bodě se hovořilo o tom, že by jednotlivým národům rakousko-uherské monarchie měla být poskytnuta možnost nejširšího autonomního vývoje.

⁴ Daný požadavek byl součástí tzv. washingtonské deklarace, vydané 18. října 1918 Prozatímní československou vládou.

československého státu určí Národní shromáždění ve srozumění s Československou národní radou v Paříži jako orgánové jednomyslné vůle národa“.⁵

Než se však sešlo prozatímní Národní shromáždění, bylo o formě svolaného státu rozhodnuto. Stalo se tak během 28. až 31. října 1918 na společném zasedání zástupců domácího odboje v čele s Karlem Kramářem a zahraniční odbojové akce reprezentované Edvardem Benešem ve švýcarské Ženevě. Ti se totiž shodli na tom, že Československo bude republikou, v jejímž čele stane jako prezident T. G. Masaryk, zatímco za chod vlády ponese odpovědnost Karel Kramář. Vyřešení základní personální otázky tak odpovídalo poměru sil mezi představiteli zahraničního a domácího odboje, jak byl dán zcela rozdílnou kvalitou jejich vztahů k vítězícím dohodovým státům. Někdejší zahraničně politická opora Karla Kramáře carské Rusko již zmizelo z mapy světa a navíc byli popraveni i členové nejužší romanovské rodiny.⁶ Zato zbývající hlavní členové zmíněné koalice byly po dlouhá léta výlučnou oporou skupiny politiků sdružujících se kolem Masaryka a tím jim dodávali na autoritě a prestiži.

V podstatě jen formální záležitostí se v důsledku ženevského ujednání stala první schůze Národního shromáždění 14. listopadu 1918. Ta skutečně zcela bez problémů potvrdila prohlášení československého státu v republikánské formě, ustavila vládu v čele s Karlem Kramářem a aklamací zvolila prvním jeho prezidentem T.G. Masaryka. Ten se do Prahy vrátil 21. prosince a společně se svým nejbližším pracovním okolím musel kromě dalších úkolů najít způsob, jak po formální, protokolární stránce vykonávat prezidentskou funkci.

Pro osmašedesátiletého Masaryka to byl právě k jeho věku podnět závažný. Měl již léty zažitě způsoby chování. Odrážely se v nich jak návyky spojené s jeho někdejší dráhou univerzitního profesora, tak poslance vídeňského říšského parlamentu. Měl však zažité i chování novináře a politika, který se snaží na svou stranu získat anonymní čtenářský a posluchačský dav. Navíc se zejména v letech emigrace dokázal pohybovat mezi politickou a ekonomickou elitou zejména Paříže a Washingtonu.

Bylo pro něj i jeho okolí potom otázkou, co z toho přenést do svého prezidentského působení. Již jeho první průjezd Prahou svědčil, čemu bude dávat přednost. Před honosnou jízdou kočárem dal totiž přednost jízdě v automobilové koloně.⁷ Nicméně rozejít se zcela se zažitými monarchistickými tradicemi zejména při oficiálních státnických akcích, ale i společenských událostech nebylo dost dobře možné. Byl by to koneckonců i velmi radikální počín ve vztahu k široké veřejnosti, neboť ta až na anarchisty či levicové revoluční proudy ve vystupování nositelů státní moci očekávala jistou oficiálnost.

⁵ Paměti dra Aloise Rašína. Z otcových zápisků vydal dr. Ladislav Rašín. II. vydání. Vlastním nákladem, 1929, s. 215

⁶ Vedle Karla Kramáře patřil k čelným nositelům carofilské orientace Josef Dürich, jenž na konci roku 1916 zřídil dokonce vlastní Národní radu Československou na Rusi. Carská rodina byla popravena v Jekatěrinburku 17. července 1918. (podrobněji viz HERESCHOVÁ, E. Alexej, syn posledního cara. Praha: Brána, 1997, s. 267-269)

⁷ Jízda v automobilové koloně nebyla při důležitých politických akcích zcela běžná. Například účastníci mírové konference po 1. světové válce přijížděli ve Versailles na první den jednání 18. ledna 1919 v kočárech, a to včetně amerického prezidenta.

2. Jiří Guth-Jarkovský – tvůrce republikánské etikety

Netrvalo proto dlouho a v neděli 1. června 1919 nastoupil do funkce ceremoniáře kanceláře prvního československého prezidenta Jiří Stanislav Guth-Jarkovský. Vzhledem k jeho osmapadesáti letům byl zárukou, že ve svých návrzích na uspořádání protokolárních záležitostí a požadavků etikety nebude prosazovat žádné převratné novoty. Především však byl jmenován z toho důvodu, že v zasvěcených kruzích byl znám jako mezinárodně uznávaný činovník olympijského sportovního hnutí a propagátor striktně daných pravidel společenského chování. V ucelené podobě je zformuloval a také knižně vydal v posledním mírovém roce 1913 a v prvním válečném roce 1914 pod názvem *Společenský katechismus*.⁸

Již název trojdílného díla svědčí o tom, že jeho autorovi byl při stanovování pravidel společenského chování na hony vzdálen svět nevázaného volnomyšlenkářství. Naopak mu byla bližší jasně vymezená struktura chování, jejíž dodržování se dá lehce kontrolovat a prohršky proti ní jsou zasvěceným osobám okamžitě zřejmé. Svůj postoj si vytvářel dlouhodobě, a to už od prvotního vlivu rodinného prostředí. To bylo po několik generací svázáno se životem šlechty, a to nikoli snad pokrevní sounáležitostí, ale profesně.

Z nejbližších předků byl například jeho dědeček Bernard Guth justiciářem a ředitelem panství šlechtického rodu Kinských v Kostelci nad Orlicí. Rovněž tatínek - Karel Guth - byl ve službách daného rodu a vedl mu správní agendu v paláci stojícím na pražském Staroměstském paláci. Zůstal mu věrný i po přestěhování z hlavního města českého království do Heřmanova Městce na Pardubicku, neboť v něm od roku 1860 působil jako revident hlavních důchodů knížete Ferdinanda Kinského. A právě v místním obytném úřednickém domě se mu následujícího roku v noci z 23. na 24. ledna narodil v pořadí již šestý potomek – syn Jiří.

Životní styl šlechty byl však pro rodinu nedostupný. Její každodenní život byl zcela jiný. Jiříkovi rodiče si dokonce jako součást deputátu drželi kravku, rozhodně neměli ani na to, aby si snad pro své děti platili vychovatele. Snad právě i nedostatečný dozor způsobil, že jejich sotva pětiletý synek spadl v nestřeženém okamžiku ze žebříku na kamenné dláždě a začal od té doby již natrvalo zadržávat v řeči.

Bezprostřední kontakty se světem šlechty rodina přerušila poté, co byl její živitel v roce 1866 po čtyřiceti letech služby převeden do penze. Avšak plat 800 zlatých mu stejně jako jeho dětem i o pětadvacet let mladší manželce zaručoval, že nikdo z nich nebude strádat. Navíc se všichni ještě téhož roku přestěhovali do Kostelce nad Orlicí, kde měli díky předchozím návštěvám zdejších prarodičů řadu známých.

Dobré finanční zázemí umožnilo, aby po čtyřech letech docházky do kostelecké obecné školy přešel mladičký Jiří na rychnovské piaristické gymnázium. Pod dohledem paní bytné se zařadil mezi žáky, s nimiž nebyly žádné výraznější učební ani kázeňské problémy. Rodina se přitom jak v Kostelci, tak v Rychnově nad Kněžnou řadila k těm, které díky dobrému hmotnému zabezpečení patřily mezi společensky respektované. On sám k tomu třeba přispíval tím, že se věnoval hudbě, konkrétně hře na

⁸ Pro dnešního čtenáře je dostupnější pozdější vydání, viz GUTH-JARKOVSKÝ, J. *Společenský katechismus*. Praha: Československý spisovatel, 1992.

klavír a varhany. Už jako patnáctiletý získával potlesk na koncertech pro místní honoraci, byť jen jako doprovodný hráč.

Bylo to tedy v době, kdy veškerá péče o rodinu už plně čtyři roky ležela jen na matce. Hmotné starosti jí ovšem výrazněji nepřibýly, o čemž svědčí, že hned po maturitě mohla svého syna poslat do Prahy na univerzitní studia. Využila přitom nabídky svého strýce, aby nejen její starší syn Antonín studující právnické disciplíny, ale i mladší Jiří bydlel v jeho domě na Staroměstském náměstí. Zároveň si jako praktická žena prosadila, aby studoval filozofii, češtinu a němčinu, nikoli snad hudební vědu, jak si původně přál.

Po dvou letech sourozenci azyl u svého strýce opustili a přestěhovali se do podnájmu v Anenském dvoře. Pro Jiřího sice nadále zůstávaly nejpřitažlivější přednášky Otakara Hostinského k dějinám estetiky a hudby, sám také do tehdejšího časopis Dalibor psával hudební referáty, nicméně cítil, že pro uplatnění v životě bude potřebovat i jiné znalosti. Jeho do jisté míry tápání vedlo k tomu, že než ukončil v roce 1883 vysokoškolská studia státními zkouškami z filozofie, matematiky a fyziky několikrát změnil studijní programy. Zvláště však jeho znalosti filozofického uvažování byly takové šíře, že se ve svých necelých dvaadvaceti letech stal prvním doktorem filozofie na před rokem ustavené české části Karlo-Ferdinandovy univerzity.

Široká škála předmětů, s kterými se dr. Guth seznámil během pražských studií, se stala předpokladem k tomu, aby vstoupil do šlechtického světa. Právě v čase, kdy dokončil svá studia, hledala totiž náchodská knížecí rodina vychovatele pro své syny, šestnáctiletého prince Bedřicha, třináctiletého Albrechta a nejmladšího Maxe. Snad i za příměly svého bratra Augustina, který byl již uznávaným místním lékařem, byl Jiří pozván ke složení inteligenčního testu. Princ Vilém ze Schaumburg-Lippé, člen panské sněmovny rakouské i pruské, bratr panujícího knížete, s ním byl spokojen.

V podstatě stále ještě mladistvý Jiří tím získal možnost nejen vidět, ale i sžívat se s etiketou, uplatňovanou v nejvyšších patrech šlechtického světa. Až dosud neznal, co obnáší pohybovat se ve fraku a s rukavičkami na rukou, co je třeba dodržovat při diner, jak se chovat při souper, jak absolvovat velký ples či se chovat při návštěvách korunovaných hlav. To vše se nyní stalo součástí jeho dní ať již na zámku v Náchodě nebo Boženou Němcovou proslavených Ratibořicích.

Se světem šlechty i jimi dodržovanými pravidly etikety se mladý Jiří setkával i ve Švýcarsku, když svým svěřencům více než rok asistoval při jejich studiu na elitním vzdělávacím učilišti v Lancy u Ženevy. Zajížděl s nimi v té době též na významné společenské akce. Patřila mezi ně například svatba jejich sestry Charlotty s následníkem württemburského trůnu Vilémem. V jeho sídle přitom panovala tak přísná pravidla chování, že si i po letech uvědomoval, jak „knížecí etiketa v zámku byla snad přísnější než v Madridě“.⁹

Éra vychovatele dospívajících šlechticů trvala čtyři léta. Guth po ní roku 1887 nastoupil dráhu gymnaziálního pedagoga, a to nejprve v Praze jako „zkušební kandidát“. I když se na akademickém gymnáziu osvědčil, definitivu měl v nedohlednu. Na elánu mu to ovšem neubíralo. Hned v létě 1891 využil ministerského stipendia a vydal se na studijní pobyt do Paříže. Právě v ní se setkal s propagátorem novodobého olympijského hnutí hrabětem Coubertinem. S jeho myšlenkami se

⁹ RODR, J. Jiří Stanislav Guth-Jarkovský vždy k službám. Ústí nad Orlicí: OFTIS, 2004, s. 33

zcela ztotožnil a záhy se stal organizátorem sportovního hnutí v českých zemích. Ve svém úsilí neustal ani poté, co se během svého letního pobytu ve Spojených státech amerických roku 1893 dozvěděl, že je jmenován provizorním učitelem na reálném gymnáziu v Klatovech.

Zdálo by se, že soustavné kontakty se sportovci oslabí v Guthu-Jarkovském touhu po dodržování přísných pravidel společenského chování. Nebylo tomu tak. Bylo pro něho naopak ctí, když se mohl u ředitele gymnázia a jeho choti zúčastňovat každonedělních hudebně konverzačních večírků, které rozhodně neoplývaly rozvernou atmosférou.

V roce 1894 byl Guth-Jarkovský v nepřítomnosti zvolen v Paříži za člena mezinárodního olympijského výboru. Jistě k tomu přispěly jeho osobní vazby s hrabětem Coubertinem, při nichž projevoval vybrané chování. Rozhodně nevyhledával společnost, v níž by se třeba holdovalo bez patřičné etikety vínu nebo dokonce snad pivu. Proto také jakmile vzpomínal na první olympijské hry, odehrávající se v Aténách roku 1896, tak vedle sportovního zápolení svým čtenářům až s jistým zadostiučiněním popisoval, jak byl zván na hostiny a bankety, při nichž se dodržovala všechna pravidla správného stolování.

Svého respektu vůči deklarovaným pravidlům společenského chování se nevzdal ani poté, co se již se středoškolskou profesorskou definitivou vrátil roku 1896 do hlavního města.¹⁰ Řídil se jimi rovněž v zahraničí, kam pravidelně vyjížděl na jednání olympijského výboru. I když se třeba přiznával, jak v Paříži zavítal i do šantánu, tak v prvé řadě upřímně zdůrazňoval, že se ať již na sportovištích či společenských akcích učil „býti dvorným nebo dvornost naučenou využítkovati“.¹¹

Byl přesvědčen, že se rozšiřující sportovní aktivity nesmí stát podnětem k nástupu jakéhosi plebejství. Naopak zakládal si na tom, že v českém olympijském výboru založeném koncem 19. století zasedají též příslušníci české zemské šlechty. Nicméně politická realita Rakouska-Uherska ho možná i proti jeho osobnímu citění vedla postupně do tábora oněch činovníků olympijského hnutí, kteří se začali zasazovat o národní emancipaci své členské základy, tvořené v naprosté většině občany bez „modré krve“.

Společně se svým nejbližším spolupracovníkem Josefem Rösslerem byl nakonec v průběhu první světové války roku 1916 obviněn Rakouským olympijským výborem z českého separatismu. V důsledku toho byl Český olympijský výbor úředně rozpuštěn a on sám byl domácími funkcionáři vyloučen z Mezinárodního olympijského výboru.¹² Jeho členové v čele s Coubertinem jejich rozhodnutí ovšem nevzali na vědomí, čímž byl pětapadesátiletý Guth-Jarkovský vmanévrován do postavení politika, který se dostal do sporu s habsburskou monarchií a přitom si uchovává uznání v mezinárodním sportovním hnutí.¹³

¹⁰ Guth-Jarkovský nastoupil na gymnázium v Truhlářské ulici. Následujícího roku se oženil s dcerou ředitele roudnického gymnázia. Na zmíněném gymnáziu působil dvaadvacet let.

¹¹ RODR, J. cit dílo, s. 52

¹² Rakouský olympijský výbor byl ustaven roku 1899.

¹³ Jiří Guth Jarkovský své rodinné zázemí, pedagogické působení i zapojení do sportovního hnutí a postavení při tvorbě prvorepublikové etikety z vlastního subjektivního pohledu zohlednil v obsáhlých Pamětech I. – III. vydaných v roce 1929 u nakladatelství Hejda a Tuček.

3. Místo vína v prvorepublikové etiketě

Po vzniku Československé republiky se proto nemusel obávat, že by byl radikálními novináři nebo politickými protivníky obviňován z tzv. rakušanství. Mohl naopak bez problémů stanout v čele Československého olympijského výboru a stýkat se jako rovnocenný partner s lidmi, kteří měli rozhodující vliv na formování nového státu. Byl jimi přitom chápán jako ten, který je nejen organizátorem sportovního hnutí, ale pro české prostředí též znalcem a tvůrcem principů etikety.

Zcela veřejně je přejímal ze šlechtického protokolu, neboť si ho mimo jiné spojoval s noblesou v chování. Proto také s jistou rezervovaností přijal zákon o zrušení šlechtických titulů a řádů přijatý hned na první schůzi revolučního Národního shromáždění. Snažil se naopak mírnit tendence k odmítání všeho, co bylo až dosud spojováno se světem šlechty. Na počátku roku 1919 se dokonce nebál publikovat následující slova: „Je krutým a nebezpečným omylem domnívati se, že demokratická republika nepotřebuje všelikých vnějších věcí. Pohlížeti na slušnost v chování a vnějšku jako na nějakou tresku krutě se mstí ... jistou obřadnost musí zachovávat i republika, třeba tomu nemusíme říkati ceremoniel dvorský ...“¹⁴

Samotný T. G. Masaryk si uvědomoval, že je třeba vtisknout výkonu prezidentského úřadu takový vnější rámec, který by zvýraznil jeho výlučnost. Za toho, kdo to dokáže, mu jeho okolí navrhlo právě Gutha-Jarkovského. Denní tisk mohl tudíž poté, co v neděli 1. června 1919 strávil první pracovní den na Pražském hradě, přinést krátkou zprávu ve smyslu: „Profesor dr. Jiří Guth z reálného gymnázia v Truhlářské ulici v Praze byl přidělen kanceláři prezidenta republiky a byl tam pověřen věcmi obřadnickými.“¹⁵

Guth-Jarkovský přijal funkci s plnou odpovědností. Na jedné straně uznával, že „nová republika, vyletívší jako Fénix z popela monarchie, se vším zřízením monarchistickým zruší i dřívější panovnický dvůr“. Zároveň si ovšem uvědomoval, že „lid toho žádá..., aby hlava země byla obklopena svatozáří...“¹⁶ Vnést rovnováhu mezi požadavky obřadnosti a demokratičnosti se na Pražském hradě snažil v následujícím šest a půlletém období.

Zároveň však dbal na to, aby se jeho náhled na etiku dostával i do širšího společenského povědomí. Svědčí o tom kromě jiného jeho pojednání „Slušnost a demokracie“ či „Mladému republikánu“. Vycházel v nich z principů, které v ucelené podobě zformuloval ještě před vznikem Československa, a to nejen v již zmíněném díle „Společenský katechismus“. Na samém sklonku první světové války navíc dokončil pro naši problematiku nejzávažnější dílo „Stolnění“, vydávané i později s podtitulem „Nauka o úpravě stolu i tabulí a o všem, co stolování se týká a dílem i s ním souvisí“.

V dvoudílné publikaci se za spoluautorství své choti Anny podrobně zabývá například úpravou jídelny, druhy jídel a hostin, úpravou stolu a pořadem obsluhy, společenskými povinnostmi hostitelů při hostině a podobně. S odstupem jednoho století jsou již mnohé návody manželské dvojice překonané. Změnily se celkové společenské poměry, stejně jako nabídka na jídelních lístcích, proměny doznal vztah muže a ženy na veřejnosti i v soukromí. Nicméně ve své době byly i přes okamžitou kritiku části zejména levicového tisku názory dr. Jiřího Gutha brány za směrodatné a

¹⁴ RODR, J. cit. dílo, s. 80-81

¹⁵ RODR, J.: cit. dílo, s. 90

¹⁶ RODR, J.: cit. dílo, s. 88

nacházely uplatnění i při vytváření základních rysů oficiálního, protokolárního života na Pražském hradě.

V něm své významné místo zaujímal stolování, a to nejen při státních aktech, ale též v prezidentově soukromí. Aby bylo na odpovídající úrovni, měli podle Gutha-Jarkovského jeho organizátoři disponovat jak kuchařskými znalostmi, tak vědomostmi o nápojích. Z nich největší pozornost hradní ceremoniář věnoval nápojům alkoholickým. Hned v úvodu samostatné kapitoly je však zcela nelichotivě charakterizoval: „Všecky nápoje alkoholické jsou vlastně nezdravé a jenom v okolnostech výjimečných, jakožto léky mohou býti člověku s užitkem. Mají tu velikou závalu, že častějším jich užíváním člověk snadno navyká jejich účinkům, požívá jich hojněji a hojněji, což pak mívá často následky i zhoubné jak pro něho, tak pro jeho potomstvo. Proto již i mírné požívání nápojů alkoholických, sice neškodné, chová v sobě nebezpečí. Látek výživných obsahují nápoje opojné, jako pivo, víno a šťávy ovocné ve množství jen nepatrném a mluvit o pivu jakožto o tekutém chlebě nemá smyslu...“¹⁷

Navzdory tomuto odsudku dr. Guth přiznává, že „hostina sebe bohatší bez vína a piva nebyla by hostinou dokonalou“.¹⁸ Hned se také proti možnému nesouhlasu abstinentního hnutí ohradil odvoláním se na Bibli slovy: „I v Káni Galilejské Kristus na zoufalé upozornění stolovníků, že vína není, vykonal zázrak, jen aby bylo.“¹⁹ Sám přitom zdůrazňoval, že v porovnání s pivem je víno „nápoj ušlechtlejší, dražší a opojnější“ a při stolování má „úlohu významnější, tím spíše, že jakožto požívatina naladující tělo i čivy, zahánějící trudy a oživující obrazivost i povzbuzující energii a sílu i podporující prý činnost ústrojů zažívacích, srdce i oběhu krevního více nežli pivo, lépe se hodí pro tyto vlastnosti ke společenským úkolům hostin“. Na vínu navíc oceňoval, že „jsou lidé, na jejichž náladu sklenice nebo dvě dobrého vína působí pronikavě a vínem humor hostiny podstatně se zvyšuje.“ Nicméně okamžitě dodává: „Ale zase – co pošetilosti má sklenice nebo dvě dobrého vína často na svědomí!“²⁰

Připomeňme si, jak se v časech prvních let Československa vína dělila: 1. vína lehká (6-10% líhu); 2. vína těžká (10-14% líhu); 3. vína desertní či likérová dále se dělící na a) vína desertní tučná (10-20% cukru); b) vína desertní suchá (3-4 % cukru). Podle barvy bylo členění následující: vína bílá (z nich nejoblíbenější tehdy byla vína „rýnská, pěstovaná po obou březích Rýna i v údolích pobočních, zejména rheingauská, moselská, ahrská, dolnorýnská, naheská a saarská i bergstraská“); červená (z nich bylo ve své době „nejjemnější ... víno burgundské, krásné granátové barvy, kořenné, mírně stahující tríslovinu, slabé chuti po mandlích a měkkého těla“) a růžová, jejichž bližší klasifikaci ovšem J. Guth nepodává. Zato přidává ještě další kategorii, a to vína šumivá, která podle něj zaujímají „zvláštní, jakési slavnostní místo“, přičemž se jedná o vína sladká, lehká, ohnivá a lahodná, připravovaná zvláštním způsobem, hlavně v departmánu Marne ve Francii.²¹

¹⁷ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. Stolníčení, Nauka o úpravě stolu i tabulí a o všem, co stolování se týká a dílem s ním i souvisí – část II. Praha: Hejda a Tuček, 1918, s. 264

¹⁸ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 265

¹⁹ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 266

²⁰ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 267

²¹ K uváděné klasifikaci vín viz GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 268-269

Guth-Jarkovský nezapomněl ani na domácí vína. V podstatě měl pro ně jenom slova chvály. „Vína česká a moravská vůbec čím dále nabývají lepší pověsti“, píše ve svém díle a pokračuje: „Bílá vína česká co do jemnosti, kytky, kořenosti a souladnosti rovnají se úplně vínům rýnským a vína červená mělnická nejjemnějším vínům francouzským, burgundským.“ Slova chvály má rovněž pro vína moravská, neboť podle něj „vína znojemská a brněnská blíží se svým rázem vínům rakouským, vína uhersko-hradištská vínům uherským“. Obdobně zdůrazňuje, že „také vína šumivá výborné jakosti vyrábějí se v zemích českých a to v zámeckých sklepích na Mělníce, na Moravě v zámeckých sklepích ve Bzenci“, přičemž „jenom dobrý znalec rozpozná jejich původ a jakost proti vínům šampaňským“.²²

Guth-Jarkovský si zároveň uvědomoval, že „v rozpočtu hostiny tvořivají vína vždy nejsilnější položku“, i když by se jejich organizátoři neměli domnívat, že „čím vyšší cena, tím víno je lepší“, neboť „nezřídka platí se jenom etiketa, tak jako při obrazu jméno umělcovo“.²³ Toto hodnocení do jisté míry platí i dnes, zato některá další Guthova doporučení již nelze přijímat. Týkala se například toho, jaká konkrétní vína podávat k ústřicím před polévkou a jaká k ústřicím po polévce, což jistě už v tehdejší době nebylo zcela běžnou, rozšířenou záležitostí.

Dodnes však můžeme brát jako návod způsob nalévání vína či jak zacházet s láhvemi. Zcela bezpodmínečně se mělo dbát na to, aby například při odzátkování byla „láhev v ubrousku, poněvadž láhev někdy při tom praskne a sklo může ruku těžce poranit“. Hostitelům také do jisté míry šalamounsky doporučoval: „Vína nenalévejte ani mnoho, plnou sklenku, poněvadž pak dílem kytky se ztrácí, dílem je nebezpečí, že víno se vyleje na ubrus, což je vždycky škoda, - ani málo, jako byste vínem vůči stolovníkům šetřili.“²⁴

Konkrétnější již byl, do čeho vína nalévat: „Víno červené může býti podáváno ve sklenkách slabě růžových..., víno bílé ve sklenkách slabě zelených, přičemž nožka zůstává ze skla bezbarvého. Jenom víno rýnské vyžaduje sklenic ... cele ze skla světle až i tmavozeleně zbarveného, i zlatem zdobených, kdežto sklenice na ostatní vína bývají obyčejně bez zlatých ozdob, hladké nebo broušené, zdobené spíše jen monogramy neb erby“.²⁵ Pro desertní vína doporučoval malé skleničky likérové, zatímco víno šampaňské se mělo podávat „bud' v úzkých, vysokých sklenicích ... nebo nověji v širokých nízkých pohárech, někde i v malých sklenkách...“²⁶

4. Závěr

Navzdory dosti odtažitému osobnímu vztahu k vínu, nepodceňoval Guth-Jarkovský jeho místo v etiketě stolování. Pozornost ale z tohoto důvodu logicky věnoval spíše formálním doporučením s vínem spojeným než vínu jako nápoji. Ta se stala součástí celého komplexu norem chování v sídle T. G. Masaryka ať již na Pražském hradě nebo na zámku v Lánech. Při soukromých setkáních však hlava státu dávala před vínem přednost kávě. Ta byla nabízena i hostům. Při oficiálních státních akcích však již mělo víno své pevné místo a dbalo se, aby se dodržovala pravidla předkládaná

²² K uváděné charakteristice českých a moravských vín viz GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 270-271

²³ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 283

²⁴ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 159

²⁵ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 276

²⁶ GUTHOVÁ, A., GUTH, J. cit. dílo, s. 276

hradním ceremoniářem. Ten při jejich formulování vycházel z přesvědčení, že je vhodné uchovat kontinuitu s předchozím stavem za monarchie, neboť v tom viděl i veřejností vyžadované posilování prestiže úřadu prezidenta republiky.

Literatura

- [1] GUTH-JARKOVSKÝ, J. Paměti – díl I. Praha: Hejda a Tuček, 1929.
- [2] GUTH-JARKOVSKÝ, J. Paměti – díl II. Praha: Hejda a Tuček, 1929.
- [3] GUTH-JARKOVSKÝ, J. Paměti – díl III. Praha: Hejda a Tuček, 1929.
- [4] GUTH-JARKOVSKÝ, J. Společenský katechismus. Praha: Československý spisovatel, 1992.
- [5] GUTHOVÁ, A., GUTH, J. Stolničení, Nauka o úpravě stolu i tabulí a o všem, co stolování se týká a dílem s ním i souvisí – část I., Praha: Hejda a Tuček, 1918.
- [6] GUTHOVÁ, A., GUTH, J. Stolničení, Nauka o úpravě stolu i tabulí a o všem, co stolování se týká a dílem s ním i souvisí – část II., Praha: Hejda a Tuček, 1918.
- [7] HERESCHOVÁ, E. Alexej, syn posledního cara. Praha: Brána, 1997.
- [8] Paměti Dra Aloise Rašína, Z otcových zápisků vydal dr. Ladislav Rašín, II. vydání. Vlastním nákladem, 1929.
- [9] RODR, J. Jiří Stanislav Guth-Jarkovský vždy k službám. Ústí nad Orlicí: OFTIS, 2004.

Malé podnikání ve vinařství na Moravě a jeho udržitelnost

Small Entrepreneurship in Moravian Viniculture and Its Sustainability

Kateřina VESELÁ, Adam PAWLICZEK

Katedra managementu a podnikání, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné, Slezská univerzita v Opavě,
Univerzitní náměstí 1934/3, 733 40 Karviná, Czech Republic
vesela@opf.slu.cz, pawliczek@opf.slu.cz

Anotace: Příspěvek stručně charakterizuje problematiku malého podnikání ve vinařství na Moravě. Autoři příspěvku čerpali informace z dostupných informačních zdrojů (ČSÚ) a především z rozhovoru s vinařem Pavlem Matoušem, majitelem Vinařství Olbramovice, které považují za vhodný ilustrativní příklad malého rodinného Moravského vinařství. Příspěvek nastiňuje formou volné SWOT analýzy situaci podnikání v oboru s důrazem na jeho udržitelnost v podmínkách ekonomiky EU. Cílem příspěvku je poskytnout studentům a široké veřejnosti stručný úvod do podnikání v tomto na Moravě tradičním sektoru zemědělství, z pohledu praktikujícího vinaře, doplněného o některé rozšiřující statistické informace.

Abstract: Item shortly characterizes problematic of small vinicultural entrepreneurship in Moravia. Authors utilized information from accessible resources and above all from interview with vine grower Mr. Pavel Matouš, the owner of Olbramovice Viniculture, which is regarded as pertinent illustrative example of small family viniculture. The item, using loose SWOT analysis, sketches the situation of entrepreneurship in the branch with accent at sustainability in conditions of EU economy. The goal of the item is to offer students and general public short introduction into entrepreneurship in that traditional Moravian sector of agriculture, from the point of view of practicing vine grower, extended by some statistical information.

Klíčová slova: MSP, vinařství, víno, SWOT, udržitelnost

Keywords: SME, viniculture, vine, SWOT, sustainability

1. Úvod

Lidstvo se zabývá pěstováním a výrobou vína od pravěku a archeologické nálezy staré 7000 let to prokazují. Bible zmiňuje víno 136x zatímco vodu jen 111x. Víno je kulturním nápojem, který je servírován jak při významných událostech, tak při běžných společenských setkáních nebo jen pro

navození pohody a příjemné atmosféry. O vínu se traduje mnoho moudrých pořekadel, jako příklad uveďme: „Vino pijeme proto, abychom se povznegli, ne abychom padli.“ Kdo ho ctí a víno konzumuje kulturně, ctí poctivou práci, úsilí a umění vinaře. Předložený příspěvek charakterizuje podmínky provozování vinařství v malém měřítku na vybraném příkladu v prostředí ČR.

Základem příspěvku je obsažný řízený rozhovor studentky doktorandského studia OPF Karviná s majitelem rodinného vinařství Pavlem Matoušem – Eliška Čeperová, Olbramovice, panem Pavlem Matoušem. Příspěvek je pojat jako volná SWOT analýza, tedy popisuje silné stránky podnikání ve vinařství, úskalí a nevýhody malého rodinného vinařství, příležitosti a hrozby v návaznosti na jeho podnikatelskou činnost. Předkládáme autentickou reportáž přímo z vinného sklípku, kde jsme se jeli inspirovat pro napsání tohoto příspěvku a děkujeme majiteli za vstřícnost a zajímavé informace.

2. Rodinné vinařství Pavel Matouš-Eliška Čeperová

2.1 Historie firmy

Pěstování vinné révy se začal věnovat otec pana Matouše v roce 1983 výsadbou malé vinice nad rodinným sklepem. *„Zpočátku byla práce kolem vína jen zajímavým koníčkem a obdobím pokusů a zklamání při výrobě prvních vín. Po roce 1989 se naše vinařství rozrůstalo nákupem vinic a pozemků na výsadbu a dnes obhospodařujeme 10 ha vinic všechny v katastru Olbramovice ve vinařské trati Leskoun. Naším zákazníkům předkládáme jen vína z našich vinic, která charakterizuje výrazné aroma, pikantní kyseliny v souhře s decentní tříslovinou mandlového typu. Tím, že naše ročníková vína pocházejí ze stejných vinic, daří se nám zachovávat výjimečný soulad mezi jednotlivými ročníky a odrūdami vína.“* – uvádí majitel.

2.2 Vinařská trať Olbramovice

Z geografického hlediska jsou Olbramovice okrajovou vinařskou obcí. Dále na severozápad se již réva vinná nepěstuje. Geografickou vinařskou hranici tvoří směrem od Brna: Dolní Kounice, Olbramovice, Višňové, Horní Dunajovice a Znojmo. Vína těchto jmenovaných obcí charakterizuje hlavně výrazné aroma pikantní kyseliny v souhře s decentní tříslovinou mandlového typu. Směrem na jihovýchod se krajina otevírá a mírně vlní až k Mikulovu Pálavě a Hustopečím. Z vinic je nádherný pohled na nespočet obcí s dominující Pálavou. [6]

2.3 Pěstované odrůdy – výroba – nabídka

Olbramovické rodinné vinařství má ve své nabídce tyto vína: Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Muškát moravský, Ryzlink rýnský, Chardonay, Veltlínské červené rané, Tramín červený, Svatovavřínecké, Rulandské modré, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Slámové víno Svatovavřínecké a Slámové víno Rulandské bílé. [6]

3. Analýza SWOT rodinného vinařství

Práce ve vinařství je velmi zajímavá, lze říct, že je to nejen povolání nebo poslání; je to životní styl, do kterého je vtažena celá vinařova rodina. Okolo vína se pracuje celý rok a práce nikdy nekončí; právě proto se život vinaře a jeho rodiny přizpůsobuje tomuto dění. Jejich úsilí je pak odměněno v podobě vín, při jejichž konzumaci se uvolní každodenní stres a mysl naplní dobrou náladou.

3.1 Silné stránky

Olbramovice jsou historicky významné, první záznam o víně se datuje roku 1321. Tradice vína byla tedy v této oblasti odpradávná a to díky rovinaté, dobře obdělávatelné půdě. [3] Pan Matouš uvádí, že vinařství přináší podnikatelskou jistotu, pokud se člověk naučí správně hospodařit. Návratnost produkčního cyklu vinaře je 2 roky. První rok pěstuje a druhý rok prodá většinu hotového loňského vína. Pro úspěch je výhodná generační návaznost rodinného podnikání. Jeden vinařský život je z hlediska životnosti vinice poměrně krátký. Životnost vinic je 30-40let, proto je zde velká výhoda již zmíněné generační návaznosti. Francouzi mají životnost vinic i 60let. Pokud má vinařství generační návaznost, vyvaruje se vinař chyb, kterých se již dopustil jeho předek. Vinařské řemeslo se nedá dokonale naučit ani za 5 nebo 10 let. Je to dlouhodobý proces, který čerpá převážně z vlastních empirických zkušeností. Vinařství pana Matouše svou generační návaznost nyní zakládá. Pan Matouš začal s pěstováním vína sám, a protože má již 30-ti leté zkušenosti, má co předat své dceři, Elišce Čeperové, jejíž podnikání získá konkurenční „náskok“ díky znalosti rodinného know-how a dobré znalosti parametrů svých tratí. Dcera, absolventka Vinařské školy Valtice má výborné předpoklady pro úspěšné pokračování a rozvoj podnikání v oblasti pěstování a výroby vína.

Vinařství pana Matouše je zcela soběstačné a v tom tkví celá výhoda v jeho podnikání. Není závislý na dodavatelích, a co si vypěstuje, dále zpracovává a prodává. Uvádí, že „ten, kdo dělá slušné víno, prodá ho i za slušnou cenu.“ V případě, že výroba vína převyšuje poptávku, nalahvuje ho a uskladní; doposud však většinou všechno prodal a archivních vín má minimálně. Proto je přesvědčen, že v dnešních podmínkách trhu, ve střetu nabídky a poptávky je optimální být soběstačný, zabezpečovat samostatně celý proces až po konečného zákazníka, tj. mít hrozny na vlastních vinicích s vlastní výrobou, sklepem a sklípkem pro hosty. Taková soběstačnost může naplnit potřeby vinaře, jakožto rentabilního podnikatele, který je schopen uspokojit poptávku a tvořit zisk s dostatečným výnosem pro další investice. Vinařství ovšem není zaměstnání na 8 hodin denně, ale tvrdá soustavná práce, která se musí v konečném důsledku vyplatit.

Další silnou stránkou jediného vinařství v Olbramovicích je osoba pana Matouše. Za dvě hodinky našeho rozhovoru přišli dva lidé s pětilitrovými barely pro doplnění zásob svého oblíbeného vína a dva lidé se objednali telefonicky. V rodinném vinařství neexistují otvírací hodiny a každý přijde, kdy se mu to hodí nebo se telefonicky domluví. Majitel to komentuje slovy, že „*zákazníci mají o soukromnících představu, že oni mají čas vždy a můžou vyhovět, kdykoliv oni potřebují.*“ Je však vidět, že ho zájem těší a že se těší velké oblibě všech příchozích klientů. Osobnost vinaře a majitele je jistě podstatným předpokladem úspěšného podnikání v tomto zemědělském odvětví se silným společenským akcentem. Jeho víno je kvalitní, cenově příznivé, vinařství stojí ekonomicky na pevné půdě a získává stále se rozrůstající spokojenou klientelu.

3.2 Úskalí a nevýhody

„Čeští zákazníci jsou zvyklí pít odrudová vína, nikoliv oblastní – což např. ve Francii není zvykem, tam jde primárně o oblast původu. Zákazník kupuje víno v láhvi, což ho značně prodražuje, minimálně o 20Kč. Je pak hlavně na vinaři, aby své klientele vysvětlil, že bude mít stejný, ne-li větší požitek z vína oblastního, moravského než za každou cenu poptávat jednu konkrétní odrůdu. Problém je, že nové odrůdy trvá vyšlechtit 20-40 let. Mají výhodu, že jsou odolnější proti plísňovým chorobám a dalším révokazům. Réva je ale téměř výhradně dovoz ze zahraničí, což je riziko pro vinaře, jelikož nemá jistotu, jak se vinné révě bude dařit v místních podmínkách. Každá odrůda má každý rok trochu jiné parametry (cukernatost, kyselost) a vinař pak odrůdy musí upravovat do požadované chuti. A přitom by nemusel, kdyby si jeho zákazníci vychutnávali raději víno z dané oblasti a daných podnebných podmínek. Klientela se buduje dlouhodobě, a aby byl vinař konkurenceschopný, musí se přizpůsobit poptávce.“ – uvádí majitel.

Dalším omezením jsou normy EU. Norma limituje výši sklizně na 120m³ na hektar. Obecně je v EU i ve světě velká nadprodukce vína. V EU se nesmí sklídit větší hektarový výnos, jinak je nutno víno zařadit jako stolní kvůli zachování kvality a regulaci produkce. V současných podmínkách ČR vyprodukuje asi 50% své spotřeby vína, a pokud se vinař chová tržně, nemá v zásadě problém s odbytem.

Majitel se jako každý podnikatel potýká s řadou překážek zejména administrativního charakteru, v podobě komise znalců až po „papírování“ na úřadech. Pan Matouš je rozčarován nad byrokracií a korupčním potenciálem v komisi znalců. Popisuje problém, kdy pokud chce mít odrudové révéové víno jakostní, musí ho zatřídit zemědělská potravinářská inspekce, která udělá rozbor vína, kde se deklaruje nezávadnost, je sepsán rodokmen vína a certifikát o zdravotní nezávadnosti postřiků. Pak se sejde pětičlenná komise, kde může nastat situace, že tři znalci prohlásí, že víno nemá potenci deklarovaného vína a na základě tohoto prohlášení ihned víno sníží o třídu. Vinaři jsou tedy vydáni subjektivnímu pocitu komisařů, a přestože předkládají perfektní víno, stačí málo a certifikace odrudového jakostního vína se rozplyne.

V rozhovoru byla diskutována i oblast dotační politiky na pořízení strojů a vybavení. Vinařství je schopno čerpat dotace zhruba v řádech stovek tisíců korun. Náзор majitele vinařství plně korespondoval s názorem jiných malých podnikatelů, a to že větší dotační programy jsou často moc složité na administrativu a profinancování a živnostníkům se nevyplatí nechat si zpracovat projekt specializovanou firmou a vydat za to nemalé částky. Z rozhovoru vyplynulo, že pan Matouš má své podnikání dobře pod kontrolou a neshledali jsme žádnou kritickou slabou stránku jeho podnikání.

3.3 Příležitosti

Olbramovické rodinné vinařství obdělává 10ha, sklízí 7 ha a stále obnovují své vinice. Pan Matouš musel v předešlém roce vytrhat 40 let starý Vavřinec z důvodu rozšiřující se poptávky po jiných odrůdách. Pro něj, jako podnikatele je výhodnější nasadit vyšlechtěnou révu odolnou proti plísni a hmyzu, avšak vinice se oseje na 40 let a volba vhodné odrůdy a míry vyšlechtění je důležité strategické rozhodnutí. Je nutno se „trefit do chuti“ své klientely. Zde se nabízí příležitost využít intuici a vystihnout potenciál uplatnění nové odrůdy, často odolnější než odrůdy tradiční, bez

nutnosti použití zbytečných chemických postřiků. Zatím se vinaři spíše setkávají s nárokem konzervativní české klientely, která poptává tradiční odrůdy bez ohledu na chuť.

Příležitost v podnikání musí vinař nalézt i v komfortu svého sklípku a ve službách. Pan Matouš má pro své zákazníky k dispozici samostatný oddíl vinného sklípku pro větší společnost včetně kamen a stylového posezení, nabízí také své služby v roli řízeného degustátora a poté číšníka. Zajistí občerstvení se vším všudy a své hosty ubytuje v útulných apartmánech přímo nad sklípkem. V takovémto „full-servisu“ vidí největší komerční potenciál, proto buduje další sklípek a ubytovací kapacity.

Další ze součástí know-how, které je konkurenční výhodou pana Matouše, je, že své víno umí „zaopatřit“ tak, aby dozrálo do vlastností, které jsou stále několik let. Umění je sesbírat biologicky zralé hrozny a pak jim nechat přirozený způsob zrání. Díky tomu nabádá své zákazníky, aby si zmapovali i jiná vinařství a u něj si pak koupili takové víno, které zcela uspokojí jejich chuť. Další oporou majitele a jistou příležitostí pro jeho podnikání je pěstelské sebevědomí a jistota, že vínu opravdu rozumí a víno vypěstované na jeho vinicích má ten správný potenciál. Proto tvrdí, že v byznysu ve víně vyhrává ten, kdo umí víno dobře nakoupit/vyprodukovat, pak dobře uskladnit a následně ho dobře prodat. V průběhu roku pak máte možnost víno komerčně zhodnotit i dvojnásobně. Pan Matouš každý rok určuje ceny podle míry úspěch „povedení se“ vína. Pokud se skutečně povede, nasadí si vyšší cenu, pokud se povede „jen“ standardně je levnější. Každý zákazník se pak rozhodne sám, o jaké víno má zájem.

Vinařství pana Matouše a jeho dcery získalo řadu ocenění. Každý rok získají jedno, dvě ocenění. Účastní se obvykle pouze místních a regionálních výstav; dělají to spíše pro zábavu, než by tomu přikládali marketingový význam. Vinař se domnívá, že kdyby své víno přivezl na některou z prestižních výstav, bylo by jeho víno označeno pouze za průměrné. Získaná ocenění jim poptávku příliš nezvyšují, ocenění si ale rádi vystaví ve svém sklípku nebo také na webových stránkách. Díky zřízení internetových stránek [6] se mu navýšila poptávka poměrně výrazně, ale nehodlá další prostředky investovat do reklamy, neboť tvrdí, že návratnost neodpovídá jeho představě. Rodinné vinařství nejen že příležitosti vítá a využívá je, ale také nabízí příležitosti v oblasti agroturistiky. Znamená to, že dávají možnost lidem přijet a zkusit si o víkend pracovat na vinohradu, aby měli představu, co všechno péče o vinohrad obnáší. Sklizeň a následná výroba vína přináší pestrou nabídku činností.

3.4 Hrozby

Pana Matouš ve svém podnikání ve vinařství dosti zatěžuje administrativní aparát nařízení a kontrol. S úředníky jako takovými problém nemá. Vycházejí mu v zásadě vstříc, ale musí dojíždět do Moravského Krumlova např., přestože jeho spotřební daň z vína je nulová, musí se jezdit alespoň podepsat, že hospodaří pořád stejně.

Vinař se také pozastavuje nad vysokým počtem sedmi institucí, které zasahují do kontroly vinařství. Jedná se o následující instituce: Ústřední kontrolní a zkušební ústav rostlinářský, Pozemkový fond, Rostlinná lékařská správa, Zemědělský intervenční fond, Živnostenský úřad, Celní správa a samozřejmě Vinařský fond, který má chuť stále něco kontrolovat. Z každého litru se odvádí

0,50Kč, tzn. Cca 350Kč z každého hektaru. Myšlenka vinařského fondu byla taková, že se do fondu budou odvádět výše zmíněné finance a pak bude možno žádat fond o půjčky nebo dotace na rozvoj vinařství. Tento odvod byl uzákoněn, ale při vstupu do EU vinaři narazili na komunitní legislativu. Polovina financí do fondu plyne od vinařů a polovina ze státního rozpočtu. Po vstupu do EU se fond transformoval na marketingovou agenturu a vložené finance se investují do reklamy na moravská vína. Nicméně vinařům vinařský fond paradoxně moc nepomáhá. Pan Matouš to vnímá jako hrozbu v jeho podnikání, protože neví, jak se zachová stát a on jako podnikatel neovlivní vládní nařízení a zákony.

Hrozbou pro podnikání ve vinařství jsou nerovné podmínky v Česku a v Rakousku, se kterým oblast Moravy, kde je naše vinařská základna, blízce sousedí. Rakouský vinař dostává nemalé dotace od státu za to, že se věnuje zemědělství. Dotace mu pokrývá veškeré náklady, které souvisí s jeho podnikáním. Vinař v Rakousku dostane od státu 30-40 000Kč/ha. Pak si může dovolit prodávat za 17Kč/litr. Když má cca 10hektarů vinic, dostane dotaci 400 000Kč. Když vyrobí 40 tisíc litrů vína a prodá je za 15Kč, má zisk dalších 600 tisíc Kč. Dotace mu pokryje všechny provozní náklady spolu s výrobou, a co prodá je jeho zisk. Pokud rakouský vinař své víno prodává, logicky si může dovolit nižší cenu a i přesto má z prodeje velice slušný výnos, který mu zajistí dobré podmínky pro život a další rozvoj. Češi tedy jezdí kupovat víno do Rakouska, protože je levné a přitom stejně kvalitní a téměř k nerozeznání. Pan Matouš tvrdí, že většina moravských vinoték má víno právě z Rakouska. Nikdo nekontroluje původ vína a je velice snadné zákazníka mystifikovat. Myslí si, že pije moravské víno a ono je přitom rakouské. V Česku se hodně poptává Svatovavřínecké, jelikož to se v Rakousku nepěstuje.

Vinařství a obecně pěstování plodin je úzce spojeno s podnebím. Každý rok se zemědělec setkává s jiným počasím a musí být na vše připraven. Pokud o svou úrodu přijde, stát mu není schopen škodu nahradit. Na jeden z posledních dotazů, co trápí pana Matouše v podnikání překvapivě odpověděl, že někteří zákazníci. Ztrácí se kultura, slušnost, úcta a ohleduplnost k práci jiných. Poslední dobou zaznamenává, že se mu zákazníci jedou do sklípku „společensky unavit“, mnohdy dost nevybíravými způsoby. Pan Matouš to vnímá jako urážku a znevážení jeho celoroční práce a úsilí. Nelíbí se mu, že si zákazníci často pletou jeho sklípek s nějakou „putykou“. Lidé by si měli uvědomit, jak je víno „postaveno“. Vinaři totiž vkládají do vína svůj rukopis, cítění, náladu a svoji lásku.

4. Některá další čísla a údaje

Ve vinařství vyhrává ten, kdo umí víno dobře nakoupit (vypěstovat), dobře uskladnit a dobře prodat. Alfou a omegou celého podnikání ve vinařství je mít víno, které má potenciál a člověk mu rozumí. Předpokladem pro úspěšné víno je sbírat biologicky zralé hrozny. Optimální doba pro začátek sklizně je kolem 20. srpna, začínají burčáky, sbírá se to nejlepší. Zhruba o měsíc později jde dosbírat vše. V Olbramovicích měli extrém v roce 2006, kdy bylo nejpozdější vinobraní 7. listopadu, a to i kvůli velké sklizni.

Běžná státní dotace na pozemky se pohybuje 3000-4000Kč/ha za to, že vinař obdělává ornou půdu. Dále vinaře stát pobízí, aby byly rozšiřovány vinohrady s tzv: integrovanou produkcí hroznů a vína, tedy polo-ekologické vinařství. Principem je využití ekologických přípravků na postřiky vinohradů.

Stát dotuje 10 000 Kč na 1 ha vinice s tím, že si kontroluje, aby měli vinaři limitovaný počet postřiků. Přípravky nezabíjí hmyz a bezobratlé – jsou pouze proti plísním. Ošetřit hektar vinice proti plísním vychází na 15 000 Kč. Další náklady váže práce a stroje. Související agendu spravuje zemědělský intervenční fond.

Pan Matouš vyrábí mezi 20 a 40 tisíc litrů vína, což mu v tržbách vynáší celkem cca milion korun. Náklady dosahují ~50%. Nemá tedy výrazný problém investovat. Zastává heslo „investuj maximum tržeb“. Průměrná vinice v EU má rozlohu ~4,5 ha, pan Matouš obhospodařuje 10 ha. Chystá se snížit rozsah na 7 až 6 produkčních výkonných vinic. Vinařství pěstuje 12 odrůd. Některé jsou už staré, nemají ideální polohu, nebo je to odrůda jako „Večerka, Müllerka“, po kterých není taková poptávka. Radši bude prodávat Chardonnay nebo Rýnský ryzlink za 70 Kč/0,7 l než Veltlín červený za 35 Kč/litr. Vysadit hektar vinice stojí 500 tisíc až milion Kč. Jde samozřejmě o tržby. Nemusí se zvyšovat produkce na to, aby se zvýšila tržba. Může se dělat víno jiným způsobem a přesvědčit zákazníka, že za tyto peníze se vyplatí víno koupit. Vína vyráběná řízeným kvašením jsou více konkurenceschopná, aromatická, a tzv. „Áčková“. Jsou to vína s větší potencí, více aromatická a voňavá – Sauvignony, Rýňáky nebo Rulandy. Důležitá je vazba na konečné zákazníky. Češi jsou konzervativní a nemají takový zájem o stáčené víno, preferují lahvé. Obal prodraží víno minimálně o 20 Kč, což značně ovlivní cenu konečného produktu. Pan Matouš kvůli poptávce nalahvuje 6 000 lahví ročně. Cena hroznů se pohybuje kolem 10-15 Kč/kg, víno prodává za 35 Kč. Aby uspokojil stávající poptávku, musí vypěstovat 300 m³ hroznů ročně.

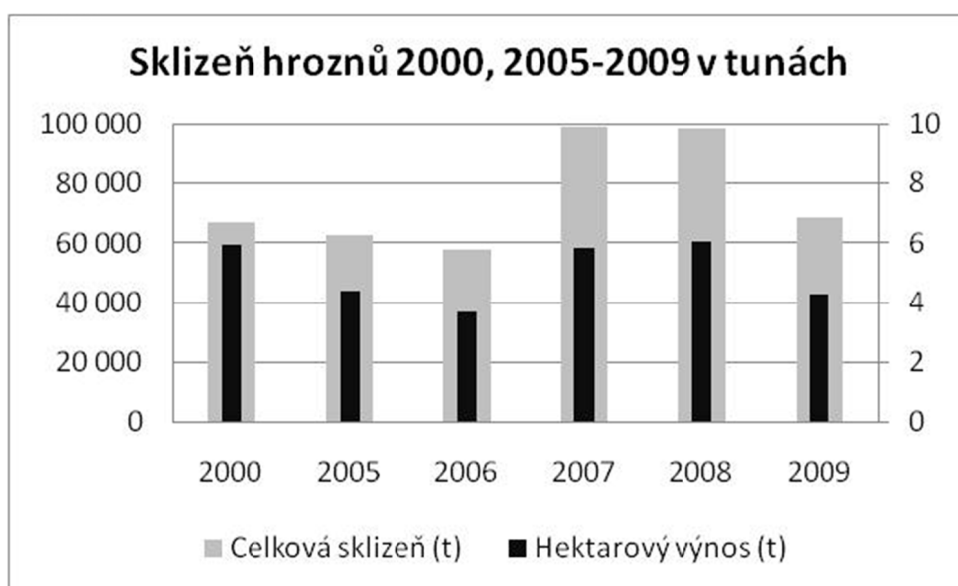
Dle pana Matouše není nic tak levného jak víno. „Dnes se mzda pohybuje v rozmezí 80-100 Kč/hod. Pokud stojí litr vína 40 Kč, za hodinu si vydělám na dva litry.“ Srovnává, že je víno celkem 4x levnější než v období socialistického plánovaného hospodářství. „V Hamburku stojí 8-20 Kč litr vína dovážené z Chile. Musíte ale odebrat 30 tisíc litrů. Pokud ho nalahvujete a rozvezete a vyděláte 5 Kč/litr, máte 150 tis Kč zisk. Pak nastane situace, že mohou supermarkety prodávat relativně kvalitní víno za 18 Kč/l. Obchodník pouze zobchoduje surovinu s průměrným výdělkem. Horší je, když někdo prodává víno za 700-800 Kč a smlouvá s cenou hroznů z 10,50 Kč nebo 10 Kč pro ty, kdo se „hrbatili“ na vinohradech.“ Za 10 Kč koupit hrozny, za 22 Kč vyrobit víno – výrobní náklady jsou ~100% na litr. Vinař musí prodat stáčené víno kolem 40 Kč, aby se mu pokryly další režie a investice. Drahé vína mají pěkné nálepky, ale to vše je jen záležitost marketingu. Pokud je ale víno oceněno, nemělo by jít pod cenu, tzn. klidně může stát 100-150 Kč ale nikoliv 300 Kč; taková cena již nezobrazuje kvalitu vína, ale zisky překupníka. Archivní vína nesou náklady na skladování, obecně je tendence k archivaci sladkých vín, protože se k archivaci hodí a vydrží.

5. Vybrané statistické údaje z vinařství v ČR na závěr

Pěstování vinné révy neodlučitelně patří k České republice. Většinou se však v souvislosti s vinohradnictvím spojují jen některé části republiky, protože vinice v ČR nejsou plošně rozšířeny. Vinařská oblast Čechy zahrnuje podoblast mělnickou a litoměřickou, vinařská oblast Morava podoblast mikulovskou, slováckou, velkopavlovickou a znojemskou, tedy jižní části Moravy. Podle výsledů cenzu, který uskutečnil Český statistický úřad mezi českými a moravskými vinaři na podzim roku 2009, dosahovala výměra vinic v České republice ke konci hospodářského roku 2008/2009

16 290 ha, na které hospodařilo 10 919 subjektů. Vinařská oblast Morava se na tomto celku podílí převážnou většinou, protože se zde rozprostírá 96,4 % republikové výměry vinic. Na Moravě bylo zaregistrováno 10 783 pěstitelů révy, z toho je 10 575 fyzických osob. Celková plocha moravských vinic dosahovala 15 704 ha, průměrná velikost vinice jednoho podniku tak představuje 1,46 ha. Fyzická osoba hospodařila na průměrné ploše 0,62 ha, právnické osoby spravovaly vinice o průměrné rozloze 43,97 ha.

Při rozdělení plochy vinohradů do velikostních skupin převažují v počtu podniků subjekty, které obhospodařují plochu od 0,1 do 0,2 ha (55,8 %). Tyto subjekty pečují celkem o 762 ha vinic. Naopak největší plocha vinohradů, a to 9 378 ha, patří subjektům, které spadají do velikostní kategorie zahrnující vinice s výměrou nad 30 ha. Vinná réva se pěstuje především pro výrobu moštového vína, a to na ploše 15 569 ha. Moštové odrůdy jsou z 93 % určeny k produkci jakostního vína. Na 55,3 % plochy vinic určených k výrobě jakostního vína dosáhly výnosy ve sledovaném roce hodnot v rozmezí od 30 do 70 q/ha, na 30,2 % plochy od 70 do 110 q/ha a na 6,1 % výměry se sklídilo 110 q a více vinné révy z hektaru (viz. Tabulka č. 1). Věková struktura moravských vinic je tvořena ze 44,5 % keří staršími 20 let, ze 36,2 % keří ve stáří 3 – 9 let, z 15,5 % keří starými 10 – 19 let a zbývající část je tvořena keří mladšími 3 let. Z moštových odrůd převažují odrůdy bílé, které se pěstují na ploše 10 296 ha.



Tabulka č. 1. Sklizeň hroznů v České republice v letech 2000 a 2005 – 2009 v tunách. [1]

Ze 4 moravských vinařských podoblastí je největší, a to i v rámci celé republiky, velkopavlovická, kde na ploše 4 653 hektarů hospodaří 4 402 subjektů, nejmenší je podoblast znojemská s plochou 3 134 hektarů vinic a se 650 subjekty. Podle stáří vinohradů převažují ve všech podoblastech vinice s keří vinné révy moštových odrůd staršími dvaceti let s výjimkou Mikulovska, kde na největší části výměry rostou keře vysazené před 3 až 9 roky. Vyšší stáří je u keřů bílých moštových odrůd, kde 47,7 % plochy tvoří vinice starší 20 let, u modrých moštových odrůd je to 38,0 %. Mezi modrými moštovými odrůdami představují největší část rozlohy vinic, a to 46,2 %,

vinice s keři vinné révy starými 3 až 9 let. Pěstování bílých moštových odrůd převažuje ve všech moravských vinařských podoblastech. Z bílých odrůd se na Moravě nejčastěji pěstuje Veltlínské zelené, dále pak Müller Thurgau, Ryzlink vlašský a Ryzlink rýnský, z modrých odrůd převažuje Svatovavřínecké, za ním následuje Frankovka, Zweigeltrebe, Rulandské modré a Modrý Portugal. [2, 5]

Literatura

Český statistický úřad, *Statistická ročenka České republiky* [on-line]: <http://www.czso.cz>, 2011

Český statistický úřad – Jihomoravský kraj, *Vinařská oblast Morava* [on-line]: <http://www.brno.czso.cz>, 2011

Dobrovolný svazek znojemských vinařských obcí DANÍŽ [on-line]: <http://daniz.webblast.cz>, 2011

Johnson, H., *Světová ročenka vín 2009*, Slovart 2009, ISBN: 978-80-7391-206-2

Národní vinařské centrum, *Statistiky* [on-line]: <http://www.wineofczechrepublic.cz>, 2011

Vinařství Eliška Čeperová [on-line]: <http://www.vinoolbramovice.cz>, 2011

Vinařský obzor [on-line]: <http://www.vinarskyobzor.cz>, 2011

Kontroverze ohledně výroby a spotřeby vína na Moravě v období raného novověku

Controversies over the Production and Consumption of Wine in Early Modern Moravia

Tamás VISI

Centrum Judaistických Studií Kurta a Ursuly Schubertových, FF UP

Anotace: Moravští židé byli v průběhu sedmnáctého století notoricky laxní v otázce dodržování židovských náboženských zákonů ohledně vína. Podle několika nezávislých pramenů bez skrupulí konzumovali víno, které nebylo košer. Navíc se zdá, že rabíni ospravedlňovali svou laxnost tím, že staré zákazy týkající se pití pohanského vína již neplatí.

Tento stav rozhněval známého pražského Maharala, který v roce 1592 moravským židům zakázal ustanovovat rabíny. Těžko se odhaduje, zda moravští židé Maharalovo nařízení skutečně dodržovali, ale pověst moravských židů – a zvláště jejich rabínů – byla na několik desetiletí vážně poškozena. Situace se začala měnit v roce 1616, po uveřejnění hebrejského spisu od mikulovského rabína Leiba Piska. Kniha popisuje, jak byly v místní obci zavedeny zákazy ohledně pití ne-košer vína. Pravidla pro výrobu a spotřebu vína s konečnou platností uspořádal Landesrabbiner Menahem Krochmal v Mikulově během 40. a 50. let 17. století. Pití nežidovského vína bylo na jednu stranu přísně zakázáno, pravidla ohledně výroby vína však byla na druhou stranu interpretována liberálním způsobem.

V průběhu sedmnáctého století se moravští židé museli vzdát pití vína spolu s pohany, jak měli předtím ve zvyku, a to navzdory očividným společenským znevýhodněním, k nimž změna vedla. Tato skutečnost poměrně působivě dokazuje, nakolik bylo židovské náboženství jakožto společenská realita v raně moderní Evropě silné a vitální.

Abstract: Moravian Jews were notoriously lax in observing Jewish religious laws concerning wine during the sixteenth century. According to several independent sources Moravian Jews consumed non-kosher wine without any scruples. Moreover, their rabbis apparently justified the laxity arguing that the old prohibitions on consuming the Gentiles' wines were no longer in force.

This situation provoked the anger of the famous Maharal of Prague, and he prohibited Moravian Jews to appoint rabbis in 1592. Although it is difficult to gauge whether Maharal's injunction was indeed observed, the reputation of Moravian Jews in general and their rabbis in particular was ruined for several decades. The situation began to change with the publication of a Hebrew book by Leib Pisek, a rabbi of Mikulov, in 1616, which related how the prohibition of drinking non-kosher wine was introduced in a local community. The rules of wine production and consumption in Moravia were definitely settled by Landesrabbiner Menahem Krochmal of Mikulov

during the 1640s and 1650s. Drinking the wine of non-Jews was strictly forbidden, on the one hand, but the rules about the production of wine were interpreted in a liberal manner, on the other hand.

During the seventeenth century Moravian Jews had to give up their earlier custom of drinking together with Gentiles, despite the obvious social disadvantages involved. This fact is a quite impressive proof of the vitality and strength of Jewish religion as a social reality in early modern Europe.

Klíčová slova: židovství, halacha (židovský náboženský zákon), košer víno, pražský Maharal (?-1613), Leib Pisek (?-1616), Menahem Krochmal (?-1661), Mikulov, Morava, židovské dějiny, období raného novověku

Keywords: Judaism, Halakha (Jewish religious law), Kosher wine, Maharal of Prague (?-1613), Leib Pisek (?-1616), Menahem Krochmal (?-1661), Mikulov, Moravia, Jewish history, early modern period

Pití vína je pro židy náboženskou povinností.¹ Důležitými příležitostmi pro pití vína je počátek šabatu v pátek večer a začátky mnoha velkých židovských náboženských slavností. Vína je zapotřebí při obřadu „Kidduš“ – tedy posvěcení času, kdy slavnost začíná – a také kvůli udržení příjemné a radostné šabatové atmosféry.² Víno navíc pili židé, stejně jako ne-židé, v ohromném množství nezávisle na náboženských okolnostech. Pití alkoholických nápojů bylo odedávna jedním z hlavních způsobů zábavy. Poptávka po víně musela být na Moravě v šestnáctém a sedmnáctém století velká.³

Židovští výrobci a spotřebitelé vína na Moravě v době novověku se však museli vypořádat s vážnými překážkami kvůli rituálním předpisům jejich náboženství, načasování výroby vína a židovskému kalendáři. Židé zachovávali příkázání Tóry v souladu s komentáři sepsanými rabíny, kteří žili ve starověku, během posledních staletí Římské říše. Tato výkladová a právní tradice byla shrnuta v Babylónském talmudu, který byl sepsán v Iráku v průběhu šestého století n. l. Talmud byl základem, na němž stály veškeré následující židovské náboženské zákony. Zkušenosti rabínů žijících v římské době na území Středního východu tedy určily podobu zákonů, které platily i pro moravské židy v šestnáctém a sedmnáctém století.

Talmudická legislativa týkající se vína je postavena na dvou prostých předpokladech. Za prvé, jakékoli víno zasvěcené pohanskému božstvu je zakázané. Pokud ne-žid vylije trochu vína ze sklenice na zem jako oběť Matce Zemi, nebo víno zasvěť nějakým bohům či mytologickým hrdinům, pak se

¹ Publikace vychází v souvislosti s výzkumným záměrem „Morava a svět: umění v otevřeném multikulturním prostoru“, MSM 6198959225. Tento výzkum byl podpořen Evropským reintegračním grantem Marie Curie v rámci sedmého ročníku European Community Framework Program. Velmi děkuji Alžbětě Drexlerové za přeložení tohoto článku do češtiny, jakož i za cenné komentáře.

² Ohledně různých způsobů užití vína v židovské tradici, srv. NEWMAN, Ja'akov – SIVAN, Gavriel, *Judaismus od A do Z*, Praha: Sefer 2004, s. 239-240. K dějinám židovských náboženských zákonů o výrobě vína, srv. SOLOVEITCHIK, Haym, *Wine in Ashkenaz in the Middle Ages: Yayin Nesekh – A Study in the History of Halakha*, Jerusalem: Zalman Shazar Center for Jewish History 2008.

³ K židovské výrobě vína na Moravě v době raného novověku srv. TEUFEL, Helmut, „Of Wine Growers, Vintners and Wine Dealers: Jews in Agriculture and Viticulture in Moravia during the Sixteenth and Seventeenth Centuries“, *Review of the Society for History of the Czechoslovakian Jews*, 6 (1993/94), s. 119-131.

z vína stává *jen nesech*, „víno úlitby“. Je přísně zakázáno takové víno pít, ale i prodávat či z něj mít jakýkoli prospěch. Pití *jen nesech*, „vína úlitby“, znamená účast na modloslužebném kultu, což je podle biblické tradice tím nejzávažnějším hříchem. Podle talmudického zákona bylo tedy pití *jen nesech* přísně zakázáno.

Druhým předpokladem bylo, že pohané před pitím vždy víno zasvěcují nějakému božstvu, a tudíž je jakékoli víno ochutnané pohanem potřeba pokládat za *jen nesech*. Na základě získaných poznatků víme, že tento předpoklad Talmudu byl realistický. Starověcí Řekové a Římané skutečně před pitím zasvěcovali víno božstvům nebo hrdinům.⁴ Podle talmudického zákona je tudíž vyžadováno, aby víno pro židovské spotřebitele bylo vyráběno a přepravováno v naprosté oddělenosti od ne-židů. Bylo třeba bedlivě dohlížet na všechny fáze výroby, od sklizně hroznů až k samotnému pití vína, a nežidovská práce či pomoc byla dovolena jen za přísných podmínek.⁵

Ve velkých starověkých židovských centrech – tedy v Galileji a v Iráku, kde bylo židovské osídlení husté a jejich způsob obživy převážně zemědělský – bylo poměrně snadné tato pravidla dodržovat. Stejná pravidla však představovala nemalou výzvu pro židovské obce středověké Evropy, které byly malé, izolované a roztroušené po celém kontinentu. Židé ve středověké Evropě žili převážně ve městech, a ne na vesnicích, a neživil se zemědělstvím, ba dokonce někdy nesměli ani vlastnit půdu.

I tam, kde židé vlastnili vinice či k nim měli přístup, jak tomu bylo v Champagne ve třináctém století, nebo i na Moravě ve století sedmnáctém, byla výroba vína nesnadnou záležitostí kvůli nedostatku pracovních sil a času. Potřebné množství vína bylo nemalé, a muselo být vyrobeno v relativně krátké době kvůli začínajícímu podzimu. To je totiž naneštěstí doba, kdy začínají tři velké náboženské slavnosti, Roš Hašana, Jom Kipur a Sukot. V době náboženských slavností je zakázáno pracovat – Roš Hašana a Jom Kipur trvají po dvou dnech a slavnost Sukot více než týden – a proto se zátěž spadající na dobu, kdy bylo povoleno pracovat, ještě zvýšila. Ještě horším problémem však byl nedostatek pracovních sil. V typické středověké obci bylo židů málo, a zaměstnat nežidovské pracovníky bylo z hlediska náboženského zákona velmi problematické.⁶

Je poněkud zvláštní, že talmudická pravidla ohledně účasti ne-židů na výrobě vína se ocitla pod tlakem zrovna v sedmnáctém století.⁷ Obtížnější je však pochopit, proč aškenázští židé v dvanáctém a třináctém století trvali na zachovávaní dosti striktního výkladu talmudických omezení, přestože k dispozici byl i volnější výklad, který by středověkým židům usnadnil život. Toto téma však přesahuje rámec našeho zkoumání v tomto příspěvku.⁸

Když se obrátíme na moravské hebrejské prameny ze šestnáctého a sedmnáctého století, můžeme vidět, že moravští rabíni používali k usnadnění výroby vína dvě různé strategie. První se

⁴ Srv. WILSON, Nigel G., *Encyclopaedia of Ancient Greece*, London: Routledge 2006, s. 683.

⁵ Srv. Mišna, Avoda Zara 4:8-5:12 a odpovídající diskuse v Talmudech.

⁶ Srv. SOLOVEITCHIK, Haym, „Can Halakhic Texts Talk History?“, *AJS Review*, 3 (1978), s. 153-196; zde s. 171-173.

⁷ Studie stručně shrnující dějiny předpisů o vínu v kontextu židovsko-křesťanských vztahů se nalézají v klasickém pojednání KATZ, Jacob, *Tradition and Crisis: Jewish Society at the End of the Middle Ages*, přel. COOPERMAN, Bernard D., Syracuse–New York: Syracuse University Press, 2000 (1958), s. 17-23.

⁸ K tomuto tématu srv. SOLOVEITCHIK, Haym, „Religious Law and Change: The Medieval Ashkenazic Example“, *AJS Review*, 12 (1987), s. 205-221.

pohybovala v mezích obecně přijímané rabínské vzdělanosti; druhá měla podobu radikální reinterpretace talmudické tradice.

První řešení je obsaženo v právním responsu od Menahema Krochmala, který byl vrchním moravským rabínem (Landesrabbiner) v Mikulově (Nikolsburg) v páté a šesté dekádě sedmnáctého století.⁹ Jeho právní responsa hrála velmi důležitou roli ve vývoji moravského náboženského života. Právě v době, kdy Krochmal zastával úřad, bylo rozřešeno mnoho důležitých problémů souvisejících s vnitřní organizací obce, jakož i s náboženskými zvyky a praktikami, a moravští židé získali pozitivní regionální identitu.¹⁰ Krochmalovo dlouhé responsum o výrobě vína patří k sérii jeho pokusů o předefinování rámce židovských náboženských praktik v oblasti.

Talmudický princip, podle něhož by se košer vína v průběhu výroby a přepravy neměli dotýkat ne-židé, pokládá Krochmal za samozřejmý. Přijímá však výklad navržený některými rabíny v severní Francii a Německu, který pozměňuje praktické důsledky talmudického nařízení tím, že mění definici samotného pojmu vína. V Talmudu se diskuse nad pojmem vína vyskytuje. Tekutina, která vytéká z hroznů, není obvykle za víno pokládána. Pojem „víno“ se vztahuje na tuto tekutinu až ve chvíli, kdy je oddělena od plodů hroznového vína.¹¹

V souladu s touto definicí Krochmal argumentuje, že velká kád' obsahující rozdrcené hrozny spolu s tekutinou, která z nich vyšla, ještě neobsahuje „víno“, přestože proces fermentace již začal, protože tekutina nebyla ještě oddělena od ovoce, a nelze ji pokládat za oddělenou hmotu. Proto se podle Krochmala talmudický zákaz na takovou kád' nevztahuje, neboť zákaz se týká pouze *vína*, kdežto obsah takové kádě ještě vínem není. Proto, tvrdí Krochmal, se takové kádě mohou dotýkat ne-židé, aniž by se z něj vyrobené víno stalo *jen nesech*, „vínem úlitby“. Krochmal tak dochází k závěru, že židé mohou kupovat od ne-židů kádě s rozdrcenými hrozny a tekutinou, která z nich vyšla.

Důsledkem tohoto výkladu bylo, že téměř celou první fázi výroby vína bylo možné svěřit do rukou ne-židům. I ti židé, kteří nevlastnili vinice, nebo neměli čas ani pracovníky, kteří by sklídili hrozny, mohli vyrábět košer víno tak, že zakoupili od nežidovských prodejců kádě s rozdrcenými hrozny. Až do okamžiku vyprázdnění těchto kádí byly všechny tradiční zákazy irelevantní.

Jak bylo již zmíněno, toto tvořivé řešení nevymyslel Krochmal sám, ale navrhli jej různí rabíni v severní Francii a Německu v průběhu dvanáctého a třináctého století.¹² V ranějších pramenech však nebyly některé detaily jasné, a se Krochmal rozhodl poučit moravské židy o podmínkách, za kterých mohli kupovat kádě s rozdrcenými hrozny od ne-židů.

V souladu s úryvkem Talmudu Krochmal tvrdí, že pokud je část tekutiny od ovoce oddělena, celý obsah je pokládán na víno, a tím pádem se na něj vztahují všechny zákazy ohledně vína. Podle Krochmala je tedy velmi důležité, aby kád' byla seshora uzavřena tak, aby z ní nemohla unikat žádná tekutina. Pokud je na kádi kohoutek, pak je celý její obsah pro židy zakázán, protože je celkem pravděpodobné, že ne-židé z kádě část tekutiny odebrali. Celý obsah kádě je tedy považován za víno,

⁹ Menahem Krochmal, *Cemach Cedek*, Amsterdam 1675, 7a-8a (č. 12).

¹⁰ Tomuto tématu bych se v budoucnu rád věnoval v samostatné studii.

¹¹ Srv. Tosafot a Avoda Zara, 55b, s. v. „*amar rav Huna*“ a SOLOVEITCHIK, „Can Halakhic Texts Talk History?“, s. 155-159 a 173-176.

¹² Srv. také Jákob BEN AŠER, *Tur*, Jore De'a, 123 a odpovídající texty ve spisu *Šulchan Aruch*, které shrnují předcházející právní vývoj, a z nichž Krochmal vycházel.

a židům je zakázáno kupovat víno od ne-židů. Podle Krochmala je dále důležité, aby kád' nebyla skladována v místě, kde ne-židé vyrábějí víno. Jinak by se mohlo stát, že ne-židé část tekutiny z kádě odeberou, a pak se i zbytek jejího obsahu stane vínem podle právní definice. Krochmal poznamenává, že tyto úvahy se naštěstí nevztahují na jeho vlastní obec v Mikulově, neboť tam ne-židé kádě určené židům přechovávají v malém domku mezi vinicemi, kde se víno nevyrábí.

Krochmalovy předpisy umožnily moravským židům kupovat od nežidovských prodejců z poloviny připravené víno, ovšem za striktně daných podmínek. Tím, že Krochmal zdůraznil tato omezení, působil dojem konzervativního rabína, který zachovává a ochraňuje tradici a netoleruje laxnost v dodržování rituálních zákonů – navzdory skutečnosti, že jeho předpisy umožňovaly mnohem větší míru nežidovské spolupráce při přípravě vína, než jakou aškenázští židé ve středověku dovozovali. Jak brzy uvidíme, vzbuzovat dojem, že vrchní moravský rabín je v rituálních otázkách přísný, bylo důležité, protože moravští židé obecně – a moravští rabíni zvláště – měli v tomto ohledu dost špatnou reputaci; nikdo menší než pražský Maharal je obvinil, že povolovali konzumaci nežidovského vína až příliš snadno. K tomuto tématu se brzy vrátíme.

Kromě zmíněného responsa se Krochmal zabýval otázkou nežidovského vína i v jiném důležitém dokumentu, v tzv. „311 předpisech“ čili *Šaj takanot*. Tato sbírka pravidel sloužila moravským židovským obcím jako konstituce až do úsvitu moderní doby. Byla sestavena v době, kdy Krochmal zastával úřad vrchního rabína, a byla přijata velkou radou moravských židovských obcí – což bylo něco na způsob židovského parlamentu – v roce 1650 v Kyjevě.¹³

Šest článků z 311 je ve spise věnováno tématu vína. V článku 272 se prohlašuje, že nařízení, které pražský Maharal vydal ohledně nežidovského vína, zůstává v platnosti. Ve spise se naneštěstí nespécifikuje, co bylo obsahem Maharalova nařízení, a tuto otázku nelze s jistotou zodpovědět na základě jiných pramenů. V článku 273 se prohlašuje, že židé by neměli konzumovat nežidovské víno, a nechybí poznámka, že mnozí tento zákaz porušují. V článcích 274-277 se nařizuje, aby každá židovská obec určila jednoho či dva dohlázele, kteří by měli pravidelně sledovat, jak se víno v zemi vyrábí. Tyto osoby by měl ustanovit místní rabín a poučit je ohledně rituálních pravidel, která je třeba dodržovat, přičemž vrchní rabín nese odpovědnost za ty obce, které jsou příliš malé na to, aby si mohly dovolit vlastního rabína. Vrchní rabín byl navíc odpovědný za napsání krátké příručky o přípravě košer vína, určené výrobcům vína a dohlázelejším. V polovině sedmnáctého století tedy obecní vedení a moravská rabínská elita učinili vážné pokusy o prosazení tradičních židovských zákonů – či jejich místní interpretace – v celé oblasti.¹⁴

Závažnost tohoto okamžiku v dějinách bude možné lépe ocenit, když si vzpomeneme, co předcházelo v půl století předtím, než Krochmal zastával úřad vrchního rabína. Jak již bylo zmíněno, moravští židé měli v Evropě špatnou pověst kvůli jejich laxnosti v zachovávání zákazu *jen nesech*, „vína úlitby“.

Prvním spisem, který se tohoto tématu výslovně týká, je právní responsum od známého krakovského rabína Moše Isserla z padesátých či šedesátých let šestnáctého století. Isserles zmiňuje, že moravští židé pijí nežidovské víno bez jakýchkoli skrupulí. Isserles s touto praxí nesouhlasil, ale

¹³ Srv. HALPERIN, Yisrael (ed.), *Takkanot medinat Mehren*, Jerusalema 1952.

¹⁴ *Ibid.*, s. 89-91.

nevěděl, jak by jí mohl zabránit. Použil tedy poněkud podivnou strategii: pátral v rabínských názorech po možném argumentu pro naprosté zrušení zákazu. Ne proto, že by chtěl zákaz zcela zrušit, vysvětluje Isserles, ale proto, aby moravská praxe mohla být pokládána pouze za místní tradici – i když je to špatná tradice – a ne za herezi či za vzpouru proti Bohu. Isserles se tedy pokoušel vytvořit argumenty podporující tradici, kterou zcela jednoznačně odsuzoval.¹⁵

Dvě desetiletí po Isserlově smrti, v roce 1592, zveřejnil Jehuda Loew ben Becalel – známý spíše pod jménem „pražský Maharal“ – dlouhé kázání, které zřejmě ten samý rok přednesl v Poznani.¹⁶ Ve skutečnosti je kázání dlouhým traktátem na různá náboženská témata, a nejspíš nejde o přepis skutečného kázání – žádní posluchači by nebyli schopní tak dlouhé kázání vydržet. Na konci textu nalézáme prudký útok na moravské židy, kteří pijí ne-košer víno, a na jejich rabíny, kteří tvrdí, že talmudický zákaz již neplatí, a v žádném případě tedy není hřích jej ignorovat. Maharal nehodlal moravskou praxi ponechat bez zásahu a na rozdíl od Isserla se domníval, že se s ní dokáže vypořádat. Než však budeme analyzovat Maharalův text, je třeba se krátce zmínit o jeho vztahu k Moravě.

Snad ve všech moderních životopisech se setkáváme s tvrzením, že Maharal byl vrchním rabínem na Moravě mezi lety 1553 a 1573, tedy celá dvě desetiletí.¹⁷ Na druhou stranu životopisy mlčí ohledně toho, co Maharal vlastně na Moravě celých těch dvacet let dělal. Ono mlčení má dobré důvody, neboť o Maharalově zastávání tohoto úřadu nevíme téměř nic. Žádné místní moravské spisy z daného období Maharala nezmiňují. Na druhou stranu v obecních záznamech z Prostějova nalézáme zápis o nařízení, které Maharal vydal v roce 1584, tedy v době, kdy působil již v Praze, a ne na Moravě. Je také s podivem, že poměrně dlouhý nápis na Maharalově hrobě, kde se vypočítávají zásluhy velkého zesnulého, vůbec neobsahuje zmínku, že by sloužil jako vrchní moravský rabín.¹⁸ Jediným dokladem o tom, že Maharal zastával tento úřad, je ve skutečnosti jediná věta v hebrejské kronice Davida Ganse, zmiňující, že Maharal se přestěhoval do Prahy v roce 1573 poté, co dvacet let sloužil jako „vrchní soudce“ celé Moravy.¹⁹ Gans byl Maharalovým žákem, a tak lze usuzovat, že měl k dispozici důvěryhodné informace o kariéře svého učitele, a tudíž že Maharal během těchto mnoha let skutečně pobýval na Moravě. Nicméně lze pochybovat o tom, zda je Gansův poměrně vágní výrok dostačujícím důkazem, že Maharal zastával dobře zavedený úřad vrchního rabína přesně od roku 1553 do roku 1573. Gansovu krátkému tvrzení lze rozumět i mnohem otevřeněji: Maharal byl po dobu nějakých dvaceti let na Moravě tou nejvýznačnější rabínskou autoritou – ale ne nezbytně formálním vrchním rabínem v této provincii od roku 1553 do roku 1573. Navíc neexistuje žádný důkaz o tom, že by Maharal působil pouze v Mikulově. Naopak dva prameny z této doby zmiňují jistého rabi Lova ze Slavkova/Austerlitzu, přičemž, jak tvrdím jinde, je docela pravděpodobné, že

¹⁵ ISSERLES, Moše, *Še'elot u-tešuvot ha-Rema*, Jerusalem 1977, 97b-98b (č. 124). Srv. KATZ, Jacob, *Tradition and Crisis*, s. 263, č. 20.

¹⁶ To cituji podle vydání *Sefer derašot Maharal mi-Prag*, London 1964, s. 50-64.

¹⁷ Srv. PUTÍK, Alexander – POLAKOVIČ, Daniel, „Judah Loew ben Bezalel, Called Maharal – A Study on his Genealogy and Biography“, in PUTÍK, Alexander (ed.), *Path of Life: Rabbi Judah Loew Ben Bezalel ca. 1525-1609*, Prague 2009, s. 64.

¹⁸ Srv. WILLMANN, Alfred – FLESCHE, Heinrich, „Die mährischen Landesrabbinern“, in GOLD, Hugo (ed.), *Die Juden und Judengemeinde Mährens in Vergangenheit und Gegenwart*, Brno 1929, s. 45-52; zde s. 50, č. 2.

¹⁹ Srv. GANS, David, *Tzemah David: A Chronicle of Jewish and World History*, Pratur 1592, in BREUER, Mordecai (ed.), Jerusalem 1983, s. 145.

tento rabi Low je s Maharalem totožný.²⁰ Je tedy možné, že Maharal nějakou dobu sídlil ve Slavkově. Až do počátku sedmnáctého století ve skutečnosti Mikulov nebyl tou největší a nejvlivnější obcí na Moravě, a tak nemuselo být pravidlem, aby vrchní rabín v Mikulově sídlil.

Můžeme nicméně pokládat za jisté, že v druhé polovině šestnáctého století Maharal skutečně strávil na Moravě mnoho let, a tak získal bezprostřední zkušenosti s postojem moravských židů k nekošer vínu. Jeho vyprávění na toto téma je tedy důvěryhodné, přestože je mnohem méně podrobné, než by si moderní historik přál.

Ve zmíněném kázání, které Maharal přednesl v Poznani roku 1592 a nechal vytisknout v Praze, odsuzuje moravské židy za to, že překračují talmudické zákazy a pijí víno vyrobené ne-židy často ve společnosti a v domech svých nežidovských sousedů. Ještě větším pohoršením ovšem pro Maharala bylo, že tak činí s výslovným povolením svých rabínů. Podle Maharala většina moravských rabínů věřila a tvrdila, že talmudické zákazy již pozbyly platnosti. Měli pro to prostý a přesvědčující argument: původním účelem zákazu bylo zabránit židům, aby pili *jen nesech*, „víno úlitby“, neboť ne-židé v době vzniku Talmudu často před pitím obětovali víno svým modlám. Nicméně, tvrdili moravští rabíni, dnešní ne-židé již úlitbu nepraktikují, a jejich náboženství, totiž křesťanství, se od starověkých pohanských kultů velmi liší. Stará talmudická nařízení tedy dnes již nejsou relevantní.²¹

Pro mnohé byl tento argument jasný a přesvědčivý. Jeho závěr byl však pro Maharala zcela nepřijatelný. Maharal namítal, že stejným způsobem by bylo možné zneplatnit mnohá další nařízení židovského náboženského života, což by mohlo vést k celkovému zhroucení života podle Tóry. Maharal se proto rozhodl zaujmout nekompromisní konzervativní stanovisko a prohlásil, že ustanovená pravidla je potřeba dodržovat, přestože ztratila svůj původní záměr. Maharalův konzervativní přístup byl založen na oprávněné intuici: odvolání podobných „zastaralých“ nařízení u některých reformních hnutí v devatenáctém století skutečně spustilo proces, který vyústil v naprostou dezintegraci tradičního židovského náboženského života.

Aby Maharal ospravedlnil zachovávání starých zákazů, vyložil akt pití vína mystickým způsobem. Prohlásil, že víno je duchovní substance, která ovlivňuje nejen tělo, ale i duši. Víno má tudíž ducha; kromě své hmotné skutečnosti má i nehmotný aspekt. Tento nehmotný aspekt vína může židovskému věřícímu pomoci nasměrovat jeho ducha k Bohu. Pokud se však vína dotkl ne-žid, pak bude nehmotný aspekt vína ovládnut nežidovským náboženstvím, a duch toho, kdo takové víno pije, bude nasměrován k bohům uctívaným ne-židy. Pokud se tedy, podle Maharalova mystického učení, žid napije ne-židovského vína, jeho duch bude uctívat Ježíše Krista, i když si žid této skutečnosti nebude vědom.²²

Na rozdíl od Isserla byl Maharal přesvědčen, že praxi moravských židů nelze tolerovat, a že musí být vymýcena. Tuto chybnou praxi podporovali místní rabíni, a proto se Maharal odvážil k poměrně neobvyklému kroku, totiž v první řadě diskvalifikovat moravskou rabínskou elitu. Na konci kázání Maharal poněkud teatrálním způsobem prohlašuje, že žádnému studentovi rabínské

²⁰ VISI, Tamás, „Vzpousta Eliezera Eilburga proti rabínské tradici: Epizoda v intelektuálních dějinách moravského židovstva“ (dosud nepublikováno).

²¹ *Derašot Maharal*, s. 56.

²² Srv. *Derašot Maharal*, s. 56-59. Ohledně mystického aspektu argumentu srv. SHERWIN, Byron L. *Mystical Theology and Social Dissent: The Life and Work of Judah Loew of Prague*, New Jersey: East Brunswick 1982, s. 94-102.

vzdělanosti na Moravě by po skončení jeho studií neměl být udělen titul rabína, že moravští rabíni nemají právo ustanovovat nové rabíny, a že kdokoli, kdo poruší tato nařízení, bude exkomunikován.²³ Maharal zdůrazňuje, že zákaz se týká všech obyvatel Moravy, i těch, kdo v současnosti neporušují zákazy ohledně nežidovského vína, protože do tohoto hříchu pravděpodobně upadnou znovu, i kdyby se mu nějakou dobu úspěšně vyhýbali. Maharal doufal, že tímto zásahem ochromí moravskou rabínskou elitu, a že tak zabrání vzniku silné místní rabínské školy, která by propagovala myšlenku, že zákaz nežidovského vína již neplatí.

S jakou vážností byl Maharalův zákaz přijímán? Jakožto poznaňský rabín neměl žádné úřední právo zasahovat do záležitostí moravských židů. Jakožto mezinárodně uznávaný rabín a charismatický duchovní vůdce však měl Maharal právo exkomunikovat pro přestupování Tóry kohokoli bez ohledu na to, kde žije. Tento zákaz mohli zpochybnit pouze jiní rabíni, jejichž prestiž by byla větší než Maharalova.²⁴ V té době však v Evropě zřejmě nebyl nikdo, kdo by se odvážil tvrdit, že je větším rabínem než Maharal. Zákaz namířený proti moravským židům byl tedy formálně platný a pokud je nám známo, nikdo jej nezpochybnil. Nemůžeme vědět, zda byla nařízení striktně dodržována, ale pověst moravských rabínů – nejen obecně moravských židů, ale zvláště moravských rabínů – byla Maharalovým činem zničena.

Tuto špatnou pověst bylo možné napravit pouze veřejným prohlášením, oznamujícím, že moravští židé již v dodržování zákazu nežidovského vína nejsou tak laxní jako v minulosti. Nebo že jejich rabíni jsou věrní talmudické tradici a již nevyučují, že nežidovské víno je dovolené. Dlouhé responsum Menahema Krochmala na toto téma, jakož i zmíněné články v moravské rabínské „konstituci“ *Šaj takanot*, sloužily částečně tomuto účelu. Předcházely jim však jiný zajímavý pokus, kterému se nyní budeme věnovat.

Dne 21. 6. roku 1616 jistý Josef ben Isachar vydal v Praze dlouhý právní traktát nazvaný *Dimjon Arje*. Tento traktát napsal vydavatelův učitel, rav Leib Pisek, který byl rabínem v Mikulově. Zdá se, že autor sám zemřel v době, kdy se text připravoval k vydání. Vydavatel tomuto dílu připisoval velikou důležitost a ukázal jej v Praze několika rabínům. V důsledku toho pět pražských rabínů napsalo krátké odezvy na pojednání rabína z Mikulova. Jedním z nich byl mladý Jomtov Lippman Heller, který se měl v následujících letech stát jedním z nejznámějších rabínů v Praze. Josef ben Isachar všechny tyto texty shromáždil a vydal je společně.

Tématem pojednání byl právní případ, který se řešil v nejmenované židovské obci. Tato obec byla poměrně rozsáhlá a kolem byly rozmístěny menší obce, na ní závislé. Bylo to místo, kde kdysi působili slavní rabíni, a byla zde ješiva.

Tato obec však měla špatnou pověst, neboť mnoho jejích členů porušovalo zákaz pití nežidovského vína. Byli v ní přítomni velcí rabíni, ale proti tomuto přestoupení nemohli nic učinit, a z toho důvodu proti hříšné praxi raději neprotestovali. Místní rabíni si byli hříchu jistě vědomi, ale nevěřili, že by bylo možné jej vymýtit, a tak rezignovaně přijali daný stav. Pisek se pokouší obhajovat

²³ *Derašot Maharal*, s. 63. Okolnosti vzniku tohoto zákazu, tj. že byl vyhlášen v Poznani a ne v Mikulově, a že jeho hlavním účelem bylo zabránit ustanovování rabínů na Moravě, jsou v sekundární literatuře často ignorovány. Maharalova „politika“ proti ne-košer vínu na Moravě je tak v sekundární a populární literatuře nedostatečně reprezentována.

²⁴ Srv. *Šulchan Aruch*, Jore De'a, 334:15 a 39-41.

čest oněch rabínů tím, že odkazuje na rabínské texty, podle nichž jiní rabíni v některých případech postupovali podobným způsobem.

V posledních letech, vypráví Leib Pisek, se však situace změnila. Mnozí členové obce přestali zákaz porušovat a utvořili v rámci obce frakci nazvanou „ti, kteří jsou košer“. Do čela skupiny se postavil místní rabín, vzdělaný a charismatický člověk. Frakce si získala podporu *šadlana*, který byl u knížecího dvora politickým představitelem a něčím na způsob lobbisty hájícího zájmy židovské obce. Skupina si navíc našla i své „sponzory“, totiž některé židovské výrobce vína, pro něž se zbožnost šťastně zasnoubila s obchodními zájmy.

Šadlan, tedy politický představitel židů, se obrátil na knížete, do jehož panství město náleželo. Pokusil se přesvědčit knížete, aby k listině, obsahující privilegia místní židovské komunity, přidal zvláštní klauzuli, zakazující židům kupovat víno od ne-židů. Na oplátku přislíbil, že židé budou za každý sud košer vína, vyrobený či prodaný ve městě, platit zvláštní daň. Kníže se tak stal finančně zainteresovaným v tom, aby jeho židovští poddaní pili pouze košer víno. Vše se uskutečnilo podle plánu, a tak byla talmudická legislativa v židovské obci prosazena proti vůli většiny jejích členů a oficiálního vedení. Skupina „zbožných“ docílila vymizení rozšířené laxnosti ohledně nežidovského vína tím, že získala podporu nežidovských autorit. Podle Piskova spisu byl starý zvyk kupování vína u nežidovských výrobců úspěšně potlačen.

Cenu za tento úspěch však musel někdo zaplatit, a to doslova. Po dobu asi deseti let platili daň za košer víno pouze zbožní příznivci rabína a židovští výrobci vína. Bylo to pro ně nemalé břemeno, ale dobrovolně se rozhodli daň platit, aby nové nařízení udrželi v platnosti. Po deseti letech však následkem přistěhovalectví značně vzrostl počet židů v obci, a kníže ustanovil ze tří svých úředníků komisi, která měla židovskou daň přezkoumat. Komise doporučila židovskou daň pozměnit: namísto zdanění jednotlivých sudů nyní měla židovská obec povinnost zaplatit 100 tolarů každý rok.²⁵

Následkem nového pravidla bylo, že daň zatížila židovskou obec jako celek. Tak vznikla otázka: jak rozdělit zvláštní daň ve výši 100 tolarů mezi členy obce? Touto otázkou se zabývá většina pojednání. Leib Pisek popisuje, že mezi členy obce došlo k závažnému konfliktu, a on byl požádán, aby zasáhl a spor rozřešil na základě talmudického zákona.

Text neobsahuje ani název obce, ani jméno žádného z protagonistů příběhu. Joseph Davis ve své nedávné monografii věnované Jomtovu Lippmanovi Hellerovi předpokládá, že se příběh odehrál v Mikulově, v městě, kde autor, Leib Pisek, žil.²⁶ Davies naneštěstí svůj názor nijak nezduvodňuje; žádné jiné možnosti nebere v potaz a nepozastavuje se nad spornými body tohoto určení. Kupříkladu, pokud by k události došlo v Mikulově, jak by Leib Pisek, který sám v Mikulově žil, mohl být k případu přizván jako nestranný soudce? Ve spise udělujícím privilegia mikulovským židům z roku 1611 se navíc píše o dani 116 tolarů za právo obchodovat s vínem.²⁷ Jinými slovy, nejedná se o 100 tolarů, a

²⁵ Arje Leib PISEK, *Dimjon Arje*, Praha 1616, 3a-4a.

²⁶ Srv. DAVIES, Joseph M., *Yom-Tov Lipmann Heller: Portrait of a Seventeenth-Century Rabbi*, Oxford–Portland–Oregon: The Littman Library of Jewish Civilization 2004, s. 83-87.

²⁷ Srv. TRAPP, Bruno Mauritz, „Geschichte der Juden in Nikolsburg“, in GOLD, Hugo (ed.), *Die Juden und Judengemeinde Mährens in Vergangenheit und Gegenwart*, Brno 1929, s. 417-443, zde s. 420. Ohledně zdanění košer vína na

není to poplatek výhradně za spotřebu košer vína. To jsou významné odchylky od zprávy v hebrejském prameni.

Mikulov je však přesto nejpravděpodobnějším kandidátem. Zmínka o vzrůstu židovské populace ve městě se pozoruhodně shoduje s tím, co nyní víme o demografii místní židovské obce.²⁸ Zdá se, že i další charakteristiky obce zmíněné v textu odpovídají Mikulovu. A odchylky, které jsme zmínili, mohou být vysvětleny, i když by to vyžadovalo další výzkum.

Z našeho hlediska však ve skutečnosti není důležité, zda se příběh odehrál v Mikulově či ne, ale prostý a nepochybný fakt, že v textu, vytištěném v Praze 24 let po vydání Maharalova zákazu proti moravským židům, je mikulovský rabín prezentován jako zanícený obránce talmudického zákazu ohledně nežidovského vína. Účelem vydání knihy *Dimjon Arje* pravděpodobně byla snaha o zlepšení špatné pověsti moravských židů. Příběh o tom, jak byl zákaz konzumovat nežidovské víno úspěšně prosazen ve velké obci, kde byl – podle vyprávění mikulovského rabína – předtím notoricky porušován, byl možná určen k tomu, aby informoval veřejnost, že od doby, kdy Maharal vydal svůj zákaz proti moravským židům, se situace podstatně změnila. Místo aby moravští rabíni povolili konzumaci nežidovského vína, usilovali nyní o to, aby byl zákaz v jejich obcích prosazen; v případě potřeby dokonce s pomocí nežidovských autorit.

Podle biblického verše, který Maharal často cituje, víno činí šťastnými lidi i Boha.²⁹ Jakým způsobem víno obšťastňuje lidi je dost zřejmé; Maharal vysvětlil, že Boha činí šťastným, když duchovní aspekt vína obrací myšlenky lidí směrem k Bohu. Moravští židé v průběhu šestnáctého století pili víno společně se svými nežidovskými přáteli. Tento zvyk jim jistě pomáhal k tomu, aby měli se svými sousedy dobré vztahy, což muselo být prospěšné v mnoha různých situacích. Nežidovské víno obšťastňovalo lidi – židy i ne-židy –, ale činilo nešťastným Boha, tedy alespoň podle Maharala a dalších vůdčích rabínských autorit té doby. Během sedmnáctého století museli moravští židé přestat pít víno společně s ne-židy, jak měli dříve ve zvyku, a to navzdory očividným společenským znevýhodněním, k nimž změna vedla. Tato skutečnost poměrně působivě dokazuje, nakolik bylo židovské náboženství jakožto společenská realita v raně moderní Evropě silné a vitální.

Moravě v devatenáctém století srv. SCARL, Hieronymus von, *Systematische Darstellung der in Betreff der Juden in Mähren und im k. k. Antheile Schlesiens erlassenen Gesetze und Verordnungen*, Brno, 1835, s. 187-191.

²⁸ Srv. BUŇATOVÁ, Marie, „Die Nikolsburger Juden 1560 bis 1620. Wirtschaftliche Prosperität unter adeligem Schutz,” in HÖDEL, Sabine – RAUSCHER, Peter – STAUDUNGER, Barbara, (eds.), *Hofjuden und Landjuden: Jüdische Leben in der Früher Neuzeit*, Berlin–Vienna 2004, s. 333-361.

²⁹ Kniha Soudců, 9:13, srv. *Derašot Maharal*, s. 57.

Inovace ve víně

Innovation in Wine

Žaneta RYLKOVÁ

Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné, Česká republika,
rylkova@opf.slu.cz

Anotace: Vinařské oblasti vykazují velký potenciál. Za posledních deset let prošla vína z Moravy a Čech velkým především kvalitativním vývojem. Cílem příspěvku je uvést faktory ovlivňující řízení vinařských značek a uvést oblasti, které by měly být zohledněny při inovování vinařských značek. Příspěvek se zabývá Templářskými sklepy Čejkovice, které byly založeny v roce 1992 a patří svým podílem na trhu s vínem k druhé nejprodávanější značce. Příspěvek uvádí oblasti, které jsou inovovány v této vinařské společnosti, jako je produkt, cena, distribuce a marketingová komunikace. Tyto oblasti slouží k provádění krátkodobých i dlouhodobých cílů podniku. Módní se v poslední době stává zakládání a rozšiřování vinařských stezek, proto příspěvek krátce charakterizuje vinařskou turistiku, jako součást inovací ve víně. Příspěvek je financován z univerzitního interního grantového systému IGS/5/2011.

Abstract: Wine regions have great potential. Over the past ten years, the wines from Bohemia and Moravia went through high quality development. The aim of this paper is to introduce the factors affecting the management of wine brands and indicate areas that should be taken into account in the innovation of wine brands. The paper deals with the Templars Cellars Čejkovice, which were founded in 1992 and include the share of the market for the second best selling wine brand. The paper presents the areas which are innovated in the wine company, such as product, price, distribution and marketing communication. These areas are used to implement short and long term business goals. The establishment and expansion of wine trails are fashionable areas, therefore the paper briefly describes wine tourism as part of the innovation in the wine area. The paper is funded by Internal University Grant System IGS/5/2011.

Klíčová slova: *víno, inovace, vinařská turistika, značka, inovace vinařských značek*

Keywords: *wine, innovation, wine trails, brand, innovation of wine brands*

1. Úvod

Víno se v posledních letech především díky popularitě spojené se zdravým životním stylem stává oblíbeným alkoholickým nápojem oproti tvrdému alkoholu. Trend v konzumaci vína je rostoucí, v roce 2009 činila spotřeba vína v České republice 20 l na osobu.

Stále však platí, že Česko je ve spotřebě i nadále nesoběstačné, to znamená, že se zde spotřebuje více vína, než je možné vyrobit. Český trh se pomalu vyrovnává západním vyspělejším vinařským trhům. Čeští spotřebitelé si o víně postupně doplňují vzdělání a začínají kupovat kvalitnější a dražší vína. Výrobci vína kladou důraz především na cenu, kategorii vína a značku vína. Značka vína je důležitá pro úspěch společnosti. Značka vína není spojená pouze s názvem, ale jedná se o silně vnímanou hodnotu, na základě které se zákazník rozhoduje.

2. Značka vína

Vína se prodávají pod konkrétním označením, kterému se říká značka vína. V odborné literatuře se značka definuje jako: ¹

- Identifikace zboží určitého výrobce (prodejce) pomocí jména, symbolu, čísla, tvaru nebo jejich vzájemnou kombinací.
- Identifikovatelný produkt, služba, osoba nebo místo.
- Typické, jednoduché, snadno zapamatovatelné označení produktu.
- Ideální představa, kterou má spotřebitel o produktu.
- Řešení problému, který má spotřebitel.

Právní pojetí značky je spojené s registrací značky. Jde o symbol, který odlišuje produkt určitého výrobce a osvědčuje jeho původ a platí bez časového omezení. Finanční pojetí značky se rozumí schopnost zaujmout výlučné místo v myslích většího počtu spotřebitelů, což vede s určitou pravděpodobností k nákupům, proto mluvíme o finanční hodnotě značky.

2.1 Hodnota značky

Hodnota značky je přidaná hodnota k produktu, službě, firmě, daná právě značkou. Hodnota značky je ochota opakovaně kupovat značku. Proto je měření hodnoty značky spojeno s měřením věrnosti a zjišťováním segmentů – od vysoce věrných zákazníků až k těm, kteří konvertují k jiným značkám.²

Hodnota značky vychází ze schopnosti průběžně přidávat výrobku hodnotu a definuje identitu výrobku v čase a prostoru. Povědomí o značce se vztahuje k síle značky v paměti, odráží schopnost spotřebitele identifikovat různé prvky značky (tedy jméno značky, její logo, symbol, představitele, balení a slogan) za různých podmínek. Povědomí o značce se vztahuje

¹ VELČOVSKÁ, Š., MARHOUNOVÁ, M. *Marketingové pojetí značky*. 1. vyd. Ostrava: VŠB – TU Ostrava, 2005. 51 s. ISBN 80-248-0934-6. s. 9-10.

² PŘIBOVÁ, M. a kol. *Strategické řízení značky: brand management*. 1. vyd. Praha: EKOPRESS, s.r.o., 2000. 148 s. ISBN 80-86119-27-0. s. 25-26

k pravděpodobnosti, že se značka dostane do paměti zákazníka a k tomu, s jakou snadností se propojí s různými typy podniků.³

Co se týče doporučení zvyšování povědomí o značce, je nutné posilovat znalost jména značky společně s hlavními prvky značky (logo, symboly, balení atd.) a typickými nákupními nebo spotřebitelskými situacemi. K tomu je vhodné připravit jednoduchý slogan.

Dále je nutné posilovat znalost jména značky využitím co největšího počtu komunikačních nástrojů, např. reklamou, podporou prodeje, PR, sponzoringem. Tím se vytvoří bohatší spektrum prožitků a zkušeností se značkou a zvyšuje se spontánní znalost značky.

Je nutné si uvědomit, že navíc spontánní znalost jedné značky obvykle roste na úkor jiné značky. Toto tvrzení je založené na pozorování, že spotřebitelé jsou v průměru schopni spontánně jmenovat 3 – 4 značky v produktové kategorii, i když existují rozdíly, např. v kategorii piva je to 6 značek, v kategorii hormonální antikoncepce je to pouze jedna značka (pouze ženy).⁴

Má-li podnik vytvořenou značku, musí se zabývat budováním a řízením její pozice na trhu, tzn. umisťováním značky v mysli spotřebitele.

Existují základní deskriptory pozice značky:

- Proč? Proč je značka na trhu, jaký je její cíl existence?
- Kdo? Kdo je cílová skupina značky? Co od značky očekává?
- Kde? Kde na trhu jsou konkurenční značky?
- Kdy? Jde o rozhodnutí týkající se řízení pozice značky z hlediska času.
- Jak? Jakým způsobem bude pozice značky vytvářena a řízena.

Hlavními přínosy, které spotřebitel od značky očekává, jsou prestiž, zařazení (v sociální skupině), prožitek (emoce), jistota (kvality), sebevyjádření.⁵

2.2 Životní cyklus značky

Životní cyklus značky začíná zavedením nové značky na trh. V této etapě je možné značku označit pojmem „čistý štít“. Prvním cílem pro „čistý štít“ je přesvědčit alespoň omezený okruh spotřebitelů o svých výhodách. Pokud se to nepodaří, stává se ze značky „malý tygr“. Ten by měl posilovat svou přítomnost na trhu a přitom neztratit nic ze svých výhod. Během tohoto procesu může nastat situace, že značka nebude přitažlivá pro každého a ne každý bude ochoten za nabízené výhody zaplatit požadovanou cenu. Pak se ze značky stane „specialista“. Pokud se značce podaří tento problém odstranit, může se posunout mezi „klasické značky“. Životní cyklus značky se uzavírá tím, že dlouhodobě nabízené přednosti se vyčerpají a značka už nedokáže dostatečně těžit ze svého profilu, dostává se tedy do fáze zániku („zhasínající hvězda“, „slabá značka“).

³ KELLER, K. L. *Strategické řízení značky*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. 800 s. ISBN 978-80-247-1481-3. s. 477.

⁴ PŘIBOVÁ, M. a kol. *Strategické řízení značky: brand management*. 1. vyd. Praha: EKOPRESS, s.r.o., 2000. 148 s. ISBN 80-86119-27-0. s. 31.

⁵ VELČOVSKÁ, Š., MARHOUNOVÁ, M. *Marketingové pojetí značky*. 1. vyd. Ostrava: VŠB – TU Ostrava, 2005. 51 s. ISBN 80-248-0934-6. s. 28-29.

Ne všechny značky však projdou během své existence na trhu všemi fázemi životního cyklu, takový průběh ani není typický. Pokud se značka nepodaří být „specialistou“ ani „klasickou značkou“, stává se z ní „obránce“, případně přímo skončí v kategorii „slabá značka“. Naopak velmi úspěšná značka se může posunout až do kategorie „olympionik“. Míra úspěchu značky samozřejmě závisí na zvolené strategii (zejména marketingové a komunikační).⁶

3. Templářské sklepy Čejkovice

Historie společnosti Templářské sklepy Čejkovice je spojena s příchodem tajemného řádu Templářských rytířů. Ti přišli do Čejkovic ve 30. letech 13. století, přičemž první písemná zmínka o jejich působnosti je z roku 1248. Společně se stavbou templářské tvrze začala i výstavba rozsáhlých vinných sklepů, o jejichž velikosti se dodnes vyprávějí legendy. Tyto mohutné sklepy, jimiž může projet ozbrojenec na koni či vůz naložený zbožím, byly a jsou stále využívány pro uskladnění a zrání vína. Zároveň s tímto začala i nová epocha pěstování vinné révy v oblasti Čejkovic a okolních obcí. Čejkovickým panstvím prošlo po staletí několik významných rodů a řádů – páni z Lipé, rod Víckovců, Jesuité a Habsburkové.⁷ V roce 1936 v Čejkovicích bylo založeno místními rolníky vinařské družstvo, které si pronajalo templářské sklepy a začalo zde provozovat vinařskou činnost. Úspěšné hospodaření vinařského družstva bylo násilně ukončeno odebráním majetku komunistickým režimem v roce 1952. Do roku 1992 zde hospodařil státní statek. V rámci privatizace přebralo sklepní hospodářství obnovené vinařské družstvo – společnost Templářské sklepy, která svou činností navazuje na úspěšné hospodaření původního vinařského družstva.

Společnost působí stále v historických sklepech, kde má uloženo více jak 350 000 litrů vín v dubových a barikových sudech a rozsáhlý archiv lahvově zralých vín. Další kapacitu 6 000 000 litrů tvoří nerezové a ocelové tanky ve výrobních halách v obci Čejkovice.

Čejkovice se řadí k nevýznamnějším vinařským místům jižní Moravy. Sortiment vín expandovaných pod touto značkou uspokojí i ty nejnáročnější milovníky vína. Společnost nabízí svým zákazníkům široké portfolio kvalitních vín – jakostní odrudová vína, ročníková, bariková, přívlastková, archivní, ledová a slámová vína. Zdůraznění výjimečnosti umocňují ručně vytrhávané etikety na speciálním papíře a ručně dotiskované originální pečeti řádu Templářských rytířů. Tuto nabídku doplňují propagační předměty a dárková balení.

3.1 Inovované oblasti vinařské společnosti

Produktem společnosti Templářské sklepy Čejkovice je víno, tedy hmotný produkt. Víno je nalahvováno do skleněných láhví a v této podobě se dostává ke konečnému spotřebiteli. Společnost zpracovává tyto odrůdy: rulandské šedé, sylvánské zelené, savignon, tramín, chardonnay, rulandské bílé, irsay oliver, Miller thurgau, neuburské, ryzlink vlašský, ryzlink rulandský, veltlínské zelené, frankovka, svatovavřínecké, modrý portugal, zweigeltrebe, rulandské modré, andré, cabernet moravia, alibernet, cabernet sauvignon. Svou charakteristikou se víno řadí mezi zboží časté spotřeby a u tohoto

⁶ VELČOVSKÁ, Š., MARHOUNOVÁ, M. Marketingové pojetí značky. 1. vyd. Ostrava: VŠB – TU Ostrava, 2005. 51 s. ISBN 80-248-0934-6. s. 30-32.

⁷ www.templarske-sklepy.cz

zboží je nutné zajistit intenzivní distribuční síť, aby nedošlo ke ztrátě zákazníků. Společnost má 3 výrobní řady: vína určená pro maloobchodní jednotky, vína určená výhradně pro kinotéky a vybraná gastronomická zařízení a samostatná řada ledových, slámových a archivních vín.

Vína distribuovaná do maloobchodních jednotek – tato výrobní řada je zdůrazněna netradiční lahví nesoucí templářský kříž přímo ve sklovině, ručně vytrhávanou etiketou na speciálním papíře a ručně dotiskovanou originální pečetí řádu templářských rytířů.

Vína distribuovaná výhradně do vinoték a vybraných gastronomických zařízení – název této výjimečné řady nese jméno nejznámějšího templářského rytíře v Čechách a na Moravě, který sídlil v Čejkovicích na přelomu 13. a 14. století – Komtur Ekko.

Vína Komtur Ekko jsou vyrobeny z nejlepších partií hroznů daných ročníků. Byla zpracována pomocí nejmodernějších technologií, poté nalahvována a uložena ke zrání do starých chodeb templářského sklepení. Tato řada je synonymem jedinečného a kvalitního vína. Pro tuto řadu byla vyvinuta exkluzivní láhev nesoucí logo Templářských sklepů Čejkovice přímo ve sklovině. Zdůraznění výjimečnosti a tradice umocňují ručně vytrhávané etikety ze speciálního papíru a ručně dotiskované originální pečetě řádu templářských rytířů. Vína jsou zároveň opatřena stočeným pergamenem na hrdle láhve, který podává informaci o historii společnosti a Komturu Ekkovi.

Samostatnou limitovanou řadu tvoří: ledová a slámová vína – tato exkluzivní vína se označují za „nejcennější klenoty“ mezi víny. Představují výjimečný požitek z konzumace vína a jsou skvělou volbou na závěr slavnostní večeře. Dosahují vysoké cukernatosti a proto jsou řazena do kategorie sladkých vín. Archivní vína – nejkvalitnější partie jednotlivých ročníků odrůdových a přívlastkových vín zrály po dobu jednoho roku v dubových sudech, poté byly nalahvovány a uloženy v temných chodbách templářských sklepů. Tato řada je určena pro největší milovníky vína, pro zvláštní příležitosti nebo jako doplněk slavnostního oběda nebo večeře.

Dalšími produkty, které tato společnost nabízí, jsou dárkové a propagační předměty: degustační skleničky, keramické kalichy, kameninové karafy, stojany na láhve, dárkové kartony, dárkové dřevěné krabičky atd.

Společnost Templářské sklepy Čejkovice stanovuje **cenu vína** podle svých nákladů, které jsou vynaloženy na jeho výrobu. Těmito náklady se rozumí např. provozní náklady výrobních a lahvacích linek, skladovací náklady, mzdové náklady zaměstnanců, náklady spojené s distribucí vína atd. důležitou roli zde hraje také velikost trhu s vínem. Protože konkurence na tomto trhu je značná, nemůže si společnost nasadit příliš vysoké ceny, hrozilo by, že zákazníci přestanou tyto produkty kupovat a raději si koupí víno jiné značky. Společnost samozřejmě respektuje ceny podle toho, v jaké kvalitě je víno vyrobeno. Jakostní vína se prodávají v cenách 67 až 95 Kč, ročníková vína v cenách od 93 Kč do 113 Kč, přívlastková vína – pozdní sběr od 130 do 180 Kč, bariková vína v cenách okolo 180 Kč, výběr z hroznů v cenách okolo 240 Kč, sekt v hodnotě od 115 Kč do 240 Kč, archivní vína od 140 do 350 Kč, ledová a slámová vína v ceně okolo 460 Kč.

Cena se odvíjí podle toho, zda se jedná o vína výrobní řady Komtur Ekko, kde jsou ceny vyšší, u vín distribuovaných do maloobchodních jednotek jsou ceny nižší. Ceny jednotlivých dárkových a propagačních předmětů jsou velmi různorodé, např. degustační sklenička s logem na bílé

víno stojí 60 Kč, přes víno v kameninové karafě stojící v ceně od 200 Kč do 300 Kč, až ke stojanům na víno s historií za přibližně 1 700 Kč. Veškeré ceny jsou uváděny včetně DPH.

Společnost **distribuuje** víno prostřednictvím velkoobchodů do maloobchodních řetězců, víno určené do gastronomických zařízení distribuuje přes gastrovelkoobchody nebo také přímo a víno určené do vinoték distribuuje pouze přímo. Zákazníci si také mohou objednat víno prostřednictvím e-shopu na webových stránkách společnosti. Fyzickou přepravu výrobků zařizuje pro společnost ČSAD Hodonín. 50 % vyrobeného vína se prodává v zahraničních řetězcích, 25 % vína je určeno pro hotely, restaurace a cateringové společnosti, 20 % vína se prodává v tuzemských řetězcích Coop, Hruška, Flop a přibližně 5 % vína společnost ponechává v podnikové prodejně, zejména to jsou dárková balení a víno pro návštěvníky Čejkovic a turisty.

Společnost používá několik nástrojů **marketingové komunikace** se zákazníky. V oblasti reklamy to jsou letákové akce, katalogy s výrobním sortimentem, brožury se stručnou charakteristikou firmy, tištěná inzerce v časopisech zabývajících se gastronomií a také reklamní poutače – tzv. billboardy. V oblasti podpory prodeje používá společnost tyto podpory prodeje – druhotné umístění ve kinotékách – vlastní stojany na víno s logem a názvem firmy, spotřebitelské soutěže – od října roku 2009 probíhá soutěž Najdi templářský poklad, společnost se také zaměřila na segment lidí zájímajících se o historii, když zavedla na vybraných českých hradech a zámcích ochutnávky svých vín v rámci akce Putování s templáři. Vztahy s veřejností podporuje společnost školením o víně s názvem Templářská škola vína a také pořádá prohlídky templářských sklepů spojených s degustací vína. Pravidelně se také účastní různých veletrhů a výstav, kde může účastník ochutnat víno a případně si ho zakoupit, tyto aktivity se svou povahou řadí do podoby osobního prodeje.

4. Faktory ovlivňující řízení inovací ve víně

Producenti se musí zaměřit na kvalitní obchodní politiku, na využívání marketingu značky, na odstraňování výkyvů v kvalitě, na charakter vína, cenovou politiku, na propracování oficiálního systému kategorizace a na inovace.

Má-li být jakákoliv inovace ve víně úspěšná na trhu, je nutné řídit inovace. Nepřetržitě na ně totiž působí řada faktorů (konkurence, změny v makroprostředí, čas atd.), jejichž podcenění by mohlo vést až ke kolapsu vinařské společnosti. Z výše uvedených oblastí je nutné uvést klíčové aktivity, které jsou nutné pro úspěšné řízení inovací ve víně.

4.1 Klíčové aktivity pro úspěšné řízení inovací ve víně

Vinařské společnosti musí **monitorovat změny životního stylu**. Populace stárne, zvyšují se rozdíly mezi bohatými a chudými, lidé se chovají odlišně a mění své žebříčky hodnot. I přes všechny tyto změny musí vinař zůstat stabilní a zachovávat si svou hodnotu. Změny se mohou projevat v designu, obalu, ceně. Zákazníci se při výběru nechají vést doporučeními a orientují se podle značek, odrůd, země původu a dalších kvalitativních znaků. Zákazník společnosti (tzv. ekoturista) má určité povědomí o víně a informace o něm získává např. z odborné literatury, trendových časopisů atd. Konzervativní zákazník, většinou starší 30 let, oceňuje především serióznost, kvalitu, znalost jak

značky, tak firmy a určitou tradici. Většinou si tento zákazník oblíbí určitý druh vína, který při dalším nákupu preferuje, popřípadě si víno nakupuje do zásoby a dále jej skladuje. Pohybuje se v určité společnosti, víno konzumuje v restauracích v úzkém kruhu přátel, na večírcích atd. Lidé ve věku 18 až 30 let hodnotí především cenovou dostupnost produktu, volnost a svobodu při výběru vína.

Je nutné **sledovat technologické změny**. Nové technologie přinášejí existující prospěšnosti značky vína lepším způsobem (např. plechovky s tzv. easy-open systémem otevírání). Chce-li vinař se svou značkou být vůdcem trhu, musí stát v čele zkoumání a využívání technologických změn. Novátorství v segmentu vín se prosazuje především na obalech a projevuje v absolutní demokracii ve vnější podobě produktu. Obal je významným marketingovým nástrojem, který odráží spotřebitelskou zvyklost vybírat si víno v regálu hlavně podle vzhledu. Zákazníci si zvykají na plastové „korkové“ zátky, nově se objevují na trhu šroubovací uzávěry. Fenoménem se v poslední době na trhu s vínem stávají vína nealkoholická, biovína a taktéž vína růžová.

Je nutné **hodnotit výkonnost nabízeného produktu** – pro zajištění a udržení výkonnosti značky nesmí dojít k jakémukoliv zhoršení vůči konkurenci. Podstatné je průběžné hodnocení a srovnávání se s konkurencí. Například cena vína do 200 Kč za láhev vnímají zákazníci jako důvěryhodnou. Vína s cenou přesahující tuto hranici jsou chápána jako vysoce kvalitní.

Musí být **monitorovány změny v distribučních kanálech**. Objevují se nové distribuční kanály, staré zanikají a některé distribuční kanály mění strukturu a charakter. K dosažení všudypřítomnosti a významnosti značky vína musí být značka vždy dostupná ve všech relevantních distribučních kanálech v odpovídající formě. Významnou roli v distribučního mezičlánku mohou představovat obchodní zástupci, kteří mohou firmu zastupovat. Svými znalostmi, odborností a loajalitou k firmě by měli tito obchodní zástupci šířit dobré jméno společnosti. Je nutné zkvalitňovat spolupráci se subjekty, které se zabývají obchodováním s vínem.

Je nutné **neměnit positioning**. Positioning je slibem spotřebiteli a jeho změna by byla spotřebitelem vnímána jako porušení slibu. Produkt, obal, distribuce a mediální komunikace by měly procházet změnami s cílem udržet a posílit pověst a známost značky vína, ale pozice značky v mysli spotřebitele musí zůstat nedotknutelná. Některé firmy nechtějí dodávat svá vína určité značky do supermarketů, hypermarketů, diskontů a jiných obchodních řetězců. Tímto krokem se firma může snažit předejít úpadku značky a své distributory proto v kontextu se svou marketingovou strategií je nutné vybírat s velkou pečlivostí.

Významným faktorem ovlivňujícím řízení pozice značky je **čas**. Proto je třeba pozici značky řídit v průběhu celého cyklu tržní životnosti značky. Stejně jako produkty procházejí i značky vývojovými etapami svého životního cyklu.

5. Vinařská turistika

Víno je čím dál tím více spojováno s vinařskou turistikou. Vinařská turistika je přímo svázána s úctou ke krajině, se zachováním lidových tradic a obnovou kulturního dědictví spojeného s vinařstvím. Vinařské stezky neslouží jen k poznání jižní Moravy, ale i k zavedení turistů za vínem a lidmi, pro které je pěstování vinné révy celoživotní zálibou a údělem. Na vinařských stezkách jsou

nabízeny služby ubytovací, stravovací, vinařské, servisy pro kola a jiné jako bankovní spojení, pošta atd., turisté zde mohou realizovat cíle svého výletu například sportovní, kulturní, přírodní nebo poznávací. Moravské vinné stezky se řadí k nejznámějším stezkám ve střední Evropě. Moravská vinná stezka je páteřní trasou sítě cyklistických tras procházející jižní Moravou. Tato síť stezek nese název Moravské vinařské stezky. Červeně značená Moravská vinná stezka prochází všemi vinařskými podoblastmi na Moravě. Tato magistrála spojuje Znojmo a slovácké Uherské Hradiště. Na její trase leží několik chráněných přírodních lokalit, 70 vinařských obcí, významné historické památky a k vidění je i lidová architektura. Tato stezka je dlouhá 300 km. Čím dál více Čechů objevuje vinařskou turistiku. A to je velká příležitost pro vinařské společnosti a pro ty cestovní kanceláře a agentury, které ještě tyto služby nenabízejí. Zájezdy do vinných sklípků, na vinice, ale i k vyhlášeným vinařům pořádají některé cestovní kanceláře, ale zatím jich moc tyto služby nenabízí. Dokonce vznikly i specializované cestovní kanceláře, jako je například CK Čebus, nabízející cesty do sklepů, pro sportovní nadšence výlety po vinných stezkách a vinné ochutnávky.

Templářské sklepy společně s vinárnou a templářskou tvrzí se staly hojně navštěvovaným místem v rámci individuální, vinařské ale i kongresové turistiky. Pro zájemce jsou ve sklepech pořádány prohlídky spojené s řízenou degustací a přednáškou o historii templářského řádu a pěstování vinné révy na jižní Moravě. Zákazník pak může povečeřet a zatancovat si s cimbálovou muzikou ve Vinárně U Templářů, případně využít ubytovacích kapacit hotelů Zámek a Albor. Pro vyznavače cykloturistiky je v okolí Čejkovic připraveno několik cyklistických vinařských stezek.

6. Shrnutí

Spotřeba vína v České republice je stále však ještě poloviční oproti evropským státům. Nabídka vína se postupně přibližuje západním vyspělejším vinařským trhům, chybí však stále ještě zkušenosti zákazníků a kupní síla. Typický Čech vypije za rok kolem 23 lahví vína.

Investice společností do modernizace technologií pro příjem hroznů a jejich zpracování je velice důležitá. S hrozny by se mělo při příjmu a dalším zpracováním co nejméně manipulovat, kdy manipulace se jednoznačně projevuje na jakosti vína. V důsledku stále probíhajících inovací je nutné věnovat pozornost novým obalovým materiálům, které zvyšují ekologičnost obalu a nezatěžují tak životní prostředí. Také je nutné investovat do nových technologií balení a do designu svých výrobků. Vinařské společnosti by se měly navíc svým zákazníkům přibližovat pomocí dnů otevřených dveří, kdy je víno možné nejen ochutnat, ale také by měla umožnit zákazníkovi být přítomen procesu jeho vzniku a další práci s vínem.

Ekonomická krize se projevila v novém trendu spotřebitelského chování, kdy oproti minulým letům zákazníci kupují výrazně levnější značky vína a místo restaurace konzumují víno spíše doma. Díky citelnému propadu ceny, a to až o 20 %, spotřebitelé nyní než ve druhých podnicích nakupují v supermarketech nebo vinotékách. I přesto se mění preference konzumentů vína a obecně je jich stále více ochotno připlatit si za kvalitu. Roste obliba vinařské turistiky. Spotřebitelé mají také mnohem snazší přístup k informacím, které se týkají vína. Dokáží tak lépe vína rozeznávat a ocenit. Rozvoj zaznamenalo taktéž nakupování vína online. V poslední době si stále větší oblibu získávají vína růžová. Na trzích s vínem se stále ve větším rozsahu rozrůstá nabídka vín ze zahraničí, především

jde o vína australská, jihoafrická a jihoamerická. Pozitivní zprávou pro české vinařské společnosti však je fakt, že oproti minulým letům se stále více konzumentů vrací k domácí produkci. Tu v posledních několika letech pomáhá zviditelnit značka Vína z Moravy, vína z Čech, která již přes čtyři roky zaštiťuje kampaně, jež přispívají k tomu, že produkty moravských a českých producentů jsou zákazníci pozitivně přijímány i v konfrontaci se silnou zahraniční konkurencí.

Je nutné uvést, že čím novější bude inovace ve víně pro trh, tím je nezbytnější větší pružnost marketingu, výzkumu a vývoje. Jestliže novost inovace ve víně bude vyplývat z technologie, tak pružnost marketingu bude hrát menší roli, zatímco požadavek na pružnost výzkumu s vývojem se zvýší. Neúspěch inovace ve víně na trhu je spojován především s důsledkem absence procesního řízení v řízení inovací ve víně, v absenci klíčových schopností společností nebo nedostatku informací o trhu.

Literatura

- [1] ČTK. Češi kvůli krizi pijí levnější vína, prodej dražších klesl. Marketing and Media [online]. 2009, 14. září 2009 [cit. 2011-04-13]. Dostupný z WWW: <http://mam.ihned.cz/c1-38307740-cesi-kvuli-krizi-piji-levnejsi-vina-prodej-drazsich-klesl>.
- [2] HAMPLOVÁ, L. Česká biovína se chystají dobýt Evropu. IHNed [online]. 2008. 27. dubna 2008 [2011-04-02]. Dostupný z WWW: <http://ekonomika.ihned.cz/c1-24291490-ceska-biovina-se-chystaji-doby-evropu>.
- [3] KELLER, K. L. Strategické řízení značky. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. 800 s. ISBN 978-80-247-1481-3. s. 477.
- [4] KOLEČKO, J. Jedinečná vína z Moravy a Čech. Strategie [online]. 2009, 24. srpna 2009 [cit. 2011-04-15]. Dostupný z WWW: <http://www.strategie.cz/scripts/detail.php?id=441098>.
- [5] PŘIBOVÁ, M. a kol. Strategické řízení značky: brand management. 1. vyd. Praha: EKOPRESS, s.r.o., 2000. 148 s. ISBN 80-86119-27-0. s. 25-26
- [6] VELČOVSKÁ, Š., MARHOUNOVÁ, M. Marketingové pojetí značky. 1. vyd. Ostrava: VŠB – TU Ostrava, 2005. 51 s. ISBN 80-248-0934-6.
- [7] WALKER, Ch. Značka, to není jen reklama. Marketing and Media [online]. 2003, 29. Září 2003 [cit. 2010-04-15]. Dostupný z WWW: http://mam/ihned.cz/cz/2-13425100-100000_d-74.
- [8] <http://www.bvv.cz>
- [9] www.templarske-sklepy.cz

K dějinám vinařství v Jihoafrické republice

The history of wine-growing and social relations in the Republic of South Africa, as reflected in Afrikaans literature

Lianne BARNARD, Wilken ENGELBRECHT

Univerzita Palackého, Křížkovského 10, 77180 Olomouc, Czech Republic

barnardlianne@gmail.com, wilken.engelbrecht@upol.cz

Abstrakt: Písemné dějiny Jihoafrické Republiky prakticky začínají v roce 1652, kdy nizozemský kapitán Van Riebeeck založil u mysu Dobré naděje opevněnou stanici Východoindické společnosti. Tato stanice se brzy rozrostla do velikosti osady a postupně se z ní vyvíjelo Kapské město. V roce 1688 přišla skupina cca. 200 francouzských hugenotů, kteří se usadili v tzv. Franschhoeck (doslova Francouzská oblast). Tři roky později byla oficiálně založena Kapská kolonie. Francouzští osadníci importovali z domovské země kvalitní vinice. Nejstarší ještě existující vinařská plantáž je Groot Constantia, která byla založena již v roce 1684 Simonem van der Stel, od roku 1691 první guvernér kolonie. Groot Constantia je rovněž historicky první vinařská plantáž Jihoafrické republiky. V roce 2004 archeologové našli dokonce v troskách lodě, která ztroskotávala v roce 1774 u pobřeží amerického státu Delaware zbytky původních láhví z Groot Constantia. Dnes je Jihoafrická republika osmý největší producent vín na světě. Jihoafrická vína jsou známá jako velmi kvalitní. Příspěvek bude v angličtině a věnuje pozornost i vinařské tematice v afrikánské literatuře. Vino jako démon (Balada pijana v krčmě van Wyk Louwa) a víno jako součást civilizovaného, estetického života (Cyklus sezón Oppermana) existují vedle literatury, která zdůrazňuje sociální komplexitu otroctví a rasismu na vinařských farmách v románech Leroux a Brinka.

Abstract: The written history of South Africa begins in 1652, when the Dutch captain Van Riebeeck established a refreshment station of the VOC at Cape Good Hope. The station developed into the present city of Cape Town. In 1688 some 270 French Huguenots arrived and settled in the so-called Franschhoeck (French County). Three years later the Cape Colony was founded. They imported shoots from their homeland. The oldest, still existing wine farm is Groot Constantia, founded as early as 1684 by Simon van der Stel. At present South Africa is the eighth largest wine producer in the world. South African wines, red and white, are famous for their good quality. The paper pays attention to the wine theme in Afrikaans literature. Wine as demon (N.P. van Wyk Louw) and wine as part of civilized, aesthetic life (D.J. Opperman) co-exist with literature stressing the social complexities of slavery and racism on wine farms (André P. Brink).

Klíčová slova: Jižní Afrika, víno, hugenoté, otroctví, Afrikánská literatura

Keywords: South Africa, wine, Huguenots, slavery, Afrikaans literature

1. Introduction

Today everyone who drinks wine knows that South Africa is a producer of quality wines. At present South Africa is the eighth largest wine producer in the world and South African wine is also available in nearly every Czech store. Thus, few people are aware that wine grapes are not indigenous to the African continent south of the Sahara. Hence, the South African Republic is the only sub-Saharan country with vineyards.¹

2. Simon van der Stel

Even if it sounds almost incredible it was a Dutchman, Simon van der Stel (1639-1712), who presided over the origin of viniculture in sub-Saharan Africa. Van der Stel was the son of Adriaan van der Stel, official of the VOC, the Dutch East India Company, by his half-caste wife Maria Lievens. With his wife Johanna Jacoba Six (1645-1700), daughter of the important VOC member Willem Six, he acquired two vineyards in the city of Muiderberg, near Amsterdam, being at that time among the last functioning Holland vineyards. In 1679 Van der Stel was appointed commander of the Cape Colony.

His government of the young colony determined many aspects of South African history. When Jan van Riebeeck founded Cape Town in 1652, it was not meant to be more than just a way-station for Dutch VOC-ships on route to the Dutch East Indies. Van Riebeeck planted the first grape shoots as early as 1655 and on 2 February 1659 the first wine of Cape grapevines was bottled. Due to ignorance that wine did not have the desired quality. All this changed when Van der Stel became commander of Cape Town. He had some experience with wine growing in his own Dutch vineyards and he did not wish to be just the commander of a way-fortress. In his first South African year he undertook an expedition to the north and found the fertile valley of Eerste Rivier where he founded the city of Stellenbosch, at present one of the most beautiful historical towns of the African continent.

As Cape Town was nearly exactly halfway between the Netherlands and Dutch East Indies, the culture of medicinal plants and herbs was considered very important. Johan Huydecoper van Maarsseveen, another important administrator of the VOC and at the same time commissary of the *Hortus Botanicus* at Amsterdam, ordered a garden to be started at Cape Town. In 1684 VOC administrator Ryckloff van Goens gave a piece of land 20 km south from Cape Castle to Van der Stel to support his botanical experiments. Here Van der Stel built a beautiful manor, named *Constantia* after the daughter of Van Goens and imported 100,000 vine shoots from Europe as well as the most modern winemaking equipment he could find.² In the same year he also founded the municipality of Drakenstein in what is now the Paarl-region.

¹ For general data, see ESTREICHER, S. K. *Wine from Neolithic times to the 21st century*. Algora Publishing 2006, 116-118 and 149-150; DE BOER, I. & VAN DEN TEMPEL, P. *Bacchus international: de mondialisering van de wijnsector*. Amsterdam: Aksant, 2004, 121-128.

² FRANSEN, H. *Groot Constantia. Sy geskiedenis en 'n beskrywing van sy argitektuur en die versameling*. Kaapstad: Suid-Afrikaanse Kultuurhistoriese Museum, 1983, 5, and <http://www.grootconstantia.co.za/61/chapter-1--simon-van-der-stel--1639-1712-> (accessed 22 April 2011).

3. The Huguenots

For South African viniculture the decision of the Dutch State-General, however, to enable 277 Huguenots to settle in the Colony was the most important one. The French Protestants had been banned from France one year before as a result of the revocation of the Edict of Nantes by King Louis XIV.³ Several of them came from typical wine regions, one of the most important Huguenots being Pierre Joubert (1664-1732), originating from La Motte d'Aigues in Provence, who founded the estate Grande Provence in 1694 and acquired the estate of La Motte in Franschhoek in 1709. The last one is among the very few that is still the property of one of the founding families. Joubert owned six wine estates in the end.⁴

As the VOC did not wish to build a French minority in their colony – the Dutch-French-English War had been only ten years before – they scattered the families throughout the young colony and gave them some parcels of land for a period of five years. In 1688 a group of 176 Huguenots settled in the Olifantshoek, 75 km north-east from Cape Town, and it soon became known as the *Coin Français* or *Franschhoek* (French glen) in Dutch. In spite of this Dutch language policy the Walloon reverend Pierre Simond asked for permission the next year to have church services in the French language. As this was also the case in the Netherlands it was granted and the church language of the Huguenots remained French for nearly one century. In 1829, however, under British government Franschhoek was reported to be entirely Dutch, i.e. Afrikaans, speaking. Family names such as *Du Plessis*, *Du Toit*, *Joubert*, *Malan* or *Marais* still remind us of the French Huguenot origin as do also many of the estate names – the most famous are *Bien Donn * (house from c1699, since 1936 an important wine research centre),⁵ *Cabri re* (1694),⁶ *Dieu Donn * (1693, guesthouse 1855), *La Motte* (1709, cellar from 1772) and *L'Ormarins* (1694).⁷

Thus, Van der Stel stood more or less personally at the cradle of three of the twelve important wine regions of South Africa presently. Constantia's heyday was, however, from 1778 till 1885 when *Constantia* wines were renowned at the courts of Europe, enjoyed by the emperor Napoleon and even immortalized in Jane Austen's writings. A couple of years ago, in 2004, a palpable proof of this was found near the coast of Delaware, USA, when underwater archeologists found a ship that wrecked in 1774 and had original pieces of broken wine bottles on board. Alas none of them was

³ On the history of Huguenots in South Africa, see MALAN, A. & MALHERBE, J. E. (ed.). *Huguenote wat na die Kaap gekom het. Franschhoek: Huguenote-Gedenkmuseum*, 1996, and MONTBARBUT DU PLESSIS, J.-M. *Les huguenots en Afrique du Sud. Montr al (Qu bec): Ed. Balzac*, 2001. See also <http://www.exploresouthafrica.net/westerncape/franschhoek/history/> (accessed 20 April 2011).

⁴ See for Pierre Joubert: <http://maisonjoubert.com/>, <http://www.grandeprovince.co.za/grande-provence-the-estate/history.html> (accessed of both 21 April 2011) and MALHERBE, J. *Pierre Joubert en sy gesin. Franschhoek: Huguenote-Gedenkmuseum*, 1997.

⁵ See 'Bien Donn  se herehuis, wynekelder na twee jaar klaar gerestoureer,' in: *Die Burger* 3/10/1992, online <http://152.111.1.87/argief/berigte/dieburger/1992/10/03/3/2.html> (accessed 24 April 2011).

⁶ See <http://www.cabriere.co.za/our-story> (accessed 21 April 2011).

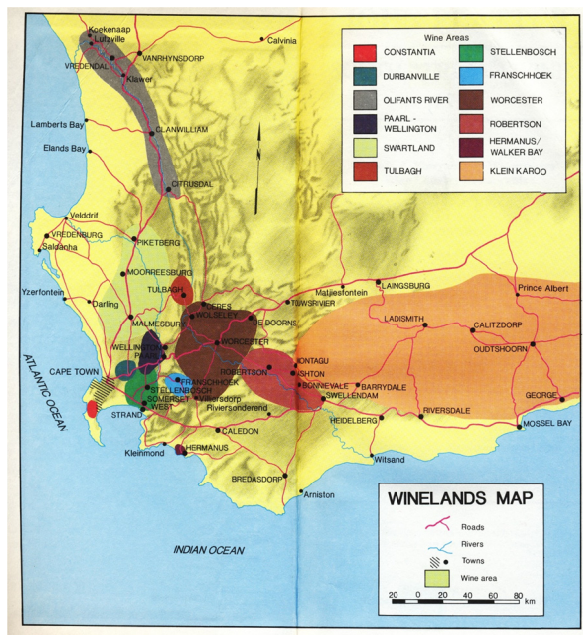
⁷ See KOLLIG, 'L'Ormarins se wyne be ndruk,' in: *Republikein* online 4.07.2003, <http://www.republikein.com.na/kollig/lormarins-se-wyne-bendruk.25036.php> (accessed 23 April 2011).

completely preserved but the Stockholm Museum informed the estate about another complete c1780 one when they heard about the 325 year anniversary of the estate.⁸

4. The catastrophe

The year 1885 meant a catastrophe for South African wines, especially for those in the Franschhoek. An outbreak of *phylloxera* ravaged most of the vineyards, notwithstanding measures of the South African government as early as 1880 to prevent the insect from arriving in the SA homeland as a reaction on the first *phylloxera* problems at Groot Constantia and the Constatntia wine region as early as 1866.⁹ The Stellenbosch and Paarl districts were most affected. Many farmers planted fruit trees instead of their traditional grapevines and quality dramatically deteriorated.¹⁰ A 1947 SA report stated that:

*South African experts are frank in their criticism of their country's wines, and whilst it is generally recognized that in some cases the quality is steadily improving it is generally conceded that a much more stringent control over production and export is necessary. Wine types are undefined in the Union. The result has been that approximately 80% of the wine consumed in South Africa is a sort of alcoholic cordial – vin ordinaire with moskonfyte [i.e. grape syrup] and spirit added. To the detriment of the reputation of South African wines such types get into overseas markets.*¹¹



The first attempt to change the situation was made by wine farmer Charles Kohler (1862-1952) from Paarl who founded in 1918 together with other Paarl wine farmers the *Koöperatieve Wijnbouwers Vereniging* (Co-operative Wine Grower's Association). The KWV introduced strict standards and propagated the grafting of vineyards, an appropriate measure against the *phylloxera*. In 1996 KWV converted from a co-operation into a company. At that time the co-operation had some 4,500 members with an 80% control of the South African market of wine and brandies.¹²

⁸ URIBE, M. 'Historical Wine Bottle Found off the Coast in Stockholm', in: *Groot Constantia News Letter* March 2011, on <http://www.grootconstantia.co.za/index.php?id=6&entryId=58> (accessed 22 April 2011).

⁹ GEORGE, M. John Bardwell Embden. *His Business and Political Career at the Cape 1806/1849*. Cape Town: Staatsdrukker, 1986, 263 (originally MA Thesis University of Cape Town, 1980).

¹⁰ JAMES, L., JAMES, W. G. & SIMONS, M. *Class, Taste and Color: a Social and Economic History of the South African Western Cape*. New Brunswick (NJ): Transaction Publishers, 2009, 68.

¹¹ WELLINGTON, J. H. (ed.): *Southern Africa: Economic and Human Geography*. Vol. 2: South Africa. Cambridge: Cambridge University Press, 1955, 41.

¹² Figures according to DE BOER & VAN DEN TEMPEL 2004:122 and the website of KWV, <http://www.kwv.co.za/about>. For the life of Kohler, see *South African History online*, http://www.sahistory.org.za/pages/people/bios/kohler_cwh.html, (both accessed 23 April 2011).

5. The way towards success

The *Wine of Origin Certification Scheme / Wyn van Oorsprong Sertifikasie* was instituted as late as 1973.¹³ All wines must be controlled by the *Wine & Spirit Board / Wyn- en Spiritus Raad* in Nietvoorbij. Wines to be exported should acquire an official license of the WSB. Because the controls are very strict this caused the beautiful Afrikaans pun *Slegte wyn kom Nietvoorbij nie verby nie* (*Bad wine doesn't pass Nietvoorbij*).¹⁴ Together with massive replanting of wine stocks it caused a resurgence of South African wine. When apartheid was abandoned in 1994 South African wine began to conquer the world. Between 1987 and 2007 the export grew twenty times up to 5 million hectoliters. Due to the effect of bad weather on the wine harvest the export slightly decreased in 2009 to some 4.3 million hectoliters. The crisis of 2010 will cause some new slight decrease.¹⁵ At present there are about 3,839 primary grape producers and 585 wine cellars which crush grapes.

The major production areas are Stellenbosch, Paarl-Wellington, Worcester, Franschhoek, and Swartland (see map).¹⁶ The largest number of vines is at Stellenbosch (17,137 ha). Three quarters of the production is white wine, only one quarter red wine. The major wine varieties are white wines: *Chenin blanc*, *Sauvignon blanc*, *Colombard*, *Chardonnay* and *Viognier*. The top five red variants are: *Cabernet Sauvignon*, *Pinotage*, *Shiraz*, *Pinot noir* and *Merlot*.

6. Wine and slaves

Wine growing was and is very labour-intensive. In the past this was usually done thanks to slave labour. Between 1652 and 1807 over 63,000 slaves from other parts of Africa and Madagascar, India and Indonesia were brought to the Cape. From 1808-1856 a further 8000 so-called *Prize Slaves* were brought to the Cape. Their children and successive grandchildren became slaves as well. Emancipation took place in 1834, effective from 1838 but many *Prize Slaves* were only freed from post slavery apprenticeships as late as 1870.

7. Wine and Afrikaans

This uneasy reality is reflected in Afrikaans poetry and literature as the following examples will show.¹⁷

Di Afrikaanse Taal

*Ek is 'n arme Boerenôï,
By fele min geag,
Maar tog is ek fan edel bloed,
En van 'n hoog geslag.*

The Afrikaans Language

*I am a poor Boer girl
Few think well of me
But yet I am aristocratic
And of high blood*

¹³ ESTREICHER 2006:149-150; DE BOER & VAN DEN TEMPEL 2004:124-125.

¹⁴ The name of the village means *Not passed*.

¹⁵ Figures see SIPHUGU, L. Gain Report of 3/9/2010. USDA Foreign Agricultural Service 2010. Electronically http://www.calwinexport.com/files/Wine%20Annual_Pretoria_South%20Africa%20-%20Republic%20of_3-9-2010.pdf (accessed 21 April 2011).

¹⁶ Map according to Platter, E. (ed.) John Platter. *South African Wines* 1998. Cellars, vineyards, winemakers, wine country restaurants. Epping Industria: Creda 1998.

¹⁷ The poems are cited according to Brink, A. P. (ed.) *Groot Verseboek*. Kaapstad: Tafelberg, 2000. Unless otherwise mentioned, the English translations are mine (Lianne Barnard).

Uit Holland het myn pa gekom
 Na sonnig Afrika.
 Uit Frankryk, waar di druiftrós swel,
 Myn liwe mooie ma.
 Hul skel my uit fer Hotnots myd,
 Mar ek gé daar ni om,
 Want an my lipiis kan jy siin
 Van wat geslag ek kom.
 Soet floei di woordjiis uit myn mond,
 Dit het ek fan myn ma;
 Mar as ek bid dan hoor je wel,
 Ek is 'n kind fan pa.

From Holland my father came
 To sunny Africa
 From France, where the grapes swell
 My dear beautiful mum.
 They call me a Hotnot maid
 But I don't care
 Because on my lips you can see
 Which ancestors I have.
 The words proud sweetly from my mouth,
 This I have from my mum.
 But if I'm praying, you will hear well,
 I'm a child of dad.

This poem by Jan Lion Cachet (1838-1912),¹⁸ one of the earliest poems written in Afrikaans, is an attempt to claim France, *where the grapes swell* as ancestor for the language. The mother is then French, here associated with sweet words and wine, and the father is Dutch, associated with religion. In this way the ancestors of Afrikaans are fixed to be European, even though the poem acknowledges that Afrikaans is often insultingly connected with *Hotnots*, a word coming from *Hottentot*, referring to the original indigenous people of South Africa. The truth is that Afrikaans shows almost no influence of French and that the Hottentots and the Malay slaves were instrumental in developing Afrikaans. But white South Africans loved the story of the Protestant French bringing culture and wine to South Africa and in the process forming a new language. Literature helped to fix this myth.

8. Wine and religion

South Africa has always been a very Christian country and it is therefore not surprising to find wine often mentioned as part of mass. This poem by W.E.G. Louw¹⁹ is typical:

Die beker het Hy boordevol gegooi
 met wyn wat dartel was en vonkelrooi –
 maar, hoog gehou, was in geen hand voorheen
 ooit wyn so rooi, ooit aardse brood so blank!

The cup He filled
 with a frisky sparkling red.
 Never before in a hand
 was held a wine so red or an earthly bread so white.

¹⁸ Jan Lion Cachet has been born in 1838 in Amsterdam from Sephardic Jewish parents. The family converted to Christianity in 1849. Jan and his brother Frans Lion Cachet (1835-1899) emigrated in 1861 to South Africa, because his brother, reverend of the Free Scottish Church, did missionary work in Ladysmith. Frans was one of the founders of the *Nederduitsch Gereformeerde Kerk* of Transvaal (1866), the most important Calvinist Church of South Africa. The poem was published originally in *Ons Kyntji* in 1896. The original orthography has been retained. Here the first two stanzas are cited.

¹⁹ William Ewart Gladstone van Wyk Louw, usually known as W.E.G. Louw, has been born in 1913 in Sutherland (Cape Province) and died in Stellenbosch in 1980. He was a younger brother of the famous Afrikaans poet N. P. van Wyk Louw. His collection *De ryk dwaas* (The Rich Fool, 1934) is considered to be the start of the so-called *Dertigers* movement in Afrikaans literature. For his life see <http://www.stellenboschwriters.com/louww.html> (accessed 24 April 2011). The poem is originally from *Bybels en Babels* (1956).

When poets, as poets are oft to do, then reject religion, they also use this most symbolic aspect of Christianity in the poem. N.P. van Wyk Louw's poem emphasizes the beauty of wine and bread as earthly things in a poem where all gods are rejected and the beauty of the earth is praised.²⁰

*Ons klein en silwrigte planeet
is ryker as die gode weet
die koring is 'n heuningsel
waaruit die goue aarde wel
die wingerd is 'n sooi-geel bron
wat uit die erts prut na die son
ek sny die brood en drink die wyn
en hou my hart van gode rein.*

*Our small silver planet
Is richer than even the gods know
The wheat is the honey cake
From which the golden earth brims
The vine is an earth yellow source
That simmers forth from the earth to the sun
I cut the bread and drink the wine
And keep my heart untainted by gods.*

9. Wine and the 'Coloured'

The beauty of the wine farms in the Boland has always been an ironic backdrop for the system of violence and slavery that led to its establishment. When white settlers arrived in the Cape in the 17th century, they either killed the indigenous Khoi people, or forced them to move away, or used them as labour. This labour was however not satisfactory and slaves were imported from Indonesia and parts of Africa. These Khoi and slaves form the ancestors of the present Coloured population at the Cape. Andre Brink's 1987 novel *A chain of voices*²¹ deals with the complicated relationship between slave owners and slaves on a wine farm in the 19th century. The novel is told through many voices, including that of Galant, the slave and Nicolaas, the master. The slaves, inspired by rumours of the repeal of slavery and ideas of universal brotherhood of the French Revolution, revolted in 1825 and killed some people before the revolt was brutally suppressed.

Wine is often mentioned as part of a refined lifestyle, a life of luxury built upon the advantages that Apartheid brought some white Afrikaners. Antjie Krog mentions barbecuing lobster in French wine, while Marlene van Niekerk includes light wine in delicate green glasses as part of a litany of pleasures. D. J. Opperman wrote a long poem, dedicated to food connoisseurs, in which he gives a list of the best fruits, vegetables and dishes associated with Stellenbosch, the centre of wine growing in South Africa.²² He of course does not exclude wine from the list:

²⁰ Nicolaas Petrus van Wyk Louw has been born in Sutherland in 1906. In 1920 his family went to Cape Town where he went to school. He became an academic and taught at the universities of Cape Town and Witwatersrand. As a poet he is the most important of the *Dertigers* movement. He died in 1970 in Johannesburg. The poem is from his *Nuwe Verse* (1954). A short biography in OLIVER, G., 'N.P. van Wyk Louw,' in: VAN COLLER, H. P.: (ed.) *Perspektief en Profiel I*. Pretoria: J.L. van Schaik, 1998, 615-635.

²¹ BRINK, A. P. *A Chain of Voices*. London: Vintage, 1987.

²² Diederik Jacobus Opperman was born in 1914 in Dundee (Natal). In 1949 he became lecturer at the University of Cape Town, where he wrote his most important book on the poets of the *Dertigers* generation. From 1960 to 1975 he lectured as a professor in Stellenbosch, where he died in 1985. He is one of the best known Afrikaans poets of the 20th century and won a very big number of prizes. His cyclis *Grondstowwe by die siklus van seisoene* has been published in the volume *Komas uit 'n bamboestok* (1979). Biographical data from KANNEMEYER, J.C. D.J. Opperman: 'n biografie. Kaapstad: Human & Rousseau, 1986.

Herfs

*Die Pieke wissel in 'n kwepergloed
wat appels en die laaste druiwe voed;
die wingerde verroes tot rooi pontak
terwyl uit eikebome koperblare sak....*

Ontspanne

*drink jy vonkelwyn en koer: op die dak
lê reeds die rye boerpampoene weggepak.
Nou met brokkolie, blomkool en sampioene
spriet 'n dieper drif en soet uit suurlemoene;
jy smul aan borriepatats en, gesmoor of gerook,
voel jy in jou die eerste snoek wat loop.*

Autumn

*The peaks change in a quince glow
Which feeds the apples and the last grapes
The vines rust till a true claret
When the copper leaves fall down the oaks...*

Tranquilly

*do you drink the sparkling wine and murmur: the row
pumpkins have already been packed on the roof.
Now with brocolli, cauliflower and Mushrooms
Blooms a deeper passion and extracts sweetness from lemons.
You munch on sweetpotatoes, you feel the first snoekfish,
Braised or smoked, pull.*

When Breyten Breytenbach, the revolutionary poet who served eight years in jail for plotting the overthrow of the Apartheid state,²³ uses the prayer *Our Father* as basis for his satirical poem condemning the hypocritical religion of the Afrikaners, he adds wine to the daily bread mentioned in the prayer, thereby emphasizing the greed upon which the system was built:²⁴

*Gee dat ons vandag ons daaglikse brood mag verdien
En die botter, die konfyt, die wyn, die stilte,
Die stilte van wyn,
En lei ons in versoeking van velerlei aard
Sodat die liefde van lyf na lyf kan spring
Soos die vlammetjies van as is – is van berg na berg
Braambosse van vuur tot aan die witste maan bring.*

*Give that we may earn our daily bread this day
And the butter, the jam, the wine, the silence,
The silence of wine,
And lead us into all kinds of temptation,
So that love may leap from body to body
Like the flames on embers - from mountains to mountains
Bringing burning bushes right up to the whitest moon.*

Wine however serves as a barometer for social relations too. This poem about District Six by Ronnie K. Belcher portrays a typical stereotype that White South Africans have of coloured people:²⁵

²³ Breyten Breytenbach was born in 1939 in Bonnievale (Western Cape). During his study at the University of Cape Town he became an opponent of the apartheid system and left South Africa for Paris where he met his French wife of Vietnamese origin. According to the *Prohibition of Mixed Marriages Act* (1949) his marriage was illegal and the *Immorality Act* of 1950 made it a criminal offence to have intercourse with a coloured wife. In France he founded the group *Okhela*, fighting apartheid in exile. During an illegal trip to South Africa in 1975 he was betrayed by ANC members and sentenced to seven years prison for high treason. He was released in 1982 and obtained French citizenship. The poem is from his volume *Lotus* (1970)

²⁴ The poem is from the book *Lotus* (1970). The text printed is the second stanza of four. Text and English translation according to VILJOEN, L. 'Breytenbach and his Fathers: The Early Poetry,' in: (ed.) LÜTKE COULLIE, J. & JACOBS, J.U. a.k.a. Breytenbach. *Critical Approaches to his Writings and Paintings*. Amsterdam & New York: Rodopi, 2004, 17-18.

²⁵ Ronnie K. Belcher was born in 1933 as one of twelve children in an English speaking family in Goodwood (Cape Town). He lived for ten years in Rhodesia (present Zimbabwe) and studied at Stellenbosch University. In the early fifties he worked in Rhodesian mines. Later he lectured at several universities (Stellenbosch, Western Cape, Natal and Bophutatswana) as professor of Afrikaans literature. He retired in Bophutatswana in 1990 and began a wining farm in Paarl. In 2000 he founded the *Suider Kollege*, the first private university of South Africa. He died in 2006 at Stellenbosch. Data according to <http://www.stellenboschwriters.com/belcherr.html> (accessed 24 April 2011). The poem *District Six* comes from his first verse book *Mens en Skepper* (1956).

District Six

*Ma is dood
 onder 'n trein.
 Ons leef van brood
 en Pa van wyn.
 Hoit gamat, kappit, kappit eit
 want môre is jy alles kwyd.
 Spoeg in die lug en sing jong, sing
 want die lewe is 'n bitter ding.*

District Six

*Mother died
 under the train
 We live from bread
 And Dad from wine
 Hei gamat, dance dance dance
 Because tomorrow you lose everything
 Spit in the air and sing boy sing
 Because life it is bitter thing.*

The so-called “Jolly Hotnot” is a well-known stereotype in Afrikaans literature. It shows a coloured person being happy, loud-mouthed, drunk, with little sense of responsibility and with rare moments of sadness.²⁶ While this poem is sympathetic towards coloured people, it is part of the process of creating the Other to which the We is contrasted and onto whom negative characteristics of the “We” are projected. So while wine is seen as part of a sophisticated life of fine living for whites, wine is associated with alcoholism when it comes to coloureds. Matthews Phosa, a coloured poet, tells of a systematic system of keeping coloured people alcoholics in order to keep them as cheap labour:²⁷

‘n Doppie vir Malmesbury

*Pa, staan tog stil
 lat die baas jou slaan
 lat ons wyn kan kry.
 Hou op skeef neuk,
 netnou jaag hy ons
 van sy plaas af.
 Dis 'n feudal system, Jakop:
 Werk vir wyn tot jy bly lê –
 'n doppie vir brekfis,
 'n doppie vir lunch
 en 'n laaste horinkie vir die bed.
 Bly gekoring en hou jou bek!
 Here, ek vra vir 'n jop sonder dop.*

A tot to Malmesbury

*Dad, stand still
 So the boss can beat you
 So we can get some wine.
 Stop your protest
 Just now he will chase
 Us off his farm
 It's a feudal system, Jakop
 Work for wine till you fall down
 A tot for breakfast
 A tot for lunch
 And a small bit before bed
 Stay stinking drunk and shut up
 God, I ask for a job without a tot.*

This system was called the dop system – literally the tot system. It meant that coloured workers received alcohol every day in lieu of a certain amount of money. This system had been

²⁶ GERWEL, G. J. ‘Apartheid en die voorstelling van gekleurdes in die vroeë Afrikaanse literatuur.’ In MALAN, C. Race and Literature. Pinetown: Scott Burgess, 1987, 89-101, here p. 94.

²⁷ Nakedi Mathews Phosa was born in 1952 in Mbombela township in Bushbuckridge, Nelspruit (Transvaal, now Mpumalanga). He was one of the first four ANC members who returned in 1990 from exile in order to start negotiations with the apartheid government. In 1994 he entered politics and was appointed the first premier of Mpumalanga, a position he held till 1999. He is working as an attorney and business man now. In 2001, Cyril Ramaphosa, Tokyo Sexwale and Phosa were investigated in connection with an alleged plot to oust president Mbeki. They were cleared. The poem is from his poetry volume *Deur die oog van 'n naald* (1999).

declared illegal in 1961, but even in 2009 the government had to threaten farmers with huge fines if they gave farm workers credit for alcohol which they then subtracted from their wages.

10. After apartheid

The end of apartheid in the 1990s led to a start in improving the living standards of coloured workers and ending the huge divide, symbolically represented as refined wine for whites and cheap totts for coloureds. One white farmer, for example, washed the feet of the Western Province Minister of Health in a symbolic Christian apology for the ills caused by the Dop-system.²⁸

But of course it is difficult to overturn centuries of oppression, as Mark Solms, a white wine-farmer and also a neuro-psychoanalyst who is re-translating Freud into English, recognized.²⁹ He found that the workers on his farm felt they were owned by the white farmer and resented their servitude and therefore suffered from despair, lethargy and depression. In a typical psychoanalytic move he decided to dig into the past to find the causes of the present illness. He literally commissioned an archaeological dig on his farm and discovered the foundation of a 7000 year old settlement established by the indigenous Khoi next to his house. The workers realised that their ancestors were longer in South Africa than the whites and felt they had a right to the land. Mark Solms thought he had to give the land back to the indigenous people and resented this idea. He eventually used his farm as mortgage to buy another farm for his workers and together they have established a successful wine estate that produces award-winning wines. The profits are used to improve the lives of the farm workers in giving them housing, additional educational support and healthcare.³⁰

Wine can therefore not only be seen as symptom of the illness of South Africa, but also as part of the healing that comes from sharing the emotional and financial profits of wine farming and extending the pleasures of fine wine to all segments of South African society.

²⁸ MARITZ, S. 'Voete gewas vir vergifnis oor dopstelsel en FAS', in: *Worcester Standard* 23 October 2008 (<http://fasfacts.org.za/news-articles/voete-gewas-vir-vergifnis-oor-dopstelsel-en-fas.php>, accessed 18 April 2011).

²⁹ SOLMS, M. Wine and Psychoanalysis. Speech at Tedx, London 2011. (<http://www.guardian.co.uk/tedx/mark-solms-south-africa-neuropsychanalysis-wine>, accessed 18 April 2011). Solms was born in 1961 in South Africa, where he studied at the University of Cape Town. He is lecturer of neurosurgery at St. Bartholomew's and Royal London School of Medicine and professor at the University of Cape Town.

³⁰ Solms-Delta Wine Estate 2011 Website (<http://www.solms-delta.co.za> – accessed 18 April 2011).

Komparativní případová studie z moravského vinařství: Použití metody semikvalitativního výzkumu

Comparative Case Study on Moravian Winegrowing: Using a Method of Semi-Qualitative Research

Petr KORÁB

Metropolitní univerzita Praha, o.p.s.,
Dubečská 900/10, 100 00 Praha 10 – Strašnice
p.korab@seznam.cz

Vojtěch KORÁB

VUT v Brně, Fakulta podnikatelská,
Kolejní 4, 621 00 Brno
korab@fbm.vutbr.cz

Anotace: Za použití metody semikvalitativního výzkumu se tato práce snaží identifikovat spojitost mezi velikostí výměry vinohradu a znalostí Vinařské politiky Evropské unie na vzorku čtyř respondentů. Respondenti jsou rozděleni do dvou skupin: vinaři s velkým objemem produkce vína a velkou výměrou vinic, a vinaře produkující víno pouze pro svou potřebu. Výsledky výzkumu u těchto dvou skupin jsou porovnány za použití statistických metod. Je zde zkoumána průměrná absolutní odchylka od střední hodnoty škály odpovědí sémantického diferenciálu, která naznačuje možnou míru znalosti pojmu Vinařská politika EU. Výzkum pracuje s daty sebranými pomocí terénního výzkumu použitím metody sémantického diferenciálu. V práci jsou rovněž uvedeny teoretické poznatky o Evropské vinařské politice a je demonstrováno použití sémantického diferenciálu při měření postoje respondentů k Evropské vinařské politice.

Abstract: Using a method of semi-qualitative research, this paper tries to discover whether a connection between the size of winemakers' vineyard and their knowledge of the European wine policy on the sample of four respondents exists. The respondents are divided into two categories, the winemakers of large scale of production of wine and winemakers with small vineyards. The two groups are compared using statistical approaches. The average absolute deviation is being researched. Its size may indicate the level of respondents' knowledge and awareness of the European wine policy. The research works with data from field research using semantic differential scale. The information on European wine policy is provided and using of method of semantic differential as the method of measuring attitudes to European wine policy is demonstrated.

Klíčová slova: *Evropská vinařská politika, semikvalitativní výzkum, sémantický diferenciál, Společná zemědělská politika, terénní výzkum.*

Keywords: *European wine policy, semi-qualitative research, semantic differential, Common Agricultural Policy, field research.*

1. Úvod

Čeští a moravští vinaři mají po vstupu do Evropské unie v mnohém těžší ale také lehčí pozici, ať již se to týká byrokratického zatížení, přístupu k dotacím nebo dopadu implementace norem evropského práva. K 31. 12. 2009 bylo v ČR registrováno 19 248 pěstitelů, tedy vinařů¹. Z tohoto počtu jich 5 888 vlastní vinici osázenou révou vinnou o ploše do 0,1 ha a pouze 204 vinařů v ČR pěstuje révu vinnou na osázené ploše nad 5 ha².

Vinařská politika EU ovlivňuje do určité míry všechny vinaře v ČR. To ovšem neznamená, že jsou všichni vinaři stejně detailně obeznámeni s legislativními a ekonomickými aspekty této politiky. Existuje-li spojitost mezi velikostí osázené plochy vinohradu a znalostí problematiky vinařské politiky EU, umožní to zaměřit výzkum na důvody této neznalosti a také na faktory ovlivňující prosperitu vinařství v malém i větším rozsahu.

Tento příspěvek má strukturu případové studie porovnávající dvě skupiny respondentů vinařů homogenního charakteru. První skupinu tvoří dva špičkoví čeští vinaři, druhou dva, kteří svůj vinohrad provozují v malém rozsahu a nepoužívají špičkové technologie výroby vína. Na základě provedeného sběru primárních dat je provedena jejich vyhodnocení a diskuse.

2. Cíle práce

Hlavním cílem tohoto výzkumu je zjistit, jestli na vzorku respondentů existuje statisticky významný vztah mezi povědomím o vinařské politice Evropské unie a velikostí jejich vinařství.

Díličními cíli tohoto článku jsou nalézt relevantní informace o vinařské politice Evropské unie jako součásti Společné zemědělské politiky a také ukázat možnosti využití metody sémantického diferenciálu na příkladech moravských vinařství.

3. Metodologie

Při sběru dat jsem použil metodu sémantického diferenciálu. Sémantický diferenciál bývá popisován jako jedna z metod měření postojů.³ Tato metoda stojí na pomezí kvalitativního a kvantitativního výzkumu. Kvantitativního z toho důvodu, že poskytuje do jisté míry standardizovaná data a kvalitativní díky schopnosti zjistit postoj respondentů k určitému problému (tj. subjektivita).⁴ Kvantitativní výzkum používá deduktivní metodu, může tedy nalézt řešení jen pro takové problémy, které lze popsat v termínech vztahů mezi pozorovanými proměnnými při stanovení hypotézy. Ta navrhuje, jaké spojení mezi proměnnými je nutné nalézt, aby byla hypotéza pravdivá.⁵

Pro účely tohoto výzkumu byla stanovena hypotéza:

Mezi velikostí vinařství dotazovaných respondentů a jejich povědomím o vinařské politice Evropské unie existuje statisticky významný vztah.

Nezávislá proměnná: velikost výměry vinohradu.

¹ Ministerstvo zemědělství ČR. *Réva vinná a víno*. Situační a výhledová zpráva. 4/2010. 94 s. ISBN 0-85374-532-3. s. 34.

² Tamtéž, s. 36.

³ PAVLICA, K. a kol. *Sociální výzkum – podnik a management. Průvodce manažera v oblasti výzkumu hospodářských organizací*. 1.vyd. Praha: EKOPRESS, s.r.o., 2000. 159 s. ISBN 80-86119-25-4. s. 80.

⁴ Tamtéž, s. 79.

⁵ DISMAN, M. *Jak se vyrábí sociologická znalost*. 3.vyd. Praha: Karolinum, 2000. 374 s. ISBN 80-246-0139-7. s. 66- 67.

Závislá proměnná: znalost vinařské politiky EU vyjádřená odchylkou od střední hodnoty (ani tak ani tak) na škále sémantického diferenciálu.

Z důvodu omezeného rozsahu práce jsem nedefinoval **zprostředkující** a **kontrolní proměnné**. Sémantický diferenciál je postaven na charakteristice pojmů pomocí přídavných jmen (adjektiv), které se k těmto pojmům vztahují na obvykle sedmibodové škále. Výběr dvojic adjektiv s opačným významem je zásadní pro úspěch výzkumu.

Při samotném výzkumu dostávají respondenti materiál s tabulkami s názvem pojmu (Vinařská politika EU) a adjektivy, mezi nimiž je škála sedmi políček. Úkolem respondentů je označit polohu posuzovaného pojmu na každé z uvedených škál křížkem do zvoleného políčka.⁶ Čím blíže je křížek určitému adjektivu, tím více toto adjektivum odráží respondentův názor na daný pojem. V případě neznalosti, nemožnosti odpovědět nebo neexistenci názoru respondenti označili pole 4 (ani tak ani tak), které stojí přímo uprostřed sedmibodové škály.

Cílem bylo nalezení odpovědi na otázku, zdali se u skupiny respondentů s vysokou výměrou vinohradu liší hodnoty na sedmibodové škále výrazně od středové hodnoty 4, tj. jestli je jejich postoj „vyhraněnější“ a zřetelnější, než u vinařů s výměrou malou. To by signalizovalo větší znalost vinařské politiky Evropské unie.

Data z tabulky sémantického diferenciálu byla vyhodnocena následovně. Každý pár adjektiv byl „ohodnocen“ počtem bodů podle následujícího schématu (tabulka 1).

Tabulka 1: Bodové ohodnocení pojmu pro tabulku sémantického diferenciálu

Hodnocení pojmu	Naprosto	Velmi	Spíše	Ani tak, ani tak	Spíše	Velmi	Naprosto
Bodové ohodnocení	4	3	2	1	2	3	4

Každý pár adjektiv byl takto ohodnocen podle odpovědi respondenta (tj. např. velmi užitečný – 3 body, spíše pozitivní - 2 body, velmi diskriminující – 3 body). Toto hodnocení představovalo absolutní odchylku d_x . Byla spočítána průměrná absolutní odchylka ($d_{\bar{x}}$) od střední hodnoty, kterou byla „ani tak ani tak“ s hodnotou 1.⁷

Vzhledem k faktu, že střední hodnota (ani tak ani tak) byla respondentům vysvětlena jako odpověď při neznalosti, nemožnosti odpovědět, bez názoru, tak právě průměrná absolutní odchylka naznačuje, jaké povědomí a znalost problematiky Evropské vinařské respondenti mají. Následně byly dvě kategorie porovnány a bylo zjišťováno, jestli se výsledky odchylek v obou kategoriích výrazně liší.

⁶ Pro ilustraci viz. Příloha 1.

⁷ Hodnota 0 nebyla zvolena z důvodu obtížnému zahrnutí této hodnoty do výpočtu.

4. Přehled relevantních teoretických poznatků

4.1. Zemědělská politika EU

Vytvoření společné zemědělské politiky (SZP) patří k nejkontroverznějším krokům Společenství. Po druhé světové válce ještě evropské státy nebyly schopny zajišťovat svou zemědělskou produkci a bylo třeba vytvořit účinný mechanismus dodávek potravin.⁸ SZP byla jako součást společného trhu vytvořena Smlouvou o založení Evropského hospodářského společenství (Smlouva o EHS) v roce 1957.⁹ K faktickému založení SZP došlo 14. ledna 1962, kdy byl vytvořen hlavní finanční nástroj zemědělské politiky – Evropský orientační a záruční fond, strukturální fond určený k jejímu financování.

SZP má svá negativa i pozitiva. Na jedné straně se díky SZP podařilo dosáhnout zvýšení objemu produkce potravin a Společenství se dostalo z pozice importéra potravin do pozice jednoho z předních světových exportérů. SZP také přispěla k rozvoji zemědělského sektoru a umožnila stabilizovat situaci venkova v členských zemích a také zajistit lepší životní úroveň zemědělců.¹⁰

Na druhé straně SZP velmi silně zatěžuje rozpočet Společenství. Výdaje na zemědělství se sice snížily z téměř 70 % v 70. letech 20. století na 34 % pro období 2007 až 2013, (což odráží rozšíření odpovědnosti EU na další oblasti, úspory nákladů vyplývající z reformu a nové zaměření na rozvoj venkova, na nějž bude přiděleno v témže období 11 % rozpočtu) ovšem i tak druhou nejvyšší položku ve výdajích rozpočtu Společenství.¹¹

K negativním aspektům SZP patřil také rozvoj pěstitelských a chovatelských postupů, které nerespektovaly moderní nároky na produkci potravin, jako jsou např. standardy kvality a nezávadnosti. SZP také negativně ovlivňovala vývoj v oblasti vnějších vztahů společenství, což bylo způsobeno tím, že produkce s vysokými náklady byla dotována a poté exportována na světové trhy (některé země obviňovali Společenství z uplatňování dumpingové politiky a z deformace cen). Mnoho z těchto nedostatků stále přetrvává.

Do budoucna již není hlavním úkolem SZP výhradně podpora výroby potravin, jako tomu bylo v poválečných desetiletích, ale spíše dosažení efektivity potravinářské produkce. Novým cílem je nyní produkce vysoce kvalitních produktů, a to za podmínek, které nebudou poškozovat zemědělskou půdu a budou přispívat k rozvoji venkova.¹²

4.2 Vinařská politika v rámci Společné zemědělské politiky EU

Ráz krajiny a klimatické podmínky umožňují členským státům EU produkovat téměř všechny zemědělské produkty. U některých z nich je Unie největší světovou velmocí. Jedním z těchto

⁸ FOJTÍKOVÁ L., LEBIEDZIK, M. *Společné politiky Evropské Unie. Historie a současnost se zaměřením na Českou republiku*. 1.vyd. Praha: C. H. Beck., 2008. ISBN 978-80-7179-939-9. s. 4.

⁹ FIALA, P., PITROVÁ, M. *Evropská Unie*, 2.vyd, Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2009. 803 s. ISBN 978-80-7325-180-2. s. 441.

¹⁰ FIALA, P., PITROVÁ, M. *Evropská Unie*, 2.vyd, Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2009. 803 s. ISBN 978-80-7325-180-2. s. 440 – 444.

¹¹ Europa, oficiální portál Evropské unie. Činnosti Evropské unie – Zemědělství [online]. [cit. 2011-03-02]. Dostupný z WWW: <http://europa.eu/pol/agr/index_cs.htm>.

¹² FIALA, P., PITROVÁ, M. *Evropská Unie*, 2.vyd, Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2009. 803 s. ISBN 978-80-7325-180-2. s. 442.

produktů je i víno. Rozprostírá se zde 45 % světových vinic podíl EU na světové výrobě a spotřebě vína představuje 60%. Na světových vývozech vína se unie podílí ze 70%.¹³

Vinařská politika je součástí Společné zemědělské politiky a spadá do kompetence komisaře pro zemědělství a rozvoj venkova, kterým je pro období 2010 – 2014 Rumun Dacian Cioloș.

V rámci vinařské politiky EU došlo k množství reforem. K poslední z nich došlo v roce 2008. Prováděcími dokumenty reformy jsou Nařízení (ES) č. 479/2008, Nařízení (EK) č. 555/2008, Nařízení (EK) č. 436/2009, Nařízení (EK) č. 606/2009 a Nařízení (EK) č. 607/2009.

4.3 Důvody pro provedení reformy vinařské politiky EU z roku 2008

Evropská vinařská politika byla před reformou kritizována z mnoha stran a bylo zřejmé, že potřebuje zásadní revizi. Oficiální dokument¹⁴ vydaný Radou EU a uveřejněný v Úředním věstníku EU uvádí jako hlavní důvody reformy následující fakta.

Spotřeba vína v EU se snižuje, naopak objem vývozu se od roku 1996 zvyšoval mnohem pomaleji než dovoz. Toto vedlo k nerovnováze mezi nabídkou a poptávkou s dopadem na příjmy producentů a ceny produktů.

Ne všechna opatření, která byla zavedena předchozím právním aktem¹⁵, se ukázala jako efektivní vzhledem ke zvýšení produktivity vinařského sektoru, jeho stabilizaci, zajištění dobré životní úrovně producentů a udržitelného rozvoje. Opětovná revize legislativy byla proto zapotřebí

Jako další důvody lze uvést následující skutečnost, že evropští vinaři obtížně získávají přístup na zahraniční trhy a tak se Evropská unie dlouhodobě potýká s nadprodukcí vína, což má za následek přebytky na domácím trhu. Tyto přebytky jsou poté draze (s ročními náklady asi 0,5 mld. eur) odstraněny, uchovávány nebo zpracovávány metodou destilací na alkohol („nouzová destilace“, výroba průmyslového alkoholu), což vede k neefektivnosti vynaložených prostředků.¹⁶

4.4 Prameny práva vinařství a vinohradnictví v rámci českého právního řádu

Základním právním pramenem upravující vinařství a vinohradnictví v ČR je zákon č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství¹⁷ a na něj navazující vyhláška č. 254/2010 Sb. stanovující seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí.¹⁸ Zákonem č. 311/2008 Sb. se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů.¹⁹

Předchozí právní úpravy vinařství a vinohradnictví tvoří vinařský zákon č. 115/1995 Sb., který byl prvním novodobým vydaným zákonem od r. 1907 upravujícím pěstování hroznů a výrobu

¹³ FOJTÍKOVÁ L., LEBIEDZIK, M.: *Společné politiky Evropské Unie. Historie a současnost se zaměřením na Českou republiku*. 1. Vyd. Praha: C. H. Beck., 2008. ISBN 978-80-7179-939-9. s. 3 – 20.

¹⁴ European Union. Council Regulation (ES) No 479/2008 of 29 April 2008 on the common organisation of the market in wine. In *Official journal of the European Union*, L 148/1.

¹⁵ Evropská unie. Nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem. In *Úřední věstník Evropské unie*.

¹⁶ Euractiv. Reforma trhu s vínem v EU probíhá od začátku srpna [online]. [cit. 2011-03-02]. Dostupný z WWW: <<http://www.euractiv.cz/zemedelstvi0/clanek/reforma-trhu-s-vinem-v-eu-probiha-od-zacatku-srpna>>.

¹⁷ Pro zjednodušení budu nadále v textu používat termín Vinařský zákon.

¹⁸ Oba dva prameny dostupné z:

http://portal.gov.cz/wps/portal/_s.155/701?number1=&number2=&name=&text=vina%C5%99sk%C3%BD+z%C3%A1kon.

¹⁹ Vína z Moravy Vína z Čech. Vinařská legislativa. [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <http://www.wineofczechrepublic.cz/3-3-vinarska-legislativa-cz.html>.

vína na území Čech a Moravy. Zákon byl novelizován z důvodu přejímání legislativy ES zákonem č. 216/2000 Sb. a zákonem č. 321/2004 Sb.²⁰

4.4.1 Vinařský zákon

Vinařský zákon upravuje v návaznosti na předpis Evropských společenství podmínky a požadavky v oblasti vinohradnictví a vinařství. Tento zákon dále upravuje výkon státní správy, včetně státního dozoru nad dodržováním povinností stanovených předpisy Evropských společenství a tímto zákonem a ukládání sankcí za jejich porušování.²¹

Vinařský zákon z roku 2004 byl nutností z důvodu vstupu České republiky do Evropské unie. Přinesl s sebou množství změn, které byly důležité pro konvergenci s evropskými normami. Některé ze změn plynoucí z něj (a z prováděcí vyhlášky vztahující se k němu²²) se týkají těchto oblastí:

Hlavní změna se týká názvů a územního členění tuzemského vinařství. Vinařský zákon (2004) ustanovuje dvě pěstitelské oblasti: vinařskou oblast Morava a vinařskou oblast Čechy. Vinařská oblast se skládá z vinařských podoblastí. Vinařskou podoblast tvoří vinařské obce, na jejichž území jsou stanoveny viniční tratě. Vinařské podoblasti, vinařské obce a viniční tratě stanoví Ministerstvo zemědělství na základě geografické polohy, svažitosti, půdně klimatických vlastností a historických údajů, záznamů a poznatků. Na Moravě se nachází 4 podoblasti: Mikulovská, Znojemská, Velkopavlovická a Slovácká (Moravské Slovácko). V Čechách se nalézají 2 podoblasti: Mělnická a Litoměřická.²³

Zatím poslední novelizací Vinařského zákona je aktuálně návrh, který vláda ČR schválila dne 19.1. 2011.²⁴ Jde o návrh zákona, kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, a zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.²⁵

Důvodem návrhu novely byla opět sladěnost s právem EU. Dále bylo nutné upravit některé záležitosti, které vyplývají ze zkušeností s používáním dosavadního zákona o vinohradnictví a vinařství, zejména zjednodušit a zefektivnit odebrání vzorků pro zařazení jakostních vín a jakostních vín s přívlastkem. Návrh zjednodušuje a zefektivňuje se proces podávání hlášení a prohlášení, které

²⁰ Znalec vín – encyklopedie. Vinařský zákon [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <http://www.znalecvin.cz/encyklopedie/vinarsky-zakon/>.

²¹Prámen: Česko. Zákon č. 321/2004 Sb. ze dne 29. dubna 2004 o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). In *Sbírka zákonů České Republiky*, 2004. §1, odst. 1.

²²Vyhláška č. 324/2004 Sb., kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení.

²³Prámeny: Česko. Vyhláška č. 324/2004 Sb., ze dne 5. května 2004, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení.

Znovín Znojmo, a. s. Nový vinařský zákon aneb co nám napoví etiketa [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <http://www.znovin.cz/>

²⁴Vláda České republiky. Výsledky jednání vlády, 19. Ledna 2011[online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.vlada.cz/cz/media-centrum/tiskove-zpravy/vysledky-jednani-vlady--19--ledn%20a-2011-80163>>.

²⁵Ministerstvo zemědělství ČR. 19. 1 2011 - Návrh zákona, kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/materialy-na-jednani-vlady/x19-1-2011-navrh-zakona-kterym-se-meni.html>>.

vyplývají z předpisů Evropské unie. V případě nečinnosti a nevydání navrhovaného zákona by došlo k nenaplnění povinností České republiky jako členského státu Evropské unie.²⁶

5. Případové studie

V této kapitole uvádím informace o respondentech výzkumu a rovněž výzkum vyhodnocuji.

5.1 Skupina respondentů s velkou výměrou vinohradu

Tabulka 2 uvádí komparaci dvou respondentů patřící do kategorie s velkou výměrou vinohradu.

Tabulka 2: Komparace dvou respondentů s velkou výměrou vinohradu

Identifikace respondentů	Vinař 1	Vinař 2
Výměra vinohradů	68 ha	17 ha
Oblast, podoblast	Morava, Mikulovská	Morava, Velkopavlovická
Ocenění:	Přes 40 ocenění na soutěžích v ČR i zahraničí.	Vinař roku 2009 a 2010

5.2 Skupina respondentů s malou výměrou vinohradu

Tabulka 3 uvádí komparaci dvou respondentů, jejichž vinohrady mají malou výměru.

Tabulka 3: Komparace dvou respondentů s malou výměrou vinohradu

Identifikace respondentů	Vinař 3	Vinař 4
Velikost výměry vinohradů osázených révou vinnou	15 arů	13 arů
Oblast, podoblast	Morava, Slovácká	Morava, Slovácká

5.3 Vyhodnocení výzkumu

Tabulka 4 uvádí výsledky provedeného výpočtu průměrné absolutní odchylky odpovědí v sémantickém diferenciálu u každého respondenta.

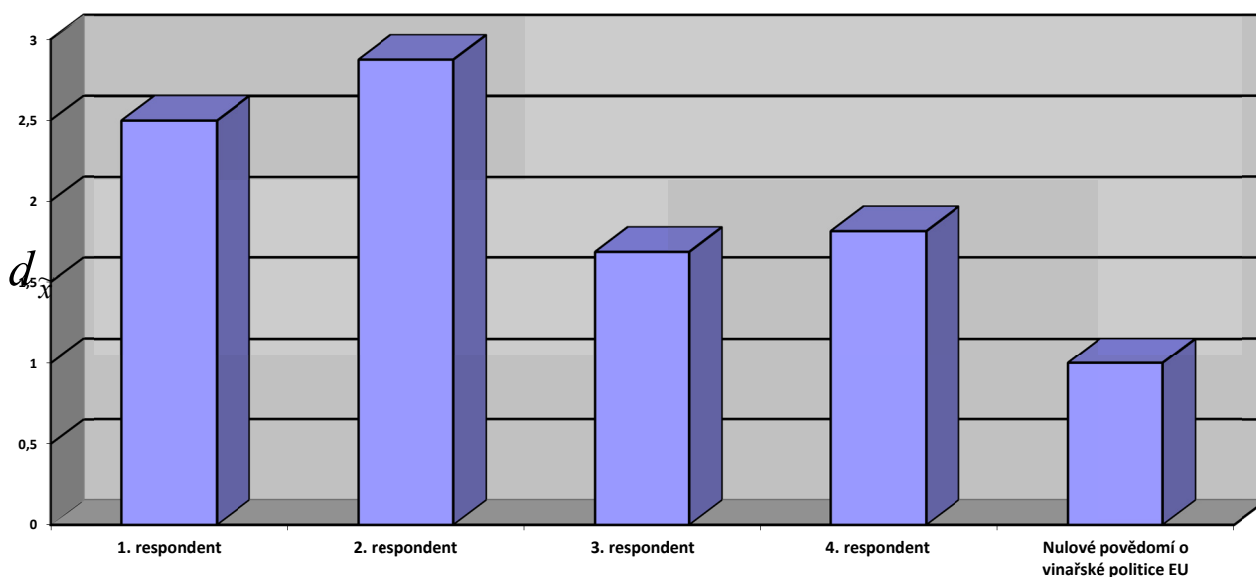
Tabulka 4: Vyhodnocení výzkumu - průměrná absolutní odchylka I.

Respondent	1	2	3	4
$d_{\bar{x}}$	2,5	2,875	1,6875	1,8125

²⁶Důvodová zpráva. Návrh zákona, kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/a1992-vnejsi-pripominkove-rizeni-k-novele-zakona-c-321-2004-sb-vinarsky-zakon-cz.html>>.

Graf 1 znázorňuje výsledky provedeného výzkumu a porovnává je s hodnotou 1.

Graf 1: Vyhodnocení výzkumu - průměrná absolutní odchylka II.



6. Diskuse

Z provedeného výzkumu vyplývá několik skutečností. Především lze na vzorku respondentů vysledovat statisticky významný $d_{\bar{x}}$ rozdíl mezi obou respondenty, vinaři, s velkou $d_{\bar{x}}$ výměrou vinohradu a mezi dvěma vinaři, kteří mají velmi malou výměru vinohradu.

Je zřejmé, že může jít o vliv náhody, který je způsoben malým počtem respondentů. Lze určit mnoho determinantů, které ovlivňují závislou i nezávislou proměnnou. Pro prokázání obecně platného vztahu mezi velikostí výměry vinohradu a znalostí a povědomím o vinařské politice EU by bylo nutné provést výzkum s mnohem větším počtem respondentů, stanovit kontrolní a zprostředkující proměnné, provést a rozložit hypotézu do souboru pracovních hypotéz. Cílem ovšem bylo spíše nastínit možnou souvislost mezi těmito dvěma proměnnými.

Při výzkumu rovněž nebyl zohledněn fakt, že vinaři velmi často nakupují hrozny od svých dodavatelů. Tento fakt do jisté míry ovlivňuje celkovou produkci vína, ovšem ne do té míry, že by bylo možné respondenty ve sledovaných kategoriích zaměnit.

Znalost vinařské politiky záleží také na ochotě vinaře se vzdělávat, což ovšem zřejmě souvisí s velikostí vinařství a tedy i výměrou vinohradu. Pro výrobu špičkového vína, které se obvykle produkuje ve větších vinařstvích, je znalost vinařské politiky důležitá. Rozdíl mezi špičkovými víny je v detailech a tím je i detailní znalost této politiky, která produkci vína ovlivňuje.

Jsou zde rovněž i limity Evropské unie – práva na výsadbu a práva na opětovnou výsadbu vinic. Tato pravidla omezují vinaře ve výsadbě vinic a tedy pokud existuje tento limit a při enormní snaze o poznání problematiky vinařství v Evropské unii je možné dojít do jisté míry k odlišným výsledkům. Je zde třeba ovšem připomenout, že pravidla pro malovínaře a velká vinařství se liší.

Závěr

V této práci jsem se pokusil zjistit, jestli na vzorku čtyř respondentů existuje statisticky významný vztah mezi povědomím o vinařské politice Evropské unie a velikostí jejich vinařství. Dospěl jsem k názoru, že tu možná souvislost existuje. Je ovšem nutné vzít do úvahy množství dalších faktorů, kterými se tato práce nezabývala. Jde především o možnost subdodávek hroznů, limity výsadby EU, ochota vzdělávat se a zájem o vinařskou problematiku v EU a další. Rovněž jsem shromáždil některé podstatné informace o vinařské politice EU jako součásti společné vinařské politiky. Pokusil jsem se také ukázat možný způsob využití metody semikvalitativního výzkumu, sémantického diferenciálu, při zjišťování postoje respondentů k pojmu Vinařská politika EU.

I když nelze závěry výzkumu této práce zobecnit pro celý vinařský sektor v ČR, je vhodné se nad touto možnou souvislostí zamyslet. Pro ověření hypotézy o vztahu mezi velikostí výměry vinohradu by bylo nutné provést výzkum ve větším rozsahu na mnohem větším vzorku respondentů. Bylo by nutné rovněž použít složitější a detailnější statistické vyhodnocení, které by jednoznačně potvrdilo vztah mezi zmíněnými proměnnými. V případě dvou skupin vinařů se ovšem, i podle průběhu terénního výzkumu při sběru dat, zřejmě podařilo určit rozdíl v povědomí a znalostech vinařské politiky Evropské unie.

Literatura

Odborné publikace:

- [1] DISMAN, M. *Jak se vyrábí sociologická znalost*. 3.vyd. Praha: Karolinum, 2000. 374 s. ISBN 80-246-0139-7.
- [2] FIALA, P, PITROVÁ, M. *Evropská Unie*, 2.vyd, Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2009. 803 s. ISBN 978-80-7325-180-2.
- [3] FOJTÍKOVÁ L., LEBIEDZIK, M. *Společné politiky Evropské Unie. Historie a současnost se zaměřením na Českou republiku*. 1.vyd. Praha: C. H. Beck., 2008. ISBN 978-80-7179-939-9.
- [4] PAVLICA, K. a kol. *Sociální výzkum – podnik a management. Průvodce manažera v oblasti výzkumu hospodářských organizací*. 1.vyd. Praha: EKOPRESS, s.r.o., 2000. 159 s. ISBN 80-86119-25-4.

Prameny práva:

- [5] European Union. Council Regulation (ES) No 479/2008 of 29 April 2008 on the common organisation of the market in wine. In *Official journal of the European Union*, L 148/1. Dostupný také z WWW: <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/leg/index_en.htm>.
- [6] Evropská unie. Nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem. In *Úřední věstník Evropské unie*. Dostupný také z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/dotace/legislative/legislative-eu/sot-vino/narizeni-rady-1999-1493-vino.html>>.
- [7] Česko. Zákon č. 321/2004 Sb. ze dne 29. dubna 2004 o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). In *Sbírka zákonů České*

Republiky, 2004. Dostupný také z WWW:

<http://portal.gov.cz/wps/portal/_s.155/701/.cmd/ad/.c/313/.ce/10821/.p/8411/_s.155/701?PC_8411_li=0&PC_8411_text=vinařský zákon&PC_8411_ps=10⩅>.

- [8] Česko. Vyhláška č. 324/2004 Sb., ze dne 5. května 2004, kterou se stanoví seznam vinařských podoblastí, vinařských obcí a viničních tratí, včetně jejich územního vymezení.

Ostatní zdroje:

- [9] Ministerstvo zemědělství ČR. *Réva vinná a víno*. Situační a výhledová zpráva. 4/2010. 94 s. ISBN 0-85374-532-3.
- [10] Důvodová zpráva. Návrh zákona, kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/a1992-vnejsi-pripominkove-rizeni-k-novele-zakona-c-321-2004-sb-vinarsky-zakon--cz.html>>.
- [11] Ministerstvo zemědělství ČR. 19. 1 2011 - Návrh zákona, kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/materialy-na-jednani-vlady/x19-1-2011-navrh-zakona-kterym-se-meni.html>>.
- [12] Vláda České republiky. Výsledky jednání vlády, 19. Ledna 2011 [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.vlada.cz/cz/media-centrum/tiskove-zpravy/vysledky-jednani-vlady--19--ledn%20a-2011-80163>>.
- [13] Evropa, oficiální portál Evropské unie. Činnosti Evropské unie – Zemědělství [online]. [cit. 2011-03-02]. Dostupný z WWW: <http://europa.eu/pol/agr/index_cs.htm>.
- [14] Euractiv. Reforma trhu s vínem v EU probíhá od začátku srpna [online]. [cit. 2011-03-02]. Dostupný z WWW: <<http://www.euractiv.cz/zemedelstvi0/clanek/reforma-trhu-s-vinem-v-eu-probiha-od-zacatku-srpna>>.
- [15] Vína z Moravy Vína z Čech. Vinařská legislativa [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.wineofczechrepublic.cz/3-3-vinarska-legislativa-cz.html>>.
- [16] Znalec vín – encyklopedie. Vinařský zákon [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.znalecvin.cz/encyklopedie/vinarsky-zakon/>>.
- [17] Znovín Znojmo, a. s. Nový vinařský zákon aneb co nám napoví etiketa [online]. [cit. 2011-01-04]. Dostupný z WWW: <<http://www.znovin.cz/>>.

Seznam grafů a tabulek

Tabulka 1: Bodové ohodnocení pojmu pro tabulku sémantického diferenciálu

Tabulka 2: Komparace dvou respondentů s velkou výměrou vinohradu

Tabulka 3: Komparace dvou respondentů s malou výměrou vinohradu

Tabulka 4: Vyhodnocení výzkumu - průměrná absolutní odchylka I.

Graf 1: Vyhodnocení výzkumu - průměrná absolutní odchylka II.

Přílohy

Příloha 1: Tabulka sémantického diferenciálu použita při výzkumu

Pojem	vinařská politika EU							
Faktor	1 naprosto	2 Velmi	3 Spíše	4 Ani tak, ani tak	5 Spíše	6 Velmi	7 naprosto	
Pozitivní								Negativní
Užitečný								Zbytečný
Uspokojující								Iritující
Finančně výhodný								Finančně nevýhodný
Významný								Nevýznamný
Podporující								Diskriminující
Liberální								Direktivní
Moderní								Zastaralý
Bezpečný								Nebezpečný
Srozumitelný								Matoucí
Praktický								Teoretický
Štědrý								Sobecký
Transparentní								Korupční
Administrativně nenáročný								Byrokratický
Fungující								Nefungující
Vyvíjející se								Stagnující

Vin dans le périodique *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec* Wine in the newspaper *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*

Zdeňka SCHEJBALOVÁ

Anotace: První dvojjazyčné, anglicko-francouzské, noviny *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec* vycházely v Quebecu v letech 1764-1873. Představují významný pramen pro studium společnosti a jazyka Kanady 18. a 19. století.

Editori zakladatelé již od prvního čísla vyhradili 3. a 4. stranu novin nejružnější inzerci. Nejčastější a několikrát se opakující inzeráty oznamují příplutí obchodních lodí z Evropy a nabízejí dovezené zboží. Víno patřilo k nezbytným komoditám. V našem příspěvku se zaměříme na informace vztahující se k vínu : jeho původ, druh, množství, způsob přepravy, ... , které se nacházejí v *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*.

Abstract: The first bilingual, English-French, newspapers *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec* was published in Quebec in 1764-1873. They represent an important source for the study of Canadian society and language in the 18th and 19th centuries.

Since the first number, the Editors - founders reserved the 3rd and 4th pages to insert various newspaper advertisements there. The most frequent and repeated advertisements announced arrivals of merchant ships from Europe, offering imported goods. Wine was one of the essential commodities. In our contribution paper we shall focus on information related to wine: its origin, kind, quantity, mode of transportation etc. published in *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*.

Résumé :Le premier périodique bilingue, anglais-français, *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec* a paru à Québec dans les années 1764-1873. Il représente une source de première importance pour l'étude de la société et de la langue du Canada aux XVIII^e et XIX^e siècles.

Dès le premier numéro, les éditeurs fondateurs ont réservé les pages 3 et 4 de l'hebdomadaire aux différentes annonces. Les annonces les plus fréquentes et les plus souvent reprises signalent l'arrivée des navires commerciaux et la vente de la marchandise importée. Le vin appartenait aux articles indispensables. Dans notre article, nous nous concentrons sur les informations relatives au vin : son provenance, son espèce, sa quantité, son prix, son transport, ..., publiées dans *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*.

Klíčová slova: *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*; víno ; inzerce

Keywords: *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*; wine; advertisements

Mots-clé : *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*, vin, annonces

I. Introduction

Le vin est devenu un objet de commerce important depuis l'antiquité. Il servait, entre autres, comme une boisson privilégiée pendant de longs voyages par mer. Les explorateurs en découvrant de nouveaux territoires étudiaient les conditions de survie ou de vie, décrivaient la faune et la flore, notaient toutes les particularités observées en vue d'une exploitation possible ou une colonisation future du pays jusque-là inconnu.

C'est ainsi que le Viking Leif Eriksson désigne la côte atlantique et nordique de l'Amérique du Nord, entre l'Hudson et la Nouvelle-Écosse, par le nom *Vinland* grâce à la vigne sauvage *Vitis riparia* qui y pousse en abondance.¹

En arrivant au Canada, le 7 septembre 1535, Jacques Cartier, nomme l'île à proximité de Québec sur le fleuve Saint-Laurent *l'Isle de Bacchus* (plus tard *l'île d'Orléans* en l'honneur du troisième fils de François 1^{er}), également en raison de la riche végétation des vignes sauvages qu'il y remarque.

Extrait du journal de bord de Jacques Cartier (7 septembre 1535)

Après que nous fumes arrivez avecques les barques ausdictz navires, et retournez de la ripvière sainte Croix, le cappitaine commanda aprester lesdictes barques, pour aller è terre à ladicte yslle (61) veoyr les arbres qui sembloient a veoir fort beaux, et la nature de la terre d'icelle yslle ; ce qui fut faict. Et [nous] estans à ladicte yslle, la trouvasmes plaine de fort beaulx arbres, comme chaisnes, hourmes, pins, seddrez et aultres boys de la sorte des nostres; et pareillement y treuvasme force vignes, ce que n'avyons veu, par cy-devant à toute la terre; et pour ce, la nommasmes L'ISLE DE BASCUS (62). Icelle isle tient de longueur environ douze lieues et est moult belle terre [à veoir], et vnye, [mais est] plaine de boys, sans y avoir aucun labouraige, fors qu'il y a [aucunes] petites maisons, où ilz font pescherie, comme par cy devant est faict mentio.²

Au XVII^e siècle, les premiers colons venus de France, des régions viticoles, ont tenté de planter des ceps en Nouvelle-France, selon leur tradition nationale. Dès 1608, Samuel de Champlain, lui même, essaie de cultiver *vitis vinifera* (principale espèce de vignes cultivée pour ses fruits en grappes en Europe et dans le monde), mais, à cause du climat rigoureux, tous les pieds de vignes ont gelé.

Pierre Boucher de Boucherville (1622-1717), explorateur et colon de la Nouvelle-France, en 1662-1667 gouverneur de Trois-Rivières, fait comprendre³ aux intéressés en France pourquoi le vin n'est pas produit en Nouvelle-France et quel y est le prix des boissons alcoolisées importées, y compris du vin.

Réponses aux questions qui ont esté faites à l'Autheur lors qu'il estoit en France

¹ Vincent, Ch. (2002) Bref historique de la viticulture au Québec. In *La viticulture au Québec*. Saint –Rémi, CRDHAAC. p. 9.

² Source : http://www.coteau-st-paul.com/extrait_journal_jacques_cartier.htm (consulté le 10 février 2011)

³ Boucher, P. (1664), *Histoire veritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France, vulgairement dite le Canada*. Paris, Florentin Lambert. p. 135-136.

Chapitre XIII

Pendant mon séjour en France, il m'a été fait diverses questions par plusieurs honnestes gens, concernant le pays de la Nouvelle France. J'ay creu que j'obligerois le Lecteur curieux de les mettre icy, et d'en faire un Chapitre exprés, avec les réponses, qui donneront beaucoup d'intelligences et de connoissance à ceux qui ont de l'affection pour ce pays icy, ou qui souhaitoient d'y venir. Je commenceray donc par une assez commune, qui est, si la vigne y vient bien. J'ay déjà dit que les vignes sauvages y sont en abondance, et que mesme on en a éprouvé de celle de France, qui y vient assez bien. Mais pourquoy ne faites-vous donc pas des vignes : la réponse à cela, qu'il faut manger avant que de boire, et par ainsi, il faut songer à faire du bled autant que de planter de la vigne : on se passe mieux de vin que de pain : c'est tout ce qu'on a pû faire que de défricher des terres pour faire des grains, et non autre chose.

*Le vin y est-il cher ? Je répons, qu'il y vaut dix sols la pinte ; l'eau de vie y vaut trente sols la pinte, et le vin d'Espagne y vaut autant : la mesure est semblable à celle de Paris.*⁴

Au XVIII^e siècle nous sommes informés de la culture de la vigne au Québec de l'oeuvre de Pehr Kalm (1716-1779)⁵, explorateur et botaniste finlandais. L'auteur décrit les variétés de raisins et la manière de protéger la vigne des dommages hivernaux. Le vin n'était pas produit de ses raisins parce que, selon Kalm, cela ne valait pas la peine.

*Vignes. Ce sont les mêmes que celles de France et avec lesquelles on fabrique le vin. Il en existe quelques-unes en ville, dans les jardins, grands et petits. Toutes sont venues de France à l'origine ; il y en a deux espèces, l'une dont les raisins sont de couleur vert pâle, ou en majeure partie blancs, l'autre dont les grains sont de couleur brun-rouge. On dit que les raisins blancs donnent le vin blanc et les rouges, le rouge. Le froid est si rude en hiver qu'on est obligé de couvrir les vignes durant toute cette saison-là avec du fumier ou autre quelque chose, sous peine de les trouver gelées. Les raisins commencent à mûrir actuellement, mais les blancs sont plus avancés que les rouges. On ne fait jamais de vin avec les raisins d'ici, car cela n'en vaudrait pas la peine, mais on les offre au cours du repas sur un plat, comme on fait pour les groseilles. On dit que les raisins sont plus gros en France qu'ici.*⁶

Dès le XVII^e siècle, les bateaux en provenance de France transportent chaque année quelques centaines de milliers de litres de vin en barrique à Québec. Un peu plus d'un siècle plus tard, autour de 1750, l'importation du vin a encore grimpé pour s'établir à plus d'un million de litres, alors que de nombreux soldats français viennent défendre la Nouvelle-France et que la population compte près de 55 000 personnes.

S'ajoutent, la bière locale et le rhum provenant des Antilles. « Certaines années, les quantités d'alcool importé sont si importantes que ce type de marchandise constitue le premier revenu en taxes au port de Québec », Les prix varient beaucoup également puisqu'une barrique qui peut valoir 40 livres au début du XVIII^e siècle se négocie 1000 livres à la fin du régime français.⁷

Le vin constitue un produit de consommation courante pour la population urbaine.

⁴ Boucher, P. (1664), *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France, vulgairement dite le Canada*. Paris, Florentin Lambert. p. 135-136.

⁵ Pehr Kalm (1777) *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749*. Montréal, Pierre Tisseyre.

⁶ Ibid., p.439

⁷ Lafrance M. (1992), De la qualité des vins en Nouvelle-France. Cap-aux-Diamants, no 28, p. 14-17.

Les Canadiens du XVIII^e siècle boivent beaucoup de vin. Cette denrée représente 12% de la valeur totale des importations dans la colonie. En 1739, p. ex., la Nouvelle-France importe l'équivalent de 775 166 bouteilles de vin pour une population de 24 260 adultes (plus de 15 ans). Cette proportion porte la consommation annuelle à 32 litres.⁸ Aujourd'hui, Statistique Canada établit la consommation moyenne de Québécois à 14 litres par année.⁹

Avec le traité de Paris de 1763, en passant définitivement sous le régime britannique, le Québec perd ses liens privilégiés avec la France, fournisseuse de vins de qualité. Grâce à son propre réseau d'approvisionnement en boissons alcooliques, la nouvelle administration anglaise rétablit en peu d'années les établissements de consommation de boissons alcoolisées. Nous savons peu de choses de la viticulture et de la consommation du vin au cours de cette époque. On sait que la presque totalité des vins passent par la métropole anglaise jusqu'en 1840 à cause des « Actes de navigation ».¹⁰ Malgré la situation politique après la Guerre de Sept ans, mais grâce à la qualité et renommée des vins français, le commerce avec la France ne s'interrompt pas. Nous en sommes informés des annonces dans des périodiques de l'époque.

II. Le périodique The Quebec Gazette - La Gazette de Québec

L'hebdomadaire bilingue The Quebec Gazette - La Gazette de Québec, fondé par William Brown et Thomas Gilmore, paraît dans les années 1764 – 1818 une fois par semaine, les jeudis, dans la version bilingue en anglais et en français ; dans les années 1818 – 1832 deux fois par semaine, lundi et jeudi, en version bilingue. Dans les années 1832 – 1842 le journal est publié chaque jour, les versions française et anglaise alternent. Dans les années 1842-1848 ce n'est qu'en anglais et trois fois par semaine. Dans les années 1848 – 1857 on publie le journal chaque jour en anglais uniquement, en 1857 trois fois par semaine en anglais.

Sa forme la plus courante est celle d'un cahier de 4 pages dans lequel le texte s'organise en deux colonnes, celle gauche est réservée à l'anglais, le français occupe la colonne droite sur les premières deux pages.

Dès son premier numéro, l'hebdomadaire avait la fonction marchande. Les pages 3 et 4 sont destinées, à part les ordonnances signées par le gouverneur, des documents officiels, des proclamations ou des faits divers, aux annonces en tous genres (à vendre, à louer, avertissements de payer des dettes, pertes et trouvailles, informations concernant l'arrivée, le départ et la provenance des bateaux, décrivant leur cargaison et ce qui sera mis en vente sur les quais, l'offre de la marchandise).

Au bas de chaque dernière page se trouvent les coordonnées des imprimeurs et les conditions de publier des avertissements (prix, fréquence, langue):

⁸ Dubois J.M. M., Deshaies L. (1997) *Guide des vignobles du Québec: sur la route des vins*. Québec : Presses De L'université Laval. p. 16-17.

⁹ Lafrance M. (1992), De la qualité des vins en Nouvelle-France. In Jacques Bélanger (ed.) *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, no 28, hiver 1992, Les Éditions Cap-aux-Diamants inc. ISSN : 0829-7983 (imprimé) 1923-0923 (numérique), p. 14.

¹⁰ Bervin, G. (1992), De la cale à la cave. In Jacques Bélanger (ed.) *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, no 28, hiver 1992, p. 26-30, Les Éditions Cap-aux-Diamants inc. ISSN : 0829-7983 (imprimé) 1923-0923 (numérique), p. 27.

« Imprimé par Brown et Gilmore, à l'imprimerie, rue Saint Louis, dans la faute ville de Québec, deux portes au dessus de Secrétariat ou on reçoit des souscriptions pour la Gazette dans laquelle on insérera des avertissements d'une longueur modérée, dans une langue, à six chelins chaque la première semaine, et un chelin par semaine tandis qu'on souhaitera les faire continuer, dans les deux langues à neuf chelins la première semaine, et trois chelins par semaine après, tout ouvrage en imprimerie s'y fait proprement, avec soin et expédition. »

Dans les chapitres suivants nous allons analyser quelques annonces et une nouvelle ayant un rapport au vin. Les textes repris de l'hebdomadaire *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec* restent inchangés, y compris leur orthographe.

II. 1 Annonces

Les marchands-négociants publient dans la Gazette des avertissements ou des annonces dans lesquels ils offrent toutes sortes de leurs marchandises. Les vins représentant un article courant proviennent de France (*Bordeaux, Grave, Priniac, Bourgogne, Champagne, Frontignac*), du Portugal (*Porto, Lisbonne, Madère*), de l'archipel Açores (*Fyall/Fayal*), d'Espagne (*Malaga*), des îles Canaries (*Ténérife, Vidonia*). Il est intéressant de constater, selon les marchandises annoncées dans l'hebdomadaire, que le commerce avec la France, quant aux vins, ne cesse de continuer malgré sa perte de la Nouvelle-France.

De l'ouverture (à partir du mois de mai) à la fermeture de la saison de la navigation (fin octobre - début novembre), les transatlantiques apportent inlassablement dans le port de Québec des centaines de barriques, de caisses, de pipes, de quart remplis de vins.¹¹

Bien que l'importation s'arrête au moment de la fermeture de la voie maritime, au moins pour 5 mois, les annonces parues tout au long de l'hiver et du printemps prouvent que les stocks de vin étaient suffisants, sans problème, pour toute de l'année. P.ex. le négociant-marchand Samuel Sills fait répéter la même offre de vins du juillet 1764 au mai 1765, deux ou trois fois par mois, uniquement en anglais.

The Quebec Gazette – La Gazette de Québec

le 12 juillet 1764, le 19 juillet 1764, le 26 juillet 1764, le 2 août 1764, le 16 août 1764, le 6 septembre 1764, le 13 septembre 1764, le 20 septembre 1764, le 11 octobre 1764, le 25 octobre 1764, le 8 novembre 1764, le 22 novembre 1764, le 27 décembre 1764, le 3 janvier 1765

To be sold

On the lowest terms, by Samuel Sills, at bis Cellars, near the Landing-Place, in the Lower Town, a Parcel of exceeding good Wines in Bottles, viz.

Fine old Red Port at 17 s

Ditto Claret at 12 s

Ditto Priniac 17 s

Ditto Vin Muscat 24 s per Dozen

¹¹ Bervin, G. (1992), De la cale à la cave. In Jacques Bélanger (ed.) *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, no 28, hiver 1992, p. 26-30, Les Éditions Cap-aux-Diamants inc. ISSN : 0829-7983 (imprimé) 1923-0923 (numérique), p. 26.

Ditto Madeira 27 s per Dozen

Ditto Malaga 17 s

Ditto Lisbon 17 s

Ditto Fyall 15s

N.B. The Bottels to be paid for, or returned.

L'annonce de Samuel Sill est reprise en février pour paraître presque dans chaque numéro jusqu'au mois de mai 1765. L'assortiment est déjà un peu réduit, néanmoins, il y figure toujours des vins de Bordeaux (Claret), de Porto, de Madère, de Malaga, de Lisbonne et de Tenerife.

le 7 février 1765, le 14 février 1765, le 21 février 1765, le 28 février 1765, le 7 mars 1765, le 14 mars 1765, le 21 mars 1765, le 28 mars 1765, le 4 avril 1765, le 18 avril 1765, le 25 avril 1765, le 9 mai 1765, le 23 mai 1765, le 30 mai 1765

To be sold , by Samuel Sills, at his Sellars in the Low Town, a Parcel of Wines in Bottles, of the best Quality, and perfectly bright, viz. Claret, Red Port, Madeira, Malaga, Lisbon, Tenerif.

Dans la même Gazette, du 5 juillet 1764, il y a deux annonces de différents marchands signalant la vente des vins.

le 28 juin 1764, répété le 5 juillet 1764

A vendre, au plus juste prix, aux trois Cannons.

Des jambons de Yorkshire, du cidre d'Héréford en bouteilles, du vin rouge de Bourdeaux, des vins rouges et blancs en bouteilles par douzaine ou par bouteille, deux ou trois cens gallons d'alaigne (ou vinaigre de bière forte) du vinaigre de la meilleure qualité par quarte ou par gallon, et une calèche neuve avec tout son harnois Anglois.

le 5 juillet 1764

A vendre

Le brigantin La Marguerite, avec tous ses agrès et appareaux, dans le même état qu'il s'est trouvé en arrivant de Philadelphie; du port d'environ cent tonneaux; qui n'a que cinq ans, il a été bati à la Virginie, il est notté pour bon voilier; Les messieurs qui souhaiteront de l'acheter, peuvent sçavoir les conditions, et voir l'inventaire en s'adressant à Guillaume Scott, chez monsieur Jaques Shepherd, à la basse court.

Le dit Scott a fait venir dans le dit brigantin les articles suivants, qu'il vendra au plus bas prix (comme son séjour icy sera le plus court) sçavoir:

Du vieil esprit de la Jamaïque de la meilleure qualité, en poinçons (ou grosses bariques) en barils gros et en petits jusques à trois gallons, des vins de toute espece, et de toutes sortes de différents gouts.

La gamme de vins de différents marchands-négociants était vraiment large. En premier lieu, on offre des vins français de Bordeaux et des vins portugais de Madère, réputés par leur qualité exceptionnelle. Dans la version anglaise, du vin rouge de Bordeaux est nommé Claret.

La provenance des vins est indiquée soit par le nom de la ville (Bordeaux, Porte), de l'île (Madère), du pays (Espagne, Portugal) ou d'une façon générale, sans indication précise (étranger, vins de bonne qualité).

le 28 décembre 1780, le 18 janvier 1781

A vendre par Pre. Marcoux, Pere, à sa maison, rue Notre Dame à la Basse Ville, les vins dénommés cy-après, choisis pour de la meilleure qualité en ville, sçavoir:

Bordeaux, Porte, Espagne, Etranger, Madeire – vins rouges en pipes et barriques

Porte, Madeire, Sherry, Thenerif, Lisbonne, Cariavella, Vidonia, Fayal – Vins blancs, ditto

Vin de Porte en bouteilles, De la biere et porter en barriques, du cidre en bouteilles, du fromage de différentes qualités

le 14 septembre 1780

A vendre chez Charles Hay, du vin Claret, du vin rouge de Porte, de Madere et de Lisbonne, d'une excellente qualité, en bouteilles.

le 13 septembre 1764, le 20 septembre 1763, le 27 septembre 1764

Douglas and Aitkin ont fait venir par les derniers vaisseaux arrivés d'Angleterre, les articles qui suivent, qu'ils vendront à un prix raisonnable, à leur magasin chez monsieur Charest, à la Basse Ville, De bon vin de Portugal, de la bière et du cidre d'Angleterre en futailles, de la toile à voile d'Angleterre, du cordage de différentes grandeurs, et un assortiment convenable de marchandises seches, au nombre desquelles il y a plusieurs pièces de drap superfin d'Angleterre de la première qualité.

le 5 juillet 1764

A vendre

Le brigantin La Marguerite, avec tous ses agrès et appareaux, dans le même état qu'il s'est trouvé en arrivant de Philadelphie; du port d'environ cent tonneaux; qui n'a que cinq ans, il a été bati à la Virginie, il est notté pour bon voilier; Les messieurs qui souhaiteront de l'acheter, peuvent sçavoir les conditions, et voir l'inventaire en s'adressant à Guillaume Scott, chez monsieur Jaques Shepherd, à la basse court.

Le dit Scott a fait venir dans le dit brigantin les articles suivants, qu'il vendra au plus bas prix (comme son séjour icy sera le plus court) sçavoir: :

Du vieil esprit de la Jamaïque de la meilleure qualité, en poinçons (ou grosses barriques) en barils gros et en petits jusques à trois gallons, des vins de toute espece, et de toutes sortes de différents gouts

II.1.1 Récipients

Les annonces témoignent d'une grande quantité de vin importé. Le vin est transporté et offert dans différents récipients qui contiennent des centaines de litres.

Types de récipients repérés dans les annonces étudiées: *pipe* (400 – 600l), *futaille*, *demi-pipe* (200 – 300l), *barrique* (200 – 250l), *quart* (54 - 55l), *bouteille* (1l).

Dans l'annonce suivante les marchandises (du vin en premier lieu) sont présentées avec l'indication de différents récipients dans lesquels elles étaient recueillies et vendues.

Cette annonce est publiée inchangée six fois de septembre à novembre: le 13 septembre 1764, le 20 septembre 1764, le 27 septembre 1764, le 11 octobre 1764, le 25 octobre 1764, le 1er novembre 1764

A vendre par Gilbert Barkly, à la maison de Mons. Jean Ord (pour de l'argent comptant seulement) une quantité de différens vins, consistans en vin de Madeire en pipes, en démie pipes, et en quarts; en vin de Bourdeaux en barriques et en quarts, en vin de Fyal en pipes, en démie pipes et en quarts; ainsi que des molosses par barrique ou par baril, du vieil esprit de la Jamaïque par pooinçon ou par baril, du shrub fait de vieil esprit de la Jamaïque, des citrons frais, du sucre royal, quelques boites de citron confit, du tabac rapé en boites, une quantité de papier à écrire coupé in quarto et folio, un baril de café. Tous ceux qui ont besoin d'acheter aucunes des articles spécifiés et dessus, pourront les avoir au prix coutant, en s'adressant au dit Gilbert Barkly.

le 16 août 1764, le 23 août 1764

A vendre par Moore and Finlay, Quelques barriques d'excellent vin rouge de Bourdeaux; un petit nombre de quarts de vieux vin de Port et de vin de Lisbonne.

II. 1.2 Prix du vin

L'annonce du 18 octobre 1764 peut nous servir pour nous illustrer, plus ou moins, le prix du vin rouge de table, sans indication d'origine. Une bouteille de vin rouge valait six sols, un chélin (shilling) étant divisé en douze sols (penny), douze bouteilles se vendaient pour huit chélins. A titre de comparaison avec le prix du pain: le 3 janvier 1765, un pain blanc de 4 lbs (1816 g) était vendu pour six sols, alors au même prix qu'une bouteille de vin rouge en 1764, bue sur place ou une bouteille vide rapportée.

A vendre à la Taverne aux trois Cannons, une quantité de vins rouges, à huit chélins la douzaine, ou à six sols la bouteille, en rapportant les bouteilles vuides, ou à la boire à la maison. Du bon Cidre Anglois, à douze chélins la douzaine avec les bouteilles. Du bon Cidre de la Nouvelle Angleterre en bouteilles, à six chélins la douzaine, en rendant les bouteilles.

On y prendroit des messieurs qui n'ont point de famille en pension, et on leurourniroit de bons appartements. Il y a de bonnes écuries, où on reçoit des Chevaux.

Le négociant-marchand Isaac Werden annonce de vendre du vin de Madère à bas prix, pour l'argent comptant à court terme, probablement à en tirer des intérêts, ou d'en échanger contre un bon blé.

le 26 juillet 1764

A vendre, par Isaac Werden,

Du vin de Madeira en pipes, qui vient d'arriver, et qu'il vendra à bon marché, pour l'argent comptant, à court terme, ou en bon bled.

Il a aussy à vendre des neuds d'épée bien propres, du chocolat, de la cire jaune et blanche, de la chandelle de spermaceti, des amandes et des noyaux de pêches.

Six mois après, la formulation de l'annonce d'Isaac Werden a été légèrement modifiée, mais la marchandise et les conditions de vente ne changent pas, sauf la précision qu'il en échange également contre du froment livré la prochaine saison.

Le 10 janvier 1765

A vendre par I. Werden, à la Basse Ville de Québec, du vin de Madeire en pipes, du shrub en bouteilles, de la chandelle à la baguette en caisses, qu'il vendra à bon compte pour de l'argent comptant ou à court terme. N.B. Que quelque marchand veuille contracter pour le vin, il prendra du froment en payement, livrable la prochaine saison.

Différentes marchandises, y compris du vin de Bordeaux, offertes plusieurs fois dans les Gazettes du 27 septembre 1764, 4 octobre 1764, 18 octobre 1764 et du 1er novembre 1764, étaient vendues „à un prix bien modique, pour de l'argent comptant, ou à court terme“.

A vendre au magasin Guillaume Holland, dans la maison de Messers. Mounier and Lee, à la Basse Ville, les Marchandises qui suivent, Sçavoir,

D'Excellent vin de Bourdeaux en bouteilles, du Ratisia des Isles, de l'eau de vie de France, de l'huile de Florence, du vinaigre en petits barrils, du poivre noir, du suif, du soufre, du fer à martinet, de la tole, des chaudrons de fer, des poiles de frire, , des carvelles et des cloux, des pipes à fumer, des chapeaux François, des souliers et des pantoufles idem, du drap de largeur, idem, de la poudre de cheveux, idem, du papier, idem, des gobelets de verre, idem, de l'etain, idem, des couteaux, idem, des fusils, idem, des grilles avec bien d'autres articles, qu'il vendra à un prix bien modique, pour de l'argent comptant, ou à court terme.

Il y a des négociants-marchands qui soulignent de ne vendre leurs marchandises que pour de l'argent comptant comme c'est le cas de M. Cornud en novembre 1789. Il offre des vins de première et de seconde qualité, mais de meilleures qualité qu'à Londres comme il a ajouté en note. Il y manque l'indication du contenu. Quant au prix, par rapport à l'année 1765, ils sont environ six fois plus élevés, mais il s'agit d'une estimation approximative, faute de données plus précises.

Récement importé dans la Caroline, et à vendre par M. Cornud, pour argent comptant seulement, Chandelle moulée à la caisse, idem à la baguette

Savon

Vin de Bourdeaux de la 1re qualité 48s.

Idem 2de qualité 42s.

Vieil Hock 54s.

Bourgogne 60s.

Champagne 78s.

Lisbonne 24s.

Sherry 27s.

Madere 1re qualité 42s.

Idem 2de qualité 36s.

Vin blanc de France 30s.

Idem Priniac 30s.

N.B. Les vins ci-dessus, sont garantis des meilleures qualités qu'il y a à Londres. Quebec, 23 novembre 1789

A notre surprise, la Gazette paraît aussi à Noël, le 24 décembre 1789. Entre autres, le négociant-marchand James Tod y offre différents vins dont les prix sont comparables avec ceux de M. Cornud de novembre 1789.

A vendre par James Tod

De la biere de Londres de la meilleure qualité importée cette année, en Bariques, de l'esprit de Jamaïque, Rum des Isles sous le vent, Vin de Madere et de Porte en futailles et bouteilles; importé dans l'Amer. de Bourdeaux: Vin de Bourdeaux de L 12-10-0 à L 25 par barique; Vin de Grave en bariques et en bouteilles de 36s. à 40s. par douzaine ou L 12-10-0 à L 13 par barique; Item de Frontignac en bouteilles 40s. à 48s. la douzaine; Idem de Bourgoyne en bouteilles à 60s. la douzaine; Vinaigre de Vin blanc de la meilleure qualité; Vieux Genevre de Hollande, des Poeles d'Ecosse d'une nouvelle construction.

La vente des boissons alcoolisées n'était pas libre, mais elle était soumise à une permission officielle payante. Dans la Gazette du 15 novembre 1764 on publie *L'ordonnance pour la suppression des Maisons où on donne à boire, et où on débite des boissons enivrantes sans aucuns Permis*. Pour bénéficier du permis, il fallait payer 36 chélins à l'administration municipale en 1764.

II. 2 Nouvelle

La nouvelle parue dans la Gazette le 13 août 1778 a retenu notre attention, parce qu'elle nous informe non seulement sur la situation politique en Europe centrale (Bohême) du 21 mars 1778, un décalage de temps de 5 mois environ, mais avant tout sur les habitudes d'approvisionner l'armée autrichienne en vin. Il s'agissait des préparatifs à la guerre de Succession de Bavière (de juillet 1778 – à mai 1779), appelée la guerre des Pommes de terre (Kartoffelkrieg), conflit entre la monarchie des Habsbourg et la Prusse-Saxe.

L'empereur Joseph devrait se rendre dans le camp de bataille à Koninsgratz (Hradec Králové). Il était interdit d'y fournir de vin étranger, les seuls vins autorisés étaient ceux d'Autriche et de Hongrie (Buda, Erlau - Eger) pour éviter toute indisposition des soldats provoquée par une mauvaise alimentation.

le 13 août 1778

Extrait d'une lettre de Vienne, du 21 mars

„Le bagage de sa Majesté Impériale partit le 18 pour la Boheme, et on pense que le monarque suivra Mercredi. Sa table de camp doit être de 12 plats; et celle de son aide-de-camp et des officiers du conseil Aulic

de huit; on ne doit point introduire de vin étranger dans le camp. Les vins d'Autriche, et ceux de Buda et d'Erlau, dont on a envoyé de grandes quantités le 14 présent d'ici à Koningsgratz dans la Bohème, sont les seuls vins dont il est permis de faire usage dans l'armée. La chancellerie de guerre qui doit accompagner le camp doit partir le 29 pour s'y rendre."

III. Conclusion

Malgré les conditions défavorables à la viticulture au Québec, le vin n'y manque pas du tout au XVIII^e siècle. Notre analyse de la rubrique des annonces de l'hebdomadaire bilingue *The Quebec Gazette - La Gazette de Québec* nous a montré que le vin appartenait aux articles privilégiés importés. Tout au long de l'année, les marchands-négociants insèrent des annonces pour offrir des vins de différentes provenances et de quantité importante. Ils soulignent d'en vendre au prix modéré et raisonnable. La fréquence de ces annonces témoigne du fait que le vin faisait partie intégrante de la cuisine québécoise de tous les jours.

L'Atlantique n'empêchait pas la libre circulation des biens, dont le stock était suffisant pour passer l'hiver rigoureux. Le commerce des vins à Québec, au cours du XVIII^e siècle, s'est bien établi et la ville a affermi sa position dans le marché maritime international.

Bibliographie:

- BERVIN, G. (1992). De la cale à la cave. In Jacques Bélanger (ed.) *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, no 28, hiver 1992, p. 26-30, Les Éditions Cap-aux-Diamants inc. ISSN : 0829-7983 (imprimé), 1923-0923 (numérique).
- BOUCHER, Pierre (1664). *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France vulgairement dit le Canada*. Société historique de Boucherville.
- DUBOIS J.M. M., DESHAIES L. (1997). *Guide des vignobles du Québec: sur la route des vins*. Québec : Presses De L'université Laval. p. 16-17.
- DUBOIS, Jean M. M., DESHAIES, Laurent (1997). *Guide des vignobles du Québec: sur la route des vins*. Les Presses de l'Université de Laval.
- GÉRIN, Elzéar (1864). *La Presse canadienne. La Gazette de Québec*. Québec : J.-N. Duquet.
- http://www.coteau-st-paul.com/extrait_journal_jacques_cartier.htm (consulté le 10 février 2011)
- KALM, Pehr (1977). *Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749* (traduction annotée du journal de route par Jacques Rousseau et Guy Béthune). Montréal : Pierre Tisseyre.
- LAFRANCE M. (1992), De la qualité des vins en Nouvelle-France. In Jacques Bélanger (ed.) *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, no 28, hiver 1992, Les Éditions Cap-aux-Diamants inc. ISSN : 0829-7983 (imprimé), 1923-0923 (numérique).
- LEMOINE, Mario. *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*. [online]. [cit. 2010-07-10]. In : <http://www.quebecgazette.com/qgjd.html>
- PLOURDE, Michel (2003). *Le français au Québec : 400 ans d'histoire et de vie*. Montréal : Fides. ISBN 2-7621-2281-3. p.123-124.

VINCENT, Ch. (2002). Bref historique de la viticulture au Québec. In *La viticulture au Québec*. Saint-Rémi, CRDHAAC.

Microfilms : *The Quebec Gazette – La Gazette de Québec*. 1764-1789. Bibliothèque et archives nationales du Québec.

Názvy viničních tratí v české vinařské oblasti

Names of Vineyard Tracks in the Vineyard Region of Bohemia

Svatopluk PASTYŘÍK

Univerzita Hradec Králové, Česká republika, svatopluk.pastyrik@uhk.cz

Anotace: Autor se v článku zabývá pojmenováními viničních tratí ve vinařské oblasti Čechy. Analyzuje jejich stránku jazykovou i mimojazykovou, a to s využitím záležitostí topografických a geografických.

Abstract: The author focuses on the names in the vineyard region of Bohemia in the article. The article analyses both the language and non-language aspect of the names using topographical and geographical informatik.

Klíčová slova: Česká republika – vinařská oblast Čechy - anoikononymum

Key words: The Czech Republic – vineyard region of Bohemia – microtoponym

Při terénním sběru lexikální stránky moravského vinařského sociolektu jsem nemohl nenarazit na vlastní jména viničních tratí, na viniční anoikononyma.¹ Vždy byla a dosud jsou důležitá pro orientaci v konkrétním místě ve vinařských oblastech, navíc mají výpovědní hodnotu pro místní historii, jsou významným svědectvím pro poznání života v dané lokalitě, např. pro rozšiřování kultivované půdy, mohou ovšem sehrát důležitou roli i v budoucnosti, naučí-li se totiž vinaři využívat jejich lokalizace při pojmenovávání svých vín, při jejich prodeji a v reklamě.

Vinařská oblast Čechy patří k nejsevernějším výspám evropského vinohradnictví. Je roztržena do několika malých lokalit, které se rozprostírají nenávně na ploše mezi jižněji položeným Karlštejnem a Kutnohorskem až po severozápadní Čechy k Litoměřicku a Mostecku.

Iniciátorem rozvoje českého vinařství byl císař Karel IV., který mu dal základ svými nařízeními z roku 1358. Největšího rozvoje dosáhlo české vinařství za vlády císaře Rudolfa II., kdy bylo v Čechách kolem 3 500 ha vinic (pro srovnání: současná rozloha vinic v této oblasti je asi 550 ha vinic).

Vinařská oblast Čechy se dělí do dvou podoblastí: vinařská podoblast mělnická a vinařská podoblast litoměřická.

Do mělnické vinařské podoblasti patří vinice Mělnicka, Roudnicka, Prahy a Čáslavska. Leží většinou na půdách s vápenitým podloží nebo na štěrkopískových náplavech.

¹ Jako základní pramen nám posloužila mapa Vinařské oblasti České republiky. Pro Svaz vinařů České republiky, Žižkovská 1275, Velké Bílovice, 691 02 vydal SHOCart, spol. s r. o., Zádveřice 48, 76312 Vizovice : 2004. ISBN 80-903534-2-8.

Mělnické vinice leží většinou na vápenitém podkladu vrstev opuky, která je místy překryta hlinitopísčitémi náplavami. Půdy jsou lehčí, záhřevné a poskytují výborné podmínky pro pěstování modrých odrůd vinné révy. Už ve středověku se zdejší vinaři zaměřili hlavně na pěstování odrůdy *Rulandské modré*, která sem přišla spolu s vinařskými rodinami, od nichž se domácí obyvatelstvo učilo pěstovat révu po burgundském způsobu. Zejména v 15. a 16. století proslula červená mělnická vína svou lahodností a hojně se vozila na pražský trh. Od 19. století se ve zdejších vinicích objevuje i *Ryzlink rýnský* a z modrých odrůd *Modrý Portugal* a *Svatovavřínecké*.

I na Roudnicku bývala vždy převaha červených vín. Ale na těžších, jílovitých půdách tu bývala vždy znamenitá vína i ze *Sylvánského zeleného*.

V Praze se dochovalo několik vinic v tradičních polohách v Tróji, dále pak jižně od Prahy na Karlštejně, kde byla také založena v r. 1919 Výzkumná stanice vinařská, která se zabývá uchováváním a studiem genofondu révy vinné. Dnes tvoří většinu ploch vinic této podoblasti odrůda *Müller Thurgau*.

Podloží vinic Litoměřicka a Mostecká je často čedičové, na nižších částech svahů vápenité. Historie vinařství na Litoměřicku sahá do nejstarších dob osídlení krajiny českým obyvatelstvem a do období šíření křesťanství. V darovací listině Spytihněva II.² z r. 1057 se píše o nadaci kolegiátnímu kostelu sv. Štěpána v Litoměřicích a uvádí se darování vinic i s vinaři. Ve středověku byly Litoměřice po Praze druhým největším vinařským městem v Čechách. V jejich katastru bylo 400 ha vinic.

Žernosecké vinice se proslavily výbornými bílými víny z odrůd *Ryzlink rýnský*, *Ryzlink bílý*, *Rulandské šedé* a víny z odrůdy *Müller Thurgau* z vinic pod Lovošem.

Kdysi velké vinařství města Louny bývalo známé víny z odrůdy *Tramín*. Vína z *Tramínu bílého* (původně zvaná *Brynšt*) bývala v litoměřické podoblasti hojná a byla velmi oceňovaná, zvláště jako vína vyzrálá několik let v sudech.

Na Mostecku se vinná réva osvědčila jako kultivační plodina na výsypce hnědouhelného lomu Hrabák. Z odrůd se zde osvědčil *Ryzlink rýnský*, *Rulandské šedé*, *Rulandské modré*, *Müller Thurgau*, *Svatovavřínecké* a *Zweigeltrebe*.

Ve vinařské oblasti Čechy je 72 vinařských obcí, z toho v mělnické vinařské podoblasti jich je 42³, v litoměřické podoblasti je jich 30⁴. V nich se vyskytuje celkem 164 viničních anoikonym, která nás zaujala z onomaziologického a onomastického hlediska.

² Spytihněv II. (* 1031, † 28. ledna 1061) byl český kníže (1055 – 1061) z dynastie Přemyslovců.

³ Bechlín, Benátky nad Jizerou, Brambory, Cítov, Dolní Beřkovice, Domousnice, Dřísy, Heřmanice, Horka I, Chrudim, Jevíněves, Karlštejn, Kly, Konárovice, Kralupy nad Vltavou, Kuks, Kutná Hora, Liběchov, Litoboř, Loděnice, Loucká, Máslovce, Mělník, Otmíče, Praha 1, Praha 12, Praha 2, Praha 6, Praha 9, Praha-Trója, Slabce, Slaný, Srbsko, Sudovo Hlavno, Svatý Mikuláš, Štětí, Tuháň, Velký Borek, Vinaře, Vinařice, Zbiroh, Žehušice

⁴ Bělušice, Blšany u Loun, Brzánky, Březno, Hošťka, Chbany, Chlumčany, Kadaň, Klapý, Kozly, Kyškovice, Libědice, Libochovany, Litoměřice, Lovosice, Malé Žernoseky, Michalovice, Most, Obrnice, Pětipsy, Polepy, Třebenice, Třebívlice, Ústí nad Labem, Velké Žernoseky, Vilémov, Vrbice, Zahrádky, Žalhostice, Židovice

Dvě třetiny těchto pojmenování jsou názvy víceslovné, a to buď v podobě předložkových vazeb (*K průhonu, Na paloučkách, Nad hospodou, Pod kostelem, U dubu, V řádcích, Za bažantnicí*), determinacních spojení shodného přívlastku s podstatným jménem (*Akátové údolí, Labská stráň, Zlatý vrch*), determinacních spojení dvou substantiv (*Vinice Barbora, Vinice Muškát, Vinice Matčina*), případně z těchto typů kombinovaná tříslavná spojení (*Vinice malá Anna, Na Liběchovské cestě, Vinice sv. Jiří, Stráň nad Jizerou*). Jednoslovné názvy jsou buď substantivní (maskulina: *Hněvín, Kochov, Koskov, Lis, Sukov*, feminina: *Bauška, Bertýnka, Gröbovka, Piksovka, Sovice*, neutra: *Záboří*) nebo adjektivní (*Beřkovská, Labská, Mariánská, Zdenčina*). Substantivizovaná adjektiva jsou až na tři případy (*Obcový, Skalnatý, Šimový*) ženského rodu (*Svatováclavská, Prachová, Dolská, Chatová, Ješovická*) a vznikla pravděpodobně elipsou apelativního výrazu „vinice“ nebo „stráň“. Tento obraz propriální onomaziologické množiny odpovídá užití, frekvenci i zastoupení lexikálních prostředků v apelativní vrstvě slovní zásoby.

Získaný anoikonymický materiál je však možné z mimojazykové stránky také roztrždit z hlediska motivačních okruhů, abychom totiž dostali souhrnný přehled o materii, která je předmětem našeho zájmu. Použijeme k tomu Šmilauerova návrhu systémového třídiče.⁵

1 Obecné vztahy a vlastnosti

131 velikost: *Velký kus, Velká stráň, Velká Vendule*

134 číselné určení: *U třech křížů*

161 barva: *Bílá hůra, Na bílých břehách, Zlatý vrch*

2 Země

21 Vyvýšeniny: *Bystřický vrch, Holý vrch, Kozí vrch, Na skále, Na Bulfu, Na Dobraji, Pod Blžeňským vrchem, Pod Košťálovem, Pod Kuklíkem, Pod Lovošem, Pod Otmíčskou horou, Pod Radobýlem, Pod Strážištěm, Pod Šepetelským vrchem, Radobýl, Široký vrch, Vrše, Zlatý vrch*

215 Skály: *Pod skalkou, Skalnatý, U skalky*

22 Svahy: *Labská stráň, Labské stráně, Michalovická stráň, Na terasách, Oherské stráně, Stráně k vinicím, Stráň nad Jizerou, Velká stráň,*

23 Vhloubené tvary: *Akátové údolí, Na jámě*

26 Složení půdy: *Na jílku*

27 kulturní půda: *V řádcích*

272 kvalita půdy: *Na Raholinách*

273 rozdělení půdy: *Běšická trať, Svatováclavská trať, Velký kus, Vičická trať, Vinařická trať,*

284 toky: *Nad meandrem*

285 vlastní jména toků: *Labská, Labská stráň, Labské stráně, Labské vinice, Oherské stráně, Stráň nad Jizerou*

288 vodní stavby a zařízení: *Na bílých břehách, U vodárny*

⁵ ŠMILAUER, VLADIMÍR. *Třídění pomístních jmen*. Zpravodaj Místopisné komise ČSAV 1, 1960, s. 149-171.

3 Rostlinstvo

- 321 obecně: *V hájku, V trníčkách, U borku, Záboří*
322 speciálně: *Na bažantnici, Za bažantnicí*
323 aleje: *Třešňovka*
325 místa bez porostu: *Holý vrch, Plešivec*
33 Rostliny
332 Listnaté stromy neovocné: *Akátové údolí, U dubu, U korábu*
337 Jiné rostliny: *Na Pelunce*
356 Šafrán: *Na Šafranici*
357 Muškát: *Vinice Muškát*
36 Louky: *Na paloučkách, U luhu*
382 Vinice: *Bílá hůra, Kněží hora, Modřanská vinice, Na vinici, Na vinicích, Na viničkách, Nad vinicí, Stráně k vinicím, Vamperk, Vinice, Vinice Barbora, Vinice Klára, Vinice Lenka, Vinice Libuše, Vinice Lucie, Vinice malá Anna, Vinice Mariana, Vinice Matčina, Vinice Muškát, Vinice sv. Jiří, Vinice sv. Vavřince, Vinice velká Anna, Vinice Vendula, Pod Purperkem*

4 Zvířectvo

- 42 Ptáci: *Sovice*
455 Koza: *Kozí vrch*

5 Člověk

- 52 Církevní majetek: *Kněží hora, Kostelní*
54 Městský a obecní majetek: *Městská, Na obíčkách, Obcový*
55 Pojmenování podle osob
551 Jména obecná a národní: *Vinice Matčina*
552 Křestní jména: *Bertýnka, Zdenčina, Vinice Barbora, Vinice Klára, Vinice Lenka, Velká Vendule, Vinice Libuše, Vinice Lucie, Vinice malá Anna, Vinice Mariana, Vinice velká Anna, Vinice Vendula*
553 Příjmení: *Bauška, Gröbovka, Klamovka, Salabka, Šimový, Vehlovská, Piksovka, U Hrabovského,*
56 Jména přezdívková: *Baba, Malá Vendule, Velká Vendule*
562 Křestní i jména světců: *Pod chrámem sv. Barbory, Svatá Klára, U sv. Jiří, Vinice s. Jiří, Vinice sv. Vavřince*

6 Lidská práce: Robotka, Ovčáry

- 611 kámen: *Pod lomem*
+647 vinařství: *Lis*
615 hlína: *U cihelny*
652 čížba: *Nad čihadlem*
71 obecná jména sídlišť: *Nade vsí*

- 72 vlastní jména sídlišť
- 721 přímé přejetí: *Budyně, Hněvín, Kochov, Koskov, Sukov*
- 722 předložkový pád: *Nad Semtěší, Nad Chlumem, Pod Prosekem, Pod Sukovem*
- 723 přídavné jméno: *Beřkovská, Běšická trať, Bystřický vrch, Dolská, Ješovická, Kelská, Liběchovská, Michalovická stráň, Modřanská vinice, Na Liběchovské cestě, Nad týneckou cestou, Neuberská, Osecká vinice, Pod Blžeňským vrchem, Pod Otmíčskou horou, Prachová, Svatováclavská, Svatováclavská trať, Svatovítská, Turbovická, Vičická trať, Vinařická trať*
- 731 kostel: *Pod chrámem sv. Barbory, Pod kostelem, Pod kostelíčkem*
- 735 kříže: *Na křížku, U třech křížů*
- +738 hřbitov: *Pod hřbitovem*
- 741 hrad, zámek: *Nad zámkem, Pod Hazmburkem, Pod Hrádkem, Pod zámkem, Zámecká*
- 743 škola: *Nad školou*
- 744 hostinec: *Nad hospodou*
- 75 jiné světské: *U hřiště*
- 755 malé stavby: *Chatová, U besídek*
- 771 silnice, příčnice, cesty, stezky, úvoz: *Na Liběchovské cestě, Na příčce, Nad týneckou cestou, Zadní zájezd*
- 773 cesty pro dobytek: *K průhonu, Na průhonu*
- 831 Bůh, Panna Maria:** *Mariánská, U sv. Trojice*⁶

Z apelativních výrazů označujících různé horizontální objekty zemského povrchu se ve viničních anoikonytech ve vinařské oblasti Čechy se nejvíce a nejčastěji objevují výrazy: „stráň“ (*Labská stráň, Labské stráně, Michalovická stráň, Oherské stráně, Stráň nad Jizerou, Stráně k vinicím, Velká stráň*), „vrch“ (*Bystřický vrch, Holý vrch, Kozí vrch, Pod Šepetelským vrchem, Široký vrch, Zlatý vrch, Vrše*), „vinice“ (*Labské vinice, Modřanská vinice, Na vinici, Na vinicích, Na viničkách, Nad vinicí, Stráně k vinicím, Vinice, Vinice Barbora, Vinice Klára, Vinice Lenka, Vinice Lenka, Vinice Libuše, Vinice Lucie, Vinice malá Anna, Vinice Mariana, Vinice Matčina, Vinice Muškát, Vinice sv. Jiří, Vinice sv. Vavřince, Vinice velká Anna, Vinice Vendula*), méně často se vyskytují výrazy „trať“ (výrazem „trať“ se dříve označoval pruh polností, patřících k jednomu statku a táhnoucích se od něho až po hranice obecního katastru)⁷ (*Běšická trať, Vičická trať, Vinařická trať*), „hora“ = zast. a nář. vinice, vinohrad

⁶ Položky označené znaménkem + jsme do Šmilauerova třídíče přidali na základě aktuální materie.

⁷ MACHEK, VÁCLAV. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha : Academia, nakladatelství ČSAV, 1968. Druhé, opravené a doplněné vydání.

(*Kněží hora, Pod Otmíčskou horou, Vinařická hora, Bílá hůra*), „údolí“ (*Akátové údolí*), „-perk“ (*Vamperk, Pod Purperkem*).

Lokální zakotvenost je ve viničních anoikonytech prezentována nejvíce, a to především detoponymy (*Beřkovská, Běšická trať, Budyně, Bystřický vrch, Dolská, Ješovická, Kelská, Modřanská vinice* atd.), oronymy a jejich deriváty (*Pod Lovošem, Pod Otmíčskou horou, Pod Strážišťem, Pod Šepetelským vrchem, Radobýl, Pod Chlumem, Pod Hazmburkem, Pod Radobýlem, Na Dobraji, Na Bulfu*), adjektivy odvozenými od hydronym (*Labské vinice, Labské stráně, Oherské stráně*), dále pak i apelativními označeními objektů na horizontu zemského povrchu (*Na skále, Na jámě, Vrše, Na terasách, Pod lomem*), objektů souvisejících se zemědělským způsobem obživy a života v dané lokalitě (*Nade vsí, K průhonu, Na průhonu, Zadní zájezd* (zájezd = řídký výraz; místo, kam je možno zajet s vozem)⁸, *V rádcích, U luhů, Velký kus, Robotka, U korábu* (koráb = vykotlaný kmen stromu, např. vrbový, dále kadlub uříznutý z takového stromu a zasazený jako obrubeň kolem studny)⁹, *U cihelny, Lis*), pak také vystavěných a vybudovaných objektů (*Nad hospodou, Nad školou, Nad zámkem, Pod zámkem, Pod kostelem, Pod kostelíčkem, U vodárny, U třech křížů*), užitím světeckých jmen a patrociníí (*Svatá Klára, Pod chrámem sv. Barbory, Svatováclavská, Svatováclavská trať, Svatovítská, U Sv. Jiří, U sv. Trojice, Vinice sv. Jiří, Mariánská*) a civilních antroponym (*Zdenčina, Malá Vendule, Velká Vendule, Vinice malá Anna, Vinice velká Anna*). Některá anoikonyma dosvědčují i v tomto malém onymickém souboru kvalitu půdy (*Na Raholinách*; raholina = málo úrodné, kamenité pole, zpravidla na svahu)¹⁰, rozšiřování kultivované půdy (*Na Šafrancích*), jsou svědectvím pro poznání života v dané lokalitě (*U besídek, U hřiště, Za bažantnicí, Pod hřbitovem, Nad čihadlem, Na bažantnici, Na jítku, Na příčce* (příčka = cesta, která vede skrze něco, přes něco tak, že něco přetíná, že se jde šikmým směrem, nikoli podélně nebo rovně), *Na paloučkách, Ovčáry*), pro pozemkové vlastnictví (*Kněží hora, Kostelní, Na obíckách, Obcový, Klamovka, Gröbovka, U Hrabovského*), pro pěstování kulturních rostlin (*Třešňovka*) i pro výskyt rostlin (*Na pelunce*) a jejich porostů charakteristických pro danou lokalitu (*V trníčkách, U dubu, V hájku, U borku*).

Současné názvy viničních tratí ve vinařské oblasti Čechy jsou až na pár výjimek spisovně české, což dosvědčuje jejich novodobý původ. Odlišné jsou z hlediska jazykového kódu snad jen některá anoikonyma vycházející z běžné komunikace a využívající jako komunikační báze jiných jazykových útvarů, a to obecné češtiny: *Obcový, Šimový, Klamovka, Gröbovka*, zbytků místních tradičních dialektů: *V trníčkách, Na obíckách*, ale také zkomolenin, a to jednak českých zkomolenin německých pojmenování: *Vamperk, Pod Purperkem*, jednak německých zkomolenin původních českých traťových jmen.

Příkladem takového zkomolení původního českého anoikonyma je například pojmenování vinice *Na Dobraji*.¹¹ Jméno vyvýšeniny, kopce *Dobry* (mezi údolím Labe a Opárenským údolím) nemá ale význam „bonus“ (jak bychom očekávali), jeho základem je totiž staročeský výraz „*dúbrava*“,

⁸ Slovník spisovného jazyka českého VIII, Praha : Academia, 1989.

⁹ O.c. sub 7.

¹⁰ Slovník spisovného jazyka českého V, Praha : Academia, 1989.

¹¹ Pojmenování *Na Dobraji* je zaznamenáno už v Schallerově díle *Topographie des Königreiches Böhmen* (1785-1791).

Josef František Jaroslav Schaller (1738-1809) byl piaristický kněz, vychovatel, středoškolský učitel a historik zabývající se topografií.

nč. *doubrava*, který pojmenovává zalesněnou trať. Nikoli ovšem podle dubového porostu¹² (s názvem dubu podle řady etymologů výraz *doubrava* nesouvisí), nýbrž je odvozeno od praslovanského slova *dǫbrava*, a to je od základu *dǫbrъ*, což byl prastarý název lesa vůbec bez jakéhokoliv rozlišení.¹³ Starší české *Dúbrava* (psáno i *Doubrava*) zkomolili němečtí přistěhovalci, kteří teprve po třicetileté válce začali poněmčovat zdejší původně český region. A český výraz pak zapisovali jako *Dobaray*, *Dobray*, *Dauben*, *Daubi*, *Dobi*, *Daubische*, *Tobina*, *Tawine*, *Taupken*, *Dubal*, *Dobrawa*, *Dobraken*, *Dobarau*, *Taubrawitz*. Z takové defektní písemné podoby tedy později vzniklo ono na první pohled málo srozumitelné traťové jméno *Na Dobraji*.

Na *Dobry* vede z Malých Žernosek cesta, které se říká *Pruská cesta*, ale také se jí říkalo *Dobrajská cesta*. *Pruská cesta* proto, že přes kopec *Dobry* vedla část cesty do Ústí nad Labem, která byla Prusy v r. 1778 k vylepšení dopravy upravena terasami (jejich zbytky jsou v lokalitě dosud patrné), aby se po ní mohlo lépe v případě ústupu dopravovat dělostřelectvo a jiné oddíly pruského vojska.¹⁴

I když se vinařství v Čechách rozvíjelo od středověku, onomastická analýza viničních anoikonym na tuto tradici neukazuje. Ba dokonce se právě na základě souboru českých viničních anoikonym domníváme, že ve 20. století došlo ve vinařské oblasti Čechy k bohemizačním proměnám anoikonymického označování, a to nejspíše po roce 1945 v souvislosti s revizí pohraničních anoikonym.¹⁵

Jako nejnovější výrazy pak lze snad hodnotit názvy *Nad meandrem*, *U hřiště* (Šmilauer je v třídici ještě nemá), naproti tomu se zdá, že v českém prostředí ne příliš frekventovaný výraz „hora“ pro pojmenování vinohradu, který je naopak zase velmi rozšířen na Moravě, kde patří k nejstarší onomaziologické vrstvě, je v této oblasti novodobým importem, a to buď přineseným moravskými kolonisty při dosidlování území po druhé světové válce nebo při rebohemizaci původních německých anoikonym.

Analýza jazykové i mimojazykové stránky českých viničních anoikonym může být, jak jsme se pokusili ukázat, přínosná nejen pro současné onomastiky a lingvisty, ale i pro topografy, historiky, etnografy a místní historiky. Rozhodně pak nabízí inspiraci také dalším badatelům ke srovnávacímu studiu česko-německému.

¹² Takový výklad připouští J. REJZEK *Český etymologický slovník*. Voznice : LEDA, spol. s r.o., 2001.

¹³ Podle Machka: *dǫbrъ* se rovná řeckému *δρυμός* „les“, a to tak, že u nás **drumos* > *dumrós* přesmykem, *mr* > *mbr*, odtud *dǫbrъ*.

¹⁴ Podle laskavého sdělení Dany Dvořákové z OÚ Malé Žernoseky, která nám poskytla výpis z přednášky z r. 1976 prof. Františka Frühaufa, regionálního kulturního pracovníka, učitele, badatele a topografa.

¹⁵ K tomu viz LÁBUS, V. Česká pomístní jména v Jizerských horách před rokem 1950. In *Mnohotvárnost a specifičnost onomastiky*. Ostrava – Praha 2010, s. 298-303. – Též viz ŠMILAUER, V. Revize českých pomístních jmen. *Naše řeč* 40, 1957, s. 261-276.

Literatura:

LÁBUS, V. Česká pomístní jména v Jizerských horách před rokem 1950. In *Mnohotvárnost a specifčnost onomastiky*. Ostrava – Praha 2010, s. 298-303.

MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha : Academia, nakladatelství ČSAV, 1968. Druhé, opravené a doplněné vydání.

REJZEK, J. *Český etymologický slovník*. Voznice : LEDA, spol. s r.o., 2001.

Slovník spisovného jazyka českého V, Praha : Academia, 1989.

Slovník spisovného jazyka českého VIII, Praha : Academia, 1989.

ŠMILAUER, V. Revize českých pomístních jmen. *Naše řeč* 40, 1957, s. 261-276.

ŠMILAUER, V. *Třídění pomístních jmen*. Zpravodaj Místopisné komise ČSAV 1, 1960, s. 149-171.

Vinařské oblasti České republiky. Pro Svaz vinařů České republiky, Žižkovská 1275, Velké Bílovice, 691 02 vydal SHOCart, spol. s r. o., Zádveřice 48, 76312 Vizovice : 2004. ISBN 80-903534-2-8.

Počátky pěstování a pití vína v Čechách a na Moravě

Beginnings of Cultivation and Wine Drinking in Bohemia and Moravia

Kamil MAŘÍK

Asociace someliérů, Praha

Anotace: Počátky pěstování vína v Čechách; Kněžna Ludmila a víno; Svatý Václav a první vinařská tradice; Karel IV. a jeho vinařské ekonomické reformy; Bílá Hora a úpadek vinic v Českých zemích.

Abstract: Beginning of grapevine growing in Bohemia; Princesse Ludmila and vine; St. Václav and first viniculture tradition; Karel IV. and his viniculture and economic reforms; Bílá Hora and vineyard downfall in Bohemia

Klíčová slova: víno; vinařství; kněžna Ludmila; Svatý Václav; vinařská tradice; Karel IV.; Bílá Hora; doba pobělohorská

Keywords: wine; viniculture; countess Ludmila; St. Wenceslas; wine-growing tradition; Charles IV.; the battle of Bílá Hora; antireformation period

Kdy se na území dnešní České republiky začalo pěstovat a pít víno, to už se asi nikdy nedozvíme. Pravděpodobně to bylo dříve na Moravě než v Čechách. Na Moravu přinesla vinnou révu římská vojska, která postupovala podél Dunaje, jižní Moravou na Slovensko). Údajně vinnou révu pěstovaly už některé ze šedesáti keltských kmenů, žijících na našem území od 5. století před naším letopočtem. Bylo to však spíše v jižnějších pásmech, v Čechách se Keltové – Bójové věnovali výrobě medoviny a ječmenného piva. Když pak germánské kmeny vyhnaly Kelty, skončilo především v Čechách na dlouhý čas pití vína a nastala doba pivního obžerství.

Za první dochovaný – i když ne zcela věrohodný - záznam o nejstarším pití vína v Čechách lze považovat kroniku Václava Hájka z Libočan. Bylo to prý při oslavě narození Bořivojova syna Svytlivěna, na jehož počest nechal moravský kníže Svatopluk dopravit sud vína.

„Při tom času, když hosté slavně hodující kratochvilné řeči rozmlouvali, dar od krále moravského Svatopluka, prve v té zemi neslýchaný, totiž sud vína výborného velmi veliký přivezen.... Služebníci, okusivše vína, divili se tomu nápoji, prve v té zemi nikde neslýchanému. Podali knížeti i jiným hodokvasenům, všichni ten nápoj chválili a od toho dne nejprve v Čechách se víno začalo pít.“

Aby toho ještě nebylo dost, udál se po této slavnosti zázrak, za který mohla Bořivojova manželka a matka malého Svytlivěna Lidmila. Čtème opět v Hájkově kronice:

„Když se pak všichni hosté rozjeli, kněžna Lidmila na žádost manžela svého také nápoje toho chváleného, totiž vína, okusila, hned žádala Bořivoje, aby kázal kamennú nádobu udělati a do ní vína nalíti a postaviti před Krosinu, bohyni. Kníže na žádost její to učiniti rozkázal (i nepršelo před tím tři měsíce) a jakž to učinili, v té noci spadl déšť a domnívali se a všichni pravili, že to Krosina za ten nápoj na bohu nejvyšším, Jupiterovi, vyprosila a skrze obět toho vína jejich zem svlažena byla.“

Kdokoliv pak vína okusil, byl jím nadšen. Proto v roce 847 našeho letopočtu nechala kněžna Lidmila dovézt z Moravy révu a dala jí osázet svahy kolem svého věnného města Mělníka. Údajně tak založila první vinice v Čechách.

V Čechách se začaly zakládat vinice počátkem 10. století, v období boje křesťanství s pohanstvím, první z nich blízko Ludmilina hradu Pšova, v Nedomících u Mělníka, na níž se prý učil pěstovat (i pít) víno její vnuk svatý Václav. Tak v Čechách vznikla svatováclavská vinařská tradice, v pozdějších staletích byl svatý Václav označován za „nejvyššího perkmistra hor viničních – *supremus magister vinearum*. (Kristiánova legenda o něm uvádí: „*Těž na vinici pospíchával, hrozny trhal a vlastníma rukama vymačkával, víno do džbánu naléval a k svaté oběti uchovával.*“ Dělal to prý v noci a přeskakoval plot vinice. Lze si to vyložit i tak, že to byl polní pych; Gumpoldova legenda to nazývá „chvalitebným lupem“. Nebo to také byla riskantní opozice mladíka Václava proti pohanské matce Drahomíře.) Pravdivost Václavova zájmu o víno podporuje i fakt, že český kníže Bedřich nechal už v druhé polovině 12. století vyrazit na rubovou stranu svého denáru právě Václava, jak se svým pomocníkem Podivenem lisuje hrozny.

První seriózní písemné zmínky o víně v Čechách najdeme především v klášterních dokumentech. Víno se v souvislosti s šířením křesťanství stalo mešním nápojem, první hrozny vína v Praze byly prý vypěstovány na svazích Petřína. Už v 10. století se však réva pěstovala v okolí Žernosek, Litoměřic, Mělníka a Loun.

Listina pro klášter v Plasech z 12. století se zmiňuje o vinici na Petříně, listina pro Břevnovský klášter o vinici na Bílé hoře.

Roku 1291 jeli král Václav II, sedlecký opat Heidenreich, sedlecký převor Konrád a valdsaský opat Dětrich po Vltavě hledat místo pro založení kláštera. Kronika Zbraslavská uvádí: *Konečně se jim zalíbilo před ostatními místo, zvané Zbraslav, totiž proto, že oplývající vodami, lukami a vinicemi, a také jinými věcmi pro klášter šedých mnichů potřebnými, vzbuzovalo v myslích těch, kdož se na ně dívali, lásku k sobě.*“ Ještě před smrtí Václav II. vzpomíná: „... *vinice má milovaná, Ó, Zbraslavi!*“ O tom, že v této době bylo vína dost a dost, svědčí i další zápis o korunovaci Václava II.: „*Také byly na Novém tržišti skrytými podzemními trubkami zřízeny prameny, z nichž si jako z řeky nabíral víno, kdo chtěl...*“ I poslední Přemyslovec Václav III. byl pilným milovníkem vína: „... *bujný věk mladičkého krále počal s bujnými druhy bujnosti, pítí vína až do opilství, trávití beze spánku noci při pitkách...*“ (Mnohem více se frejům nemírným věnoval Karlův potomek Václav IV.)

O pěstování vína i na jiných místech se zmiňují především svatováclavské legendy z první poloviny 10. století, staroslověnské legendy i legendy psané latinsky (Gumpoldova, Kristiánova aj.). Kronikář Kosmas zcela samozřejmě uvádí, že 20. května roku 1125 „*uhodil silný mráz a mnoho uškodil obilí všeho druhu, rovněž i vinicím a stromům...*“, což jasně svědčí o tom, že se už v 11. století v Čechách běžně pěstovalo víno. Listina Břevnovského kláštera zaznamenává vinohrady na Bílé Hoře a v okolí Prahy, litoměřické listiny z roku 1057 zaznamenávají vinice i v okolí Brandýsa nad Labem, Litoměřic, Lovosic, Žernosek, Loun, Mladé Boleslavi a jinde. Většinou to bylo v okolí klášterů, protože kněží a mniši víno jednak potřebovali k obřadům, jednak k vlastní spotřebě. Mnoho dobrého

pro pěstování vína udělali cisterciáci, kteří se pěstování vína věnovali systematicky a ze svých klášterů v Porýní a Burgundsku přinesli na svou dobu moderní technologie pěstování vinné révy i sklepního hospodářství. Zbraslavská kronika dokládá, že král Přemysl Otakar II. dal přivést sazenice révy z Rakouska a osázel jimi kopce v okolí Zbraslavi. Když to udělal panovník, chtěli se mu vyrovnat i ostatní šlechtici a vysazovali révu také a pěstování vína jen vzkvétalo. Po roce 1250 zakládala vinice i města. O tom, že se pěstování vína stále více stávalo ekonomickou záležitostí a že majitelé vinic bohatli, svědčí i to, že vinice stále více zakládali novodobí podnikatelé z řad měšťanů. Už ve 13. století se u nás vyrábělo tolik vína, že ho bylo možné i exportovat. Prokazatelně se tak dělo s víny z Litoměřic, Voděrad, Doksan, Přelouče a Prahy.

Za vlády Jana Lucemburského se rozšířily styky s cizinou, kam byla vypravována poselstva, ať už obchodní či diplomatická. Členové těchto poselstev se měli možnost seznámit mimo jiného i s kulturou stolování a s novými víny, většinou kvalitnějšími, než se tenkrát vyráběla u nás.

Za svého pobytu na francouzském dvoře poznal dobrá vína i budoucí král Karel IV., tehdy ještě kralevic Václav. Když se v roce 1333 vrátil do Čech, našel zemi v zuboženém stavu. Došlo to dokonce tak daleko, že i pražský hrad byl pobořen a Karel se tedy musel ubytovat na Starém Městě Pražském, údajně v domě U zvonu na Staroměstském náměstí. Ihned zahájil inspekční cesty po svém panství; jako markrabě moravský zjistil kromě jiného, že vinice sice svým majitelům slušně vynášely, ale že se pěstují nekvalitní odrůdy révy a půda že je zcela vyčerpaná. Na Moravě se však také seznámil s olomouckým biskupem Brunem ze Schauenburgu, který zde založil prosperující vinohrady, přivezl na ně šlechtěnou révu a osvobodil je na deset let od všech poplatků a daní. Moudrý Karel si z toho vzal poučení a zahrnul do svých plánů obnovy země i vinohradnictví: především proto, že prosperující majitelé vinohradů znamenali i vyšší odvody daní do královské pokladny (ostatně hektar vinic i dnes vynáší až 10x více než hektar obilí či brambor – samozřejmě s větším množstvím vložené práce a prvotních nákladů). Osobně rozvoj vinohradů kontroloval, na mělnické stráně nechal přivést révu z Francie a povolal z Burgundsku několik zkušených vinařů, aby pomáhali zakládat nové vinice.

Aby mělo toto podnikání pevný řád, vydal Karel IV. „Liber vetustissimus královského města Prahy“. Připomeňme si některé jeho myšlenky:

„Velebnost naše císařská z přirozené dobroty k tomu jest náchylná, aby všeckněch našich i říši svaté poddaných, věrných milých, požitků a dobré jednala a je znamenitě ode všech škod obhajovala ... Protož s dobrým rozmyslem a s radou přátel našich a s naším jistým vědomím usmysleli jsme se a vypovídáme tyto věci, jakož dole stojí psáno:

Nejprve, aby v království našem českém ihned v postě nejprve příštím vinice osazovali na všech horách ve třech mílech okolo našeho města Prahy ležících... Kdož dědictví má okolo Prahy, ten má hned ve čtrnácti dnech po dání tohoto listu počítajíc počítati osazovati jestližeby chtěli. Pakliby sami osazovati nechtěli a ti, kterýmž perkmistr propůjčí a kdož ty vinice osadíc dělati budou, ti mají od toho dne, kterýž počnú osazovati, za dvanácte let pořád zběhlých freyung a neb svobodu míti a třinácté léto k tomu, čímž dědictví jest a neb ta hora, desátek dáti i budoucím našim, českým králům, z každé vinice půl děbera vína na každý rok dávati ... Také chceme, aby všechny vinice, kteréž se tato léta osadí aneb kteréž i v budoucích letech osazeny budou, ungeltu a zemské berně i všech jiných obtěžování věčně prázdný byly a svobodny.“

Když v roce 1358 vydal svá druhá vinařská privilegia (vydal celkem čtyři), charakterizoval oblast pro vysazení vinné révy takto: „*Okruh viničních hor obrácených k poledni a ležících do vzdálenosti tří mil kolem města*“. Jedna míle tehdy měřila asi 7,5 kilometru, takže víno se v této oblasti pěstovalo asi 22 kilometrů od středu města. Na sklonku vlády Karla IV. a v době panování Václava IV. byly už v Praze souvislé pásy vinic; bylo to celkem více než 700 hektarů vinic a Praha byla považována za největší vinařské město v Čechách. Vinice začínaly už u bývalých bran – Horské, Koňské, Kartouzské, Oujezdské a Svinské, byly všude kolem Pražského hradu, vinicemi byly pokryty petřínské stráně, velká vinice, kdysi náležející královně Elišce, byla v Košířích, vinice byly na strahovské pláni, na hoře Vítkov, celá plocha dnešního Masarykova nádraží stejně jako celé dnešní Náměstí míru, prostor mezi ulicemi Ječná a Žitná byly osázeny révou vinnou. Rovněž tak byly vinice v Bráníku, v prostoru mezi Vršovnicemi a Žižkovem, od Malé Strany až k Zbraslavi, ve Stodůlkách, Zlíchově, v Radlicích... Někdy měly pěkné nebo zajímavé názvy: *Konvářka, Ladronka, Šlajfěrská, Pizdovská, Panicovská, Andělka*... Dokonce na Šibeniční hoře, blízko popraviště, byla velká vinice; odváděl se z ní desátek Ungeltu v Týně.

O tom, že to Karel IV. myslel opravdu vážně a že hodlal bránit prosperující vinice před lapky urozenými i neurozenými, svědčí další část textu:

„Pakliby se přihodilo, buď kdož, urozený neb neurozený, že by jinému do jeho vinice neb na jeho požitek viničný sáhl a některou škodu učinil, buďto na réví neb na víně, ... a v tom přistižen byl, ten jest pravou ruku propadl a statek jeho na perkmistra jest, připadl. Přihodilo-li by se, že takový zločinec, jeden a neb jich více, kteřížby škodili, při takovém škození zabit byl, tehdy ten, kdožby jej zabil, jest nic víc nepropadl, než dva haléře, kteréž na téhož zabitého tělo položití má.“

Když Karel IV. zjistil, že se Praha s třemi mílemi v okolí proměnila v kvetoucí a prosperující území plné vinic a ovocných sadů, vydal v roce 1358 další výnos, platný pro všechny světské a církevní instituce a nařizující výsadbu vinic a ovocných sadů v celé zemi. Důsledkem této zemědělské reformy byla významná ekonomická reforma: církve, která vlastnila neúměrně mnoho pozemků a ani je nestačila obdělávat, musela – pokud na nich nepěstovala víno – tyto pozemky přepustit bohatým měšťanům, kteří je získali s povinností odvodů desátku. Ti si na práci ve vinici najali odborníky, kteří zase najímali dělníky; měšťan jen prováděl namátkové kontroly a pilně prodával a ochutnával lahodné víno. Tak nejen že výrazně stoupl ekonomický potenciál království, ale zisky se přesunuly od církve k měšťanům, kteří se tak stali hnacím motorem ekonomického rozvoje.

Svým druhům u vína Karel IV. radil: „*Zanechte žen, držte se vína, neboť ženy stářím ztrácejí a víno na jakosti nabývá*“. A člověk, který měl čtyři manželky, o tom musel něco vědět!

Vinařství v Čechách a na Moravě utěšeně vzkvétalo a přinášelo nemalé výnosy vinařům i královské pokladně až do bitvy na Bílé Hoře v roce 1620. Po této události, která znamenala tuhou a násilnou katolizaci, doprovázenou vězněním a popravami, odešlo z českých vinorodých krajín 36 000 rodin, z toho 30 000 rodin mělo vinařskou živnost. Vinice zůstaly ležet ladem a to, co ještě

prosperovalo, zničila třicetiletá válka. V Čechách bylo před Třicetiletou válkou asi 15 000 hektarů vinic, které se rozkládaly nejen v okolí Prahy, Mělníka, Litoměřic či Karlštejna, ale i v okolí Loun, Mladé Boleslavi, Rakovníka či Plzně, na Budějovicku či Bydžovsku (o kvalitě českého vína ještě v této době svědčí i fakt, že se nejlepší víno z Ústí nad Labem – zvané Podskalské – dováželo na stůl francouzských králů). Noví katoličtí feudálové, kteří se usadili na panstvích vyhnaných protestantů, měli zájem vinohrady obnovit. Neměli s tím však zkušenosti a těžké bylo sehnat odborníky; proto se práce ve vinicích účastnil v rámci robotních povinností téměř kdokoliv – a podle toho to také vypadalo. Vinice byly rušeny, a to i přesto, že si to vrchnost nepřála. Nemohla však zajistit odbornou péči o vinohrady, takže se rozloha vinic neustále zmenšovala. Aby toho všeho nebylo dost, téměř všechny zbylé vinice ničila francouzská vojska při válce o dědictví rakouské (byl to Napoleonův ekonomický tah při ničení konkurence francouzských vinařů) a tečku za tímto slzavým údolím udělala sedmiletá válka, která dílo zkázy dokonala.

Specifika podnikání ve vinařství

Wine Business and Its Particularities

Jarmila ŠEBESTOVÁ

Slezská Univerzita, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné, Univerzitní nám. 1934/3, 733 40

Karviná, ČR sebestova@opf.slu.cz

Anotace: Vinařství i podnikání v tomto oboru se vyznačuje mírou spojení kulturního dědictví a odkazu rodinného klenotu, ve kterém pokračuje následná generace, úzce svázána s tradicemi regionu, výběrem tradiční odrůdy vína. Z hlediska řízení podniku se jedná především o rodinné firmy, často předávající zkušenosti a rodinné recepty, nezaměstnávající cizí osoby. Investice do vinice, vinných produktů lze považovat za dlouhodobou, s vysokou mírou rizika, závislost na počasí tudíž nelze neopomenout význam strategie pro tento typ podniku. Specifika vinařského managementu jsou uvedena na příkladech několika jihomoravských vinařských firem, na kterých byly aplikovány teoretické poznatky ohledně životního cyklu, stylu řízení rodinných podniků dle Goehlera a Rosenbauma. Příspěvek byl vytvořen za finanční podpory grantu Slezské Univerzity IGS SU 7/2011.

Abstract: Wine business concentrates high degree of the cultural heritage and family jewels, in which continues the next generation and it is closely connected with regional traditions, selecting traditional varieties of wine. Traditional family business form introduces that that type of business is transferring knowledge, family recipes and culture without sharing them with non-family members. Businesses based on in vineyards, wine products may be considered as long-term, risky investment and finally depending on the weather conditions. Wine Business success is not measured only by traditional methods using as financial indicators, but qualitative indicators of success are always important - the evaluation of wine production, according national and international competitions, wine selection into the Wine Salon in Valtice, they are considered as a prestige. This research paper was financially supported by Internal Grant of Silesian University IGS SU 7/2011.

Klíčová slova: strategie, vinařství, strategický repertoár, rodinné podnikání

Keywords: strategy, winery, strategic repertoire, family business

1. Úvod

Vinařství se může také pochlubit nejen využitím klasických metod vyjádření úspěchu v podnikání, čímž je využití finančních ukazatelů, ale je to především využití kvalitativních ukazatelů úspěchu, které podnikání odedávna provázejí – ocenění produkováných vín, ať již v národních soutěžích či v soutěžích mezinárodních, každé oceněné víno či zařazení do Salonu vín ve Valticích, jsou považovány za prestiž a přinášejí hodnotu nejen pro pěstitele, ale hlavně lákají zákazníky ke

konzumaci a návštěvě vinného sklepa. Tahounem podnikání ve vinařství může být nádherná romantická představa mít svůj pozemek, vinici, snad později i svoji oblíbenou odrůdu, vlastní etiketu, vlastní, nádherně vonící láhev vína. To vše mohou být impulsy k založení vlastní vinice, ovšem neobejdou se bez dobrého a hlavně velmi dlouhodobého plánu.

Již při založení podniku je třeba uvažovat o tom, že se bude potýkat s konkurencí, která přesahuje lokální hranice a nový podnik bude jen malinkým drobkem mezi ostatními. Neustálý tlak konkurence, velké plochy vinařů, to vše přispívá k tomu, že i ve vinařství se začínají provádět marketingové a podnikatelské studie o efektivním využití zdrojů a využití různých metod z klasických výrobních podniků do vinařství. Specifikem podnikání je, zda se podnikání bude týkat specializované činnosti – malovýroby kvalitních a ceněných vín s přívlastkem či velkokapacitní výroba, protože vinařství se řadí mezi kapitálově velmi náročné podnikání s vysokou mírou rizika.

2. Specifika vinařského podnikání

Nejzávažnější důvodem pro založení podniku, který označil za důležitý již samotný Alfred Marshall, je problém lokalizace podniku. Vinnou révu nelze pěstovat všude, musí se pečlivě vybírat pozemek, odrůda. I když je vinařství považováno za tradiční obor, přesto je oborem náročným na nové znalosti. S jistotou můžeme říci, že podnikání v oboru vykazuje vysokou míru dynamiky a inovací. V poslední době podnikání nezahrnuje jen produkci kvalitního vína, ale také rozvíjení dovedností týkající se pěstování, sklizně, šlechtění odrůd až k samotné inovaci procesů. K novodobému vinaři patří znalosti statistických analýz, komparace výsledků, předvídání a modelování. K některým procesům také využívají i externích poradců (flying winemakers). To přispívá k tomu, že i v zemích, kde se dříve víno nepěstovalo, se začíná podnikání rozvíjet, díky transferu technologií (Austrálie, Jižní Afrika, Nový Zéland)¹.

Prvním specifikem samotného zakládání podniku ve vinařském oboru je složení jeho zdrojů, či analýza, jakých zdrojů bude využito. Dle studie *Fensterseifera a Rastoina*² (2010) mezi základní strategické zdroje pro zakládání vinařského podniku patří pět typů kapitálu, který musí podnikatel mít k dispozici:

- **Institucionální kapitál** – zahrnuje vhodné externí prostředí pro začátek podnikání. Blízkost vinařských spolků, poradenských institucí a svazů, odborníků, vinařských oborů, to vše přispívá k větší koncentraci firem se zaměřením na jeden obor. Mají podmínky k vytváření aglomerací, sledování trendů a prosazování zájmů ve vinařství.
- **Sociální kapitál** – sociální klima a hodnoty, které jsou důležité pro podnikání ve vinařství, především zodpovědnost, trpělivost, tělesná zdatnost a důvěra v ostatní, kteří mohou v začátcích být užiteční.
- **Intelektuální kapitál** – tacitní znalosti o vinařství, dostatek specializovaného personálu.
- **Přírodní kapitál** – vazba na výběr lokality, půdy, dostupného zavlažování a pěstitelského umění.

¹ GIULIANI, E. *The selective nature of knowledge network in clusters: evidence from the wine industry*. Journal of Economic Geography, 2006. pp. 1–30

² FENSTERSEIFER, J. E., RASTOIN, J. E. *Wine cluster strategic resources, firm value creation and competitive advantage*, 5th International Academy of Wine Business Research Conference, <http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2010/04/FensterseiferRastoin-Wine-Cluster-Strategic-Resources.pdf>

- **Kapitál reputace** – identifikace s regionem původu díky místní odrůdě, spojení s místními turistickými atrakcemi, místními značkami, vybudování důvěry k zákazníkovi díky ekologicky čisté produkci.

Velký vliv na celé podnikání má lidský faktor a implementace strategie a tvorba firemní kultury bude nejvíce ovlivňovat práce repertoárem dovedností, které budou přinášet jako vklad do podnikání. Tyto modely chování jsou největším možným vkladem do začátku podnikání a eliminují riziko, jsou predikovatelné a zároveň dávají možnost pro kreativitu. Jejich časté využití je nejen v oblasti služeb, ale také v podnikání vysoce náročném na nové znalosti a dovednosti, kam podnikání ve vinařství určitě patří. Důležité je najít rovnováhu mezi všemi podstatnými ukazateli.³

Tab. 1: Hlavní prvky pro podnikání ve vinařství

Podnikatelský repertoár • Kreativita a inovativnost • Boj s rizikem • Boj s nepředvídatelnými událostmi • Iniciativnost	Výrobní repertoár • Spolehlivost • Kvalita • Serióznost • Nízká míra rizika
Kompromisní repertoár • Vyváženost mezi množstvím a jakostí • Vyváženost mezi rizikem a ustaraností • Kulturní středovost (trend „na půl cesty“)	Repertoár spolehlivosti • Důraz na kvalitu • Neustálé zlepšování • Spokojený zákazník

Zdroj: DOBNI, B. DOBNI, D., LUFFMAN, D. *Behavioral approaches to marketing strategy implementation*. Marketing Intelligence & Planning, 2001. Vol. 19 No. 6, p.403, upraveno

2.1 Tradice v regionu

„Z návrší nad Klobouky dostalo by se Vám prvního pohledu, a tu byste všichni věru žalostně zvolali: „Ach, kraj beze stínu!““⁴

Mezi významnou patří oblast jižní Moravy, kde je soustředěno asi 90% produkce a asi 15 000 vinařů (včetně drobných, nepodnikajících pěstitelů). Zkoumaná oblast se dále geograficky dělí na oblast Mikulovskou, slováckou, velkopavlovickou a znojemskou. Každá z nich má svou specifickou odrůdu i velikost:

- **Mikulovská** – 37 vinařských obcí (směr: Pohořelice, Pavlov, Mikulov, Valtice), rozloha 4500 hektarů. Podloží se skládá z vápenitých jílu, písku a spraší. Pálavské vrchy umožňují révě dobře

³ DOBNI, B. DOBNI, D., LUFFMAN, D. *Behavioral approaches to marketing strategy implementation*. Marketing Intelligence & Planning, 2001. Vol. 19 No. 6, pp.400 - 408

⁴ HERBEN, J. *Na dědině*. Brno: Krajské nakladatelství, 1958, s.22

vyzrát. Nejvíce pěstované odrůdy jsou Ryzlink vlašský, Chardonnay, Rulandské bílé, Tramín červený, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Frankovka a Svatovavřínecké.

- **Slovácká** – 29 vinařských obcí (směr: Břeclav, Ždánice, Strážnice, Uherské Hradiště, Kyjov), rozloha 4 400 hektarů, zvláštní mikroklima, které nahrává zvláštní chuti vína. Díky různorodým přírodním podmínkám se zde daří pěstovat širokou škálu odrůd. Nejčastější jsou Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Ryzlink rýnský, Muškát moravský, Frankovka a Cabernet Moravia.
- **Velkopavlovická** - 29 vinařských obcí (směr: Brno -Hustopeče-Velké Pavlovice-Čejkovice-Krumvíř), rozloha 4750 hektarů. Podloží centrální části je složeno převážně z vápenitých jílu, pískovců a slepenců, což je vhodné pro pěstování modrých odrůd. V severní části, kolem Hrušovan a Žabčic se pěstuje réva na písčitéch půdách, kde se kromě Veltlínského zeleného dobře daří Rulandskému šedému a hlavně aromatickým odrůdám - Tramín červený, Pálava, Muškát Moravský i Müller Thurgau. Na jihu a jihozápadně se dobře daří odrůdě Veltlínské zelené, Modrý Portugal a Ryzlink rýnský. Dále v této podoblasti často najdeme Svatovavřínecké, Frankovku, Neuburské a Sauvignon blanc. Zvláštní složení půdy-červenozem pomáhá spíše pěstování modrého vína.⁵
- **Znojemská** -29 vinařských obcí (směr: Ivančice-Znojmo-Vožice), rozloha 3800 hektarů. Na štěrkovitých půdách se nejčastěji pěstují odrůdy: Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Sauvignon blanc, Chardonnay, Rulandské bílé i šedé, Ryzlink vlašský, Svatovavřínecké, Frankovka a Zweigeltrebe.⁶

Tradiční odrůdy a dlouhá historie, která je zaznamenána i do znaku většiny jihomoravských obcí, jak ve formě vinného hroznu, tak ve formě vinařského nože, předává tradici dále. Díky pohnuté historii – pustošení turkotatarskými nájezdníky, jsou povinné vinné desátky zaznamenány až kolem roku 1723. Tradice se tak předávala z generace na generaci a byla zdrojem výdělků. Zároveň dlouhá historie ukazuje, jaká rizika pěstování révy přináší – napadení révokazem, změna plodin, změna preferencí zákazníků, kdy např. „*na začátku 19. st. stoupla v oblibě kořalka z bramborového lihu a silné pivo a víno přestalo být lidovým nápojem*“. Teprve po dalších třiceti letech došlo ve vinařství k obrození, kdy na americké podložce byla vyšlechtěna odolnější odrůda a vinohrádek se stal součástí skoro každého záhumenku.⁷ Každoroční propojení zábavy a vína je v tradičních hodech a dalších akcích, kdy se vinař může pochlubit svými výpěstky nejen místním návštěvníkům, ale také se dostat do povědomí turistům.

2.2 Legislativní rámec

Podnikání samotné je definováno obecně známými předpisy, platnými pro založení podniku jako takového, z hlediska právního, finančního. (živnostenské oprávnění, přihlášení k daním). Avšak k vinařství se vztahují další specifické znalosti předpisů, především vztahující se k finálnímu produktu a produkci vinné révy samotné. K platným předpisům můžeme jmenovat:

⁵ Vinařské oblasti. <http://new.hustopecko.net/cze/vinarstvi/oblasti.html>

⁶ Vinařské oblasti. <http://www.vinovinmorava.cz/o-vine/vinarske-oblasti-moravy.php>

⁷ ONDRŮJ, A. *Krumvíř - minulost i současnost jihomoravské vesnice*. MNV Krumvíř, 1973, s.103

- "Vinařský zákon" č. 115/1995 Sb., který byl novelizován zákonem č. 216/2000 Sb., po vstupu do Evropské unie musely být novelizován pod číslem "Vinařský zákon" č. 321/2004 Sb. (novelizace Zákon č. 215/2006, 311/2008), kde je definováno nové rozdělení vinařských oblastí, 4 na jižní Moravě, 2 v Čechách, definice vinných výrobků, stanovení odrůd pro jednotlivé oblasti, hektarových výnosů apod.
- Vyhláška 28/2010 Sb. V platném znění (novelizace z r. 2005, 2004) O provádění některých ustanovení zákona – jak označovat výrobky z vína, kde registrovat, úprava fyzikálních a chemických vlastností vína.
- Vyhláška 324/2004 Sb. Seznam podoblastí viničních tratí a jejich územní vymezení
- Vyhláška č. 97/2006 Sb., o předpokladech a způsobu podpory marketingu a prodeje produktů, podpory rozvoje turistiky v oblasti vinohradnictví a vinařství a podrobnostech o poskytování informací veřejnosti Vinařským fondem – konference, semináře, prezentace na soutěžích 50-100% nákladů na pronájem prostor, úhrada účastnických poplatků.

Využitím výše zmíněných nástrojů a předpokladů je pravděpodobné, že vinařský podnik nejen začne, jsou činnost, ale své podnikání udrží. Legislativní rámec je velice variabilní, podléhá častým novelizacím a je nutné ho sledovat, neboť zasahuje do plánování: produkce – 12-14 tun na hektar v závislosti na plánovaném produktu jakostní či zemské víno, požadavek na cukernatost, která je závislá na počasí.

Přesto všechno nejčastější formou vzniku vinařských firem a vlivu kultury na podnikání je kultura rodiny, protože firmy vznikají jako rodinné. Podnikatelská specifika navazují nejen na oblast podnikání, ale především na specifika řízení takového typu firmy.

3. Rodinné podnikání a vinná réva

Vinohrady a péče o ně se dědily a dědí z generace na generaci, a tudíž není pochyb o tom, že ve většině případů základem pro vznik novodobých vinařských firem je rodinná tradice. Rodinné podnikání ve vinařství má jednu z nejstarších popsanych sektorů a mezi nejstarší z nich patří právě obchod s vínem Antinori ve Francii z roku 1385 či Barone Ricasoli z roku 1141. V našem prostředí také vznikaly vinařské podniky jako podniky restituované, obnovení tradice po předcích, některé ovšem vznikly na zelené louce a přesto se vinařství s úspěchem věnují.⁸ Ani v naší republice se historie vinařského umění nenechává ustát. Bezpečně se dát tvrdit, že má dlouholetou tradici, stejně tak jako včelařství.

Díky rodinnému vlastnictví je podnik, zejména vinařský odolávat nepříznivým vlivům okolí a tak přežít horší léta v zájmu zachování tradice. Uvedme si několik příkladů současných firem, které spadají do jednotlivých kategorií a lze je nazvat firmami rodinnými. Za rodinnou formu obecně považujeme tu, která má v managementu firmy představitele rodiny, nebo má rodina majoritní podíl na kapitálu. V rodinném podnikání proto rozlišujeme čtyři základní skupiny firem dle závislosti na historii firmy a její velikosti. Rozdělení umožňuje firmy klasifikovat a dále zkoumat dle životního cyklu.

⁸ KORÁB, V., HANZELKOVÁ, A., MIHALISKO, M. *Rodinné podnikání*. Brno: Computer Press, 2008, s. 9

Obr. 1: Hlavní typy rodinných firem



Zdroj: KORÁB, V., HANZELKOVÁ, A., MIHALISKO, M. *Rodinné podnikání*. Brno: Computer Press, 2008, s. 15

Dle Strážovské lze rozlišit z organizačního pohledu také firmu rodičovskou (kdy v roli majitele je zpravidla otec), manželskou (kdy v roli manažerů jsou oba manželé a mají rozdělené kompetence) a příbuzenskou (ve firmě spolu participují sourozenci s partery a další příbuzní).⁹ V níže uvedených firmách byla vybrána klasická kritéria srovnání, která by mohla mít vliv na budoucnost podniku, taktéž byly vybrány z tradičních vinařských obcí.

Prezentované firmy, vybrané tak, aby sloužily, jako příklad matice rodinných podniků vykazují stejné rysy – ovládány majiteli – rodinou, důraz kladen na diverzifikaci, nabídnout chutný produkt, sbírat ocenění pro svá vína a také dlouhodobá rodinná tradice, ať už jako koníček, hobby, či tradiční práce rodičů či prarodičů.

Ovšem ne pokaždé se pěstování vinné révy stane podnikáním. Takřka v každé vesnici na jižní Moravě má několik rodin svůj vinohrad, ale jen mizivé procento z nich provozuje vinařství jako podnikání, většinou to souvisí s dalšími faktory ovlivňujícími rodinné podnikání – generační obměnu. Hlavním problémem je, že mladší generace odchází do měst za prací, studiem a na venkov se již nevrací. Často i vystudovaný obor nekoresponduje s péčí o vinohrad nebo také ani nepojali těžkou práci na vinohradu za svou. Touto problematikou se zabývá analýza životního cyklu, která reflektuje na současné problémy rodinných podniků a dá se využít i při analýze vinařských firem.

⁹ STRÁŽOVSKÁ, L., STRÁŽOVSKÁ, E. *Rodinné podnikanie*. Bratislava Sprinta v.fra, 2002

Tab. 2: Hlavní rysy vybraných vinařských firem

	(1) František Trčka, Kostice ¹⁰	(2) Vinařství Volařík Mikulov ¹¹	(3) Josef Valihrach, Krumvíř ¹²	(4) Vinařství Petr Skoupil, a.s. Velké Bílovice ¹³
Kritérium	<i>Menší restituovaná firma</i>	<i>Větší restituovaná firma</i>	<i>Nová rodinná firma</i>	<i>Nová velká rodinná firma</i>
Rodinná tradice	Ano, 1930	Ano, 1945	Ano	Ano, od 19. st.
Rok založení	1991	2001	1990, od 2000 přeměna na s.r.o.	1992, od 2009 přeměna na a.s.
Počet zaměstnanců	3	5	5	neuveden
Management firmy	Majitel, manželka a syn	Rodinný management	Manželský management	Majitel
Cíle firmy	Předávání tradic, ukázka tradic	Unikátní kolekce vín	Kvalita, přístup k zákazníkovi	Kvalita, ekologický přístup, inovace
Strategie	Vlastní etikety, rodinný přístup, možná návštěva sklepa	Terroir jako objektivní vliv podloží, půdy, počasí, vody, slunce.	Důraz na tradiční postupy, jakost, péči	Diverzifikace, vysoký důraz na jakost a certifikaci vín v zahraničí.
Specializace na odrůdy	Chardonnay a Rulandské bílé	12 odrůd	kvalitní přívlastková vína a vína archivní	Kvalitní vína, s přívlastkem, ledová vína
Vinná podoblast	Slovácká	Mikulovská	Velkopavlovická	Velkopavlovická

Zdroj:vlastní zpracování

3.1 Životní cyklus rodinných podniků

Jako v každém podnikání je životní cyklus závislý na vlastníkově a jeho schopnostech a dovednostech, typu podnikání. Při této analýze se využívá modelů, které vznikly na základě výzkumu rodinných podniků. Prvním z nich je model Rosenbauera a druhý je podle Goehlera. Porovnáme-li oba vypracované modely, zjistíme, že jsou pouze rozpracováním jedné problematiky z různých pohledů. Přístup Rosenbauera je založen na základním principu životního cyklu, který se často využívá pro popis, propočet a prognózu vývoje životního cyklu výrobku či služby. Stejně tak se dá popsat i vývoj rodinného podniku. Rosenbauer se koncentruje především na problémy fungování rodinného podniku, předávání nástupnictví. Eliminuje tak počáteční fázi nadšení podnikatele, vyčkává, až se firma saturuje na trhu, dosáhne nějakých výsledků a získá si reputaci. Jak podnik stárne, nutně dohází ke klasickým problémům řízení podniku, nutností obnovování zařízení, sortimentu, úvahách o další strategii podniku.¹⁴

¹⁰ Rodinné vinařství u Trčků. <http://www.vinarstvi-trcka-kostice.cz/index.html>

¹¹ Vinařství Volařík. <http://www.vinarstvivolarik.cz/uvod/>

¹² Vinařství Valihrach. <http://www.valihrach.cz/Onas.php>

¹³ Vinařství Petr Skoupil, a.s. <http://www.skoupil.com/nase-vinarstvi/>

¹⁴ KORÁB, V., HANZELKOVÁ, A., MIHALSKO, M. *Rodinné podnikání*. Brno: Computer Press, 2008, s. 26.



Obr. 2: Rosenbauerův a Goehlerův model životního cyklu rodinného podniku

Zdroj: HESKOVÁ, V., VOJTKO, V. *Rodinné firmy-zdroj regionálního rozvoje*. Zeleneč: Profess Consulting, 2008. s. 54-55

Naproti tomu v Goehlerově modelu hraje důležitou úlohu nejen dovednost podnikatele, ale také využití dosavadního potenciálu a zdrojů, které má k dispozici. Aby vývoj nedošel do zakončovací fáze, uzavření podniku či převzetí firmy nerodinným majitelem, je nutné navrhnout generační obměnu. K té nejčastěji dochází mezi 15-18 rokem života firmy, kdy buď se zapojuje nová generace do managementu firmy, nebo firmu převezme a zakladatel již je jen ve formě držitele kapitálového podílu ve firmě.¹⁵

Srovnáme-li firmy z tabulky č. 2, firma 1 a 2 jsou vedeny rodinným managementem, kdy se na řízení firmy podílí dvě generace – rodiče a děti. Můžeme s jistotou tvrdit, že vychovávají nástupnickou generaci pro převzetí rodinného žezla. Podobnou situaci nalezneme u firmy č. 3, kde se ve firmě podílí také dcera i syn, ale kapitálový podíl ve firmě mají pouze rodiče. U firmy č. 4 je žezlo zatím v rukou majitele, díky jeho věku, i velikosti.

Všechny uvedené firmy však respektují základní specifika podnikání ve vinařství – respektují tradiční odrůdy vína, respektují tradiční lidové veselice, obřady, slavnosti, kterých se aktivně účastní a nabízí své produkty, jsou aktivními členy vinařských stezek, pro propojení s destinacemi cestovního

¹⁵ KLEIN, S. *Familienunternehmen*. Wiesbaden: Gabler Verlag, 2004.

ruchu, zachovávají tradiční postup zpracovávání vína, i když na druhé straně využívají i moderní technologie. Přesto všechno, mají recepty, které nabízeli jejich dědové, pradědové a které budou nabízet jejich vnuci a pravnuci. Cílem tohoto podnikání tak není jen tvorba hodnoty ve formě zisku z prodeje vína, ale také hodnoty kulturní. Vždyť tradiční slovácký verbuňk byl právem nazván mistrovským, od roku 2005 je zapsán organizací UNESCO na seznam Mistrovských děl ústního a nehmotného dědictví lidstva a jak jinak než u sklenice dobrého vína.

4. Závěr

Vinařství a podnikání v něm může přinést jak spoustu radostí z úspěchů z dobré produkce, tak rychlý pád při neúrodě, špatné technologii a nezískání si dobrého jména, především díky přímému marketingu. Praktickým směrem zkoumání specifik podnikání v tomto oboru je jak porovnání práce majitele podniku a její kvalita, tak i porovnání a vnímání podniku zvenčí. Častokrát se může stát, že podnik může být hodnocen úplně jinak. Jedná-li se o rodinný podnik, kde převážnou část, jak majetkovou, tak lidských zdrojů tvoří rodina a blízcí příbuzní, je třeba přemýšlet nejen z hlediska příbuznosti, ale také z hlediska dovedností a vytvořit podmínky pro nástupnickou generaci.

Literatura

- [1] DOBNI, B. DOBNI, D., LUFFMAN, D. *Behavioral approaches to marketing strategy implementation*. Marketing Intelligence & Planning, 2001. Vol. 19 No. 6, pp.400 - 408
- [2] FENSTERSEIFER, J. E. , RASTOIN, J.E. *Wine cluster strategic resources, firm value creation and competitive advantage*, 5th International Academy of Wine Business Research Conference, <http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2010/04/FensterseiferRastoin-Wine-Cluster-Strategic-Resources.pdf>
- [3] GIULIANI, E. *The selective nature of knowledge network in clusters: evidence from the wine industry*. Journal of Economic Geography, 2006. pp. 1–30
- [4] HERBEN, J. *Na dědině*. Brno: Krajské nakladatelství, 1958.
- [5] HESKOVÁ, V., VOJTKO, V. *Rodinné firmy-zdroj regionálního rozvoje*. Zeleneč: Profess Consulting, 2008.
- [6] KLEIN, S. *Familienunternehmen*. Wiesbaden: Gabler Verlag, 2004.
- [7] KORÁB, V., HANZELKOVÁ, A., MIHALISKO, M. *Rodinné podnikání*. Brno: Computer Press, 2008.
- [8] ONDRŮJ, A. *Krumvíř - minulost i současnost jihomoravské vesnice*. MNV Krumvíř, 1973.
- [9] *Rodinné vinařství u Trčků*. <http://www.vinarstvi-trcka-kostice.cz/index.html>
- [10] STRÁŽOVSKÁ, L., STRÁŽOVSKÁ, E. *Rodinné podnikanie*. Bratislava Sprinta vfra, 2002.
- [11] *Vinařské oblasti*. <http://www.vinovinmorava.cz/o-vine/vinarske-oblasti-moravy.php>
- [12] *Vinařské oblasti*. <http://new.hustopecsko.net/cze/vinarstvi/oblasti.html>
- [13] *Vinařství Petr Skoupil, a.s.* <http://www.skoupil.com/nase-vinarstvi/>
- [14] *Vinařství Valihrach*. <http://www.valihrach.cz/Onas.php>
- [15] *Vinařství Volařík*. <http://www.vinarstvivolarik.cz/uvod>

Současné styly vín

Contemporary Styles of Wines

Pavla BUREŠOVÁ

Vysoká škola hotelová v Praze, Svídnická 506, 181 00 Praha – Troja, buresova@vsh.cz

Anotace: Příspěvek s názvem „Současné tyly vín“ je zaměřen na sledování shodných vlastností jednotlivých druhů tuzemských tichých vín a jejich uplatnění v gastronomii. Čtenáři se seznámí s kategoriemi vín a se základními atributy chuti, které mohou být určujícími pro identifikaci preferovaného stylu vín.

Abstract: The article titled „Contemporary Styles of Wine“ is focused on identification of identical properties of different types of domestic still wines and their use in gastronomy. Readers will become familiar with wine categories and basic taste attributes that may be determining for identification of the preferred wine style.

Klíčová slova: *styly vín, terroir, vzhled, aroma, chuť*

Keywords: *styles of wines, terroir, features, aroma, taste*

Úvod

Často se lze setkat s dotazem týkajícím se doporučení nejoblíbenějšího vína, či vína vhodného k určité příležitosti. Ve většině případů je nesnadné odpovědět, protože tazatel zde obvykle očekává jedno víno, nebo odrůdu. Víno je velmi specifický nápoj a je patřičné uvědomit si, že např. známá odrůda Chardonnay, které se daří téměř všude na světě, jinak chutná z Moravy a diametrálně rozdílné bude Chardonnay vyrobené v Austrálii, nebo v kolébce jmenované odrůdy v Burgundsku. Oblíbenost určité značky je velmi individuální a citlivou záležitostí. Totéž se týká doporučení vhodného vína. Pokud doporučíme začínajícímu konzumentovi jedno z uznávaných světových vín např. Château Margaux, ročník 1978 za 17 200 Kč, tak se bude podívat, co nám na uvedeném víně může chutnat a jak je možné, že má tak vysokou tržní cenu. Tak bychom mohli pokračovat s dalším oblíbeným vínem že Champagne, kterému znalec jen stěží odolá, zvláště pokud bude ročníkové. Běžnému spotřebiteli šumivého vína, který se prozatím setkal pouze se šumivým vínem tuzemské produkce v kategorii Demi sec, bude připadat právě šampaňské přinejmenším kyselé a zvláštní. S obtížemi pochopí jeho hodnotu a cenu. S jistotou je možné víno doporučit poté, co zjistíme jakou chuť, vůni, popř. další atributy tazatel (konzument) vína upřednostňuje. Na několika příkladech jsou prezentovány typy vín, které se budou lišit původem, názvem a také v určitých nuancích, ale stylem budou mít k sobě hodně blízko.

Styly a kategorie vín

Styl vína je obtížné definovat. Obecně lze říci, že styl vína je kombinace vzhledu a barvy, vůně, chuti, bezcukerného extraktu, obsahu alkoholu a mnoha dalších faktorů. Ty jsou ovlivněny nejen odrůdou vinné révy, pěstitelským umem vinohradníka, zeměpisnými, půdními a klimatickými podmínkami, ale i výrobní technologií enologa.

Na světě existuje 4000¹ odrůd vinné révy rostoucích ve značně odlišných půdách a mikroklimatech. Každá z odrůd má svůj osobitý charakter lišící se velikostí bobule, slupkou, hustotou, tvarem hroznu, barvou, vůní a chutí, což se projeví v konečném nápoji – ve víně. Jednotlivé odrůdy a jejich kupáže² pak mohou přinášet obrovskou škálu různých druhů vín. Existuje mnoho kategorií, jež se liší v kvalitě. Vína lze rozdělit podle:

- barvy – bílá, růžová, červená a žlutá (tokajské výběry)
- obsahu cukru – suchá, polosuchá, polosladká, sladká
- obsahu bezcukerného extraktu – lehká, střední, plná
- výrobní technologie s ohledem na obsahu CO₂ – šumivá, tichá
- obsahu alkoholu – alkoholická, se sníženým obsahem alkoholu a bez alkoholu
- dalších přidaných látek apod. – dolihovaná (fortifikovaná), likérová, speciální
- stylu pěstování révy a výrobních technologií na standardní, ekologická, bio vína, přírodní

V Evropě se vína označují podle terroir, avšak také podle vyzrálости hroznů v době sklizně.

Označení a stupně kvality vína ve vybraných evropských zemích

Francie	Itálie	Španělsko	Německo	ČR
Vin de Table	Vino da Tavola (VDT)	Vino de mesa	Tafelwein	Stolní víno
Vin de Pays	IGT (Indicazione Geografica Tipica)	Vino de la Tierra	Landwein	Zemské víno
AOC (Appellation d'origine contrôlée a VDQS (Vin Délimité de Qualité Supérieure)	DOC (Denominazione di Origine Controllata)	DO (Denominación de Origen)	QBA Qualitätswein b.A. (bestimmter Anbaugebiete)	Jakostní víno ze stanovených oblastí VOC
Subregionální, místní AOC	DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)	DOC (Denominación de Origen Calificada)	Qualitätswein mit Prädikat	Jakostní vína s přívlastkem

Zdroj: upraveno podle JOHNSON. H. ROBINSONOVA. J.: *Světový atlas vína*. Anopress Praha: 2004

¹ Gasnier. V.: Jak vybírat víno, Czech Edition 2007, str. 4

² Z franc. Coupage – scelování, smíchání, spojení několika odrůd nebo vín (také Cuveé)

Třídění českých a moravských vín podle cukernatosti hroznů

Kategorie vín	Minimální cukernatost hroznů ³	Přírozený obsah alkoholu	Poznámky
Stolní víno	11 °NM	6,5% obj.	bez označení odrůdy a ročníku
Zemské víno	14 °NM	8,3% obj.	nebyl překročen povolený hektarový výnos, smí být uveden ročník, název odrůd a území
Jakostní víno odrůdové	15 °NM	8,9% obj.	z registrovaných vinic, stanovených vinařských oblastí
Jakostní víno známkové	15 °NM	8,9% obj.	z registrovaných vinic, stanovených vinařských oblastí
V.O.C. nebo VOC (víno originální certifikace)	15 °NM	8,9% obj.	víno kontrolovaného původu, stanovené lokality, menšího území než je oblast
Jakostní víno s přívlastkem			u vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu sacharosou a také nejsou povoleny ke konzervaci chemické látky ⁴
Kabinetní víno	19 °NM	11,3% obj.	povolený výnos 14t/ha
Pozdní sběr	21 °NM	12,5% obj.	povolený výnos 14t/ha
Výběr z hroznů	24 °NM	14,3% obj.	povolený výnos 14t/ha
Výběr z bobulí	27 °NM	16,1% obj.	jen z vybraných hroznů
Výběr z cibéb	32 °NM	19,0% obj.	z vybraných bobulí napadených botritickou plísní
Ledové víno	27 °NM	16,1% obj.	z hroznů sklizených, zpracovaných při -7 °C
Slámové víno	27 °NM	16,3% obj.	z hroznů dosušených na slámě po dobu min. 3 měsíců

Zdroj: upraveno podle zákona 321/2004 Sb. o vinařství a vinohradnictví

³ Zkratka „°NM“ znamená stupeň normovaného moštoměru, jeden stupeň NM představuje jeden kg přírodního cukru.

⁴ Hrozny musí pocházet z registrovaných vinic, jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI

Mezi další kategorie vín patří:

- **šumivé víno** (sekt) vyrobeno prvotním a druhotným kvašením,
- **perlivé víno** sycené oxidem uhličitým,
- **aromatizované víno**,
- **likérové víno**,
- **odalkoholizované víno**.

Víno se dnes stalo mediálním fenoménem a informovanost se rovná množství produkováných vín. I když nás denně informují deníky, zprávy na internetu, v médiích, vinařští publicisté v knihách a v časopisech, přesto je nesnadné zorientovat se při nákupu vína, pokud stojíme v obchodě před řadami vystavených lahví. Etiketa nám sděluje základní informace o víně, ale umíme jí rozšifrovat?

Etiketa

Viněta nalepená na lahvi je zdrojem základních informací o víně. Některé lahve obsahují kromě základní nálepky na přední straně lahve také doplňující informaci na zadní straně a malý štítek na hrdle lahve. Uvedu údaje, které jsou v Evropě povinné:

obchodní označení produktu (název vína, případně odrůdy) – pokud je víno vyrobeno z více odrůd, jsou tyto řazeny podle pořadí důležitosti ve směsi. U alsaských, českých, německých, slovenských, rakouských a dalších vín se uvádí název odrůdy, což je stanoveno předpisy, viz apelační systémy jednotlivých zemí.

- název zeměpisné jednotky (oblast původu může být specifická jako např. Saint-Émilion, z našich: Hnanice, Velké Bílovice nebo také velké oblasti vše zahrnující a nic neříkající např. vyrobeno v Chile apod.).
- jakostní kategorie zahrnuje jakoukoli oficiální klasifikaci, jako např. AOC či „jakostní víno odrůdové“, „jakostní víno známkové“, „ jakostní perlivé víno“, „víno originální certifikace“ nebo „jakostní víno s přívlastkem“ je dále označeno jako: kabinetní, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno, slámové víno.
- jméno nebo obchodní firma (název vinařství, jméno výrobce např. Sonberk, Michlovský, Niebaum – Coppola, Hugel apod.).
- obsah zbytkového cukru (označení charakteru vína) informuje o tom, zda jde o secco nebo Aszú, u nás suché apod.
- číslo šarže lze uvést i mimo zorné pole.
- skutečný obsah alkoholu udává plnost vín.
- jmenovitý objem udává množství vína v litrech.
- obsah nad 10mg/l SO₂.

Mezi další údaje uvedené na etiketě patří např. označení Bio produkce, odkaz na zacházení s prázdnou lahví (zacházení s odpadem), varování před alkoholismem, nevhodnost pro požití vína u dětí a těhotných žen (zejména v USA) a uvedení ročníku.⁵

Základy výchovy k chuti – jak degustovat

V souvislosti s chutí vína hovoříme v zásadě o čtyřech hlavních faktorech: kyselosti, ovocitosti, tříslovinách – taninech a alkoholu.

Kyselost je základní vlastností bílých vín. Souvisí zejména s terroir (podnebím, odrůdou a polohou vinic a vinifikací). Šťavnaté kyselinky jsou hlavním znakem moravských vín. Jsou obsaženy i v červených vínech, ale nesmí jich být mnoho, aby se správně doplnily s taniny.

Ovocitost je vlastností, která dělá vína celistvá ve struktuře a v osobitosti charakteru. Pokud řekneme o víně, že je ovocné, nemyslíme tím sladké. Například známá odrůda Sauvignon s tóny sladkého žlutého ovoce a zralého angreštu, může být i při vysoké vyzrálosti hroznů vínem suchým, protože cukr byl v průběhu fermentace prokvašen na alkohol.

Polyfenoly jsou často zahrnovány pod společné označení třísloviny a barviva a jsou nezbytnou součástí červených vín.⁶ Uvolňují se ze slupek modrých hroznů a také z dubových sudů, které se často používají ke zrání vín. Obsah alkoholu musí být v rovnováze s obsahem ovocitosti, kyselin, taninů a celkové struktury, aby vytvářel pocit zaoblenosti a harmonie.

Do první sklenice přidáme šťávu z citronu, do druhé rozpustíme lžičku cukru (moučky), do třetí vložíme porci černého čaje (vylouhujeme) a do čtvrté přidáme 2 cl vodky. Poté postupně ochutnejme obsah jednotlivých sklenic a snažme se identifikovat na jazyku tyto chutě. Nakonec si ochutnejme malé množství vína a pokusme se vyhledat a pojmenovat jednotlivé chutě.

Chuťové vjemy lze jednoduše trénovat např. pomocí metody se čtyřmi sklenicemi vody (v každé 0,1 litru), které postupně doplníme dalšími ingrediencemi.⁷

Víno konzumujeme pro jeho komplexní vlastnosti – nevyhledáváme jen sladkost, to bychom mohli pít jen sladkou vodu, nebo jiný nápoj.⁸ Proto nás bude zajímat celkový dojem a ten získáme pomocí dalších smyslů. Římané pro svá hodnocení používali zkratku COS (color, odor, sapor) a v současnosti můžeme nazvat degustační umění VACH: V – vzhled, A – aromatické vlastnosti, CH – chuť. Tyto atributy nám pomohou analyzovat víno a také určit naše preference:

- vzhled (čistota, barva, viskozita, jiskra – zářivost, perlivost)
- aroma (kvalita a intenzita, popis vůně, rozpoznání – vyjádření)
- chuť (skutečná chuť, dotykové vjemy, aroma v ústech).

⁵ Od 1. 8. 2009 vstoupila v platnost vyhláška č. 436/2009 a č. 607/2009 k označování vín. Jedná se zejména o tyto názvy: nové označování: víno CHOP (chráněným označením původu) do této kategorie patří např.: jakostní víno, jakostní víno s přívlastkem, jakostní šumivé, jakostní perlivé, jakostní likérové, VOC (víno originální certifikace)

⁶ Steidl, R.: Sklepní hospodářství, NSV 2002, str. 40

⁷ Do první sklenice přidáme šťávu z citronu, do druhé rozpustíme lžičku cukru (moučky), do třetí vložíme porci černého čaje (vylouhujeme) a do čtvrté přidáme 2 cl vodky. Poté postupně ochutnejme obsah jednotlivých sklenic a snažme se identifikovat na jazyku tyto chutě. Nakonec si ochutnejme malé množství vína a pokusme se vyhledat a pojmenovat jednotlivé chutě.

⁸ Gasnier V.: Jak vybírat víno, Czech Edition 2007, str. 72

Styly vína lze dělit podle mnoha různých parametrů lišících se ve vzhledu, vůni, chuti, komplexnosti složení a obsahu extraktu, což je rozhodující pro další spotřebu, případně pro uložení k dalšímu lahvovému zrání. Vinaři se předhánějí v nabídce svých jedinečných produktů, aby se zavděčili konzumentům tak, aby si každý vybral podle svého vkusu víno, které mu chutná a vyhovuje. Abychom se vyznali v současné rozmanité nabídce a dovedli si správně vybrat, je vhodné seznámit se alespoň se základními styly vín.

Lehká, ovocná – suchá bílá vína

Současný evropský styl vín vykazuje oblíbenost světlých tónů (od žluté barvy citronů po světle nazlátlou se stříbrnými a nazelenalými odlesky). Jsou to lehká, svěží, mladistvá bílá vína jemné chuti po použitých odrůdách s ostřejší až tvrdší kyselinovou dochutí (perzistencí). Také vůně je svěží jablečná, citrusová, bylinková, s lehkou mineralitou. Levnější a jednodušší vína mohou mít hruškovou nebo květinovou vůni. Podle jednotlivých regionů je sem možno zařadit značky, ale také jen čistě odrůdová vína z Evropy i ze zámoří. Vína jsou vyráběna moderními technologiemi (v kovových nádobách). Z našich vín jsou to např.: svěží Vlašský ryzlink z Mikulovska, Veltlínské zelené z Velkých Bílovic, Sylvánské zelené z Valtic a také Neuburské ze Znojemska.

Lehká ovocná a svěží bílá vína se mohou využít na začátku menu a v roli welcome drinku. Velmi dobře je doplňují pokrmy z čerstvých ryb a darů moře. Vlašský ryzlink bude výborným aperitivem a také se může kombinovat např. s pošírovanými⁹ filátky ze sumce. Velmi příjemným doplňkem budou také další úpravy vařených ryb. Tradiční kapr na víně bude velmi dobře ladit se zmiňovaným Vlašským ryzlinkem. Uvedená vína jsou vhodná ke konzumaci v letním období, případně k vybraným pokrmům, ale nejsou vhodná k dlouhému uložení a archivaci. Tomu odpovídá i jeho uzávěr.¹⁰

Květinová, kořenitá aromatická vína

Lehká až středně plná, suchá až polosladká vína s vynikajícím květinovým charakterem pokosené kvetoucí trávy, kořenitým či šťavnatým ovocným aroma (připomínající zralé druhy žlutého ovoce, např. broskve).

V České republice jsou to např.: Moravský muškát ze Sonberku nebo voňavý a také šťavnatý z Čejkovic; Tramín v pozdním sběru – s typickou vůní po čajových růžích z Žernoseckého vinařství; Tramín – ve výběru z hroznů z Velkých Pavlovic; Irsai Oliver z Dolních Kounic; Pálava z Mikulovska; Malverina kabinetní z Vinselektu.

Aromatická vína se dobře párují s pokrmy. Moravská, ale i česká vína se velmi dobře doplňují s lehce pikantními specialitami, hodí se i na začátek menu a jsou partnery s osvěžujícími letními ovocnými saláty. Vhodně doplní také pokrmy kořeněné přírodními bylinkami i zázvorem. Příkladem

⁹ Způsob přípravy jídel, kdy se surovina ponechá na krátkou dobu v horké vodě, nebo jiné tekutině, avšak teplota tekutiny nesmí přesáhnout 80 °C, nesmí se tedy vařit.

¹⁰ Vína pro rychlou spotřebu jsou uzavřena silikonovými zátkami nebo také šroubovacími kovovými či skleněnými uzávěry, čímž jsou hermeticky utěsněna.

je domácí husí paštika, ale i grilované krevety s česnekem. Mohou být dobrým doprovodem pikantních sýrů, včetně kozích. Jsou to vína, která se konzumují ve své mladosti od dvou do čtyř let.

Vína středně plná, suchá a minerální

Jsou ve stylu intenzivně živých, ovocitých suchých, plných vín s minerálními podtóny. Jedná se o klenoty mezi bílými víny a na trhu jsou zejména v podobě Ryzlinků mnohdy nedoceny. Z tuzemských vín jsou to např.: Rýnský ryzlink, pozdní sběr z Roudnice, Rýnský ryzlink z Bzence, ale také Grand Reserva od Kovacse, Sauvignon z Pavlova a vyzrálé Veltlínské zelené z Velkých Bílovic, Krumvíře a z Hrušek na Moravě (v kategorii pozdního sběru).

Vína vynikají svou živou, medově-šťavnatou (ovocnou) chutí s tóny žlutého ovoce, meruněk a někdy až pikantní štiplavou angreštovou, některá mají kořenitou až pepřnatou chuť s minerální¹¹ dochutí, jsou vhodná ke kořenitým pokrmům a k pikantním sýrům. Vzhledem ke své plnosti a mineralitě budou chutným doplňkem např. k pokrmům z tuňáka a také k lososovitým rybám s bílou pomerančovou omáčkou, ale i s pomalu pečeným duhovým pstruhem s bylinkami. Sauvignony se výborně doplňují s květnovým chřestem v kombinaci se sušenou šunkou Prosciutto.

Díky své svěží chuti s lehkou citrónovou kyselinkou a dlouhou dochutí, jsou vhodná ke konzumaci v rozmezí dvou až pěti let, s výjimkou minerálních ryzlinků, které mohou zrát dlouhou dobu.

Bohatá bílá vína

Jde o mohutná vína s hloubkou a dubovým charakterem. Převládá odrůda Chardonnay, ale i další vína s podobnými chuťovými odstíny. Patří sem zejména velká burgundská vína, která jsou bohatá, suchá, s oříškovou a medovou chutí i aroma. Z našich vín uvedu např.: Rulandské šedé z Velkých Pavlovic; Rulandské bílé výběr z hroznů z Mikulova nebo také z Krumvíře; Sauvignon v pozdním sběru z Nového Šaldorfa, z Lechovic nebo z Popic.

Do této kategorie spadají všechna vyzrálá vína s dlouhou chutí, a to nejen s vůní tropických plodů jako jsou žluté melouny, mango, ananas, grepy, ale i chutí medu nebo mléčných karamel. Tato vína zrají v dubových sudech, avšak nezůstává v nich po dubu žádná stopa. K tomu, aby se otevřela pestrá škála vůní a chutí, je nutné otevřít láhev předem a nechat vydechnout. Proto je podáváme ve velké sklenici, se kterou lze zakroužit, případně je přeléváme do karafy. Tato vína mají potenciál zrání i více než 6 let.

Vhodnými pokrmy budou všechny druhy ryb včetně ústřic a mohou je doprovázet i ryby masité (losos a tuňák) s jemnými omáčkami. Dobře propečený sled' nebo steak z mořského vlka s gratinovanou cibulkou a hráškově-bramborovým pyré patří mezi pokrmy, jejichž chuť je s těmito víny v souladu. Výbornou kombinací bude mladé domácí kuřátko s citrónovou omáčkou. Také středně tučné sýry se budou s uvedenými víny snoubit.

¹¹ Minerální vůni můžeme popsat jako závan po křesnutí dvou kamínků, ale také jako zmoklá letní asfaltová silnice, když na ní zasvítí slunce nebo jako náznak petrolejových tónů

Růžová vína

Oblíbenost rosé je záležitostí několika málo posledních let, což potvrzuje známou pravdu, že vše kolem nás je věcí vývoje a módních trendů ovlivněných nejen výrobními technologiemi, ale i marketingem. Konzument si často klade otázku, jaký odstín má mít růžové víno, ale také jak má růžové víno chutnat (má být výrazné – nevýrazné, nasládlé, suché a osvěžující). Mohou to být vína velmi rozdílná v chuti i vzhledu. Barva rosé je od jemně bledé, narůžovělé, po světle červenou. A také chuť koresponduje s použitou technologií výroby a odrudou vinné révy a původu. V minulosti byla růžová vína na okraji zájmu, což se projevilo na jeho kvalitě. Ještě dnes mají některá růžová vína co dohánět. V posledních letech si růžová vína získala nový image a stala se velmi příjemnými, osvěžujícími a atraktivními zejména v letních teplých dnech. Nutno konstatovat, že růžová vína se nepřipravují z růžových odrud, ale z modrých, ze kterých vyrábíme červená vína např. Pinot Noir, Zweigeltrebe, Frankovka apod. Metoda výroby se nazývá saignée¹² (krvácení), což je krátká fermentace rozdrcených bobulí hroznů na slupkách, během ní se (v řádu několika hodin) uvolní potřebné množství barviva. Růžový mošt se poté oddělí od slupek a dále kvasí podobně jako bílé víno.

Styly růžových vín se liší podle použitých odrud a délky macerování hroznů. V České republice se začínají prosazovat nejvíce z odrůdy Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, ale i Pinot Noir a Frankovka. Mezi autentická vína a známé producenty tuzemských růžových vín patří Jiří Hort ze Znojemska. Moravská růžová vína mají zelenou i v gastronomii, kde jsou jimi doplněny mnohé gastronomické lahůdky. Pijí se nejen v létě, ale po celý rok. Jsou naprosto jedinečná pro svou mladistvost, pozitivní zbarvení a svěžest (díky kyselině). Ve vůni jsou moravská růžová vína velmi jemná s vůní červeného ovoce (malin, jahod) zalitého smetanovým jogurtem. Podobně příjemné tóny se projevují i v chuti. Rosé, růžáky, ryšáky (jak je nazývali předkové) nejsou vhodné na dlouhé zrání, ale přesto jsou trendy.

Pinot Noir, rosé, pozdní sběr 2009, suchý bude výbornou volbou k lososu pečenému na pánvi, doplněnému vinnou omáčkou a těstovinami. Růžové víno se také snoubí s dezerty.

Příkladem je Svatovavřínecké rosé, pozdní sběr 2009, polosuché a jemný rebarborový koláč s drobenkou a jahodovým sorbetem. Vhodná doba spotřeby, až na výjimky, je v období dvou let.

Červená vína – ovocná, svěží s jemnou tříslovinou

Mladá vína jsou příjemně pitelná a sklouznou do krku i bez jídla. Z francouzských vín je toho příkladem Beaujolais, které si získalo oblibu téměř na celém světě, a to nejen díky skvělému marketingu, ale zejména díky lehkosti a osobitému charakteru. Jsou podávána chlazená a nepotřebují odpočívat ve sklepech. U nás se již stalo fenoménem znovu objevené mladé víno vyrobené ke konzumaci každoročně 11. 11.¹³ pod názvem Svatomartinské. Jde o suché červené víno z odrud Modrý Portugal a Svatovavřínecké. Toto víno je vhodné ke spotřebě ve své mladosti a podává se v teplotě okolo 10° - 12° C.

¹² Gasnier V.: Jak vybírat víno, Czech Edition 2007, str. 152

¹³ Svatomartinské je ještě dříve než zmíněné Beaujolais a díky své osobitosti bylo oblíbené i v dávné minulosti.

Velmi příznivou chuťovou kombinaci vytvoří například s vepřovou pečení, mladou drůbeží na víně (k přípravě použijeme stejné víno, jaké bude podáváno) a středně tučnými sýry. Příkladem je Svatomartinská husí pečínka, ale také kohoutek na víně.

Středně plná červená vína

Kategorie středně plných vín zahrnuje širokou škálu od průměrných vín vyzrávajících v dubových sudech až po velká bordeauxská vína klasického stylu. Do této kategorie spadají vína z odrůd Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, které zrají v dubových sudech a dosahují vyššího procenta alkoholu (13-14%), mají většinou výrazný dubový charakter a širokou paletu chuťových nuancí. Zástupcem tuzemských vín jsou např. Svatovavřínecké, Zweigeltrebe a André, všechna v pozdním sběru z Bořetic a Velkých Pavlovic, Zweigeltrebe od Radka Balouna 2007 v pozdním sběru, André 2009 ze Šlechtitelské stanice v pozdním sběru.

Často je doprovázejí chuťově výraznější pokrmy – od jídel z tmavých mas a zvěřiny s pikantními omáčkami, až po aromatické, středně vyzrálé sýry. Uvedená vína mají potenciál delšího zrání. Vína zasluhují pozornost při podávání – láhev je vhodné otevřít minimálně 30 minut před konzumací.

Velká – plná červená vína

Velká vína jsou bohatě strukturované chuti, kořenité vůně, v mládí příliš tříslovitá, přecházející v sametovou zralost. Dnes známe tato vína ze všech částí světa. Vysoký obsah alkoholu (okolo 14 %) a typická sladká opulentní chuť pochází z vyzrálých hroznů zejména ze středomoří a z Nového světa. Mohou to být vína vyrobená z odrůd Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tannat, Nebbiolo. U nás je to např. Stapleton & Springer Roučí 2009 (pinot noir 50%, saint laurent 50%).

Vysoký obsah alkoholu vyvolává pocit sladkosti, hladkého a kořenitého dojmu v chuti vín. Vyniká zde intenzivní aroma zavařenin a marmelád, fíků, sušeného ovoce, švestek, kávy, čokolády, lékořice, tabáku doutníků, kůže, koření a vanilky. Barva třešní v mládí přechází do červenohnědých tónů u vyzrálých ročníků. Jsou vína velmi komplexní, plná, mohutná a vyrovnaná. Pijí se nejdříve po pěti až sedmi letech a mají dlouhou dobu k získání na exkluzivě dalším zrání.

Plná a kořenitá vína snesou poměrně výrazné jídlo. Párují se i s moderními pokrmy, v nichž se prolínají různé druhy koření, středomořské chutě a tradiční technologické postupy - např. steaky, barbecue, speciality grilované na dřevěném uhlí a další.

Na straně druhé stojí tradiční evropská vína s tříslovinami, které vhodně doprovodí autentické gastronomie jako např. zvěřinové pokrmy, zapečená masa apod. Velká vína by měla být doprovázena pokrmy s vyšším obsahem proteinů – z tmavých mas (hovězích a zvěřiny). Příkladem je dvojitý biftek Châteaubriand nebo opět objevená svíčková obalená v bylinkách, lanýžích a po zabalení upečená v listovém těstě, zvaná Wellington. Výbornou kombinací bude srnčí na víně se šípkovou omáčkou a domácími noky, ale i rostbíf s grilovanou zeleninou.

V jakém věku konzumovat vína – stará, nebo mladá?

V současné době se konzumuje více mladých vín než v minulosti zčásti proto, že nemáme podzemní sklepy, lokaje apod., a také proto, že vína jsou vyrobena pro okamžitou spotřebu. Jde o vína jemná s ovocnou chutí, menší tříslovinou a jemnou strukturou vanilky.¹⁴ V důsledku toho mohou stará, vyzrálá vína překvapit ty, kteří na ně nejsou zvyklí.

Odpověď na otázku, zda konzumovat vína mladá, či stará – vyzrálá, není tak jednoznačná proto, že primární aromatické látky (v dobrém starém víně) nahradí komplexní paleta sušeného ovoce, kompotů, cedrová, kávová, kouřová aroma, také kůže, lékořice, lanýže a další odstíny, kterých jsou stovky. Jen je umět rozpoznat a pojmenovat. Začínající obdivovatel vína by měl postupovat malými krůčky, při kterých se postupně seznámí s jednotlivými typy vín od mladých, přes středně vyzrálá a pokud dospěje do stádia, že bude schopen vychutnat komplexní velké víno, pak i toto víno bude pro něj zážitkem. Abychom si oblíbili zralá vína, musíme je nejprve umět ocenit a to vyžaduje – kromě značného množství peněz – čas, zájem a trpělivost. Pak teprve můžeme objevit jejich výjimečnou krásu, která bude pro nás příjemnou odměnou.

Tradiční výroba, nebo moderní technologie?

Jednotlivá vína se neliší jen svým původem spojeným s terroir a pěstováním révy, ale také výrobními technologiemi. Dnes se často vedou diskuse o biodynamických metodách a také o přírodních vínech – autentických. Zmínění nadšenci preferují návrat k přírodním vinařským postupům. Autentická vína vznikají stejně jako vína moderní již ve vinohradu, ale na rozdíl od běžných pěstitelů, kteří využívají ochranné prostředky a umělá hnojiva, zde je využíváno pouze přírodního hnoje, různých živočichů a ochrana vinic je prováděna fyzicky. Také výroba je tradiční – od fyzického šlapání hroznů, přes používání skleněných, hliněných a dřevěných nádob. Při fermentaci se využívají pouze původní odrůdové kvasinky a většina vín se nefiltruje. Tradiční přírodní vína vyrábí vinaři v některých zemích nepřetržitě po staletí, např. ve Francii, Itálii, Rakousku i Německu.

Závěr

Cílem příspěvku bylo seznámit čtenáře s vlastnostmi a charakterem vybraných vín. Vína zde byla rozdělena do kategorií od jednoduchých moderních typů až po komplexní velká vína s ohledem na původ a technologie zpracování. U jednotlivých stylů vín jsou uvedeny příklady vhodného kombinování s pokrmy.

Chceme-li se vyznat ve zdánlivě komplikovaném světě vín, je nutné postupovat pomalými krůčky – od jednoduchých a mladých vín až po vína komplikovanější. V tom mohou napomoci informační zdroje, specializované vinotéky nebo řízené degustace, které obvykle vedou buď výrobci, nebo vyškolení profesionálové. Ideální je seznámit se s vínem přímo u vinaře. Sami si tak uspořádáme své osobní preference a postup, který nám pomůže nalézt styl vína tak, aby odpovídal našim představám. Abychom si víno dobře vychutnali, popíjejme ho v malém množství, z čisté tenkostěnné sklenice jednoduchého, ale dokonalého designu, vhodného tvaru, ve správné teplotě, s dobrým

¹⁴ Vjem odvozený z dubového dřeva z barikového sudu, který dodává vínům nezaměnitelný, distingovaný charakter

jídlem a v příjemné společnosti. Víno bylo, je a vždy bude společenským nápojem, symbolem kultury, vzdělanosti a tradic.

Literatura

BUREŠOVÁ, P. *Sommelier v současné české gastronomii*. 1. vydání, VŠH Praha: 2007, ISBN 978-80-86578-72-9

BUREŠOVÁ, P. *Styly vín*. Czech Hospitality and Tourism Papers., 10/2009, ISSN 1801 – 1535, 78-92 s.

BUREŠOVÁ, P. *Senzorické hodnocení vín*. Sborník konference -Víno jako multikulturní fenomén. Olomouc: Filozofická fakulta UP, vydání na CD, 2010, ISBN 978-80-904477-4-5

GASNIER, V. *Jak vybírat víno*. Czech Edition Praha: 2007, ISBN 978-80-242-1974-5

GIRARD-LAGORCEOVÁ, S. *100 legendárních vín*. Slovart Bratislava: 2007, ISBN 978-80-7209-861

JOHNSON, H. ROBINSONOVA, J. *Světový atlas vína*. Anopress Praha: 2004, ISBN 40-350-3009-0

MEJSTRÍK, J. HURNÍK, L. *Hovory o víně*. 1. v. MF Praha: 2008, ISBN 978-80-204-1873-9, 17 s.

MENDEL, M. *Víno vinařství v dějinách islámu*. OÚAV ČR 2010, 1. vydání, ISBN 978-80-85425-64-2

PAVLOUŠEK, P. *Vinařský obzor 07*. Umíme najít terroir v českých a moravských vinicích a vínech? ISSN 1212-7884, 598 s.

PRIEWE, J. *Nová škola vína*. Praha: 2003, ISBN 80-242-1047-9

SIMONOVÁ, J. *O víně*. 1. vydání Bratislava: 2002, ISBN 80-7209-386-X

STÁVEK, J. *Aromatické látky ve víně*. Vinařský obzor, ISSN 1212-7884, 494-495s.

STEIDL, R. *Sklepní hospodářství*. NSV: 2002, ISBN 80-903201-0-4

ZÁKON o vinohradnictví a vinařství 321/2004, Dostupné na internetu dne 3. 3. 2011: <<http://www.sagit.cz/pages/sbirkatxt.asp?zdroj=sb04321&cd=76&typ=r>>

***Vermouth, kummel, kirsch* – trois emprunts à l'allemand ?**

***Vermouth, kummel, kirsch* – Three German Loanwords?**

Zuzana NAVRÁTILOVÁ

Katedra romanistiky, Filozofická fakulta, Univerzita Palackého v Olomouci, Křížkovského 10, 771 80
Olomouc, Czech Republic, zuzana.navratilova01@upol.cz

Anotace: Francouzské názvy alkoholických nápojů *vermouth*, *kummel* a *kirsch* jsou tradičně považovány za lexikální přejímky z němčiny. Uvádí se, že jde o apokopy německých kompozit *Wermutwein*, *Kümmelbranntwein*, *Kirschwasser/Kirsch(brannt)wein*. Nová etymologická analýza těchto tří lexémů tento výklad nevyvrací, ale přináší nové poznatky vybízející k úvahám, zda v případě *vermouthu* nemůže jít o germanismus zprostředkovaný italštinou, dále zda je apokopovaná podoba názvu *kirsch* projevem jazykové ekonomie na půdě francouzštiny, anebo už byla takto přejata z němčiny, a jaký je skutečný původ aperitivu *kummel* a jeho pojmenování.

Abstract: The French alcoholic drinks named *vermouth*, *kummel* and *kirsch* are usually classified as German loan-words, concretely as apocopes of german compound words *Wermutwein*, *Kümmelbranntwein*, *Kirschwasser/Kirsch(brannt)wein*. A new etymological analysis of these three lexemes doesn't deny this interpretation, but brings pieces of knowledge challenging new reflexions: we can ask if *vermouth* was borrowed directly or if the lexical transfer was mediated through the italian, next, if the abbreviated form of *kirsch* is the result of the language economy in the french or in the german language, and finally, what is the real origine of the aperitif *kummel* and his name.

Klíčová slova: lexikální výpůjčky z němčiny ve francouzštině – etymologie – *vermouth* – *kummel* – *kirsch*

Keywords: german loan-words – etymology – *vermouth* – *kummel* – *kirsch*

Introduction

Avant de nous engager dans la problématique même que nous voulons traiter, nous tenons à justifier le sujet de cette contribution afin d'éviter que l'on se pose la question pourquoi à une conférence dont le thème principal est une boisson aussi noble que le vin, on parle de trois boissons alcoolisées qui n'ont que peu d'aspects communs avec celui-ci – le *vermouth*, le *kummel* et le *kirsch*. La raison qui explique ce choix est le fait que les dénominations de ces trois boissons sont d'habitude considérées comme des emprunts lexicaux à l'allemand, notamment comme des apocopes des composés allemands *Wermouthwein*, *Kümmelbranntwein* et *Kirschwasser* ou *Kirsch(brannt)wein*. C'est

justement l'élément *-wein* (vin) à la fin des trois appellations allemandes qui crée le lien avec la boisson à laquelle est consacrée notre rencontre.

Comme nous l'avons déjà abordé, les trois mots sont généralement classés comme transferts lexicaux depuis l'allemand¹, ce qui est aussi le cas dans le dictionnaire historique et étymologique *Trésor de la langue française (informatisé)*², représentant le point de départ de notre recherche. Une nouvelle étude étymologique détaillée, menée dans le cadre du programme TLF-Étym³, qui consiste en une révision sélective des parties étymologiques des articles du *TLF(i)*, a abouti à des résultats qui ne nient pas l'interprétation étymologique traditionnelle mais qui incitent quelques questions relativisant cette classification univoque.

1. *Vermouth* : étymologie hésitante

L'étymologie de la dénomination *vermouth* est loin d'être parfaitement claire. En cherchant l'origine de cet emprunt dans la langue source, tout d'abord, nous avons remarqué la multitude de significations du mot *Wermut* en allemand : en consultant les grands dictionnaires étymologiques allemands comme ceux de Grimm (1999), Kluge (1967) ou Weigand (1909-1910), nous avons pu constater que ce mot était d'abord, en vieux haut allemand, une dénomination de la plante *artemisia absinthium*, puis d'une boisson médicinale tirée de cette plante.⁴ Plus tard, de nombreux composés de type *Wermutsaft*, *Wermutsirup*, *Wermutwasser*, *Wermutlikör*, *Wermut(s)trank*, *Wermutbier* (boissons préparées à partir de l'essence de l'*artemisia absinthium* ou obtenues par un mélange des deux composantes)⁵ ont été créés, parmi lesquels *Wermutwein* (attesté depuis 1472⁶), boisson correspondante à peu près au *vermouth* que connaît la langue française, qui est l'objet de notre étude. Pour la forme abrégée *Wermut* (de même sens que *Wermutwein*) en allemand, nous n'avons trouvé que l'attestation de 1820⁷ et nous étions donc tentée de supposer qu'il s'agissait peut-être d'un réemprunt au français.⁸ Cette hypothèse a été niée à l'aide de Dominik Brückner⁹ qui nous a livré une attestation textuelle allemande de 1783¹⁰.

Cependant, une incertitude éliminée, une autre a surgi : en suivant la piste indiquée par Mme Martina Pitz¹¹, nous avons été conduite à vérifier que le mot *vermut* était déjà attesté en italien depuis 1773¹², où la boisson qu'il désignait était couramment servie en apéritif, d'après une coutume

¹ Du point de vue de l'étymologie proche.

² Cf. dans l'annexe les trois notices correspondantes tirées de la version informatisée du *TLF* (<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>).

³ Ce programme de recherche est abrité par l'Atilf/CNRS, Nancy ; cf. <http://www.atilf.fr/tlf-etym/>.

⁴ Nous laissons de côté le sens métaphorique du mot, employé avant tout dans le langage littéraire, signifiant « amertume ».

⁵ Cf. Grimm (1999).

⁶ *Ibid.*

⁷ *Ibid.*

⁸ C'est d'ailleurs l'hypothèse de Grimm (1999) et Paul (1966).

⁹ IDS Mannheim.

¹⁰ Nicolai (1783—1796) : 244. Le mot apparaît dans le contexte d'une description de nouvelles salles de danse construites à Vienne et il est question du « véritable vermouth hongrois » (« ächter ungarischer Wermuth »). S'agirait-il donc d'une boisson d'origine autrichienne ou hongroise ?

¹¹ Université Jean Moulin Lyon III.

¹² Cf. DELI ; DEI.

piémontaise. « Il ne semble donc pas impossible que le mot français soit emprunté à un germanisme italien » (Martina Pitz). Grâce à la recherche plus détaillée de Mme Pitz (que nous allons citer), il est même possible que

après qu'on a inventé l'apéritif à Turin en s'inspirant de la boisson médicinale allemande dont on a repris le nom, en l'orthographiant d'abord avec <u> en italien, la nouvelle boisson s'est fait connaître en France par le biais de la maison de Savoie, le mot a été emprunté en français et orthographié <ou>, puis les Français ont commencé à produire des boissons similaires mais un peu plus sucrées que les boissons italiennes. Ces boissons françaises ont ensuite été connues en Italie, ce qui devrait donner en italien, à un moment donné, des attestations avec <ou> pour les vermouths français et avec <u> pour les vermouths produits en Italie.

Bien que cette hypothèse semble très probable, tenant compte de toutes les nuances possibles de l'étymologie de ce mot et sachant qu'une remise en cause définitive de l'étymologie actuelle demanderait une recherche profonde et une vérification minutieuse, nous avons, tant que nous n'avons pas de preuve incontestable, gardé l'étymologie « emprunt à l'allemand » en première position dans la notice refondue du TLF-Étym.

2. *Kummel* : boisson de l'Europe de l'Est, mot allemand

En étudiant l'étymologie du mot *kummel*, dénomination d'une liqueur, nous nous sommes rendue compte de l'ambiguïté de l'origine de ce mot. Il n'était pas difficile d'en trouver l'étymon direct : le mot allemand *Kümmel*, désignant d'abord l'épice *cumin*¹³ et ensuite dénommant aussi depuis 1798 et par apocope de *Kümmelbranntwein*, la liqueur considérée comme fabriquée à partir de la plante, le terme allemand étant attesté bien avant le mot français *kummel*.

Or, nous avons pu constater que, dans la totalité des premières attestations qui étaient à notre disposition, il était question d'une boisson d'origine russe ou de l'Europe de l'Est. Voici deux attestations dans ce contexte, qui figurent dans notre notice (nous soulignons) :

Attesté depuis 1857 [en Russie] (**Considérant**, *Russie*, volume 2, page 111, in DDL 16 : on apporte d'abord, pour aiguïser l'appétit, du caviar, du fromage et des harengs frais, que l'on assaisonne d'un coup de **kummel**, espèce de liqueur aromatisée d'un goût assez peu séduisant).¹⁴

[...]

Première attestation dans la lexicographie : 1890 (**Larousse**¹, *Supplément*² : **kummel** s. m. (ku-mel — nom allemand du cumin). Liqueur alcoolique aromatisée avec du cumin : Le meilleur kummel est fabriqué à Riga).

Comment expliquer que ce mot, dont l'étymon semble avoir des traits allemands caractéristiques, qui a été emprunté presque sans modification à l'allemand et qui est une apocope de *Kümmelbranntwein*, comme *Wermut* est issu de *Wermutwein* et *Kirsch* de *Kirsch(brannt)wein*, comment expliquer donc que ce mot allemand puisse désigner une boisson vraisemblablement

¹³ D'après la majorité des sources secondaires, *kummel* est aromatisé à cette épice. Cependant, la recherche de Mme Pitz a prouvé que cette définition est inexacte parce que la liqueur n'est pas aromatisée au *cumin* mais au *carvi*.

¹⁴ Considérant (1857). Il s'agit de l'ouvrage intitulé *La Russie en 1856. Souvenirs de voyage*.

d'origine russe ? Nous avons cherché des liens entre l'allemand et le russe dans la documentation secondaire des deux langues, mais nous n'avons pas trouvé d'explication à ce phénomène.

3. *Kirsch* : chronologie de l'emprunt discutable

Kirsch est l'un des emprunts à l'allemand qui sont d'abord passés par un des dialectes de l'Est de la France mais qui, paradoxalement, étaient attestés plus tôt en français général que dans le dialecte dont ils ont été adoptés. Même si ce phénomène peut perturber le lecteur, il n'est pas si exceptionnel et illogique qu'il semble être puisque les textes régionaux sont d'habitude plus rares et moins disponibles et la documentation secondaire portant sur les variétés régionales du français est plus restreinte que celle consacrée au français général.

Or, dans le cas de *kirsch*, on peut se poser des questions dans quelle direction le transfert lexical s'est opéré : était-ce vraiment le français qui a adopté ce mot depuis la langue allemande ? Ou bien était-ce au contraire l'allemand qui l'a réemprunté au français ?

Il est incontestable que la forme ancienne du mot, *kirsch(-)wasser*, est un emprunt à l'allemand. D'abord, il s'agit d'un composé dont la nature allemande est évidente, ensuite, le mot est attesté en allemand déjà depuis la fin du 16^e siècle (sous la forme *Kirschenwasser*), tandis qu'en français, il apparaît dans la langue écrite depuis 1775 seulement.

Il semble logique que la forme abrégée *kirsch* soit également empruntée à la langue allemande, d'autant plus qu'en allemand, il existe plusieurs composés avec *kirsch-* qui pourraient théoriquement donner la base de cette apocope : *Kirschwasser*, *Kirschgeist*, *Kirsch(brannt)wein*. Cependant, *Kirsch* au sens de « eau-de-vie » y est attesté plus tardivement qu'en français ; depuis 1860 seulement. Il existe donc une éventualité qu'il s'agisse d'un réemprunt au français.

Le fait qu'en allemand contemporain, on connaît deux mots quasiment identiques mais de genre différent, *die Kirsche* (cerise) et *der Kirsch* (eau-de-vie de cerises), rend notre hypothèse, que la formation de ce mot allemand ait subi une influence du français, encore plus probable.

Conclusion

Malgré les quelques nouvelles suggestions que l'on vient de proposer, nous nous rendons compte du « caractère éminemment progressif de la recherche scientifique »¹⁵ et nous supposons que les interprétations étymologiques de *vermouth*, *kummel* et *kirsch* puissent être aussi variées que les saveurs des boissons en question. Ainsi, en attendant une analyse étymologique correcte et définitive, il serait peut-être approprié et légitime de passer à la dégustation.

¹⁵ Buchi (2005) : 4.

Reproduction des notices du TLF(i)



KIRSCH, subst. masc.



KIRSCH, subst. masc.

Eau-de-vie provenant de la fermentation et de la distillation de cerises ou de merises, fabriquée surtout en Forêt-Noire et dans l'Est de la France. *Une bouteille de kirsch; gâteau au kirsch. Clarisse (...) s'était adossée contre un mur afin de boire tranquillement un verre de kirsch* (ZOLA, *Nana*, 1880, p. 1186). *Mathurine apporta le kirsch. On trinqua. Mésange ne trouva pas ça mauvais. L'aubergiste fit de nouveau remplir les verres* (QUENEAU, *Pierrot*, 1942, p. 167).

♦ *Kirsch fantaisie*. V. fantaisie A 2 b 3.

REM. **Kirschwasser**, **kirsch-wasser**, subst. masc. (formes vieilles). *J'ai reçu hier une caissette de kirschwasser de Fribourg-en-Brigau* (STENDHAL, *L. Leuwen*, t. 2, 1835, p. 197). *Au café. — Pris du café et du kirsch-wasser* (BARB. D'AUREV., *Memor. I*, 1836, p. 22).

Prononc. et Orth. : [kiʁʃ]. Att. ds Ac. dep. 1835. STENDHAL, *L. Leuwen*, t. 1, 1835, p. 107 et CATACH-GOLF. *Orth. Lexicogr.* 1971 : *kirch*. **Étymol. et Hist.** 1835 (Ac., s.v. *kirsch-wasser*). Abrév. de l'all. *Kirschwasser* « eau-de-vie de cerises » (XVI^e s. *Kirschenwasser*; 1741 *kirschwasser* d'apr. WEIGAND, s.v. *Kirsche*) composé de *Kirsche* « cerise » et de *Wasser* « eau », attesté en Alsace et en Lorraine germ. dès la fin du XVIII^e s. (1775 *Kirsch-wasser*, VALM., s.v. *cerisier* [*Keyserwaser* dans l'éd. de 1764]; 1775 *Kirschwasser*, DEMACHY ds DG). La forme abrégée *Kirsch*, non attestée av. 1873 en all. (cf. KLUGE²⁰) semble due au français. **Fréq. abs. littér.** : 73. **Bbg.** BEHRENS D. 1923, p. 58.



KUMMEL, subst. masc.



KUMMEL, subst. masc.

Liqueur aromatisée au cumin, très alcoolisée et de saveur très prononcée, originaire de l'Europe de l'Est. *Les dosages où il excelle de divers alcools, sa science pour corriger l'épaisseur douceuse du kummel avec le dépouillement d'une eau-de-vie antique, voilà par quoi il atteint tels états de béatitude propres à l'intelligence des génies inintelligibles* (MAURIAC, *Préséances*, 1921, p. 135). *Passavant avait fait apporter trois nouveaux verres, qu'il remplit de kummel. Tout quatre burent à la santé d'Olivier* (GIDE, *Faux-monn.*, 1925, p. 1168).

Prononc. et Orth. : [kymɛl]. Att. ds Ac. 1935. **Étymol. et Hist.** 1857 (N. CONSIDÉRANT, *La Russie en 1856*, let. X, t. II, 111 ds QUEM. DDL t. 16). Mot all., *Kümmel* « cumin » (« kummel » dep. ca 1800 ds PAUL-BETZ). **Fréq. abs. littér.** : 11. **Bbg.** COLOMB. 1952/53, p. 388. - QUEM. DDL t. 16.



VERMOUTH, subst. masc.

→ VERMOUTH, subst. masc.

Apéritif à base de vin blanc dans lequel on a fait macérer diverses plantes aromatiques, amères et toniques. *Vermout(h) blanc, rouge; vermout(-)dry, sec; vermout de Chambéry/de Turin; verre de vermout; prendre le vermout. M. Chenet offrit le vermout au café du Globe (MAUPASS., Contes et nouv., t. 1, En fam., 1881, p. 342). Sur une table des bouteilles de cognac et de vermout, des verres, des assiettes, des petits gâteaux (BEAUVOIR, Mém. j. fille, 1958, p. 345). V. anis ex. 3, bibine ex. 2, chromo ex. 1, picon ex. de Fargue.*

— P. méton. Verre rempli de vermout. *Commander, servir, se verser un vermout. Je préfère boire des vermouts et manger des anchois avec le patron de ce bar singulier (T'SERSTEVENS, Itinér. esp., 1933, p. 34).*

— Vermout(-)cassis. Vermout mêlé de sirop de cassis; p. méton., verre de vermout(-) cassis. *Les estaminets déversent (...) des torrents d'odeurs suaves (...) où sont (...) dosées les délicatesses du vermout-cassis et la poésie des pipes qu'on culotte (Touring-Club de France, mai 1902, p. 194a ds QUEM. DDL t. 17). Au café (...) il retrouva Yvonne et Léonie qui buvaient des vermouts cassis (QUENEAU, Pierrot, 1942, p. 206).*

Prononc. et Orth.: [vɛʁmʊt]. Ac. 1798-1878: *vermout*; 1935: *vermouth*. LITTRÉ, *Lar. Lang. fr.*: *vermout* ou *vermouth*; ROB. 1985: *vermouth* „on a écrit *vermout*”. Plur. *des vermouts*. Prop. CATACH-GOLF. *Orth. Lexicogr.* 1971, p. 314: *vermout*. **Étymol. et Hist.** 1798 (Ac.). Empr. à l'all. *Wermut* « absinthe » (bot.), « vermout », d'orig. obscure. **Fréq. abs. littér.:** 52. **Bbg.** BEHRENS D. 1923, p. 58.



Reproduction des notices révisées et publiées sur le site TLF-Étym

kirsch, subst. masc.

Étymologie

Histoire :

1. *kirschwasser*, *kirsch-wasser* subst. masc. (formes anciennes). Attesté depuis 1775 (Demachy, *Art*, page 49 : c'est la liqueur appelée **Kirsch-Wasser** ou *Eau de cerise*). Première attestation dans la lexicographie : 1775 [en Lorraine allemande] (Valmont, *Dictionnaire s. v. cerisier* : Celle qu'on nomme dans la Lorraine Allemande **kirsch-wasser**, est faite avec des merises). -

2. *kirsch* subst. masc. Attesté depuis 1835 (Ac⁶ : *kirsch-wasser*. s. m. [...] On dit souvent, par abréviation, **Kirsch**. Boire du **kirsch**. Un verre de **kirsch**). — *Kirsch fantaisie*, subst. masc. « imitation du kirsch ». Attesté depuis 1973 (Manchette, *Morgue*, page 31, in Frantext : un flacon de **kirsch fantaisie** à moitié plein). -

Origine :

1. Transfert linguistique : emprunt à l'allemand *Kirschwasser* subst. neutre « eau-de-vie de cerises » (attesté depuis la fin du 16^e siècle sous la forme *Kirschenwasser* et depuis 1741 sous celle de

Kirschwasser, Paul s. v. *Kirsch*; Grimm). Cf. von Wartburg in FEW 16, 327a, *kirschwasser*.

2. Formation française : apocope du substantif *kirschwasser*, *kirsch-wasser** (cf. ci-dessus 1.). En allemand, la forme abrégée *Kirsch*, apocope de *Kirschwasser*, *Kirschgeist* ou *Kirsch(brennt)wein* (cf. Weigand, *Wörterbuch* ; Kluge²⁰), est attestée depuis 1860 seulement (Paul), il n'est donc pas impossible que sa formation ait été influencée par le français. Étant donné qu'un changement de genre a eu lieu entre allemand *Kirsche* subst. fém. « cerise » et *Kirsch* subst. masc. « eau-de-vie de cerises », cette hypothèse semble probable.

Rédaction TLF 1983 : Équipe diachronique du TLF. - Mise à jour 2008 : Zuzana Navrátilová. - Relecture mise à jour 2008 : Thomas Städtler ; Nadine Steinfeld ; Enrico Arcaini.

kummel, subst. masc.

Étymologie

Histoire :

Attesté depuis 1857 [en Russie] (Considérant, *Russie*, volume 2, page 111, in DDL 16 : on apporte d'abord, pour aiguïser l'appétit, du caviar, du fromage et des harengs frais, que l'on assaisonne d'un coup de **kummel**, espèce de liqueur aromatisée d'un goût assez peu séduisant). Première attestation dans un contexte français : 1876 (Zola, *Rougon*, page 340, in Frantext : Alors, elle lui énuméra rapidement des liqueurs : fine champagne, rhum, curaçao, kirsch, chartreuse, anisette, vespéto, **kummel**). Première attestation dans la lexicographie : 1890 (Larousse¹, *Supplément*² : **kummel** s. m. (ku-mel — nom allemand du cumin). Liqueur alcoolique aromatisée avec du cumin : *Le meilleur kummel est fabriqué à Riga*). La plante servant à aromatiser cette boisson est le carvi (*Carum carvi*), à distinguer du cumin (*Cuminum cyminum*, lat. *cumīnum* > all. [Kreuz-]Kümmel) ; sur ce point, cette définition est donc imprécise. -

Origine :

Transfert linguistique : emprunt à l'allemand *Kümmel* subst. masc. « boisson alcoolisée au cumin » (attestée depuis 1798, par apocope de *Kümmelbranntwein*, Grimm 11, 2591). Cf. von Wartburg in FEW 16, 430a, *kümmel*.

Rédaction TLF 1983 : Équipe diachronique du TLF. - Mise à jour 2007 : Zuzana Navrátilová ; Martina Pitz. - Relecture mise à jour 2007 Nadine Steinfeld ; Enrico Arcaini ; Éva Buchi ; Thomas Städtler ; Gilles Petrequin.

vermouth, subst. masc.

Étymologie

Histoire:

1. a. « vin liquoreux aromatisé de plantes amères et toniques ». Attesté depuis 1795 [frimaire an IV/27 novembre] (*Affiches*, n° 87, page 2187, in DDL 42 : Vente de VINS [...] savoir, le 29, Vins vieux et Liqueurs, première qualité, en Volnay, Chambertin [...] Malaga, Madere, **Vermouth**, Chères). Première attestation dans la lexicographie : 1798 (Ac⁵ : **vermout**. s. m. Vin dans lequel on a mêlé de

l'absinthe). L'apéritif ainsi désigné peut servir de base à toutes sortes de boissons alcoolisées dont l'une des plus connues est le vermouth cassis (cf. ci-dessous 2.). -

1. b. Par métonymie : « verre rempli de vermouth ». Attesté depuis 1873 (Zola, *Ventre*, page 676, in *Frantext* : ils entraient prendre un **vermout** chez M. Lebigre). -

2. *vermouth-cassis* subst. masc. « vermouth mêlé de sirop de cassis ». Attesté depuis 1902 [mai] (*Touring-Club*, page 194a, in *DDL* 17, cf. *supra*). -

Origine:

1. Transfert linguistique : emprunt à l'allemand *Wermuth* subst. masc. « vin liquoreux aromatisé de plantes amères et toniques » (attesté depuis 1783, Nicolai, *Reise*, volume 5, page 244). Caractérisé en frühneuhochdeutsch (*proto-nouveau-haut-allemand*) comme boisson médicinale à prendre de préférence au petit déjeuner (Grimm 29, 441), il tire son nom de celui de la plante (*artemisia absinthium*, vieux-haut-allemand *weramôte*, attesté depuis le début du 9^e siècle : Gröger, *Kompositionsfrage*, page 472). La coutume de servir ce type de boisson en apéritif, qui semble constituer la motivation immédiate de cet emprunt, apparaît au 18^e siècle dans le Piémont : italien *vermut* subst. masc. « apéritif à base de vin blanc ou rouge aromatisé aux herbes » (attesté depuis 1773 [*vermuth*] ; < allemand ; DELI² ; DEI) ; il ne semble donc pas impossible que le mot français soit emprunté à un germanisme italien. Cf. von Wartburg in *FEW* 17, 565a, *wermut*.

2. Formation française : composé du substantif *vermouth** (cf. ci-dessus 1. a.) et du substantif *cassis*^{1*}.

Rédaction TLF 1994 : Équipe diachronique du TLF. - Mise à jour 2008 : Zuzana Navrátilová ; Martina Pitz. - Relecture mise à jour 2007 : Dominik Brückner (IDS Mannheim) ; Jean-Paul Chauveau ; Nadine Steinfeld ; Éva Buchi ; Thomas Städtler ; Elda Morlicchio ; Enrico Arcaini ; Gilles Petrequin.

Literatura

Académie Française. Dictionnaire de l'Académie Française, 2 volumes. Paris: Smits, 1798⁵ [1694¹].

ACADÉMIE FRANÇAISE. Dictionnaire de l'Académie Française, 2 volumes. Paris: Didot, 1835⁶ [1694¹].

Affiches, annonces et avis divers ou Journal général de France. Paris, 1752—1782.

BATTISTI, C./ALESSIO, G. Dizionario etimologico italiano, 5 volumes. Florence: Barbèra, 1950—1957.

BUCHI, É. Projet TLF-Étym: mise à jour des notices étymologiques du Trésor de la langue française informatisé, Dossier de présentation. Nancy: ATILF (CNRS/UNIVERSITÉ 2/UHP), 2005.

CONSIDÉRANT, N. La Russie en 1856. Souvenirs de voyage, 2 volumes. Bruxelles/Leipzig: Schnée, 1857.

CORTELAZZO, M./ZOLLI, P. Dizionario Etimologico della Lingua Italiana. Bologne: Zanichelli, 1999² [1979—1988¹].

DEMACHY, J.-F. *L'art du distillateur liquoriste contenant le bruleur d'eaux-de-vie, le fabricant de liqueurs, le débitant ou le cafetier-limonnadier*. In : Descriptions des arts et métiers, faites ou approuvées par messieurs de l'Académie Royale des Sciences, édité par l'Académie des Sciences, Paris (Descriptions des arts et métiers). Paris: Académie des Sciences, 1775.

GRIMM, J./GRIMM, W. Deutsches Wörterbuch, réimpression en 33 volumes. Munich: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1999 [1854—1971]. <http://www.mediaevum.de>.

GRÖGER, O. Die althochdeutsche und altsächsische Kompositionsfuge mit Verzeichnis der althochdeutschen und altsächsischen Composita. Zürich: Zürich & Furrer (Gesellschaft für deutsche Sprache in Zürich : 11), 1911.

IMBS, P./QUEMADA, B. (dir.) Trésor de la Langue Française. Dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle (1789—1960), 16 volumes. Paris: Éditions du CNRS/Gallimard, 1971—1994. <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>.

KLUGE, F. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, édité par Walther Mitzka. Berlin: de Gruyter, 1967²⁰ [1883¹].

LAROUSSE, P. Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle (français, historique, géographique, mythologique, bibliographique, littéraire, artistique, scientifique, etc.). Supplément, volume 17. Paris: Administration du "Grand dictionnaire universel", 1890.

MANCHETTE, J.-P. Morgue pleine. Paris: Gallimard, 1973.

NICOLAI, F. Beschreibung einer Reise durch Deutschland und die Schweiz, im Jahre 1781 : nebst Bemerkungen über Gelehrsamkeit, Industrie, Religion und Sitten, 12 volumes. Berlin: Stettin, 1783—1796.

PAUL, H. Deutsches Wörterbuch, édité par Werner Betz. Tübingen: Niemeyer, 1966⁵ [1897¹].

QUEMADA, B. (dir.) Datations et documents lexicographiques. Matériaux pour l'histoire du vocabulaire français, 48 volumes. Paris: Klincksieck. (Ces Datations et Documents lexicographiques sont devenus la BHVF = Base Historique du Vocabulaire Français. Besançon/Nancy: ATILF, 1970—1998. <http://atilf.atilf.fr/jykervei/ddl.htm>).

Revue mensuelle du Touring-Club de France. Paris: Siège Social du Touring-Club, 1897—1914.

VALMONT DE BOMARE, J.-C. Dictionnaire raisonné universel d'histoire naturelle, contenant l'histoire des animaux, des végétaux et des minéraux, et celle des corps célestes, des météores et autres principaux phénomènes de la nature, avec l'histoire et la description des drogues simples tirées des trois règnes et le détail de leurs usages dans la médecine, dans l'économie domestique et champêtre et dans les arts et métiers, par M. Valmont de Bomare, nouvelle édition revue et considérablement augmentée par l'auteur, 9 volumes. Paris: chez Brunet, 1775.

WARTBURG, W. VON et al. Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine darstellung des gal-loromanischen sprachschatzes, 25 volumes. Bonn/Heidelberg/Leipzig-Berlin/Bâle: Klopp/Winter/Teubner/Zbinden, 1922—2002.

WEIGAND, F. L. K. Deutsches Wörterbuch, édité par Herman Hirt après la mort de l'auteur, 2 volumes. Giessen: Töpelmann, 1909—1910.

ZOLA, É. Le Ventre de Paris. In : Les Rougon-Macquart, édité par Armand Lanoux et Henri Mitterand. Paris: Gallimard (Bibliothèque de la Pléiade : 146), 1960. Date du texte : 1873.

ZOLA, É. Son Excellence Eugène Rougon. In : Les Rougon-Macquart, édité par Armand Lanoux et Henri Mitterand. Paris: Gallimard (Bibliothèque de la Pléiade : 154), 1961. Date du texte : 1876.

Sources électroniques

INaLF, puis ATILF. Frantext (outil de consultation de ressources informatisées sur la langue française. Nancy: CNRS/ATILF, 1992—. <http://www.frantext.fr>.

Programme de recherche TLF-Étym. Nancy: ATILF - CNRS & Nancy Université, 2006—. <http://www.atilf.fr/tlf-etym>.

Vídeň – oblast pěstování vína

Vienna – A Wine Growing Region

Jana GERŠLOVÁ

Anotace: Příspěvek pojednává o Vídni jako o tradiční vinařské oblasti. I když se víno pěstovalo kdysi i v Praze, tradici jeho výroby dávno odvál čas. Dnes zůstává pouze Vídeň jediným velkoměstem a metropolí na světě, které může doložit zcela „vážnou“ produkci vína, a to ne ledajakého. Obyvatelé Vídně jsou na tuto skutečnost patřičně hrdí. Starosta Vídně, Michael Häupl, sám velký znalec a milovník vína, tvrdí, že návštěva heurige je pro návštěvníky Vídně téměř povinná – najdou tu opravdu velkolepá vína!

Abstract: This article describes Vienna as a traditional wine-growing region. Heurige is a must-see place for visitors - they will find trully magnificent types of wine here.

Klíčová slova: Vídeň, víno, heurige

Keywords: Vienna, wine, heurige

Vídeň a víno patřily vždy k sobě

Zastavme se trochu u historie, protože tady někde najdeme kořeny tohoto spojení. Nejstarší vinohrady ve Vídni máme písemně doloženy sice až k roku 1132, víno tu však pěstovali i Keltové a především Římané. Ve středověku se pěstování vína rozšiřovalo, víno se dokonce pěstovalo v samotném centru Vídně. „Der Heurige“ má dnes dva základní významy: je to jednak označení vína z poslední sklizně (od slova „heuer“, tedy letos, čili víno z letošní sklizně), které bude na svátek sv. Martina dalšího roku (11. 11.) prohlášeno za „staré“. Druhý význam slova je označení té hospůdky, ve které se takové víno podává. Na základě starého, císařem Josefem II. 17. srpna 1784 obnoveného privilegia, mohli vídeňští vinaři čepovat své vlastnoručně vyrobené víno maximálně 300 dnů v roce, ve vlastní režii (tedy vlastním hostinském zařízení) a mohli k vínu nabízet malé občerstvení ve formě samoobsluhy. Podniky nabízející „heuriger“ se poznaly podle toho, že měly nad vchodem do hostince vyvěšeny borové či jiné větvičky z jehličnanů, později uvázané věnce či girlandy a především nápis „Ausg´steckts“, čili je vyvěšen symbol, že jste na správné adrese. Téměř ve stejné době se heurige stalo také cílem výletů Vídeňanů do přírody, především do okrajových částí Vídně, aby utišili žízeň i hlad. Je zajímavé, že ona svačinka nebyla vždy v nabídce heurige, lidé si ji přinesli s sebou (podle některých pramenů to prý bylo ještě zcela „normální“ ještě před takovými 20 lety). Koncem 19. století i Vídeň postihla katastrofa ve formě mšice révové, zavlečené do Evropy z USA, která na dlouhá desetiletí vínu ve Vídni zavřela dveře. Teprve 20. století, především období mezi světovými válkami, přineslo nový vítr do pěstování a výroby vína.

Vídeň jako vinohrad

Vídeň je kromě toho, že je hlavním městem Rakouska, je také jednou samostatnou oblastí pěstování vína. Má asi 700 ha vinohradů, samozřejmě že to je také velmi znát na samotné tváři města. Nejtypičtější částí Vídně, kde najdeme vinohrady a samozřejmě i heurige, která si ovšem zachovala vesnický ráz, je Grinzing na úpatí kopce Kahlenbergu. Dále na pravém břehu Dunaje najdeme Nussberg, Heiligenstadt, Neustift am Walde, Sievering, Nußdorf, na levém břehu Dunaje Stammersdorf, Strebersdorf a Jedlersdorf. Na jihu Vídně najdeme ještě dvě vinařská centra – Oberlaa a Mauer. Pestrá paleta půd, na kterých tu roste réva, sahá od skrovných vápenito-slínovitých půd přes hnědozem, jíly a spraše až po půdy s břidlicovitým podložím. Vídeň a okolí leží pod vlivem panonského podnebí, často s velmi studenou zimou a většinou horkým a suchým létem. Je ovšem rozdíl ve výši srážek, které jsou vyšší na západním okraji města na výbězcích Wienerwaldu než na východních okrajích města. Z odrůd, které se tu pěstují, převažují dnes podílem 82,3 % bílá vína. Více než třetinu osázených vinohradů zabírá smíšená sadba. Nejvíce a nejčastěji nabízeným druhem vína ve vídeňských „heuriger“ je Veltlínské zelené (pěstované na 27 % plochy), které odpovídá i naturelu hospůdek. Na dalším místě mezi pěstovanými vínami, je oblíbená odrůda Ryzlinku rýnského. Mezi další odrůdy bílých vín patří Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Müller-Thurgau, Neuburské. K nejstarším odrůdám, které nabízejí v „heuriger“, je Tramín. Červená vína se pěstují méně – podíl je asi 15 %. Mezi nejčastěji pěstovanými odrůdami vede Zweigeltrebe, Modrý Portugal, Svatovavřínecké a Rulandské modré. V heurige se prodávají a konzumují především mladá a svěží vína, vinařský region Vídeň však nabízí i top vína z top poloh – ušlechtilá vína Ryzlink rýnský, Rulandské bílé, a Veltlínské zelené či mohutné Chardonnay nebo koncentrovaná červená vína. Dnes je ve vídeňské vinařské oblasti na 320 podniků, pro polovinu z nich je pěstování a výroba vína hlavní obživou. Ročně se tu vyrobí na 2 miliony litrů vína. Zajímavostí je, že 70 % z tohoto množství je prodáno přímo ve vinařství a jejich heurige.

Pravé vídeňské heurige

Jak již bylo řečeno, k Vídni víno prostě patří a návštěva rodinného podniku heurige je opravdu zážitkem, který by neměl zůstat při návštěvě Vídně stranou. „Heuriger“ jsou ve velké většině rodinné podniky, muž se stará především o vinohrad a víno, také ho sám hostům čepuje, žena má na starosti dobroty v kuchyni, pomáhají i ostatní členové rodiny. Samozřejmě že při velkém sezónním provozu najdeme i zaměstnance. Rodinný duch pohostinství neztrácí a v opravdových podnicích „heuriger“ se návštěvníci cítí jako doma. Návštěvníci si vybírají formou samoobsluhy nejrůznější pokrmy, hlavním měřítkem výběru je vůně a oko. Na tácech jsou k dispozici nejprve pomazánky – od vypečené huspeniny se sádlem z vepřové pečeně až po škvarkovou, česnekovou, nebo liptovskou pomazánku. Ta zde má své pevné místo, dělá se z brynzy nebo i z tvarohu (dva díly brynzy a jeden díl másla), samozřejmě s tím správným kořením, bohatě sypaná petrželkou. K pomazánce je výborný černý chleba, který si pečou hospodyně v „heuriger“ samy. Samozřejmě jsou k dispozici také i ostatní druhy pečiva, čerstvě pečené na místě. Je jich aspoň dvacet druhů se speciálními vídeňskými názvy od „císařských“ housek až po mákem posypané preclíčky. Nesmíme zapomenout také na škvarky, které tvoří bránu k další nabídce masa: vídeňský řízek, vepřová pečeně, sekaná, pečená či grilovaná kolena,

uzená pečeně, pak také tučnější druhy pečeného vepřového včetně bůčku. K tomu si lze vybrat saláty: ten nejznámější, vídeňský bramborový salát, který však chutná jinak než náš (vařené nakrájené brambory se zálivkou podobnou jako do našeho hlávkového salátu), okurkový a rajčatový z čerstvé zeleniny, čočkový nebo fazolový, nejrůznější druhy zelných salátů. Zelenina se podává jak čerstvá, tak nakládaná, podle ročního období se nabídka různí. Rajčata, papriky, ředkvičky, malé nakládané cibulky nebo šalotky a především nakládané okurky. Zvláštností, připomínající naši kuchyni, jsou okurky nakládačky, které se v „heurige“ podávají od srpna do začátku října. Pak nesmíme zapomenout na nezbytné feferonky, nakládané žampiony a malé kukuřičné klásky. No a pravý vídeňský štrúdl na konec je tím správným zakončením nůše dobrot v heurige.

Vídeňané svá heurige navštěvují opravdu s požitkem a každý má „ten svůj“ podnik, kde se cítí dobře, kam si jde s rodinou jen tak posedět, nebo kde se také odehrávají nejrůznější oslavy. Heurige se také dostalo i do slovníku – např. letním, vlahým večerům, vhodným pro návštěvu heurige, se říká, že je „Heurigewetter“ – počasí pro heurige. Když jsme u slovníku, v lexikonech o rakouském víně jsou označeny fáze působení vína na lidský organismus: první fázi nazývají „Rausch“, tedy jakýsi opojný stav, který duševně obohacuje a doprovází ho pocit blaženosti. Obohacuje osobnost, stupňuje sebevědomí, člověk se v tomto stavu cítí být velmi svobodným. Dalším stupněm je tzv. „Schwips“, tedy špička či opička. Je to vyšší forma opojení vínem, kdy je jedinec ochoten tvrdit nejrůznější hlouposti zcela vážně a také je zcela samozřejmě vykonávat. Další fáze jako „Trunkenheit“ (opilost) a „Besoffenheit“ jako jiný výraz tohoto stavu, již slovník uvádí jako nepřístojné stavy, které s kulturou vína nemají nic společného. V „heuriger“ je již začátkem září k dostání i u nás dobře známý burčák, který patří také do podzimních ulic Vídně. Má příznačný název „Sturm“, čili vichřice. Každopádně je třeba podotknout, že vína mají v heurige skvělá, podávaná v té správné teplotě a poradí tu i s výběrem odrůdy jako správného doprovodu ke zvolenému jídlu.

Hudba ano či ne?

Velmi „horkým“ tématem diskuse s rodilým Vídeňanem je otázka, zda k posezení v „heurige“ patří či nepatří hudba. Domácí se velmi striktně přiklání k tvrzení, že nepatří, opačného názoru jsou nejen příležitostní návštěvníci Vídně, ale také i hostinští, protože se v mnoha podnicích objevují „Schrammeln“. Je to původní název, českému uchu velmi známý, který znamená původně lidovou hudbu bratrů Johanna a Josefa Schrammelů, kteří ji před sto lety provozovali nejprve v Nussdorfu a pak po vídeňských lokálech. Většinou se jednalo o dva muzikanty, kytara a akordeon, kteří hráli nejrůznější známé i méně známé lidové písničky. Bratři Schrammelové byli kromě skvělých hudebníků také i skladatelé, kteří jsou autory na 200 písniček, které se dodnes ozývají nejen ve Vídni. Sice nikdo už dnes zřejmě nezná autory, ale např. píseň „Wien bleibt Wien“ zlidověla, stejně jako řada dalších.

Víno z Vídně – záruka kvality

Není to jen fráze, opravdu se podařilo především mladé generaci inovativních vinařů, že vídeňská vinařství patří mezi uznávané podniky v celém Rakousku i v zahraničí. Vídeňská vína můžeme objevit i na vinných lístcích špičkových gastronomických podniků i ve specializovaných

obchodech. Pojem „Wein aus Wien“ se dostal do povědomí i díky skvělým úspěchům z posledních let – řada vinařství byla oceněna na soutěžích, degustacích, uváděna v časopisech Falstaff, À la Carte nebo Gault Miliau nebo i v Salónu rakouských vín. Právem – je však třeba se o tom osobně přesvědčit. Ve Vídni.

Víno a jeho souvislosti

Wine and Its Associations

Jaromír NOVÁK

Univerzita Palackého v Olomouci, Fakulta tělesné kultury, Katedra aplikovaných pohybových aktivit,
třída Míru 115, 771 11 Olomouc, Česká republika, jarminov@seznam.cz

Anotace: Příspěvek pojednává stručně o víně a révě vinné, významu a vlivu na kulturu člověka, právní stránce vinohradnictví a vinařství, historii, práci s vínem a vinohradem. Pojem víno je takřka pro každého člověka v rovině obecné srozumitelný. Má také množství specifických významů, pro každého člověka jiných. S vínem jsou spojeny zážitky převážně příjemné a žertovné. Víno - věci, jevy a procesy s ním spojené však také vyžadují velkou péči, námahu, dovednost, lásku, kumšt. Víno je především práce a odpovědná péče. Víno je také prostředek povznášející duševno i tělesno a má nezanedbatelné zdravotní účinky. Víno a vinná réva má svou historii a také vývoj. Víno a vinná réva je také řešena zákonem, který stanovuje nutnost dodržování určitých pravidel. Víno a jeho souvislosti nabývají na jiném významu, než tomu bylo dříve, v prostředí používání internetu, který umožňuje informovat o problematice. Vinaři věnují po celý rok vínu a vinohradu adekvátní péči, která se v jednotlivých měsících, ale i týdnech a dnech liší podle potřeb.

Abstract: Paper is aimed to grapes and grapevine, its meaning and influence to human culture, legal aspect of viniculture and wine grooving, history, work with wine and vineyard. The name wine is clear for nearly everyone. It also has many specific meanings for every single person. Mostly pleasure and fun is related to wine. Wine and processes related to it but also are demanding. Wine needs care, effort, love and knowledge. Wine is mostly work and care. Wine is also an instrument to rise up our mood and physical condition and it positively affects our health status. Wine has its history and development. Wine is also treated by law, you have to follow some rules when you are producing wine. Wine and its consequences are gaining reason these days, days of the internet, where possibility of transferring information about wine is easier. Vine-growers take care about their vineyards for whole year, but the care is different every single month. Not only month, but often weeks or days.

Klíčová slova: víno, vinná réva, právo, práce, internet

Keywords: wine, grapevine, law, work, internet

1. Úvodně nevinně něco o víně a révě vinné

Pojem víno je takřka pro každého člověka srozumitelný. Kéž by tomu tak bylo i u pojmů jiných! A přece si každý může představit něco jiného. Někteří si představí jeho chuť, vůni a barvu. U jiných pak bude vzbuzovat vzpomínky na chvíle krásně prožité s tímto skvělým moken, s lidmi

kolem, s hudbou při které se zpívalo, tancovalo v prostředí sklepa. Jsou to zážitky, na které se nezapomíná nebo se nechce zapomínat. Jistě budou u některých i zážitky méně skvělé a to zejména z následků, když se nepodaří příjemný atak opojného moku zvládnout a místo, abychom se pitím pozvedli, tak se nám podaří padnout. I to však patří k věci.

Jedna příhoda, která se kdysi na vesnici, kde jsem bydlel, povídala. Z vesnice pocházela řada veselých i populárních lidí. Někdy před padesáti lety parta ochutnávala víno u jednoho kamaráda v jeho sklepě. Jeden z veselých účastníků tohoto koštu poněkud přehnal dávky tohoto skvělého moku. Zřejmě se držel výkladu, že alkohol podávaný v malých dávkách neškodí v jakémkoliv množství. A co se nestalo – padl. Protože to byli kamarádi, vzali jej mezi sebe a nesli domů. Jeho manželka samozřejmě byla velmi nepříjemně překvapena stavem svého manžela a kolegům značně spílala. Jeden z ovíněných kamarádů pojal nápad, že je nutno se přesvědčit, zda dotyčný vůbec dýchá. A napadlo jej z chodby donést nástěnné zrcadlo a přiložit k nosu postiženého. Ten se chladem zrcadla zázračně probral, nadechl se, orosil zrcadlo a pronesl tato slova: „Nahnout víc, neteče!“. A rázem bylo vše v pořádku.

To je příjemnější stránka. Další chápání pojmu víno znamená také třeba spoustu práce na vinici, mnoho práce ve sklepě. Jiní si představí víno jako zdroj obživy či dokonce zbohatnutí nebo i odsouzeníhodných kšeftů.

Autor žil ve známé vinařské a také meruňkářské obci na Moravském Slovácku. Vzpomínám si na práci dospělých, kterým jsme jako děti často pomáhaly. Dospělí se při práci ve vinohradě opravdu nadřeli. Mechanizace nebyla. Takže se skoro všechno muselo dělat ručně. Půda vinohradu musela být bez plevelů, takže se na jednom konci vinohradu skončilo a na druhém konci se mohlo začít znova. Žertem se říkalo, že se vinohrad nemusí zalévat, protože je kropen potem pracovníků. Vinná réva se musela ošetřovat proti škůdcům a to vyžadovalo postřiky. Mállokdo měl ve vinohradě studnu a tak se desítky litrů vody musely dopravovat v nádobách na vozících různého typu. Vinohrady jsou orientovány na jižní stranu, aby sluneční paprsky révu zahřívaly. Svažitost některých tratí byla velmi velká a tak doprava vody byla podle toho obtížná. Také dopravní vzdálenost byla i kolem tří kilometrů. Takovouto dřinu bychom už dnes nejen nechtěli, ale pravděpodobně ani nebyli schopni zvládnout – nemáme k tomu chuť, vůli, fyzické předpoklady a čas. Lidé tyto vlastnosti kdysi měli a proč je nemají dnes? Možná je to k zamyšlení, co se stalo. A nejen v tom. I zde by se našla (možná) pravda ve víně.

Co je vlastně víno? Podívejme se do nedávné historie. Ilustrovaný encyklopedický slovník definuje víno jako alkoholický nápoj vzniklý zkvašením moštů z hroznů révy vinné. Hrozny se odzrňují, drtí a vzniklý rmut se lisuje. Získaný mošt se po případné úpravě (sírění, ředění, přicukření, scezování) ponechá samovolně kvasit čistými kvasinkami, hlavně rodu *Saccharomyces*; pak se mladé víno opatrně stáčí z usazených kalů a kvasnic do vysířeného sudu, v němž se ponechá 6-8 týdnů, aby se vyčistilo, usadily se kvasinky a vyloučil se vinný kámen. Hotová vína se scelují (míchání vín stejných odrůd) a po vyzrání a po školení (několikeré stáčení) se stácejí do lahví. Při výrobě vína červeného se rmut nechává několik dnů kvasit před lisováním, aby se ze slupek vyloužilo barvivo. Charakter vína (přírodní, stolní, tokajské, dezertní a přírodně sladké a šumivé), je určen odrůdou

vinné révy, oblastí pěstování, klimatickými poměry daného roku, způsobem zpracování hroznů, postupem při výrobě jednotlivých druhů, jeho ošetřením a stářím. Vína obsahují 10-25% alkoholu. Původ vinné révy se předpokládá v Západní Asii, v okolí Kaspického moře, možná v povodí řek Eufratu a Tigridu, kdoví? Historie je velmi pružná a třeba další objevy sdělí něco jiného. To nám koneckonců zas tak moc nevadí, hlavní je, že vinné révy a vína je dostatek! Nebylo tomu tak vždy – několikrát hrozil zánik révy vinné. Naštěstí je příroda mocná a kupodivu měla ráda člověka a tak mu vinnou révu nechala pro jeho radost i trápení. Neboť nic není jen tak.

Réva patří k nejstarším rostlinám. Svědčí o tom poznatky archeologů, kteří našli na území Egypta egyptské pečeti na zátkách nádob z predynastického období asi 4000 let před naším letopočtem. O révě vinné jsou také zmínky v eposu o Gilgaméšovi nebo ve Starém zákoně.

Pokud jde o Moravská a Česká vína. Vojáci římských legií využívali víno k desinfekci těla a také vody. Údajně koncem 2. století n. l. založili pod Pálavou (poblíž Mikulova) tábor pro svou 10. legii a vysadili u něj vinici. Z období Velkomoravské říše (833 – 906) jsou archeologické nálezy nožů a semen, které potvrzují vyspělé vinařství. První zmínka o vinicích na Moravě je z roku 1101 v zakládací listině kláštera benediktýnů v Třebíči - o darování vinic na Moravě. Dále měl velký vliv na zakládání vinic klášter premonstrátů v Louce u Znojma. V roce 1202 pokračovali Cisterciáni zakládáním vinic u Hustopečí. Pokračují Lichništejnové v Mikulově a v okolí Pálavy zakládají vinice (viz www.vinazmoravy.cz).

Víno má svůj léčebný účinek. Podporuje imunitní systém těla, detoxikuje bakterie, ničí bakteriální jedy a viry, léčí poškozenou sliznici a povzbuzuje trávení. Víno obsahuje velké množství tělu příznivých látek, některé z nich zřejmě ještě budou objeveny. Nutno se zmínit, že některá vína podle výzkumů obsahují látky, které vysoce výrazně zabírají vzniku rakoviny a kardiovaskulárních onemocnění. V určitých oblastech Francie tyto nemoci takřka neexistují a příčinou má být složení vína, které je ovlivněno chemickými prvky v půdě, které působí na složení vína a to pak na lidský organismus.

Trocha prózy od Leonarda da Vinci z knihy Nápady, povídka „Vino a Mohamed“. Víno, božský nápoj z vinné révy, v bohaté číši na Mohamedově stole, se radovalo z té pocty, ale najednou je přepadly nepříjemné myšlenky a tu si řeklo: „Co to dělám? Z čeho se raduji? Což nevidím, že jsem blízko své smrti, že opustím zlatý příbytek číše a vstoupím do ošklivých a smrdutých dutin lidského těla a tam se změním z vonné lahodné tekutiny v ohyzdnou a trapnou moč? A jako by tak velké zlo nestačilo, budu muset dlouho ležet v ohavných nádržích spolu s dalšími páchnoucími a zkaženými látkami vyšlými z lidských vnitřností?“ Volalo k nebesům o pomstu za taková příkoří a o ukončení podobných hanebností jednou provždy, a jelikož ona země plodila nejkrásnější a nejlepší hrozny na celém světě, žádalo, aby alespoň nebyly zpracovávány ve víno. A tehdy Jupiter způsobil, že víno, které Mohamed vypil, mu zamžilo svými výpary mozek tak, až, v pomatení zplodil tolik chyb, že když vystřízlivěl, vydal zákon, aby žádný Asiat nepil víno. A vinné révě s jejími plody byla ponechána svoboda.

2. Právní stránka k vínu

Víno má svou právní stránku. Nejstarší text viničného řádu a horenského práva pochází z církevních majetků v okolí Kroměříže z roku 1281. Král Karel IV. položil základy viničného práva. V roce 1358, 1370 a 1378 vydal nařízení - soubor pravidel, upravujících pěstování vinné révy, práci na vinici a pořádek ve viničních obvodech a vinařských sdruženích. Ještě v 18. století se vydávaly jednotné úřední viničné instrukce jednak pro Čechy (1710) a jednak pro Moravu (1761). V současnosti už samozřejmě neplatí.

Dnes platí zákon č. 115/1995 Sb. o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů, jak vyplývá ze změn provedených zákonem č. 216/2000 Sb. Zákon, kromě obecných ustanovení obsahuje části vinařství, vinohradnictví, evidence, dozor. Zákon poměrně velmi podrobně řeší věci spojené s vinohradnictvím a vinařstvím.

Pro zajímavost si ukažme vymezení základních pojmů:

Pro účely tohoto zákona se rozumí

- a) révou vinnou odrůdy rodu *Vitis*
- b) genetickými zdroji využívané druhy, odrůdy a kříženci rodu *Vitis*
- c) révou sazenic sazenice naroubované révy vinné nebo zakořeněné řízky révy podnožové pro účely vinohradnictví,
- d) vinicí pozemek nebo pozemky s trvalým porostem révy vinné nebo révy podnožové o celkové ploše nejméně 1 000 m² u jednoho pěstitele; pozemek nebo pozemky s trvalým porostem révy vinné nebo révy podnožové o celkové ploše méně než 1 000 m² u jednoho pěstitele, pokud na žádost pěstitele předloženou Ústřednímu kontrolnímu a zkušebnímu ústavu zemědělskému (dále jen „ústav“) po 1. lednu 2001 přidělí ústav tomuto pozemku nebo těmto pozemkům registrační číslo nebo registrační čísla.
- e) viniční tratí soubor pozemků a částí pozemků, které pro svoji geografickou polohu, svažitost, délku oslunění a půdně klimatické vlastnosti jsou vhodné pro pěstování révy vinné; při stanovení viničních tratí se přihlíží k historickým hlediskům posuzovaného území,
čerstvými vinnými hrozny zralé nebo mírně zaslé plody révy vinné, které mohou být
- f) běžným zpracovatelským způsobem rozdrčeny nebo lisovány a které mohou samovolně alkoholově kvasit,
- g) vinohradnictvím výsadba a pěstování révy vinné na vinici k produkci vinných hroznů, sklizeň hroznů nebo révových roubů, výsadba a pěstování révy podnožové, výroba sazenic révy vinné nebo sazenic révy podnožové,
- h) pěstitelem révy vinné nebo podnožové osoba, která se zabývá vinohradnictvím,
- i) rmutem nezkašené nebo zkašené rozdrčené hrozny révy vinné,
- j) hroznovým moštem tekutý neředěný produkt získaný přirozenou cestou nebo fyzikálním postupem z čerstvých vinných hroznů, v němž obsah alkoholu nepřekračuje 1 % objemové,
- k) zahuštěným hroznovým moštem nekaramelizovaný hroznový mošt, který byl vyroben částečným odstraněním vody a vykazuje minimální hodnotu cukernatosti 51 %.

Ministerstvo zemědělství (dále jen „ministerstvo“) stanoví vyhláškou postup jeho získávání,

- l) hroznovou šťávou tekutý produkt získaný z hroznů, upravený zejména chemickými konzervačními prostředky, s výjimkou oxidu siřičitého, nebo pasterací, popřípadě zahuštěním a následným zředěním vodou, u kterého je dočasně zamezen proces samovolného kvašení, a jehož obsah alkoholu nepřekračuje 1 % objemové, určený pro výrobu nealkoholických nápojů,
- m) burčákem částečně prokvašený hroznový mošt obsahující nejméně 1 % objemové skutečného obsahu alkoholu a nejvýše tři pětiny celkového obsahu alkoholu,
- n) matolinami zkvašený nebo nezkvašený zbytek po lisování čerstvých vinných hroznů,
- o) vínem produkt, který byl získán úplným nebo částečným alkoholovým kvašením rmutu nebo hroznového moštu z odrůd révy vinné, registrovaných ve Státní odrůdové knize, 1) a odrůd uvedených v § 7 odst. 1 písm. b) a c), pro výrobu stolního vína, vínem z dovozu víno vyrobené mimo území České republiky a dovezené do České republiky nebo víno vyrobené na území České republiky z dovezených hroznů, rmutu nebo moštu,
- r) vinnými kaly zbytky, které se usazují v nádobách obsahujících víno po kvašení nebo během skladování či povoleného ošetřování vína, stejně jako zbytky vzniklé filtrací nebo odstředěním tohoto produktu nebo moštu,
- s) matolinovým vínem alkoholický nápoj získaný kvašením neošetřených, vodou nasáklých matolin bez přídavku cukru nebo vyluhováním prokvašených matolin vodou,
- t) vínem z vinných kalů alkoholický nápoj získaný z vinných kalů bez přídavku cukru,
- u) stupněm cukernatosti obsah zkvasitelných cukrů v hroznech, vyjádřený v kilogramech na 100 litrů hroznového moštu,
- v) skutečným obsahem alkoholu v procentech objemových počet objemových jednotek čistého alkoholu, které výrobek obsahuje při 20 °C ve 100 objemových jednotkách výrobku,
- w) možným obsahem alkoholu v procentech objemových počet objemových jednotek čistého alkoholu při 20 °C, které mohou vzniknout úplným prokvašením cukrů obsažených ve 100 objemových jednotkách výrobku,
- x) celkovým obsahem alkoholu v procentech objemových součet skutečného a možného obsahu alkoholu v objemových jednotkách výrobku,
- y) kupáží soubor složek stanovených prováděcím právním předpisem pro jednotlivé druhy šumivých vín,
- z) tiráží soubor složek stanovených prováděcím předpisem přidávaných do kupáže za účelem druhotného kvašení,
- aa) tirážním likérem produkt, který se přidává do kupáže za účelem zahájení druhotného kvašení při výrobě šumivých vín,
- bb) expedičním likérem produkt, který se přidává do šumivého vína za účelem dosažení požadované chuti a jehož složky stanoví prováděcí právní předpis,

- cc) školením vína technologický postup při výrobě vína vedoucí k odstranění nežádoucích látek a zvýšení jakosti vína. Ministerstvo stanoví podrobnosti technologického postupu vyhláškou,
- dd) vinařstvím zpracování hroznů, rmutů, moštů nebo vína na víno, stáčení, školení, skladování a plnění vína do obalů, označování vína a vinných produktů a uvádění vína a vinných produktů do oběhu,
- ee) výrobcem vína podnikatel, 1a) který se zabývá vinařstvím,
- ff) uváděním do oběhu nabízení k prodeji, prodej nebo jiné formy nabízení ke spotřebě; skladování, přeprava pro potřeby prodeje a dovoz od data proclení za účelem prodeje.

Autor nechce čtenáře unavovat právními pojmy, chce jen ilustrovat rozsah právní úpravy a také obsáhlost a složitost povinností, které je třeba respektovat při výrobě vína.

3. Víno a internet

Před několika málo lety se pěstitelům vinné révy, vinařům, konzumentům vína a obchodníkům zřejmě ani příliš moc nesnilo, jakou roli bude hrát internet. Internet je zdrojem mnoha informací, které se k vínu vztahují.

Například na webových stránkách www.vino-klub.cz jsou nabízena vína a další nabídky s vínem související. Je nabízeno k objednání 2158 druhů vín a vyprodáno 3581 druhů vín. To je množství, které omračuje. Sečteme-li množství těchto druhů vín a podělíme jej počtem dnů za rok, pak vyjde číslo 15,7 let. Tolik času bychom potřebovali na ochutnání či vypití jedné láhve denně. Velmi úctyhodné číslo.

Tyto webové stránky nabízí také možnost zakoupení vína dle kritérií jako je region původu, odrůda, výrobce, ročník, přívlastek, obsah cukru, obsah alkoholu, typ vína, cena za láhev. Jsou poskytovány informace o soutěžích souvisejících s vínem. Dále pak doplňky k vínu, jako jsou knihy o víně, nejružnější pochutiny (asi 45 druhů) a vinařské potřeby. Jsou zde rady, jak správně uchovávat víno, jak správně víno konzumovat – jaké skleničky na víno používat. Je popsána degustace.

Jak má vypadat rituál degustace, abychom si víno opravdu vychutnali. Dle literatury, prezentované jako rady na internetu, je rituál v podstatě stejný jako v minulosti. Platí jakési patero vinařských přikázání:

1. Dát vínu prostor – proto sklenice nemá být plná a také má být tvarovaná dle druhu vína, abychom mohli později, po promíchání, přivonět k uvolňovaným aromatickým sloučeninám.
2. Hodnocení čirosti – víno by mělo být čiré, bez kalných částic.
3. Zhodnotit barvu vína – je hodně důležitá. Je závislá na řadě faktorů jako jsou odrůdy, vyzrálost, způsob zpracování hroznů.
4. Zjistit vůni vína - ta je velmi významná. Někteří vinaři ji berou jako nejdůležitější vlastnost. Množství vůní je velké a často je závislé na fantazii subjektu.
5. Vychutnat víno jazykem – chuť je možná nejdůležitější vlastností vína. Víno by mělo být v ústech asi 10 sekund, abychom jeho chuť opravdu poznali. Vyjadřování vůní a chutí vína se vyvíjí a používaná slova jsou někdy méně obvyklá a jsou jakoby básnickým dílem.

Pomocí internetových stránek můžeme víno objednat k zakoupení, můžeme sledovat hodnocení a porovnávání různých vín, včetně jeho výrobců.

Internetové stránky jsou bohaté a poskytují velké množství informací o víně. Avšak nemohou poskytnout vše. Přes internet víno nevoní, není vidět jeho barva ani není cítit jeho chuť. A co je to hlavní – nedá se pít!

4. Nástin celoroční práce při přípravě a výrobě vína

Tato část je zpracována dle slov mého bratrance pan Josefa Hrobaře, který produkuje velmi dobré víno pro sebe a své přátele. Je však také dobrým člověkem, odpovědným otcem, schopným a pracovitým řemeslníkem. Není vinařem profesionálem, vinohrad a víno je jeho koníčkem. Jednotlivé činnosti jsou vyjádřeny jen velmi stručně pro orientaci v časovém sledu roku. Je ponecháno místní vyjádření pojmů.

❖ leden:

- Koštování, stáčení z kvasnic B-vín
- A-vína se nechávají podle kyselosti, vyzrávají delší dobu na kvasnicích
- Snížení kyselosti ve víně = rozmíšení kvasnic, sedimentů ke snížení tvrdosti vína

❖ únor:

- stáčení A-vín a uchovávání těchto vín v plně naplněných nádobách, nehrotí riziko oxidace vín
- druhé stáčení B-vín
- podle počasí se může začít stříhat vinohrad

❖ březen:

- B-vína se můžou filtrovat, pokud je chceme láhlovat
- stříhání vinohradu, napnutí drátů
- uvázání tažňů, odkopávání hlíny od hlav
- pokud je teplé počasí může se solbárovat (ochrana proti zimním škůdcům)

❖ duben:

- kontrola vín ve sklepech, láhvování A-vín
- vyvazování tažňů
- možno před květem sříkat

❖ květen:

- po odkvětu zase stříkání proti škůdcům, peronospory a oidia (obdobně jako v dubnu)
- vylamování kmínků (mladé letorosty)
- smítání na tažnech
- po 14 dnech další stříkání, podle počasí možno i za 10 či 21 dní až do srpna

❖ červen:

- zastrkávání letorostů mezi drátěné vedení
- okopávání pod hlavami, v uličkách sečení trávy každých 14 dnů

❖ červenec:

- zastrkávání, vylamování zálistků

- okopávání pod hlavami
- krácení dlouhých letorostů
- ❖ srpen:
 - v půlce měsíce postřik proti hnilobě hroznů
 - stále vyламování zálistků a krácení letorostů
- ❖ září:
 - přetrhávání velkých listů okolo hroznů k lepšímu dopadu slunečních paprsků
 - 10. září – zarážání hory, to je zákaz vstupu cizím osobám do vinohradu
 - konec měsíce – možno sbírat stolní hrozny, milera, mopra a skorých vín
- ❖ říjen:
 - sběr vín
 - možno nechat hrozny pro pozdní sběr na přípravu ledových a slámových vín (sběr až po třech dnech při teplotě -8 stupňů
 - zpracovávání hroznů ve sklepe
 - bílé víno – odstopkování, mletí, lisování
 - bílý mošt se nechává kvasit v demižonech, bečkách
 - červené víno – odstopkování, mletí a pak se nechává cca 15 dní v kádích. Během té doby vykvasí a následuje lisování
 - tím je víno hotové a uchováváme ho v sudech
 - během této doby děti konzumují vinný mošt a dospělí po určité době burčák
- ❖ listopad:
 - hnojení vinohradu a rytí pod hlavami
 - ve sklepe pak konzumace, košt a dolévání dokvašujícího vína
- ❖ prosinec:
 - stáčení nemocných vín (vadné kvasnice)
 - chození po sklepech známých a degustace mladých vín

Důležitá poznámka: Konzumace vín během celého roku!!!

Uvedené jednoduché vyjmenování základních aktivit se jeví snadné. Ale jak už bylo popsáno výše, je to směs složená z hodně práce, dřiny a starostí, ale i hodně radostí. Víno je věda i umění. Někdo je talentovaným a skvělým či aspoň dobrým vinařem, někdo dobrým vinařem nebude. Je třeba znát teorii a v praxi ji využít. Teorie je nutná, vývoj jde dopředu a novinky je třeba sledovat. Teorie je základem a praxe je uměním teorii použít. Jsou vinaři, kteří měli to štěstí a jejich otcové či stařečci je do tajemství vína umně zasvěcovali.

Tož, na zdraví!

Literatura

VINCI, L. Nápady. Praha: Odeon, 1982.

KOLEKTIV. Ilustrovaný encyklopedický slovník. Praha: Academia, 1982

www.vinazmoravy.cz

www.vino-klub.cz

Zákon č.115/1995 Sb. a změny provedené zákonem č.216/2000 Sb.

Víno jako lék, v proměnách času a vědomostí

Wine As Medicine throughout Ages and Within Changes of Knowledge

Juraj HARMATHA

Ústav organické chemie a biochemie, Akademie věd ČR, v. v. i., Praha, harmatha@uochb.cas.cz

Anotace: Víno svými léčivými účinky bylo, je, a v určitých mezích jistě i zůstane v myslích lidí médiem zasluhujícím pozornost odborníků a důvěru amatérů - konzumentů toužících po dobrém zdraví a lepším stáří. Na své pouti časem bylo víno téměř neustále řazeno k lékům. Tuto stránku jeho identity ovšem současná definice léku odsunula do oblasti bioaktivních podpůrných složek potravy – nutraceutik. Jeho faktická preventivní a léčebná hodnota však přetrvává. Vliv vína na zdraví je již dávno, snad od nepaměti, známý a lze ho bezpochyby považovat za hodnotu kvality zcela rovnocennou hodnotě senzorické, gastronomické či kulturně-společenské. Víno a jeho léčivé účinky lze sledovat jak na pouti časem, tak i na cestách lidského bádání a získávání užitečných poznatků. Obojí spolu souvisí, a je tak zde uvedeno jako komentovaný a poučeně kritický přehled vybraných informací z dávných i nedávných dob, nicméně poznamenáno současným pohledem na věc.

Abstract: Wine with its curative effect was, is, and within certain limits definitely will remain in the mind and memory of people a medium, worthy of attention of professionals, as well as amateur consumers, longing for good health and carefree aging. Through the ages, the wine has been mostly considered a medicine. However, the current drug definition shifted this part of its identity among the bioactive dietary supplements – nutraceuticals with health benefits. The actual therapeutic value of wine, however, remained identical. The influence of wine on health has been well-known for a long time, and can undoubtedly be considered as fully equivalent to other quality values, such as its sensory, gastronomic, cultural and social values. Wine and its curative action can be observed in the course of history, as well as in the rise of human exploration and acquisition of useful knowledge. Both aspects are related, therefore are here presented as a critical mini review of selected information from ancient to recent times - but indeed corrected by the prism of current knowledge.

Klíčová slova: *Víno a zdraví, léčivý účinek vína, přehled historie, nutraceutikum*

Key words: *Wine and health, curative effect of wine, historical review, nutraceutical*

1. Úvod

Lze víno v současné době považovat za lék? Ano i ne! Záleží totiž především na úhlu pohledu a na odborném hledisku, ze kterého tyto pojmy posuzujeme, hodnotíme a vnímáme. Víme, že lidé po tisíciletí používali víno nejen k jídlu a potěšení, ale i k léčení různých neduhů a ran, navíc také k tomu, co dnes nazýváme prevencí proti infekcím a nemocem. Stalo se jedním z civilizačních fenoménů a ve

vědomí lidí jim i nadále zůstává. Historie jeho medicínského využití je opravdu dlouhá a i nyní nás opravňuje k tvrzení, že víno je lékem. A to přesně ve smyslu české gramatiky, která svým sedmým pádem (instrumentálem) vyjadřuje přechodový, nikoliv trvalý stav. Zdůrazňovat trvání, vyjádřené nominativem (víno je lék), by už asi bylo chybou, a to nejen gramatickou. Oba pojmy, víno i lék, mají svoji vlastní identitu odvozenou z odborného posouzení, které se ovšem v čase vyvíjelo, měnilo a dospělo až k současnému stavu. I proto je nejlepší oba pojmy spojovat jen vyjádřením: víno jako lék.

1.1 Je víno lék podle aktuálně platného Českého lékopisu?

K tomu je nutné si napřed uvědomit, co je to lék. Je to léčivo upravené do definitivní podoby s charakteristickými farmakologickými a klinickými vlastnostmi, a ve stanovené záruční době i s chemicky stalým složením. Lék však nemá svoji definici v zákoně. Potenciálně se lékem stávají léčivé látky a léčivé přípravky okamžikem, kdy jsou správným způsobem (podle lékařského předpisu) a ve vhodnou dobu podány pacientovi. Zákonem (normou) je však vyjádřen vznik léku, který stanovuje přípravu a charakteristiku samotné léčivé látky, její smíchaní s pomocnými látkami, a tím i konečnou podobu výsledného léčivého přípravku, který se pak ve vhodném obalu a v doporučeném dávkování stává lékem. Právní normou, která definuje lék, respektive jeho složky, je Český lékopis (lat. *Pharmacopoea Bohemica*). Je to základní farmaceutické dílo normativního charakteru závazné na území ČR. Přispívá k zajištění bezpečnosti, účinnosti a kvality léčiv. Definuje léčivo stanovením postupů pro výrobu léčivých a pomocných látek, pro výrobu a přípravu léčivých přípravků a pro jejich testování a skladování. Vychází z dlouhodobé tradice. V ní se ovšem měnilo mimo jiné i postavení vína jako léčivé látky. První platný lékopis na zdejším území (*Pharmacopoea Austriacoprovincialis*) byl vydán v r. 1774. Jeho 8. vydání z r. 1906 pak platilo i na území samostatného Československa (s přestávkou válečných let 1941-45) až do konce r. 1947. První Československý lékopis (ČL), podle rukopisu připravovaného již před r. 1937, byl vydán až v r. 1947 a pak novelizován v dalších 3 vydáních z let 1954, 1970 a 1987 (s doplňky). Všechny obsahovaly ve svých člancích desítky medicínálních vín, ovšem v postupně ubývajícím trendu. Poslední uvedení **léčivých vín** v ČL je z r. 1954. V novějších Českých lékopisech (z let 1997, 2002, 2005 a 2009) již žádné víno uvedeno není. Proč? K tomu je nutno vzít zároveň v úvahu i identitu vína.

1.2 Vlastnosti a charakter vína z odborného hlediska.

Víno je komplikovaný vícesložkový přírodní produkt. Je to stále se měnící a průběžně zrající roztok organických a anorganických látek, podléhající chemickým a biochemickým reakcím. Má své jedinečné vlastnosti získané svým:

- původem (rostlinný druh, odrůda, klon, půda, krajina, oblast, terén)
- vznikem (agrotechnika, sklizeň, technologie výroby)
- školením (zrání, lahvování, archivace, distribuce)
- kvalifikovaným hodnocením se zpětnou vazbou (řízená degustace)

- biologickým a společenským působením (je součástí gastronomie a sommeliérství; může být funkční potravinou, „hormezně“ působícím přírodním galenikem; je kulturním a společenským fenoménem, zdrojem inspirace v umění, folkloru a tradicích).

To vše svědčí o velké a záměrně cílené různorodosti a o kvalitě měnící se v čase i prostředí. Tyto bezesporu pozitivní gastronomické rysy vína ovšem **vylučují jeho řazení k lékům** dle současných lékopisů. A naopak, úsilí o dosažení lékopisného standardu pro víno by nejspíše nikoho nepotěšilo. Snad s výjimkou Tokajské Aszú Eszencie, která se ve zvláštním galenickém balení dá ve vybraných Maďarských lékárnách nejen vidět, ale i koupit.

1.3 Vývoj pohledu na víno jako lék

Symbolické postavení vína jako média sloužícího zdraví se dodnes nezměnilo, a jistě ani nezmění. To nejběžnější spojení vína se zdravím je zakotvené už v přípitku a je většinou ve spojení s přáním dobrého zdraví nebo dlouhého života. I to časté spojování vína s pravdou (*In vino veritas*) má svoji mutaci ve spojení se zdravím (*In vino sanitas*). Mnohdy záleží jen na dávkování. Pro zdraví bude optimální míra určitě nižší než pro pravdu.

2. Léčivé víno v proměnách času a poznatků o jeho medicínálním využití

2.1 Výběr z legend dávných civilizací



První zmínky o víně a jeho účincích (u dávných civilizací) se objevují už v nejstarších náboženských textech i apokryfech - a také v pověstech a poezii všech dávných civilizací [McGovern, 2003].

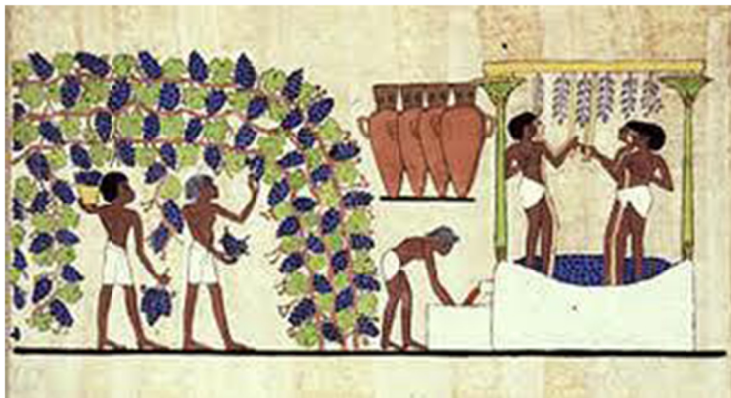
Zvláště půvabná je pověst o zapuzené milence perského krále Džamšída, která v zoufalství nad ztrátou svého postavení v harému vypila králem sice oblíbenou, ale právě tehdy zkaženou (považovanou za otrávenou), a proto odloženou šťávu z hroznů, aby ukončila svůj žal a život. „Jed“ však zapůsobil svým příznivým účinkem. Vyvolal nebývalé veselí princezny spojené se zpěvem a tancem, který se králi tak zalíbil, že jí bylo nejen odpuštěno, ale nápoj (zřejmě zkvašený) byl králem zabaven a prohlášen za „**královský lék**“ neobyčejné účty. Ten už byl pak nabízený jen privilegovaným osobám. Král dal poté příkaz veškerou úrodu révy v oblasti Persepolis zpracovávat na stejně hodnotný lék [Wikipedia, 2011].

2.2 Důkazy o víně a jeho účincích (Egypt, Sumer)

Výzkumy ukázaly, že staří Egypťané už před 5000 léty používali víno obohacené o bylinné extrakty pro léčení nemocí a zlepšování zdraví. Jako důkaz může posloužit fakt, že v hrobce prvního známého faraona Scorpiona I. (3150 př. n. l.) byly nalezeny džbány s usazeninou, ve které byly chemickou analýzou už v r. 1994 identifikované stopy po víně (soli kyseliny vinné). Nedávno pak byly dokonce pomocí stále se rozvíjející biomolekulární archeologie, využívající citlivé

spektroskopické metody, nalezeny i stopy po bylinách (koriandru, máty, šalvěje) a po borovicové pryskyřici [McGovern, 2003]. Podobně byly prozkoumány i zbytky vín velkých říší starověkého Blízkého východu (Mezopotámie a okolí Araratu), vína Anatólie a Chetitů, Féniciánů a Svaté země.

V dávných civilizacích se réva pěstovala v zahradách panovníků, velmožů a kněží. Také její zpracování na víno se dělo většinou na místě a pro vlastní spotřebu. Až v Egyptě se našly nádoby na víno označené pěstitelem či výrobcem, někdy také majitelem, resp. spotřebitelem. To znamená, že mohlo jít už i o dodávky od výrobce ke spotřebiteli, respektive od lékaře k pacientovi. Vše za příslušné



registrace. Svědčí o tom nejen záznamy v hrobkách, ale i na papyrech různého určení, také lékařských.

Na hliněných tabulkách Sumérského původu byly rozluštny dosud první lékařské texty s doporučením k užívání vína s různými přísadami jako léku na četná onemocnění (např. i dnes použitelné víno s medem proti kašli).

2.3 Doporučení vína k léčení (*starověké Řecko*)

Podle dosavadních poznatků až antičtí Řekové začali pěstovat révu ve větším rozsahu. Zakládali vinice, zavedli pěstování révy v kordonech, zpracovávali a uskladovali víno v množství přesahujícím vlastní spotřebu a sjednané dodávky, což si vyžadovalo úpravu podmínek pro transport (např. uzávěry amfor tkaninou napuštěnou pryskyřicí). To mohlo dát vzniku dnes známým retsinám. Pryskyřice byly také oblíbeným aditivem pro vína léčivá. Ta vyráběli léčitelé (lékaři) podle vlastních receptů a nemocným pak podávali často ve svých vlastních domech (komplexech podobných dnešním nemocnicím či lázním s oddělenými místnostmi pro nemocné nebo rekreující se návštěvníky). U těchto komplexů vznikaly věhlasné lékařské školy. Jen pro ilustraci lze uvést pár příkladů.



Hypokrates z Kósu (460-380 př. n. l.), považovaný za otce medicíny, doporučoval konkrétní vína k léčení bolestí hlavy, ke srážení horečky, k dezinfekci ran, k dietetickému použití (výživa, zažívání), a k prevenci. Je znám výrokem: „Vino je podivuhodně vyhovující člověku, jak zdravému tak i nemocnému. Budiž však podáváno ve správné míře podle tělesné stavby jednotlivce“. Je autorem 58 spisů o medicíně.

Theophrastus z Erezu (372-287 př. n. l.) popsal a pěstoval mnoho léčivých rostlin, které pak extrahoval ve víně a používal jako lék.

Řekové zavedli pojem theriak (později, ve středověku, známý jako dryák) pro antidotum hadích a hmyzích jedů. Ten byl po staletí též známý jako mithradatium (se zájmem zkoumaný a k užívání zavedený králem Mithradatem Velikým, 132-63. př. n. l.) a i později používaný Římany a Arabi proti moru, v Anglii pak dokonce až do 18. století [Nouza, 2008].

2.4 Odkaz Evropanům (starověký Řím)

Po dobytí Korintu Římany (146 př. n. l.) přesídlila řecká medicína do Říma. Římané převzali umění řeckých lékařů a spojili jej s bohatou tradicí Etrusků. Mnoho řeckých lékařů osobně působilo v Římě, buď jako svobodní občané nebo jako otroci. Často bývali osobními lékaři významných patricijů nebo císařů. Své umění lékařské spojovali s poznatky tehdy uznávaných i soudobých filozofů. Asklépiades, Menekrates, Celsus byli první mezi řeckými lékaři působícími v Římě, kteří si získali důvěru tamějších pacientů, udělali velkou kariéru a zároveň se stali autory mnoha knih [Nouza, 2008].



Plínius Starší (23-79 n. l.) byl nejen lékař ale i významný státník, vojevůdce a vědec, autor encyklopedie „Naturalis Historia“, kde uvádí 60 druhů vín použitelných k léčebným účelům. Nakonec i svůj život obětoval poznání. Zemřel při pozorování výbuchu Vesuvu.

Galenos (129-200 n. l.), osobní lékař císaře Marca Aurelia, zkušenosti získával mimo jiné i léčením ran vojáků a gladiátorů. Vytvořil a zavedl kužívání mixtury na bázi vína, zvané galenika. Dodnes se léková forma nazývá galenikem. Je autorem více než 500 vědeckých pojednání, platných a ke studiu na univerzitách doporučovaných až do novověku.

Rozsah a různorodost území Římské říše si vyžádaly mnoho nových technologických zlepšení v pěstování révy, ve výrobě vína, jeho transportu a skladování. Římské legie dostávaly víno k pití přidělem a to jak při přesunech, tak i ve svých nových leženích, aby se legionáři vyhnuli infekcím z vody z neznámých zdrojů. K boji dostávali až dvojnásobek. Pro delší pobyt ve svých posádkách a táborech si pak révu pěstovali a víno vyráběli na místě, čímž rozšířili povědomí o víně do všech koutů své říše. Evropa tento odkaz převzala a zvelebila do dnešní podoby. Podrobněji o tom pojednává V. Kraus [2009] ve své knize „Vinitorium historicum“.

2.5 Zachování antických poznatků (říše Arabů)

Úpadek Římské říše vyvolal pohyb mnoha kmenů za snadnou kořistí uvnitř říše a invazi kmenů a národů z východu (Avarů, Maďarů, Bulharů, Slovanů) i ze severu (Vandalů, Vizigótů), což bylo vínu a hlavně pěstování révy na škodu. Jedině invaze z jihu, islámská expanze ze severní Afriky (r. 711), dovršená obsazením velké části Hispánie, vínu paradoxně prospěla. Rozšíření pravidel Koránu (r. 650) v islámsky se postupně sjednocovaném Arabském světě způsobil arabským lékařům velké dilema. Konzumace vína byla totiž zakázána. Víno mohlo být předepisováno pouze jako lék. Tím se však antické vědomosti o víně jako léku pro středověk zachovaly.



Nejvíce se o to zasloužil **Ibn Sína - Avicena** (980-1037), politik, myslitel, básník a lékař, který pocházel z Persie. V deseti již recitoval z paměti Korán, v 17 ovládal několik jazyků (včetně řečtiny a

latiny). Je autorem knihy „Canon medicinae“ (používané až do poloviny 17. století) a také „Knihy léčení“ a „Knihy vědeckých znalostí“ – podrobného souhrnu řecko-arabského vědění v medicíně, seznamu tehdejších léků a popisu chorob. Víno ctil a doporučoval jako lék; a při umdlévání v práci se vínem i posiloval. Arabská Andalusie byla v době Aviceny velmi prosperující. Její města, jako např. Córdoba, byla mnohem větší než tehdejší Paříž či Londýn. Přitahovala vzdělance nejen z arabského světa, ale i z ranně středověké Evropy. Především vzdělané mnichy, kteří ještě v době neexistence křesťanských univerzit právě tam nacházeli zdroje pro svá bádání a úvahy. V mnohém přebírali i arabskými učiteli zachované a dále rozvíjené vědomosti o léčivých vínech.

2.6 Navázání na antické poznatky (Evropský středověk)

Znalosti řeckých a římských lékařů zprostředkované a doplněné moudrostí arabské medicíny prostřednictvím kolonizace Andalúzie (po r. 711) se postupně dostávaly do klášterů a universit v křesťanské Evropě, viz např. **Schola Medica Salernitana** (Nouza, 2008).

Vlivem Arabské medicíny se posílání mastičkářů, kteří v tehdejší středověké Evropě prováděli léčitelství, rozvinulo a rozdělilo na ranhojiče (lékaře) a apatykáře (lékárníky). Vedle léčivých vín se v té době rozmohlo pouštění žílou. Víno pak ztrátu krve kompenzovalo. Liturgické, ale také preventivně léčební potřeby (v době častých epidemií) si vyžádaly zakládání dalších nových vinic a herbulárií (bylinných zahrad). Vznikala nová vína s bylinnými extrakty. Pověst likérů Benedictine nebo Chartreuse z té doby přežila do současnosti. Vznik a rozvoj lékařských škol na nových univerzitách přinesl pak další pokrok.

Výjimeční mniši a mnišky, mnohdy aristokratického původu (a u mužů někdy i s univerzitním vzděláním), soustřeďovali a rozvíjeli poznatky a experimentovali s léčivými vlastnostmi bylinných vín. Abatyše **Hildegarda z Bingen** (1098-1179) zavedla výrobu léků (elixírů) pomocí vína, do kterého extrahovala např. špaldu, fenykl, jedlé kaštiny a jiná léčivá média. Mnoho dalších příkladů lze nalézt v příslušné literatuře [Nouza, 2008; Wikipedia 2011].



2.7 Rozvoj antických a středověkých poznatků (Evropský novověk)

Evropský novověk přináší nejen nové poznatky z objevných plaveb a cest, ale i mnoho nových rostlin, plodů, živočichů a též zkušeností s jejich používáním pro jídlo nebo léčení v původním prostředí. Už celé století existence univerzit v mnoha městech Evropy je připraveno poznatky starého i nového světa integrovat a dále rozvíjet, přetvářet je do nového ducha renesance antiky. Renesanční osobnosti nejen v umění, ale i oborech medicíny nebo přírodovědy posunuli hranice poznání vpřed.

Paracelsus (1493-1541) se zabýval farmakognosií a samozřejmě i využitím vína pro léčení nemocných a posílení zdraví všech ostatních. Jeho poznatek, že „Vino je nápoj, lékem i jedem; záleží jenom na dávkování“,



Theophrastus Paracelsus.

je platný dosud.

Mattioli (1501-1578) doporučoval ve víně macerovaný devětsil (*Petasites officinalis*) nebo květy levandule.

Daniel Adam z Veleslavína (vydavatel Mattioliho herbáře) kritizoval Čechy za zlovyk nadměrného pití vína.

Jan Amos Komenský (1592-1670) ve svém díle se o víně zmiňoval často (a i vlastnil vinohrad).

Francois Rabelaise (1494-1553) svým výrokem: "Beuvez toujours, vous ne mourrez jamais" („Pijte stále, nikdy nezemřete“) si sice svůj život neprodloužil, ale jeho literární hrdinové gurmánského typu žijí dodnes. Za svého působení na lékařské fakultě Univerzity v Montpellier ovšem také vydal spisy Hyppokratovy a Galény, o něž se studium lékařství tehdy opíralo.

Francise E. Anstie (1833-1874) autor knihy: „O použití vína ve zdraví a nemoci“, dělil vína na silná (fortifikovaná: porto, sherry, madeira, marsala), vhodná pro výživu starců, a lehká (do 10% etylalkoholu), vhodná pro každodenní pití k jídlu a pro prevenci mnoha nemocí.

Nathaniel E. Yorke-Davis (*1844), dietolog a autor mnoha medicínských knih, vydal mezi jinými i knihu: „Vino a zdraví - jak si užít obojího“. Renesanční doba však měla i své temné a obávané chvíle - opakované vlny epidemií. Víno i tu působilo přinejmenším preventivně. Vždyť mužů, díky konzumaci vína, tehdy umíralo vždy méně než žen a dětí.

2.8 Identifikace a farmakologické testování obsahových látek, strukturní analýza nových látek a objasnění mechanismů jejich účinků (*moderní éra*)

Je to doba vzniku vědecky zaměřených škol, laboratoří a týmů na univerzitách a technických vysokých učeních, doba vzniku specializovaných ústavů pro moderní chemickou analýzu biologicky účinných složek rostlin i vína, pro strukturní analýzu nově izolovaných přírodních látek, a pro určení jejich farmakologických vlastností. Množství nových poznatků je pak odborné veřejnosti předkládáno ve vědeckých publikacích, akademických pojednáních a podnikatelské sféře v patentových návodech a listinách. A znova se vše opírá o výjimečné osobnosti.

Louis Pasteur (1822-1895) - biolog, chemik a lékař (v bojích o priority posmíván jako chemiatri), svým neúnavným novátorstvím se stal zakladatelem nových vědních oborů: mikrobiologie, stereochemie, a imunologie. Objasnil chiralitu kyseliny vinné, mechanismus mléčného, octového a alkoholového kvašení (fermentace a pasterizace), zavedl prevenci infekčních chorob očkováním (proti vzteklině). Jeho práce znamená průlom pro výrobu a kvalitu vína. Od jeho objevů je již produkce vína pojímána vědecky, technologicky regulovaná a nyní zcela programově řízená.



Vznik specializovaných farmaceutických firem a zavádění syntetických farmaceutik do výroby léčiv, analyticky a klinicky testovaných s lékopisně definovanou identitou (a zřejmě také abstinentské

hnutí a prohibice v USA), však postupně oslabily roli vína v medicíně a nakonec až vyřadily léčivá vína z nových vydání lékopisů.

2.9 Co nám zbylo z odkazu minulosti (pro současnost)

- Velký výběr fortifikovaných a desertních vín (**Porto, Sherry, Madeira, Malaga, Marsala, Samos, Commandaria, Mistelle, Pineau des Charentes** a další).
- Znamé dolihované a aromatizované vermuty (**Martini, Cinzano, Noilly Prat, Carpano classico, Punt e Mes**). Název vermut byl odvozen od anglického wormwood = pelyněk (*Artemisia absinthium*), která bývá hlavní složkou těchto vín. Jedovaté látky, jako thujon, absinthin a artabsin, jsou díky nižší koncentraci etanolu ve víně, a tím i menšímu obsahu v samotném nápoji, méně škodlivé než v absintu - alkoholovém destilátu se značně větším obsahem těchto látek (a díky dalším přísadám anýzu a fenyklu) i s jinou škálou chemických komponent. Zde ovšem opět platí princip dávky pro rozhraní mezi lékem (s příjemnou aperitivně působící hořčinou) a jedem. Předávkování absintem může vést i k jinému (např. žlutému) barevnému vidění až k sebebdestrukci, jako u malíře Vincenta van Gogha.
- **Různé speciality:** Vin Mariani (s kokou), produkty MedWine, medicínalní vína připravovaná individuálně v lékárnách či klášterních dílnách.
- Role medicínalních vín se přesunula z Lékopisů do gastronomických příruček a do seznamů nutraceutik (např. Kitl šlafruňk, Šumavské bylinné, a jiné).



Zda je víno léčivé nebo není, musí si každý vyzkoušet sám, a to včetně dávkování.

3. Chemické složky vína a jejich léčivý účinek.

Víno je z farmakognostického pohledu vlastně skvělým přírodním zdrojem biologicky účinných látek. Obsahuje mimo mnohé cenné látky blahodárně působící na čichové, chuťové a zažívací orgány [Harmatha 2009, 2010], též různorodé, někdy až poměrně bohatě zastoupené farmakologicky účinné látky. Mezi ně svým způsobem patří i hlavní složka: **biogenní voda** (až 85% celkového obsahu vína). Ta jistě sehrála svoji roli v dávných dobách, vlastně až do doby Pasteura (doby pochopení i uchopení praktik moderní mikrobiologie), jako zdroj neinfikovaného, zdraví prospěšného a v dobách velkých epidemií i preventivně působícího nápoje.

Druhá majoritní složka, **líh (etylalkohol, etanol)**, s obsahem v rozmezí 6 – 15%, je další významnou mnohostranně účinnou látkou. Etanol je hlavní komponentou zajišťující vínu aseptické vlastnosti. Je také nejúčinnější složkou vína jako rozpouštědla pro extrakci (maceraci) bylinných aditiv, v minulosti hojně používaných pro produkci léčivých, medicínalních vín. Etanol je sám o sobě zkoumán a považován za nositele léčivých vlastností vína [Šamánek, 2010]. Z experimentů a zkušeností popsanych v této publikaci má etanol pro kardiovaskulární působení větší význam než všechny další chemicky a farmakologicky identifikované látky izolované z vín. I tam se však uvádí, že vše záleží na dávkování. Denní dávka etanolu by neměla přestoupit množství, které je obsažené v 2-4

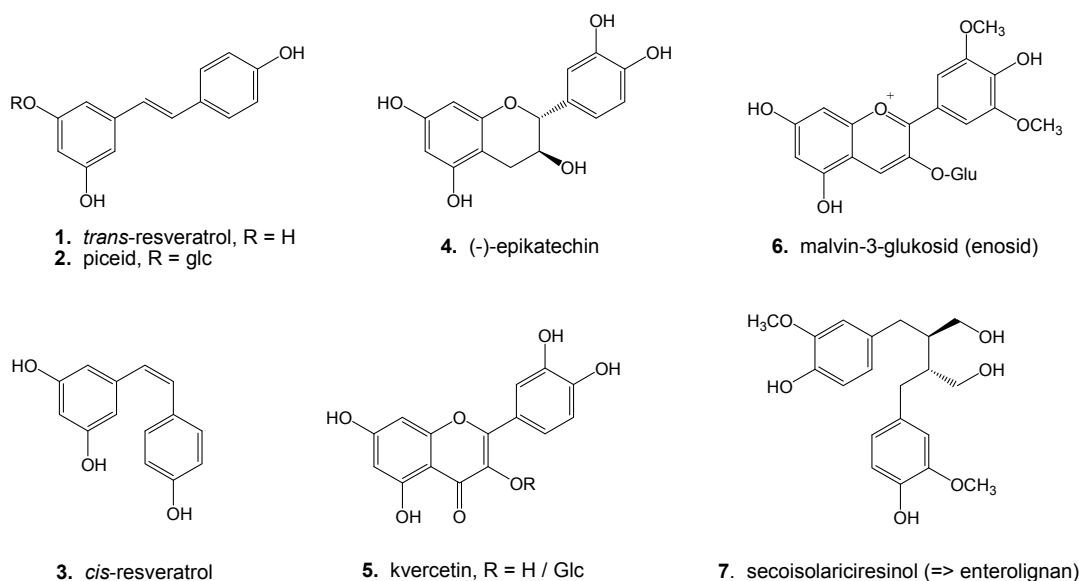
dl vína (pro muže) a 1-3 dl (pro ženy). Experimentálně potvrzené příznivé působení malého množství etanolu, v relativně úzkém rozmezí mezi nulou (u abstinentů) a dávkou již škodlivou (u alkoholiků) lze různě vysvětlovat. Jedno z možných vysvětlení se opírá o principy hormeze.

Termínem **hormeze** se označuje příznivá aktivace, povzbuzení určitých fyziologických funkcí malou, netoxickou dávkou látky, která je ve vyšší dávce již škodlivá. Takových látek i fyzikálních vlivů je mnoho. To platí i v klinické medicíně, protože téměř všechny léky mají ve vysokých dávkách účinky škodlivé a při dávkách ještě vyšších i smrtelné. (Dnes se tento termín používá především v souvislosti s radiací a označuje se proto jako radiační hormeze). Takový účinek lze nejspíše přirovnat k očkování, kdy malá dávka oslabených bakterií stimuluje imunitní systém, kdežto vysoká dávka má kvalitativně jiný účinek, vyvolává chorobu. Hormeze je jen obecný, nepřesně definovaný termín pro výše popsany efekt. Jeho mechanismus může být v různých případech různý. Na princip hormeze se někdy odvolávají i homeopati, i když paralela je nepřesná, scestná. Hormeze nemá s homeopatií nic společné [Calabrese, 2009].

S jedinečností **etanolu** jako aktivní složky nelze úplně souhlasit, protože plejáda dalších látek přispívá k léčebným vlastnostem vín. Jsou to **volné kyseliny** (octová, vinná, jablečná, mléčná, benzoová, salicylová, vanilová, gallová), **kyseliny fenyylpropanové** (p-kumárová, ferulová, kávová), **kyseliny vázané** ve formě esterů, **třísloviny** (taniny - hydrolyzovatelné a kondenzované), **stilbenoidy** (resveratrol a jeho dehydrooligomery), **flavonoidy** (kvercetin, epikatechin), **lignany** (s fytoestrogenním efektem), **dusíkaté látky**, **enzymy**, **vitaminy** a **minerální látky**. Přehled těchto látek prezentován už na předchozí konferenci [Harmatha, 2010] zde uvádím znova s doplňky po nedávných diskusích.

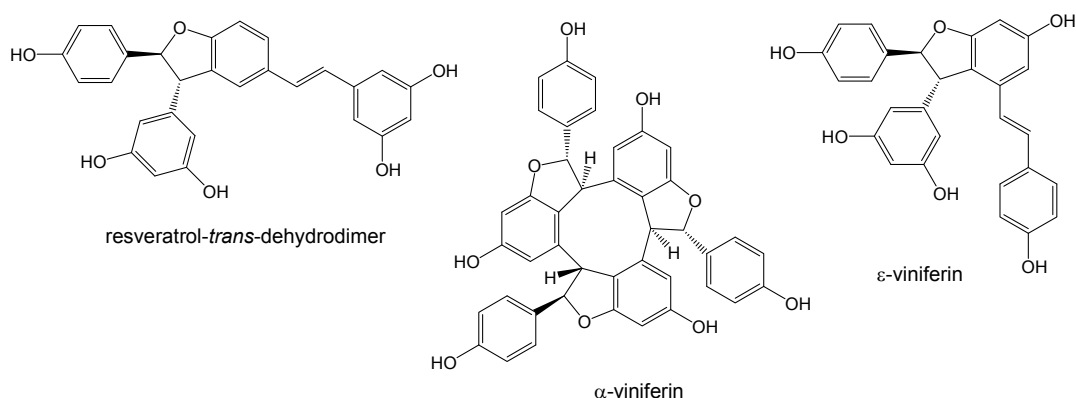
Flavonoidy, jakož i jim příbuzné **antokyany** a **stilbenoidy** jsou významné **přírodní antioxidanty**, schopné odstraňovat (zhášet) peroxidové radikály, které jinak vyvolávají oxidativní poškození stresem, stárnutím, záněty, nebo jinými neurodegenerativními poruchami postižených buněk či orgánů [Soleas a spol., 1997]. Ve víně bývá účinným především kvercetin, kaemferol a rutin (obr. 1).

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



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

Největší zájem se soustřeďuje na přítomnost **stilbenoidů** ve víně, především na **resveratrol** (obr. 1) a jeho deriváty (např. pterostilben, piceid) [Šmidrkal a spol., 2001] a na jeho oligomery (obr. 2) [Harmatha, 2002]. Oba izomery resveratrolu (*trans*- a *cis*-) jsou biogeneticky příbuzné flavonoidům, strukturně však mnohem jednodušší. Přesto se považují za nejúčinnější složku pozitivně ovlivňující arteriosklerotické změny a koronární onemocnění srdce. Jsou nejvíce zkoumaným faktorem **francouzského paradoxu** [Jones, 1998]. Tím paradoxem je skutečnost, že obyvatelé jižní Francie, známí konzumací nadměrně mastných a kořeněných jídel, ale také pravidelnou a střídanou konzumací lokálních červených vín, mají nejnižší úmrtnost na selhání srdce. Vysvětluje se to tím, že stilbenoidy, flavonoidy a optimální množství alkoholu účinně inhibují oxygenázové enzymy, čímž snižují oxidaci LD lipidů (brání tak agregaci krevních destiček, trombóze a ukládání cholesterolu v cévách, a tím i nadměrnému zvyšování krevního tlaku). Flavonoidy a stilbenoidy jsou komponenty slupek bobulí hroznů, vyskytující se spolu s antokyanovými barvivy zejména u modrých odrůd. Nachází se ovšem hlavně v červených vínech, jejichž technologie výroby umožňuje extrakci těchto látek spolu s barvivy do moštu, a tak i do konečného produktu, do vína. Technologie bílých vín vynechává maceraci (nepotřebuje zpracovávat barevnou složku), a tak přichází o část těchto polyfenolů, pokud není výjimečně a cíleně upravena právě pro jejich získávání. Zvláštní kategorií z tohoto hlediska jsou pak vína botrytická (především vína tokajského typu), která sice přicházejí o značnou část resveratrolů již před vinifikací (účinkem plísní ve vegetační fázi dozrávajících hroznů), ale tím získávají jejich vzácné a zatím nedocenené oligomery.



Obrázek 2. Příklady dehydro-oligomerů (dimerů a trimeru) resveratrolu

Resveratrol je významný i z hlediska chemoekologického. Je typickým fytoalexinem. Jeho obsah vzrůstá stresem révy po infekci bobulí plísněmi. Je součástí protiplísňové bariéry hroznů. Některé plísně (např. ušlechtilá plíseň *Botrytis cinerea*) však dokážou překonat tuto bariéru tím, že transformují resveratrol (způsobují jeho dehydro-oligomeraci). Tyto oligomery (viz obr. 2) pak nabývají dalších farmakologických účinků. Takto botryticky postižené bobule (ciběby) jsou esencí tokajských výběrů (aszú) a fenolické deriváty vytvořené touto modifikací jsou pak zdrojem ušlechtilých vlastností a léčivých účinků těchto vín.

Fytoalexinový charakter resveratrolů je důvodem toho, že ani některá červená vína ho nemusí obsahovat v účinné koncentraci (např. vína jihoamerická, kalifornská či australská), která ve svém ideálně slunném podnebí nebývají napadáána tak intenzívně plísněmi (a tudíž negenerují vyšší obsah resveratrolu). Naopak mnohá bílá vína z tradičních vinařských oblastí Evropy bývají infikována a tvoří dostatek resveratrolu, který je pak možné upravenou technologií převádět do bílých vín (s deklarovaným a analyticky potvrzeným obsahem resveratrolu). Resveratrol není jenom obsahovou látkou révy vinné. Byl také identifikován v mnoha dalších rostlinách. V téměř stejném množství jako u révy vinné se dá nalézt i v běžně konzumované kapustě, brokolici, zelí, čekance, petrželi, cibuli, červené řepě [Šmidrkal a spol., 2001]. Novým poznatkem je imunomodulační aktivita resveratrolu a jeho strukturních analogů, a s tím související protizánětlivé působení [Šmidrkal a spol., 2010; Perečko a spol., 2008].

Podle kritiků medicíně významného působení polyfenolů ve víně je fakt, že koncentrace všech těchto farmakologicky účinných látek bývá v běžném víně tak malá, že těch obvyklých 11 - 14 % alkoholu je opravdu ve velké převaze oproti nim. Takže jejich efektivní dávka ve víně by byla doprovázena již toxickou dávkou alkoholu. Dávkou, která obsahem alkoholu už překračuje fenomén **hormeze**, nemluvě už o jeho fatálním účinku u lidí s nemocnými játry, cukrovkou, náchylností k návykům a podobně. Právě proto někdy bývá vznesena námitka, že víno nelze považovat za léčivo. Částečně je takováto námitka i oprávněná. Přesto, a hlavně v určitých formách, může být víno vskutku lékem. Příkladem toho jsou bezesporu vína botrytická (zejména oblíbená vína tokajského typu). Lékem se tak určitě stávají Tokajské výběry (aszú) přičiněním technologie jejich produkce, kdy se do již hotové kupáže vín (cuvée z furmintu, lipoviny a tokajského žlutého muškátu) v určité fázi dodávají, a pak macerují, botrytidou (účinkem *B. cinerea*) vysušené ciběby v celku (tudíž slupky, dužina i semínka, což jsou nejbohatší zdroje extraktivních látek). Je to vlastně extrakce

obohaceného přírodního aditiva vodně-etanolickým rozpouštědlem (v účinném poměru kolem 86:14). Například pro dosud komerčně nejvíce obohacený 6 putnový výběr je to vlastně extrakce až 6 x cca 23 kg = 138 kg cibéb extrahovaných v jednom tokajském, gönczském sudu (t. j. v 136,6 l výše zmíněné kupáže). Vskutku, poměr 1:1. To je už extrakt obohacený biologicky účinnými látkami (v poměru k obsahu etanolu) do takové míry, že ho lze směle považovat za určitou galenickou formu léku. Ostatně historie považuje Tokajské výběry za lék již odedávna. Bývaly dokonce uváděny i ve starších lékopisech. Současný rostoucí zájem o Tokajské výběry vyvolal produkci Aszú eszencie (což je cca 7 putnový výběr) a jako delikatesu Tokajský nektar (téměř bezalkoholickou Natur eszencii).

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

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

Literatura

CALABRESE, E.J.: Getting the dose-response wrong: why hormesis became marginalized and the threshold model accepted. *Arch. Toxicol.*, 83: 227-247 (2009)

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

HARMATHA, J.: Strukturní bohatství a biologický význam lignanů a jim příbuzných rostlinných fenylypropanoidů. *Chem. Listy*, 99: 622-632 (2005).

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

HARMATHA, J.: Chemické faktory ovlivňující chuť a léčivý účinek vína. *Sborník konference -Vino jako multikulturní fenomén*. Olomouc: Filozofická fakulta UP, vydání on-line, 2010.

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

KRAUS, V.: *Vinitorium historicum*. Praha: Radix, 2009.

McGOVERN, P.: *Ancient wine: The search for the origins of viticulture*, Princeton Univ. Press, 2003

NOUZA, K.: *Vino a farmacie. Solutio – informační server pro lékárny*, 2008.

PEREČKO, T., JANČINOVÁ, V., DRÁBIKOVÁ, K., NOSÁL, R., HARMATHA, J.: Structure-efficiency relationship in derivatives of stilbene. Comparison of resveratrol, pinosylvin and pterostilbene. *Neuroendocrin. Lett.* 29: 802-805 (2008).

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

ŠAMÁNEK, M., URBANOVÁ, Z.: *Víno na zdraví*, Agentura Lucie, 2010.

ŠMIDRKAL, J., FILIP, V., MELZOCH, K., HANZLÍKOVÁ, I., BUCKIOVÁ, D., KŘÍSA, B.: Resveratrol. *Chem. Listy*, 95: 602-609 (2001).

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

WIKIPEDIA: History of wine, 2011.

Víno jako předmět rozhodování

Wine as a Subject of Decision Making

Karel MLS

Univerzita Hradec Králové, Rokitanského 62, Hradec Králové,
Česká republika, karel.mls@uhk.cz

Anotace: Rozhodovací procesy patří k nejčastějším a nejdůležitějším lidským činnostem, proto je jejich výzkumu věnována značná pozornost. Subjektivní a objektivní kritéria se používají pro posouzení jednotlivých alternativ, riziko a nejistota hrají při výběru nejvhodnějšího řešení významnou roli z pohledu budoucích očekávaných dopadů rozhodnutí. Usnadnění a podporu rozhodovacích činností v praxi umožňuje množství obecných i specializovaných nástrojů. V příspěvku bude na tematice vína prezentována široká škála rozhodovacích situací a možných metod jejich řešení. Pozornost bude zaměřena především na metody vícekriteriálního rozhodování a na jejich modelové realizace.

Abstract: Decision-making processes are one of the most often and most important human activities, so the research in this area attracts strong attention. Subjective and objective criteria are used for the assessment of alternatives, risk and uncertainty play an important role from the point of view of expected future impact of decisions in selecting the most suitable solution. Wide number of general and specialized tools facilitates and supports decision-making activities in practice. On the topic of wine the paper will present possible range of decision situations and methods for their solution. Methods for multi-criteria decision making and their typical implementations will be in particular focus.

Klíčová slova: víno, rozhodování, subjektivní preference, vícekriteriální metoda.

Keywords: wine, decision making, subjective preference, multi-criteria method.

1. Úvod

Víno jako nápoj provází člověka po mnoho tisíciletí, tvořilo součást mnoha kultur, používalo se při náboženských rituálech. I když je přesné místo vzniku vína neznámé, bývá situováno do oblasti dnešní Gruzie a Arménie, odkud pocházejí také nálezy nejstaršího známého zařízení na zpracování vinné révy na alkoholický nápoj. Starobylé perské znalosti a dovednosti zpracování vinné révy se přičiněním Féniciánů rozšířily po celém středomoří a daly vzniknout řecké vinné tradici, považované za základ většiny moderních vinných kultur.

Rozhodování představuje soubor aktivit, směřujících k nalezení uspokojivého řešení, obvykle chápaného jako nalezení nejvhodnější alternativy z několika možných, jindy reprezentovaného ohodnocením alternativ podle zvolených hodnotících kritérií a určení jejich pořadí od nejlepší po

nejhorší. Kriteria mohou mít kvalitativní nebo kvantitativní charakter, mohou popisovat přínosy nebo náklady jednotlivých alternativ. V případě současného aplikování více kriterií na všechny alternativy hovoříme o vícekritériálním rozhodování (MCDM) s množstvím konkrétních metod.

2. Rozhodování a víno

Tematika vína se zcela zákonitě objevuje v mnoha rozhodovacích situacích. Může se jednat o zcela běžné, každodenní aktivity (výběr vhodného vína v restauraci, pro romantický večer ve dvou, víno jako dar), aktivity výrobně-technologické (volba odrůdy, metody pěstování a zpracování vinné révy, výběr a aplikace prostředků na ochranu révy proti chorobám a škůdcům) či otázky ekonomicko-marketingové (způsob distribuce a prodeje vína, volba obalu, stanovení ceny za víno). V příspěvku budou představeny jednotlivé aspekty rozhodování s ohledem na jejich vztah k problematice vína, význam odborného přístupu k výběru nejvhodnějšího řešení pak bude ukázán na několika případových studiích.

2.1 Rozhodování jako proces

Každou situaci, kdy máme možnost volby mezi dvěma a více alternativami, můžeme považovat za situaci rozhodovací. Při výběru řešení se zpravidla snažíme o některou z optimalizačních strategií – maximalizovat zisk nebo užitek, minimalizovat ztrátu, a to na základě známých a porovnatelných vlastností jednotlivých alternativ. Samotné rozhodování není jednorázový akt – jedná se o proces, který zkoumal a poprvé systematicky popsal H. A. Simon pomocí tří základních navazujících činností – analýzy problému, návrhu možných řešení (alternativ) a vlastního výběru nejlepšího řešení, nyní doplňovaných ještě neméně důležitou implementací vybraného řešení. Analýza komplexního problému může vést na jeho rozložení na dílčí, jednodušeji řešitelné podproblémy.

Klasické teorie rozhodování uvažují člověka jako ekonomickou, racionálně uvažující bytost, která se snaží maximalizovat svůj zisk výběrem nejlepší alternativy ze všech možných. Tuto tezi zpochybnil Simon na základě rozsáhlého sledování rozhodování reálných lidí v reálném firemním prostředí. Všiml si omezených možností lidského poznání, zavedl pojem omezená racionalita a s tím související sklon k přijímání ne optimálních, ale prakticky vyhovujících, dostatečně dobrých suboptimálních rozhodnutí. Samostatnou oblast rozhodování tvoří ne-racionální vlivy, založené na osobních preferencích, emocích nebo třeba vztahu k riziku (oblíba červeného nebo bílého vína).

2.2 Vícekritériální rozhodování

Rozhodování podle jednoho kriteria (cena, barva) je nejjednodušší případ, mnohem častější a obvyklejší je ale rozhodování podle více kriterií – vícekritériální rozhodování (MCDM). Tento případ je mnohem složitější a neobejde se bez možnosti vyjádřit rozdílné preference různých rozhodovatelů. Rozdílné individuální preference mohou vést na odlišné hodnocení stejné množiny alternativ a tedy relativizovat snahu o nalezení jednoznačně nebo univerzálně nejlepšího řešení (posuzování kvality vína na základě senzorického hodnocení).

2.3 Riziko a neurčitost

Zásadní roli při posuzování přesnosti a spolehlivosti rozhodování hraje čas. Rozhodnutí se uskutečňuje v jediném okamžiku – v současnosti, na základě historických dat (resp. minulých dat a předpokládaného vývoje sledovaného systému v budoucnosti), ale výsledky tohoto rozhodnutí se zpravidla projeví až v budoucnosti. Vzhledem k tomu, že budoucí vývoj neznáme, můžeme pouze odhadovat možné směry vývoje a jejich pravděpodobnosti, je každé rozhodnutí z principu zatíženo rizikem a neurčitostí. Rozdíly mezi těmito dvěma pojmy lze vyjádřit pomocí pravděpodobnostních charakteristik sledovaného systému, které buď známe a pak tyto situace chápeme jako rozhodování za rizika, nebo jsou tyto charakteristiky neznámé a pak se jedná o rozhodování za neurčitosti (investice do archivního vína).

2.4. Automatické, strojové rozhodování

Moderní počítačové technologie pronikají postupně do celé řady oborů, které jsou považovány za tradičně lidské. Jedná se v první řadě o dobře popsané, strukturované situace a problémy, kde ale člověk přestává stačit zrychlujícímu se tempu, nebo kde se vyskytují komplikované, ale často se opakující problémy. Obecně může strojové rozhodování poskytovat i lepší výsledky než rozhodování lidské, a to díky tomu, že netrpí celou řadou kognitivních zkreslení – předsudky, přehnaným optimismem, setrvačností myšlení i v nových podmínkách, přizpůsobováním se názoru druhých při skupinovém rozhodování a řadou dalších.

V případě zpracování vína se může jednat například o průběžné laboratorní analýzy u velkých producentů, které mohou nahradit tradiční senzorické hodnocení.

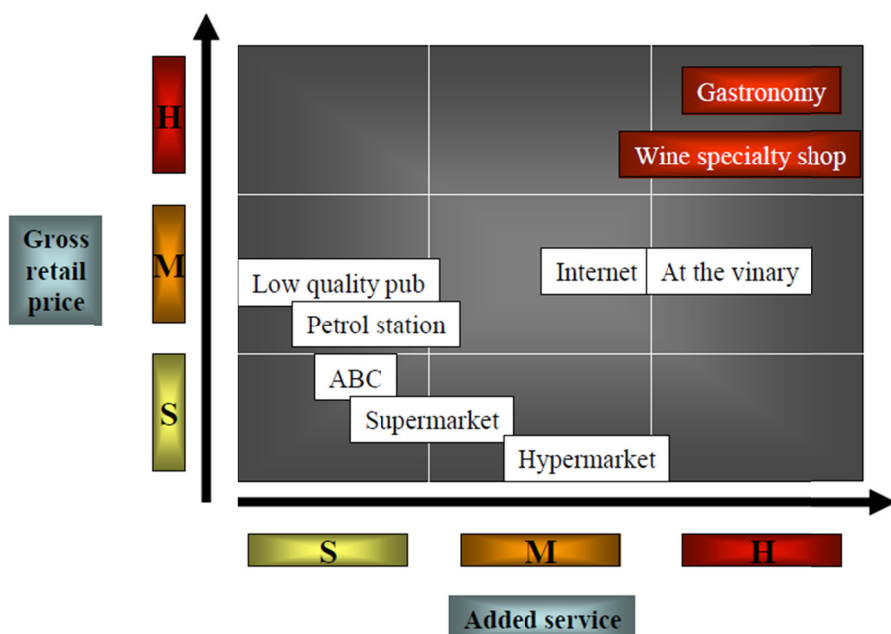
3. Případové studie

Níže jsou představeny tři výzkumné studie, mapující různé rozhodovací situace přímo související s tematikou vína.

3.1 Výběr nejvhodnějšího distributora

Szabó a Papp [8] prezentují výsledky výzkumu uskutečněného mezi maďarskými vinaři. Na základě dotazníkového šetření dospívají k poznání nízké úrovně znalostí výrobců o moderních distribučních sítích a v té souvislosti upozorňují na důležitost správného rozhodování výrobců vína při volbě nejvhodnějšího způsobu prodeje vína a na nezbytnost přizpůsobování se měnícím se požadavkům zákazníků. Z výzkumu dále vyplynulo, že pro nejmenší a malé producenty jsou pro rozhodování nejdůležitější osobní informace - od nejbližších konkurentů nebo od kolegů, střední výrobci získávají informace především od obchodních zástupců, restaurací a z odborných časopisů, největší výrobci pak ve větší míře využívají data z mezinárodních databází, konferencí a od obchodníků. Malé firmy také pro získávání a zpracování dat využívají výpočetní techniku v omezené míře (20%), zatímco u středních a velkých firem je toto číslo podstatně vyšší (80%).

Pro výběr nejvhodnějšího distributora byl použit poměr mezi hrubými maloobchodními cenami a doplňkovými službami u jednotlivých distributorů (obr. 1)



Obr. 1 Porovnání vybraných distributorů podle poměru hrubé maloobchodní ceny a doplňkových služeb (S – malý, M – střední, H – vysoký) [8].

Při vlastním rozhodování je třeba uvažovat kritéria na straně spotřebitelů (region, jeho demografické charakteristiky, životní styl obyvatel, jejich postoje, osobnostní charakteristiky), kritéria na straně distributorů (základní funkce – distribuované množství, cílové skupiny, dostupnost, umístění produktu a logistika; doplňkové služby – dobré jméno, profesionalita, zkušenosti) a konečně kritéria na straně výrobce (neovlivnitelná - vinařský region, kvalita půdy, regulační omezení, kulturní charakteristiky majitelů a ovlivnitelná – velikost firmy, zkušenosti, dobré jméno, používaná technologie, typ hroznů, firemní strategie).

3.2. Posuzování kvality vína

Místem, kde se setkáváme s rozhodováním o víně, jsou také různé soutěže. Přestože kvalitativní parametry hodnocení jsou předem známy a jsou již víceméně ustálené [1], značnou roli při posuzování vzorků hrají lidské preference a očekávání. Hodgson [3] provedl v letech 2005 až 2008 výzkum zaměřený na příčiny vysoké variability hodnocení vín v různých soutěžích s cílem zjistit, zda se jedná o variabilitu samotného vína (různá kvalita v různých lahvích), rozdílné názory hodnotících komisí nebo neschopnost jednotlivých posuzovatelů reprodukovat jejich hodnocení. V případě soutěžního hodnocení se jedná o slepé, anonymní posuzování vzorků a zásadní vliv na pozorované rozdíly mají smysly posuzovatelů. Předpokládá se, že v průběhu jednotlivého hodnocení i při různých hodnoceních panují podobné podmínky a jejich vliv lze tedy zanedbat.

Základní kritéria posuzování podle stobodové škály jsou [4]:

- Vzhled (vlastnosti posuzované okem)
- Vůně (vlastnosti posuzované nosem)
- Chuť (vlastnosti posuzované ústy)

přičemž tyto základní smyslové okruhy jsou upřesněny a prolínají se v konkrétnějších deskriptorech:

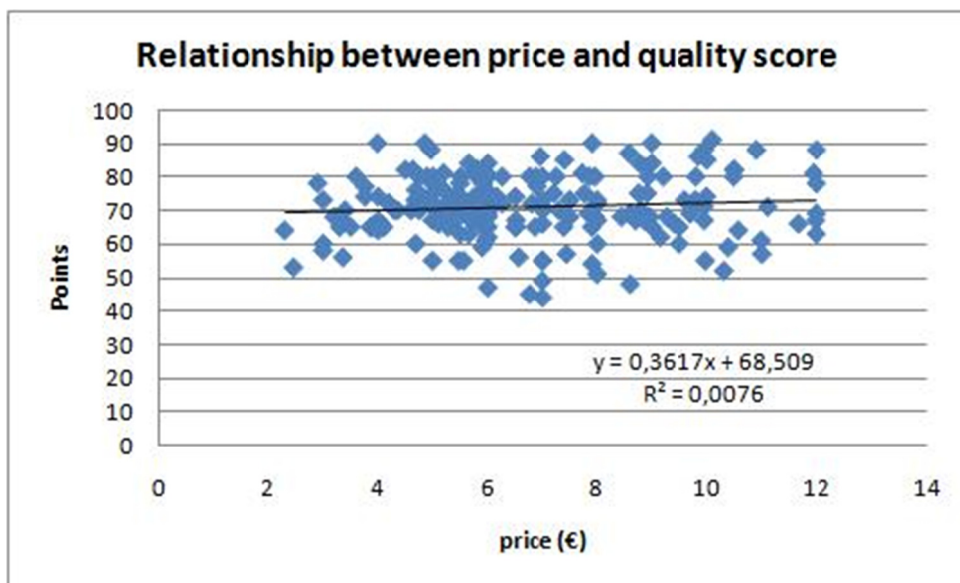
- Čiřost
- Vzhled
- Autenticita
- Pozitivní intenzita
- Kvalita
- Vůně
- Chuť
- Perzistence
- Celkový dojem
- Šumivost

Statistické výsledky ukázaly, že hodnotitelé se nejčastěji shodovali u vín, která byla vyřazena, naopak nejnížší shoda panovala u vín dobrých a nejlepších. U těchto vín docházelo často k rozpornému hodnocení, kdy na jedné soutěži víno získalo zlatou medaili, zatímco na jiných se neumístilo mezi oceněnými. Ze zjištěných dat dále vyplývá, že hlavním důvodem těchto rozporů není proměnlivá kvalita vína, ale nekonzistentní rozhodování hodnotitelů.

Tento výsledek je zajímavý pro vinaře, kteří investují nemalé prostředky do účasti na soutěžích, protože předpokládají, že získání medaile podpoří prodej jejich oceněného vína. Relativně nízká závislost mezi kvalitou (dobrého a výborného) vína a získáním medaile může vést k jiným marketingovým modelům propagace vín – zvláště když jiné výzkumy [9] potvrzují, že běžní zákazníci neberou při rozhodování o nákupu vína v obchodech jeho medailové hodnocení významně do úvahy.

3.3 Nesenzorická kritéria při posuzování vína

Na problematiku profesionálního posuzování a hodnocení vína úzce navazuje spotřebitelské rozhodování o zakoupení určité značky v určité cenové kategorii. Jak zjistili Goldstein a spol. [2], mezi subjektivním vnímáním chuti vína a jeho cenou lze vysledovat statisticky významné korelace, přičemž je zajímavé, že tyto korelace mohou být jak kladné (dražší víno chutná lépe) – zejména u znalců vína, tak záporné (dražší vína chutnají méně) u běžných spotřebitelů (obr. 2). Z uvedeného lze usuzovat, že pro individuální rozhodování při výběru vína nehraje cena významnou roli. Důležitější jsou chuťové preference nakupujícího a celkový kontext nákupu.



Obr. 2 korelace mezi cenou a hodnocením vín¹

Je třeba poznamenat, že autoři výzkumu použili vzorky vín v cenových relacích 1,65 – 150 USD (6 – 15 USD po zanedbání horního a dolního cenového decilu, s prakticky shodnými výsledky), hodnocení byla získávána dvojitě slepým způsobem na 506 dobrovolnících.

Poněkud odlišná situace nastává v případě, kdy posuzující osoba je informována o značce, případně ceně posuzovaného vína – v tom případě bylo zjištěno (podobně jako i u jiných subjektivně hodnocených produktů) významné zkreslení hodnocení ve prospěch známé, oblíbené i dražší značky. Plassmann a spol. [7] využili pro zjištění subjektivního vnímání míry příjemnosti funkční magnetickou rezonanci mozku osob testujících shodné vzorky vína, kdy docházelo prokazatelně ke zvýšené aktivitě částí mozku považovaných za centrum příjemnosti v případě, kdy byly pokusné osoby předem informovány, že se jedná o dražší variantu posuzovaného vína.

4. Závěr

Představené souvislosti vína a rozhodování znamenají stručný pohled na velmi obsáhlou problematiku. Ta zahrnuje oblast výrobců, spotřebitelů, distributorů a hodnotitelů vína a kromě bezprostředních osobních důsledků má i značné ekonomické souvislosti. Výběr nevhodného distributora může nejenom snížit zisk z prodeje vína, ale má vliv i na vnímání značky, výrobce spotřebiteli. Podobně významný vliv na prodejní ceny vín mají rozhodnutí hodnotitelů na mezinárodních soutěžích, zatímco rozhodování spotřebitelů je do značné míry ovlivňováno spíše očekáváním, než samotným sensorickým působením vína.

Na prezentovaných situacích a výsledcích lze založit celou řadu navazujících výzkumných projektů s dopadem na lepší poznání rozhodování výrobců vína i jeho spotřebitelů.

¹ cit zyxo: Cheap wines are as good as expensive ones, 28.12. 2010 (cit. z internetu 5.5.2011)
<http://zyxo.wordpress.com/2010/12/28/wine-quality-and-price/>.

Literatura

- [1] BUREŠOVÁ, P. Senzorické hodnocení vín. Víno jako multikulturní fenomén, Univerzita Palackého v Olomouci, 2010, s. 5-12.
- [2] GOLDSTEIN, R., ALMENBERG, J., DREBER, A., EMERSON, J. W., HERCHKOWITSCH, A., KATZ, J. Do More Expensive Wines Taste Better? Evidence from a Large Sample of Blind Tastings, *Journal of Wine Economics* 2008, 3, 1-9.
- [3] HODGSON, R.T. An Examination of Judge Reliability at a major U.S. Wine Competition. *Journal of Wine Economics*, Volume 3, Issue 2, Fall 2008, Pages 105–113.
- [4] JELEN P. Korigovaný překlad nových směrnic OIV pro stobodové hodnocení vín (cit. z internetu 5.5.2011) [http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz_492](http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_492)
- [5] LACEY, S., BRUWER, J de WET, LI, E. The role of perceived risk in wine purchase decisions in restaurants. *The International Journal of Wine Business Research*, 2009; 21(2):99-117
- [6] MITCHELL, V.-W., GREATOREX, M. Consumer Risk Perception in the UK Wine Market, *European Journal of Marketing*, 1988, Vol. 22 Iss: 9, pp.5 – 15.
- [7] PLASSMANN H, O'DOHERTY J, SHIV B, RANGEL A. Marketing actions can modulate neural representations of experienced pleasantness. *Proc Natl Acad Sci U S A*. 2008;105:1050–1054.
- [8] SZABÓ Z., PAPP J. Analysing the producers' decision making process in the Hungarian wine sector.
- [9] THACH, L. How American consumers select wine. *Wine Business Monthly* (June 2008), 66–71.

Vino pijam, em rakija: víno v makedonských lidových písních

Vino pijam, em rakija: Wine in Macedonian Folk Songs

Kristýna DUFKOVÁ

Univerzita Hradec Králové, Rokitského 62, 500 03 Hradec Králové III, Česká republika,

kristyna.dufkova@seznam.cz

Anotace: Z makedonské a bulharské kulturní oblasti známe soubor lidových písní, „Balgarski narodni pesni“ (1861), za jejichž shromažďováním a sepsáním stojí sběratelé lidové poezie – bratři Miladinovci. Na rozdíl od českých lidových písní, v nichž se víno objevuje zřídka, je v makedonských lidových písních vcelku častým námětem, případně se stává okolností děje. Příspěvek se zabývá především analýzou konotací souvisejících s vínem a situacemi, v nichž víno hraje v lidových písních důležitou roli.

Abstract: “Balgarski narodni pesni” (1861) is a known collection of traditional songs from Macedonian and Bulgarian culture region, collected by Miladinovci Brothers. Unlike in Czech songs, in which wine occurs rarely, in Macedonian traditional songs it is quite a frequent theme or it at least appears in the background. This presentation provides the analysis of connotations related to wine and deals with the situations in which wine plays an important role.

Klíčová slova: Lidové písně, Makedonie, víno, Balgarski narodni pesni

Keywords: Traditional songs, Macedonia, wine, Balgarski narodni pesni

„Lidové písně ukazují úroveň uměleckého rozvoje národa a jsou zrcadlem jeho života.“¹

1. Makedonská lidová poezie a bratři Miladinovci

Makedonská lidová poezie má bohatý fond překrásných písní, které se zpívají při různých příležitostech (zvláště při hraní/tancování tzv. *or* – *oro/choro*). Jejich sbíráním a vydáváním se zabývalo mnoho sběratelů². My jsme si pro svou práci vybrali sborník *Balgarski narodni pesni* z poloviny 19. stol., který je velmi obsažný a dobře dostupný³, a sborník *Makedonski pesni*, vydaný v 21. století. Zabýváme se písněmi, v nichž se přímo vyskytuje substantivum *víno* (resp. *вино*), přívlastky, které toto substantivum v písních doprovázejí, a situacemi, v nichž je substantivum *víno* pro makedonské lidové písně nepostradatelné.

¹ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Predgovor, s. VII. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

² První zápisy makedonských lidových písní najdeme ve sborníku *Narodne pesme makedonski Bugara* z roku 1860 od Stefana Verkoviće.

³ *Balgarski narodni pesni* [online]. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

Dimitar Miladinov (1810 – 1862) byl sběratel ústní lidové slovesnosti a učitel. *Konstantin Miladinov* (1830 – 1862) byl básník (nejznámější báseň *T'ga za jug*, tedy *Stesk po jihu* – po této básni byla také pojmenována značka červeného vína) a také sběratel lidové slovesnosti. Spis *Balgarski narodni pesni* (*Bulharské lidové písně*) ze zápisů bratří Miladinovců je soubor 665 písní a několika dalších textů (zvyky, hry, přísloví aj.) z oblasti dnešní egejské Makedonie a Bulharska (bulharská oblast je zastoupena asi 15% materiálu⁴), jenž byl vydán v červnu roku 1861 v Záhřebu a dodnes je nejucelenějším a nejobsáhlejším souborem písní z oblasti historické Makedonie.

Všechny písně v tomto sborníku jsou slyšeny od žen, zapsány jsou zjednodušenou bulharskou variantou cyrilice, hledí se na výslovnost, ne na gramatická pravidla⁵ (na což poukazujeme níže), nejsou zde zapsány nápěvy. Písně jsou uspořádány do dvanácti oddílů (samovilské, jiné staré, církevní, hrdinské, ovčácké, zbojnické, smuteční, žertovné, milostné, svatební, lazarské, žnecké), ty, které obsahují substantivum *víno*, čítají od 6 do 392 veršů.

2. Substantivum *víno* ve sborníku *Bulharské lidové písně*

Substantivum *víno* se ve sborníku bratří Miladinovců objevuje poměrně často – v 72 písních z celkových 665 písní (přibl. 10, 83%).

2.1 Přívlasky rozvíjející substantivum *víno*

Není-li substantivum *víno* zastoupeno v písni samostatně, je rozvinuto významově různými (avšak často se opakujícími) přívlasky. Atribut kongruentní je v těchto případech tvořen následujícími třemi způsoby:

1) adjektivum + substantivum

Благо вино	Lahodné víno
Црвено/червено вино ⁶	Červené víno
Чисто вино	Čisté víno (nemíchané)
Ладно вино	Chladné víno
Ройно/руйно вино	Pěnlivé víno ⁷

⁴ DOROVSKÝ, Ivan, et al. *Slovník balkánských spisovatelů*. 1. Praha : Libri, 2001. Slovník spisovatelů, s. 683. ISBN 80-7277-006-3.

⁵ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Predgovor, s. V-VIII. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

⁶ Různost zápisů – podle výslovnosti a poslechu, nikoli podle gramatických pravidel – je k vidění zde a v následujících odstavcích.

⁷ Podle *Makedonsko-českého slovníku* (HORA, Karel. *Makedonsko-český slovník*. 1. Praha : Slovanský ústav AV ČR, Euroslavica, 1999. 640 s. ISBN 80-85494-51-5.) má adjektivum *ruen* (*rujna*, *rujno*) význam *pěnlivý*, *perlivý*, jedná-li se o víno; nejedná-li se o víno, pak slovník uvádí významy *tmavočervený*, *rudý*. Porovnáním s naším pozorováním však docházíme k názoru, že se adjektivum *ruen* v souvislosti se substantivem *víno* používá také ve významu *tmavočervený*, *rudý*, tedy *rujno vino* = *tmavočervené víno*. V tomto příspěvku však užíváme překladu Horova.

Ukázka č. 1:

Не да'аше чисто вино
Тук' со вода го мешаше. ⁸

2) *substantivum + adjektivum*

Вино црвено	Víno červené
Вино немерено	Víno neměřené (o množství)
Вино тригодишно	Víno tříleté
Вино 'убаво	Víno krásné (dobré)

Ukázka č. 2:

И ми ти реко'е три млади Татари:
„Точи, Митро, точи вино немерено,
Кога ќе сѐ врата, тога ќе ти плата.“
И имѝ наточила вино немерено,
Турци си седна'е ручекъ да ручаетъ,
Вино го испи'е, Митрѝ ѝ викна'е: ⁹

3) *adjektivum + substantivum + adjektivum*

Благо вино тригодишно	Lahodné víno tříleté
Пусто вино црвено	Prázdne víno červené
Рујно вино црвено	Pěnlivé víno červené
Тиквешко вино црвено	Tikvešské víno červené

Ukázka č. 3:

О'рицко благо яболко,
Тиквешко вино црвено,
Стамболско цвеке 'убо'о! ¹⁰

Nejčastějším atributem je barva – tedy v různých obměnách sousloví *červené víno*, a hned za ní následuje vlastnost vína – pěnlivost – tedy *pěnlivé víno* (resp. *tmavočervené* – pozn. č. 7).

2.2 Substantivum *víno* a jeho doprovod

Substantivum *víno* se také často vyskytuje v doprovodu druhého, v Makedonii nezřídka pitého nápoje – *rakije*. Tato dvě slova jsou navzájem buď ve vztahu slučovacím (*pít víno a rakiji*),

⁸ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Crkovni, s. 47. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

⁹ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Junački, s. 105. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

¹⁰ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Ljubovni, s. 406. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

nebo se doplňují (*jeden pije víno, druhý rakiji*). Substantivum *rakija* se v takových případech vyskytuje v následujících formách:

Лута/люта ракија/ракиа/рака
Бела лута ракија

Silná pálenka
Bílá silná pálenka

Ukázka č. 4:

Обложи́л ся е младъ Стоя́нъ
Сосъ Турчина презморчина,
Стоя́нъ да пи́е раки́а,
А Турчинъ червено вино;
Ако ся Стоя́нъ опи́е,
Турчинъ отъ Стоя́нъ да земе
Кали́чка пѣрво венчи́ло;
Ако ся Турчинъ опи́е,
Стоя́нъ отъ Турчинъ да земе
Черно–то конче Арапско.

11

Substantivum *víno* bývá také zařazeno jako jedna ze dvou, tří, případně více položek – buď jako jedna z možností/v opozici (např. *pít kyselé mléko, nebo víno; jablko/víno/květ*), nebo jako jedna z podmínek pro vyjednávání/položka pro získání něčeho dalšího (např. *Arab chce pečený chléb, dvě lahve vína, láhev rakije, tři jalové krávy a dívku k pomilování*).

Ukázka č. 5:

На де́нь сака́тъ п' една фу́рна ле́ба,
И имъ сака́тъ по две бочви́ вино,
И имъ сака́тъ по бочва́ раки́а,
И имъ сака́тъ по три крави́ яло́й,
И п' една де́войка за любе́нѣ.

12

Ukázka č. 6:

„За кого, майко, за кого,
За кого ќе ме омѝжишъ.“ —
„З' овчара, керко, з' овчара
З' овчара ќе те омѝжамъ,

¹¹ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Junački, s. 156. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

¹² MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Junački, s. 242. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

Да ядишъ кисело млеко.“ —
„Нейкюмъ го, майко, овчара,
Той иматъ многу работа;
Туку го сакамъ орача,
Що ядитъ бѣли погачи,
Що пиетъ вино црвено,
И прелюта-на раkia.“

13

2.3 Kategorie situací

Dotkli jsme se již také do určité míry některých situací, v nichž se substantivum *víno* v makedonských lidových písních vyskytuje, nyní se je pokusíme kategorizovat. Z našeho pozorování vychází pět kategorií, které tyto situace pojímají, jsou to tedy:

1) *Důsledky pití vína:*

- a) opít se vínem/pít pro zapomnění
- b) opít někoho vínem (většinou proto, aby pak byl zabit)
- c) přepít někoho
- d) pít na zdraví
- e) nepítí vína jako výhoda (většinou pro získání dívky)

Ukázka č. 7:

Да отберамъ момче спроти мене,
Що не пиетъ вино и раkia,
Що не пиетъ кафе и тутуна;
Отъ кафе-то сжрце поцърнато,
Отъ тутуна кука поплювана,
Отъ раkia мома нелюбена,
Отъ вино-то јорганъ побљљвано.

14

2) *Príměsi ve víně:*

- a) voda
- b) prsten
- c) jed

¹³ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Smešni, s. 369. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

¹⁴ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Ljubovni, s. 398. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

Ukázka č. 8:

Да го служишъ оно благо вино,
Благо вино со люта отрува.
Ак' ти мене, любовъ, не послушашъ,
Па твой рамена глава не ке стое;
Ако мене ти добро послушашъ,
Големъ даръ тебе ке те дарувамъ.“¹⁵

3) *Přirovnání:*

- a) dívky k vínu
- b) srdce k vínu (zde „srdce rozehrané“)

Ukázka č. 9:

Юнаку съ сърце разиграло,
Како риба во длабоко море,
Како вино во стребрена чаша,
Како овенъ во стадо големо,
От' ке иде по млада невѣста.¹⁶

4) *Směnný obchod:*

- a) jeden z požadavků pohanů (Arab)
- b) prodat něco za víno
- c) zaplatit něco vínem
- d) získat dívku za víno

Ukázka č. 10:

За три години предено,
Ама сумъ си го продала
На пуста щура ме'ана
За путо вино цървено.“¹⁷

¹⁵ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Junački, s. 249. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

¹⁶ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Svadbeni, s. 480. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

¹⁷ MILADINOV, Dimitar; MILADINOV, Konstantin. *Balgarski narodni pesni* [online]. Zagreb : Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861 [cit. 2011-04-10]. Smešni, s. 370. Dostupné z WWW: <<http://promacedonia.org/bugarash/bnpesni/bgnpesni.pdf>>.

5) Okolnost

Písňe pojednávají o jiném tématu, substantivum *víno* se vyskytuje většinou na počátku textu (uvedení do děje – např. *král Matija pije víno*), *víno* v těchto případech nemá vliv na další děj.

3. Substantivum *víno* ve sborníku *Makedonské písňe*

Dalším sborníkem, jehož obsahu jsme věnovali pozornost, byl sborník *Makedonski pesni* (Makedonské písňe, Skopje, 2009), který obsahuje 88 známých makedonských lidových písni¹⁸, z nichž opět vybíráme ty, které se nějakým způsobem dotýkají *vína* (resp. obsahují ve svých textech substantivum *víno*) – tuto situaci nalezneme v sedmi písňích (přibl. 7,95%), přičemž žádná píseň z tohoto sborníku není zároveň obsažena ve sborníku zmíněném výše (*Balgarski narodni pesni*, 1861). Přívlastky obsažené v těchto písňích nejsou tak rozmanité, vyskytují se ve třech variantách:

Рујно вино	Pěňivé víno ¹⁹
Рујно вино црвено	Pěňivé víno červené
Вино црвено	Víno červené

Opět se v těchto písňích vyskytuje substantivum *víno* často v doprovodu substantiva *rakija* (*rakija*, *bela luta rakija*). Odlišná situace se ukazuje při pohledu na položky, které substantivum *víno* doprovází – jsou jimi (kromě *rakije*) substantiva *rum* a *večeře*.

3.1 Kategorie situací

Situace, v nichž se substantivum *víno* vyskytuje, kategorizujeme podle výše uvedeného modelu (zachováváme formát číslování):

1) Důsledky pití *vína*:

- a) opít se vínem/pít pro zapomnění
- e) nepít *vína* jako výhoda (většinou pro získání dívky)

Ukázka č. 11:

„Ако пијам рујно вино
ако пијам рум, ракија
ако пијам, ако пијам
пијам да те заборавам.“²⁰

3) Přirovnání:

- a) dívky k vínu
- b) srdce k vínu (zde ‚srdce plné zármutku‘)

Ukázka č. 12:

„Како што е таа чаша полна со вино,
така е и мојто срце полно со јадови.“²¹

¹⁸ Lidovými písňemi v tomto sborníku nejsou písňe *Denes nad Makedonija*, *Svečena pesna za bračata sv. Kiril i Metodij* a *Makedonsko devojče*.

¹⁹ Překlad podle HORA, Karel. *Makedonsko-český slovník*. 1. Praha : Slovanský ústav AV ČR, Euroslavica, 1999. 640 s. ISBN 80-85494-51-5.

²⁰ *Makedonski pesni*. Skopje : Univerzitet "Sv. Kiril i Metodij", 2009. *Makedonski pesni*, s. 11. ISBN 978-9989-43-269-9.

²¹ *Makedonski pesni*. Skopje : Univerzitet "Sv. Kiril i Metodij", 2009. *Makedonski pesni*, s. 40. ISBN 978-9989-43-269-9.

4) *Směnný obchod*:

b) prodat něco za víno

c) zaplatit něco vínem

Ukázka č. 13:

„Билјано моме убаво,
ако ти платно згазиме
со вино ќе го платиме
и бела лута ракија.“²²

5) *Okolnost*

4. Porovnání sborníků

Z porovnání písní z těchto dvou sborníků můžeme usuzovat, že substantivum *víno* je v makedonských lidových písních spojováno nejčastěji s následujícími situacemi: *opít se vínem až do zapomnění*, *platit vínem*, *prodat něco za víno* a *přirovnání k něčemu* (nejméně časté). Velmi časté je současné uvedení obou oblíbených nápojů (*víno* a *rakija*) v jedné písni, a to ve vztahu slučovacím (*Вино пијам, ем ракија*).

Všimněme si, že přívlastky substantiva *víno* v makedonských lidových písních jsou ve velkém množství zastoupeny adjektivem *červené* (v mnoha obměnách: *црвено*, *црвено*, *червено* aj.), ani jednou se nevyskytuje *víno* ve své bílé podobě (*бело вино*). Existuje nějaká makedonská lidová píseň, v níž by se hovořilo o bílém vínu? Odpovím makedonským vtipem:

Сите македонски песни зборуваат за црно вино. Има ли некакви песни и за бело?

Има! Ама само една: „Бело вино, зошто не си црно?“

(Všechny makedonské písně hovoří o červeném víně. Existují nějaké písně o bílém?

Existuje! Ale pouze jedna: „Bílé víno, proč nejsi červené?“)

Literatura

DOROVSKÝ, I. et al. Slovník balkánských spisovatelů. Praha: Libri, 2001.

HORA, K. Makedonsko-český slovník. Praha: Slovanský ústav AV ČR, Euroslavica, 1999.

Makedonski pesni. Skopje: Univerzitet „Sv. Kiril i Metodij“, 2009.

MILADINOV, D.; MILADINOV, K. Balgarski narodni pesni. Zagreb: Knigopečatnica-ta na A. Jakiča, 1861.

²² *Makedonski pesni*. Skopje : Univerzitet "Sv. Kiril i Metodij", 2009. Makedonski pesni, s. 13. ISBN 978-9989-43-269-9.

Víno v české cestopisné reflexi Itálie

Wine in Czech Travel Books about Italy

Nella MLSOVÁ

Katedra českého jazyka a literatury PdF Univerzita Hradec Králové, Rokitanského 62, Česká republika, nella.mlsova@uhk.cz

Anotace: Příspěvek sleduje, jak se víno promítá do české cestopisné reflexe Itálie, jak se objevuje v obrazech Itálie, které jsou v ní prezentovány. Obrazem se přitom myslí nejenom literární zobrazení reálného časoprostoru ve smyslu mimese, ale rovněž tak představy, předsudky, ideové konstrukty apod., které se do tohoto obrazu promítají a mají rozmanitý původ. Dokládá, že víno v pojednáváných textech patří k charakteristickým rasům navštívené země. Pozornost se koncentruje zejména na texty napsané a publikované v první polovině dvacátého století.

Abstract: The article discusses how the wine is reflected in the Czech travel book to Italy, how it appears in images of Italy, which are presented there. The concept image we understand not only as a literary imaging of the real time and space in the sense of mimesis, but also ideas, prejudices, stereotypes, etc., which are projected into this image and have various origins. The article indicates that the wine is a part of the typical features of the country in the analyzed texts. Attention is concentrated mainly on the texts published in the 1st half of twentieth century.

Klíčová slova: Víno, Itálie, český cestopis, 20. století.

Keywords: Wine, Italy, Czech Travel Book, 20th Century.

Domnívám se, že mé vstupní konstatování o tom, že je Itálie v české cestopisné literatuře opakovaně reprezentována také jako země vína, není nikterak překvapující. Představit všechny projevy a rysy této reprezentace na vymezené ploše však není možné, proto se omezím pouze na některé z nich. Soustředím se přitom na texty vzniklé a publikované v první polovině dvacátého století. Nepůjde mi o diachronní pohled, spíše o příklady variant uvažování o víně ve spojitosti s Itálií.

1. Italové, lidé z vína

Jaroslav Maria¹² (1870-1942), kontroverzní advokát a spisovatel, opakovaně cestoval do Itálie od roku 1904 téměř až do své smrti v roce 1942, kdy zahynul v koncentračním táboře v Osvětimi.

¹ Vlastním jménem Jaroslav Mayer.

² Zde představeným autorům a především jejich textům ve vztahu k Itálii se podrobněji věnuji v knize I já jsem byl v Itálii ... Obraz Itálie ve vybraných textech českých autorů. [6]

Itálie pro něho znamenala doslova osudovou zemi. Ve svých návštěvách, uskutečněných i vícekrát za rok, ustanul jenom během první světové války. Definitivní konec jeho cestám do milované země pak učinila německá okupace českých zemí.

Četnost Mariovy cest do Itálie a administrativní zádrhel³ způsobily, že, jak sám podotkl v dosud nevydané autobiografii *Já*, kterou napsal na samém sklonku života, nelze se jich už dopočítat.

Maria je považován za jednoho z největších českých znalců Itálie ve 20. století⁴. Tento soud se jistě mimo jiné opírá o znalost jeho *Cestovní příručky*, kterou vydal v roce 1925 a jež je v souladu se svým hlavním názvem *Italie*⁵ věnována právě této zemi. Je to první cestovní příručka napsaná v češtině zaobírající se zevrubně celou Itálií. Už z jejího červeného přebalu je patrné, že vznikla s ambicí obstát v mezinárodní konkurenci tohoto druhu publikací, které se v té době rozmáhaly spolu s rozkvétajícím turismem, a zejména pak vyrovnat se té nejpopulárnější z nich: Baedekeru. I Maria chce naučit českého cestovatele „umění cestovat“. A současně v souladu s osobním vnímáním Itálie především jako země výtvarného umění jej chce poučit zejména v této oblasti. Svou knihu adresuje zvláště „cestujícím za uměním, obecně vzdělanému, poněkud připravenému, citlivému a skromnému“⁶. S ním také počítá, když kalkuluje náklady na cestu, a upozorňuje, že: „Kuřáci, labužníci, přátelé vína, žen a lidé zhýčkaní utratí ovšem denně o mnoho více“⁷. Kromě toho, že tato věta svědčí o jistém autorově odporu vůči cestovateli, který jede do cizí země za tzv. světskými požitky, a je v souladu s dobovým literárním trendem polemizovat s povrchní=turistickou reflexí navštívené země, je z jejího obsahu rovněž patrné, že Itálie i tuto variantu požitku svému návštěvníkovi nabízí. A mezi prvky takového potěšení je zařazena i konzumace vína. Ale pojďme dál. Přestože Maria využil žánru bedekru, lze v jeho pojetí vysledovat i polemiku s bedekrovskou prezentací reálií cizí země. Části čtvrté, praktické, v níž podává výčet italských měst s jejich uměleckým inventářem nebo nabízí možné turistické trasy či přehled hotelů s jejich aktuálními cenami, výčet názvů italských pokrmů a nápojů (víno má v něm rovněž své zastoupení⁸) apod., předcházejí tři esejisticky laděné oddíly nazvané *Kraj*, *Člověk* a *Umění*. V nich je patrná osobní zprostředkovanost faktu, autorský subjekt, který kromě jiného vyjadřuje vlastní emocionální vztah k poskytovaným údajům a představovaným reáliím. Předává osobní zkušenost.

I v těchto oddílech nacházíme fragmenty věnované vínu. Začneme nejprve druhým oddílem (*Člověk*), v němž se Maria pokouší postihnout „národní ráz italského člověka“. Pro uvažování o člověku v kontextu jeho národní příslušnosti (národní duše) byl zřejmě inspirován i dobovými

³ Maria cestoval do Itálie mnoho let bez pasu a ten dřívější zahodil

⁴ Viz např. STÁTNÍK, D. Jaroslav Maria a Zdenka Braunerová, s. 36. [10]

⁵ Názvy titulů ponechávám v jejich původní podobě, tj. neopravuji je v souladu se současnou pravopisnou normou. Obdobně postupuji při citacích z textů.

⁶ MARIA, J. *Italie*, s. 139. [4]

⁷ Tamtéž.

⁸ V části věnované vínu se setkáváme s označením základních druhů vín: *Vino da pasto* (stolní víno), *bianco* (bílé), *nero* (červené), *secco* (trpké), *dolce* (sladké); s mírami množství: *un litro* (litr), *mezzo litro* (půl litru), *un quarto* (čtvrtka). Rovněž se udávají názvy nádob, v nichž se víno podává: *fiasco* (pletená, baňatá láhev), *bottiglia* (láhev obyčejná), *bicchieri* (sklenice). Jako nejlepší víno je označeno *chianti*. Viz MARIA, J. *Italie*, s. 362. [4]

teoriemi Le Bona, představenými v době psaní *Italie*⁹ na stránkách *Moderní revue*, na nichž ostatně debutoval i on sám.

Hned v úvodu tohoto oddílu Maria píše, že „národní ráz italského člověka, podstatu jeho osobnosti tvoří slunce, víno a olej“¹⁰. Maria, který inklinoval k poetice a filozofii naturalismu, se logicky koncentroval na přírodní jevy a produkty jako formující faktory. A ještě se podívejme, jakou vlastnost u Itala podle Marii víno vyvolává: Je to především „temperament“, který je „pravidelnou vlastností drobného, pohyblivého obyvatele poloostrova“¹¹. Vidíme, že Maria i přes toto přírodní ukotvení se v charakteristice nevymyká stereotypním obrazům Italů.

Obdobně staví vedle sebe italské víno a italský temperament, aniž by však jedno z druhého odvozoval, novinář a spisovatel Karel Scheinpflug (1869-1948) ve své knížce *Italský zájezd* (1923), která Mariovu cestovní příručku o dva roky předešla. Zrodila se z autorovy návštěvy severní Itálie. Ve třetí části, nazvané *Vlaši*, kde se věnuje rysům italské povahy, srovnává vlastnost vína s temperamentem Italů: „[...] italská vína jsou ohnivá a italský temperament ještě ohnivější...“¹²

2. Itálie – Krajina s vinnou révou

Vrátíme-li se k Mariovi, tentokrát k prvnímu oddílu jeho knížky, vidíme, že víno ve spojitosti s Itálií nefiguruje jenom jako požitatina, ale i jako rostlina. Vinná réva různě zasazená do přírodního rámce i plodina italského zemědělství.

Zejména v prvním případě se vedle popisů, jež se koncentrují na objektivizující zachycení spatřeného, setkáváme v literární a širší kulturní tradici reprezentace Itálie i se stylizovanými obrazy italské krajiny, na nichž jsou vinná réva nebo vinice součástí dalších ideových a estetických konceptů. Asi nejznámější z nich je klasicizující pojetí italské krajiny, které souvisí nejenom s kulturním (antickým) zázemím této země. Od něho je rovněž odvozováno pojetí italské komponované krajiny.

Dramatik, prozaik, divadelní kritik a publicista Jaroslav Hilbert (1871-1936) v souboru fejetonů nazvaném *Léto v Itálii* (1914) věnoval popisu specifík italské krajiny hned první z nich. Přestože Hilbert nepodléhá stereotypům v zobrazování země, jež akcentují zejména její slavnou minulost, i on si všímá, jak tato minulost formovala a formuje její současnost. Nadšen a okouzlen vzhledem italské krajiny upozorňuje na její vědomé uspořádání v době starověku, kdy byla původní vegetace odstraněna a nahrazena cizokrajnou flórou z kolonií, jež dává velké zemi jednotící ráz. Bez zábran tlumočí svůj pozitivní vztah k místní vegetaci. Na prvním místě v oblíbě mu stojí vinná réva: „Mám k smrti rád révu a Itálie, toť jediná velká a šťastná vinice. Procházejíce se v půli září krajem Vesuvu, křičeli byste nejraději radostí nad kypící vinnou žní, s kterou se všude shledáváte. Jest právě před vinobraním a šeděčerná půda, tisíciletou lávou zmrvená, přímo hýří plody. U Neapole jest jedno z nejžirnějších míst Evropy, kde nad spracovaným polem visí ještě réva v dlouhých guirlandách, pnouc se od jednoho jižního topůlku, jehož řady čarují se po poli, k druhému... Na Capri nedovedl jsem se přes všechen sluneční úpal nasytití procházek mezi révovím, z něhož visely hrozny, až půl

⁹ V tiráži je uvedeno, že knížka vznikla v letech 1924-1925.

¹⁰ MARIA, J. *Italie*, s. 29. [4]

¹¹ Tamtéž.

¹² SCHEINPFLUG, K. *Italský zájezd*, s. 104. [9]

metru dlouhé, takřka doslova zlaté v jasů dne, bylo-li víno bílé a černěmodré s šedým pelem, bylo-li víno červené.“¹³

Oproti tomu Maria usiluje o „věrné“ zachycení italské krajiny napříč jednotlivými oblastmi. („Sílicí a blaživá réva“¹⁴, ten „nebeský dar jihu“¹⁵ tvoří nedílný komponent téměř každé z nich.) Někdy však na jeho pozadí můžeme číst i polemiku s ideovými zobrazeními, jež jsou v rozporu se „skutečným“ stavem věcí. Tak např. při popisu Campagne můžeme vysledovat rovněž polemiku s jejím klasicizujícím idylickým pojetím¹⁶: „Campagna je vlastně ohromná louže, jejíž povrch ztuhl, ale pod nímž se nezdravé látky stále rozkládají a vydechují zhoubu. Velikost její tkví jen v nezměrném stesku, vanoucím nade vším, co jest bez viny prokleté a nemůže si pomoci. Tento šířý kadlub, plný jedovatého bahna, s kamenitým, nepropustným dnem, posetý ubohými ostrícovitými travinami, dále pak chudičkými révami, oživený pustými zbytky vodovodů, chýžemi sotva znatelnými, keři bédně se krčícími, pozorován z výšin Frascatkých a zaléván večerním sluncem, doprošuje se mluvou, němou, ale mučivě výmluvnou marně slitování. Malá stáda bravu i skotu, semo tamo se šinoucí, jako skupiny plíživého hmyzu ránu duše jen zjišťují. [...] Campagna je paradox: špinavost, jednotvárnost, ba zoufala nuda, ale svými odpornostmi, ubohostmi povznáší, láká a uchvacuje.“¹⁷

3. Příběh vína – Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

Hned do několika cestopisů této doby vstoupila pověst o původu pojmenování montefiasconského vína Est! Est!! Est!!!, které údajně spadá do počátku 12. století. Montefiascone leží v oblasti Lazio, v provincii Viterbo, u Lago di Bolsena. Pověst se vyskytuje v drobných obměnách, ale společný základ její fabule je zhruba takový: Roku 1111 byl augsburgský kanovník Johannes Fugger pozván do Říma na korunovaci Jindřicha V. císařem Svaté říše římské. Protože rád dobře jedl a hlavně pil, požádal před cestou svého sluhu Martina, aby mu trasu s předstihem v tomto ohledu zmapoval. Zejména hostince, kde nalévají dobré víno, měl označit slovem Est, což znamenalo Vinum Est Bonum. Sluha tak poctivě činil. Když se dostal do městečka Montefiascone, byl natolik nadšen chutí zdejšího vína, že se neudržel a na hostinec napsal Est! Est!! Est!!! Pravdivost sluhových slov si kanovník nejenom ověřil, ale také je stvrdil svým dalším počínáním. Nejenomže na korunovaci už nedorazil, ale v Montefiascone setrval navždy. Upil se tu k smrti. Je údajně pochován v místním kostele San Flaviano. Na jeho náhrobek nechal sluha vyřýt výstižný nápis: Propter nimium „est“ meus dominus Fuggerus mortuus est. Což zhruba znamená – pro přílišné „jest“ můj pán Fugger mrtev jest.

¹³ HILBERT, J. *Léto v Itálii*, s. 6-7. [1]

¹⁴ MARIA, J. *Itálie*, s. 9 [4]

¹⁵ Tamtéž

¹⁶ Vedle něho však možno postavit přístup historika umění Jaromíra Neumanna, který naopak ve svém dvoudílném kulturním cestopise *Itálie* (2. dopl. v. 1978) zůstává věren tradici a charakterizuje *Římskou Campagnu* jako „krajinu z nejvznešenějších, jaké jsou známy“, jako „zdroj klasické inspirace“. Toto pojetí se projevuje i v zprostředkování subjektivního vjemu – kupř.: „Dole se prostírá kraj podobný zahradě s vinicemi a olivovými háji, barevně odstíněný v bohaté hře perleťových šedí a mechových zelení, které přecházejí v dálce v bledý, nafialovělý přísvit jarního rozpuku. Temně ční na tufových skalách šedé a černé domy. Genzano vzniklo na svahu mohutného kráteru vyhaslé sopky, jejíž střed vyplňuje jezero Nemi, Nemoensis lacus, jemuž Římané říkali poeticky *speculum Dianae*.“ NEUMANN, J. *Itálie I*, s. 131 a 138. [7]

¹⁷ MARIA, J. *Itálie*, s. 10. [4]

Příběh dnes spadá do vinařské latiny a též se pravidelně objevuje na vinětech této značky (pojednán vizuálně i verbálně). Ale jak už to u příběhů tohoto druhu bývá, jeho historická věrohodnost je nejistá. Přestože Fuggerův náhrobek se zmíněným nápisem se v kostele San Falaviano dodnes ukazuje.

Ani já jsem rekapitulací příběhu nechtěla stvrdit jeho pravdivost nebo zase naopak pouze představit úsměvnou historku. Uvedla jsem ji, aby bylo možné porovnat, jak je s příběhem nakládáno v níže uvedených textech.

Již Matěj Milota Zdirad Polák (1788-1856) v *Cestě do Itálie*¹⁸, jež stojí na prahu novočeské literatury a řadí se do okruhu kanonických textů s italskou tematikou, v oddíle věnovaném Montefiascone připomíná, že se „zde taknazvané víno Est rodí a pijanům lahůdkou bývá“¹⁹. O původu jeho pojmenování však není ještě u Poláka zmínka.

Naproti tomu téměř o sto let později Josef Svatopluk Machar (1864-1942) v knize *Řím* (1907) už celou příběhovou linii uvádí. Jak známo, Macharova kniha u nás jako jedna z prvních reflektovala výjimečnou pozici tohoto města už tím, že mu věnovala samostatnou pozornost, a vstoupila do historie svým vyhraněným antiklerikálním postojem a adorací antiky, sympatiemi vůči Římu královskému, Římu sjednocené Itálie. Nechci se nyní pouštět do hlubšího rozboru uvedených charakteristik ve vztahu k textu, ale usiluji poukázat, jak nebo zdali s nimi souvisí rekapitulace našeho příběhu. Najdeme jej v jedenácté kapitole nazvané *Ulicemi*. V ní Macharův vypravěč-poutník zprostředkovává procházky římskými ulicemi, které absolvuje spolu se Sofií Petrovnou a při nichž registrují pouliční atmosféru. Žízeň je dovede na náměstí sv. Apoštolů, do restaurace, kde, podle doporučení přítele Karla Pelanta, mají nejlepší Est, Est, Est. Víno, jímž se, jak vypravěč podotýká, „upil kdysi bavorský kanovník Fugger, jak svědčí o tom v kostele sv. Flaviana v Montefiascone na jeho hrobě dosud zachovaný, sluhou jeho zhotovený nápis: 'propter nimium Est, est, est hic Joannes de Fugger, dominus meus mortuus est!' Opatrný kanovník augspurský poslal totiž na své cestě do Říma sluhu svého napřed s rozkazem, aby ochutnával vína v hospodách, a kde by bylo pánu dobře býti, aby napsal na vrata jako znamení 'Est' - v Montefiascone pak před Viterbem našel Joannes de Fugger na vratech nápis 'Est, Est, Est' - vešel, ochutnal, pil a upil se do smrti...“²⁰ Vidíme, že v prezentovaném příběhu se opakovaně připomínají následky alkoholového opojení kanovníka Fuggera – a to nejenom jako jeho „přirozené“ vyústění, ale jsou zmiňovány hned na samém počátku vyprávění a pak ještě v jeho středu. I když se nabízí výklad, že v souladu s celkovým zaměřením titulu zdůrazňovaná padlá existence církevního hodnostáře mohla posloužit jako exemplární podklad pro kritiku církve, zvlášť když se objevuje v blízkém závěsu za jízlivou poznámkou adresovanou tímto směrem, zdá se, že v tomto případě tomu tak není. Naopak následné vyznání „Dívám se s láskou na ten svítící mok. Topas, tekutý topas, drahokam barvou a drahokam chutí./ Chutná i Sofii Petrovně./ 'Na zdraví toho dobrého člověka, jenž vám udal adresu tohoto skvostu!' míní.“²¹ Zdá se, že požitek z vína otupil vypravěčovo kritické ostří a zobrazení vizuálního a chuťového vjemu z vína patří podle mě k nejpůsobivějším – byť v Macharově duchu úsporným – oslavám vizuálních a chuťových kvalit tohoto nápoje.

¹⁸ Vycházela na pokračování v časopise Dobroslav v letech 1820-1823.

¹⁹ POLÁK, M. Z. Cesta do Itálie, s. 132 [8]

²⁰ MACHAR, J. S. Řím, s. 69-70. [3]

²¹ MACHAR, J. S. Řím, s. 70. [3]

Také agrární národohospodář Ferdinand Klindera (1875-1953) obsáhl příběh montefiasconského vína ve svém cestopise *Český rolník slunnou Itálií* (1914). Klindera přijel do Itálie rok před vypuknutím první světové války spolu se svou ženou a jeho cesta měla primárně služební poslání. Byl na ni vyslán a financován Ústřední jednotou hospodářských družstev v Praze, která ji rovněž financovala. Klindera byl pro tuto cestu disponován rovněž předchozím dlouhodobým pobytem v této zemi a dobrou znalostí italštiny. Jako čerstvý absolvent strojního inženýrství české techniky v Praze v roce 1898 pracoval osm měsíců na montáži továrny poblíž San Rema. Itálie se stala i cílem jeho svatební cesty v roce následujícím.

Tentokrát měl Klindera prozkoumat fungování italských pachtovních družstev, která se osvědčila. Cestopis, jenž z této cesty vzešel, tudíž vznikl tak trochu jako její „vedlejší produkt“. Současně ho Klinderovo profesní zaměření obohatilo o tematické okruhy, které se běžně v italských cestopisech nevyskytují (hojné zobrazení italského venkova, představení přírodní scenérie nejenom jako estetického artefaktu nebo historického a kulturního fenoménu, ale i jako zdroje obživy). Na druhou stranu je z cestopisu patrné, že Klindera měl ponětí i o historické a kulturní tradici země, jak o tom svědčí kupř. zaznamenaná dráha cesty, která odpovídá tzv. kulturnímu cestování a směřuje po tradiční ose od severu k jihu a zahrnuje města Benátky, Florencie, Ravena, Řím, Neapol (Pompeje, Sorrento), Messina, Taormina, Palermo.

Rovněž do Montefiascone Klindera přijel, aby obhlédl místní pachtovní družstvo. Průvodcem se mu stal tamní odborník, dr. Colli. Klinderova žena spolu s chotí dr. Colliho měly samostatný program. V souladu se svým zaměřením Klindera zaznamenává místní stravu, popisuje obědové menu (nemůže přijít na chuť luskům tzv. svinského bobu), popisuje způsob osevu, mzdu pracujících na poli, pěstované plodiny, chovaný dobytek, ráz krajiny, ale také způsob přijetí v italské rodině. Příběh o kanovníkovi Fuggerovi je včleněn mezi další záznamy. Je prezentován jako „historicky zjištěný“ původ pojmenování tamějšího vína. Přestože autor příběh bezprostředně nijak nekomentuje a zdá se, že čtenáři byl nabídnut ve snaze kompletně představit navštívený prostor, což je pro Klindera charakteristické, vzápětí se k němu přece jenom vrací. To když představuje další pohoštění v domě dr. Colliho: „Byli jsme od manželů profesorových pohoštění zvláštním pečivem, vypadajícím jako velikonoční 'mazanec', jehož příchut' ukazovala však na med; k tomu pili jsme víno – nevím, bylo-li to 'est, est, est', ale uznali jsme oba, že bylo velice lahodné, jakého jsme skutečně na celé cestě svojí již nepili.“²²

Poslední z řady autorů, o kterém se zde zmíním, navázal v zájmu o Itálii na rodinnou tradici. Je jím synovec Jaroslava Marii, rovněž advokát a spisovatel, Jiří Mayer (1902-1984). V *Řádkách z jihu* (1942), jednom z jeho tří italských cestopisů²³, se rovněž objevuje příběh o pojmenování vína Est, Est, Est. Vypravěč se s ním seznámil během „obligatorního výletu římských měšťáků“²⁴ do Frascati. Když popíjel „božské, lehké víno chianti“²⁵, zdejší krčmář mu s potutelným úsměvem vyprávěl příběh o nejlepší víně celé Itálie z města Montefiascone. Zvědavost vypravěči nedovolila Montefiascone nenavštívit a znovu se nevrátit k onomu příběhu. Akcentovat zejména morální hledisko kanovníkova

²² KLINDERA, F. *Český rolník slunnou Itálií*, s. 101-102. [2]

²³ Dalšími jsou: *Italská mosaika* (1938) a *Římské sonety* (1942).

²⁴ MAYER, J. *Řádky z jihu*, s. 45. [5]

²⁵ MAYER, J. *Řádky z jihu*, s. 47. [5]

počinání. Zdá se však, že montefiasconské víno, víno vůbec konzumenty-autory očarovalo a učinilo je pro Fuggerovu slabost nadmíru chápajícími. Je tomu tak i v tomto případě – vypravěč kanovníka neodsuzuje, naopak hledá pro jeho konání ospravedlnění a vlastně i oprávnění ve významu okřídleného rčení, které obdobně jako nápis na Fuggerově hrobě prezentuje nejprve latinsky a posléze v českém překladu – tedy: „In vino veritas! Ve víně pravda jest!“²⁶ Snad i proto je Itálie dosud oblíbenou destinací – a to nejenom turistů.

Literatura

HILBERT, J. Léto v Itálii. Praha: Bursík a Kohout, 1914.

KLINDER, F. Český rolník slunnou Itálií. Dojmy ze studijní cesty. Praha: A. Neubert, 1914.

MACHAR, J. S. Řím. Praha: Aventinum, 1928.

MARIA, J. Itálie. Cestovní příručka. Vyškov na Moravě: F. Obzina, 1925.

MAYER, J. Řádky z jihu. Praha: O. Janáček, 1942.

MLSOVÁ, N. I já jsem byl v Itálii... Obraz Itálie ve vybraných textech českých autorů. Praha: Akropolis, 2009.

NEUMANN, J. Itálie. Cesty za uměním. I. Praha. Odeon 1978

POLÁK, M. Z. Cesta do Itálie. Praha. Odeon, 1979.

SCHEINPFLUG, K. Italský zájezd. Praha: Nákladem České grafické unie a. s., 1923.

STÁTNÍK, D. Jaroslav Maria a Zdenka Braunerová. In Středočeský vlastivědný sborník, D. sv. 19, Středočeské muzeum v Roztokách u Prahy, 2001, s. 35- 66.

²⁶ MAYER, J. Řádky z jihu, s. 49. [5]

Wyrób, rozlew i obrót wyrobami winiarskimi oraz organizacja rynku wina w świetle nowych przepisów prawa polskiego¹

Wine Production, Bottling and Distribution and Organisation of Wine Market in the Light of New Provisions of Polish Law

Tadeusz LECZYKIEWICZ,

Katedra Organizacji i Zarządzania, Wydział Finansów i Bankowości,
Wyższa Szkoła Bankowa w Poznaniu, al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań, Polska
tleczykiewicz@wp.pl; tadeusz.leczykiewicz@wsb.poznan.pl

Streszczenie: W artykule zaprezentowano zasadnicze zmiany jakie w polskich przepisach prawnych wprowadziła ustawa z dnia 1 kwietnia 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Inspiracją tych zmian była konieczność dostosowania przepisów krajowych państw członkowskich do zmian wprowadzonych w prawie Unii Europejskiej. W artykule odniesiono się do zmian w definicjach i podziale wyrobów winiarskich, zasad wyrobu i rozlewu fermentowanych napojów winiarskich oraz obrotu wyrobami winiarskimi, uprawy winorośli przeznaczonej do pozyskiwania winogron do wyrobu wina i organizacji rynku wina. Zaprezentowano także przepisy dotyczące ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich.

Abstract: The paper considers the main changes introduced into Polish law by the statute of 1 April 2011 on the production and the bottling of wine products, their distribution and the wine market organisation. This reform was inspired by the need to adjust the laws of the Member States of the European Union to the changes made in European Union law. The paper examines changes which the statute introduced in definitions and the classification of wine products, in the rules governing the production and bottling of wine from fermented grapes, and these concerning the marketing of wine products, the farming of vine intended for wine production and the wine market organisation. The paper also discusses the rules concerning the protection of names of wine products which constitute designations of origin and geographical indications.

Słowa kluczowe: *wyroby winiarskie; wyrób, rozlew i obrót wyrobami winiarskimi; organizacja rynku wina, polskie prawo*

Keywords: *wine products, wine production, bottling and distribution, the organisation of the wine market, Polish law*

¹ Artykuł opracowano na podstawie materiałów Sejmu VI kadencji dostępnych na stronie internetowej www.sejm.gov.pl oraz materiałów Senatu RP VII Kadencji dostępnych na stronie internetowej www.senat.gov.pl.

Wprowadzenie

Potrzeba opracowania nowych przepisów prawnych dotyczących wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, obrotu tymi wyrobami i organizacji rynku wina wynikała z konieczności uwzględnienia zmian wprowadzonych w prawie Unii Europejskiej (UE) dotyczących:

- wspólnej organizacji rynku wina,
- zmian w klasyfikacji fermentowanych wyrobów winiarskich,
- uproszczenia wymagań związanych z uzyskaniem wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich dla przedsiębiorców wyrabiających niewielkie ilości win owocowych markowych i miodów pitnych markowych z surowców uzyskanych we własnym gospodarstwie sadowniczym lub pszczelarskim.

Powyższe zmiany związane były z uchynieniem *rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 3/2008 oraz uchylającego rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999* (Dz. Urz. UE L 148 z 06.06.2008, s. 1). Uwzględniały ponadto przepisy *rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008*, które zostały włączone do *rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych - „rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”* (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.), a także konieczność zapewnienia stosowania przepisów czterech rozporządzeń Komisji Europejskiej wydanych w trybie *rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008*, które zostały utrzymane w mocy.

Wymienione przepisy UE określały w sposób szczegółowy zadania, obowiązki lub upoważnienia dla państw członkowskich, odnoszące się do obowiązku wyznaczenia stosownych instytucji nadzorujących, kontrolujących, certyfikujących oraz rejestrujących wyroby winiarskie posiadające chronione nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne. Państwa członkowskie zostały także obowiązane do dostarczania Komisji Europejskiej (KE) lub Urzędowi Statystycznemu Unii Europejskiej (Eurostat) informacji o potencjale produkcji, szacowanej i faktycznej wielkości wyrobu wina oraz zapasach wina.

Wydawać by się mogło, że zmienione przepisy prawa UE wymuszały na państwach członkowskich podobne rozwiązania dostosowawcze w przepisach prawa krajowego. Nie dotyczą one jednak w takim samym stopniu wszystkich państw członkowskich, ponieważ określają ich zróżnicowane obowiązki. I tak np., państwa członkowskie wyrabiające niewielkie ilości wina, takie jak Belgia, Dania, Holandia, Polska czy Szwecja, nie są zobowiązane do utworzenia listy odmian winorośli, karczowania winorośli czy też określania zadań stabilizujących rynek wina wspieranych ze środków finansowych pochodzących z budżetu UE. Ponadto, przepisy krajowe tworzone w celu wykonania zadań nałożonych na państwa członkowskie UE nie podlegają notyfikacji.

W zakresie fermentowanych napojów winiarskich państwa członkowskie UE posiadają określone w przepisach krajowych definicje lub zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich. W obrocie tymi wyrobami obowiązuje zasada swobodnego przepływu towarów. Wyrób oznakowany na

etykiecie (np. jako wino owocowe) i dopuszczony do obrotu w dowolnym państwie członkowskim UE jest - pod taką samą nazwą - dopuszczony do obrotu na rynku całej UE. Fermentowane napoje winiarskie są objęte przepisami UE dotyczącymi rynku wina w zakresie:

- stosowania dla tych wyrobów nazwy złożonej zawierającej wyraz „wino”;
- zezwolenia udzielonego Rzeczypospolitej Polskiej (RP) i Wielkiej Brytanii na wyrób fermentowanych napojów winiarskich z soku winogronowego i znakowanie ich na etykiecie z użyciem wyrazu „wino” w formie nazwy złożonej, przy czym etykietowanie fermentowanych napojów winiarskich przy stosowaniu takiego zezwolenia nie może spowodować żadnej możliwości pomylenia tych produktów z winem.

Powstała zatem konieczność wprowadzenia takich zmian w polskim prawie, które będą dotyczyły przepisów odnoszących się do fermentowanych napojów winiarskich (wyrobów winiarskich nieobjętych przepisami UE), a ponadto umożliwią wprowadzenie czytelnych zasad ich klasyfikacji oraz doprecyzowanie definicji tych wyrobów. Dodatkową korzyścią byłaby możliwość wprowadzenia zmian w przepisach wykonawczych do *ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577), które będą dotyczyć wprowadzenia jednolitego i czytelnego sposobu umieszczania na etykietach nazw fermentowanych napojów winiarskich. Zapewni to konsumentom możliwość zarówno wyraźnego odróżniania poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich, jak i wyraźnego odróżniania tych wyrobów od wyrobów winiarskich wyrabianych z winogron lub moszczu winogronowego.

Uznano, że projektowane zmiany powinny także mieć na uwadze wprowadzenie uproszczonych zasad wpisu do rejestru przedsiębiorców, którzy wyrabiają niewielkie ilości wina owocowego markowego, cydru, perry i miodów pitnych markowych z owoców i miodu pozyskanych z własnego gospodarstwa sadowniczego lub pszczelarskiego.

Już wstępna analiza zakresu koniecznych zmian, jakie należało wprowadzić w polskim prawie wskazała, że - ze względu na stopień ich skomplikowania nowych przepisów, utrudniający ich jednoznaczne rozumienie - celowa jest rezygnacja z dokonania kolejnej nowelizacji *ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina* (Dz. U. z 2004 r., Nr 34, poz. 292, z późn. zm.) i rozpoczęcie prac nad przygotowaniem nowej ustawy dotyczącej wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, obrotu tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

Z inicjatywą w tym zakresie wystąpił Rząd RP, przygotowując i skierowując do Sejmu RP VI kadencji *„Rządowy projekt ustawy o zmianie ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina”* (druk sejmowy nr 3788). W rezultacie przeprowadzonego procesu legislacyjnego, Sejm RP VI kadencji uchwalił - w dniu 1 kwietnia 2011 r. podczas 89. posiedzenia - *ustawę z dnia 1 kwietnia 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*, zwaną dalej ustawą.

1. Zasadnicze zmiany w definicjach i podziale wyrobów winiarskich

Art. 1 rozdziału 1, zawierającego przepisy ogólne, ustala, że ustawa reguluje:

- zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz obrotu wyrobami winiarskimi;

- zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich;
- organizację rynku wina;
- zasady i tryb rejestracji nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich pozyskanych z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium RP.

Przepisy art. 2. zawierają przede wszystkim określenia użyte w ustawie. W stosunku do przepisów dotychczas obowiązującej ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (tekst jedn. Dz. U.z.2004 r., Nr 34, poz. 292, z późn. zm.) - zwanej dalej poprzednią ustawą - wprowadzono w nim zmiany definicji m.in. następujących pojęć:

- nastaw na wino owocowe - zmiana nazwy nastawu była konsekwencją zmiany nazwy „Polskie Wino/Polish Wine” na „wino z soku winogronowego” oraz rozszerzenia asortymentu fermentowanych napojów winiarskich o wino owocowe markowe, cydr i perry;
- nastaw na „Polskie Wino/Polish Wine” - zmiana była konsekwencją zmiany nazwy tego fermentowanego napoju winiarskiego na „wino z soku winogronowego”;
- nastaw do wyrobu miodu pitnego - poprzednia ustawa nie zawierała definicji nastawu na miód pitny. Nastaw na ten wyrób sporządzano więc uwzględniając definicję nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż Polskie Wino/Polish Wine, wykorzystując metody tradycyjnie stosowane, gdyż definicja nastawu na fermentowane napoje winiarskie zawiera składniki, które nie mają zastosowania do wyrobu miodu pitnego;
- nastaw na wino owocowe markowe - ponieważ surowce dozwolone do wyrobu takiego wina ograniczono do owoców i moszczów owocowych, do wyrobu wina owocowego markowego nie będzie możliwe stosowanie soków owocowych oraz koncentratów soków owocowych. Ograniczono także zakres substancji słodzących do cukru białego oraz moszczów owocowych;
- nastaw na cydr oraz na perry - poprzednia ustawa nie zawierała takiej definicji. Z uwagi na to, nastaw na te wyroby można było sporządzać uwzględniając definicję nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż Polskie Wino/Polish Wine. Aby tak uzyskany fermentowany napój winiarski można było nazwać cydrem albo perry, skład surowców użytych do nastawu ograniczono odpowiednio do jabłek, gruszek lub soków z tych owoców;
- nalew do wyrobu nalewki na winie owocowym lub winie z soku winogronowego - zmiana była konsekwencją sformułowania definicji nalewek na bazie wina z soku winogronowego i wina owocowego.

W art. 3 ustawy wprowadzono podział wyrobów winiarskich na fermentowane napoje winiarskie, aromatyzowane napoje winiarskie oraz wyroby winiarskie gronowe. Wśród fermentowanych napojów winiarskich ustawa prowadziła m.in. definicje następujących pojęć:

- miodu pitnego i miodu pitnego markowego - ich definicje uzupełniono podziałem miodu pitnego i miodu pitnego markowego na czwórniak, trójniak, dwójniak i półtorak, co zależy od stosunku objętości miodu do objętości wody albo wody z sokiem;

- wina owocowego markowego - celem tej zmiany było stworzenie warunków umożliwiających wznowienie wyrobu win owocowych wysokiej jakości określanych jako wino markowe (wyrób tego wina nie jest realizowany od początku drugiej połowy XX w.);
- wina owocowego, wina owocowego wzmocnionego i wina owocowego aromatyzowanego - dla jednoznacznego odróżnienia win owocowych od win owocowych alkoholizowanych sformułowano m.in. definicję wina owocowego bez dodanego alkoholu;
- wina z soku winogronowego i aromatyzowane wina z soku winogronowego;
- nalewki na winie owocowym i nalewki na winie z soku winogronowego oraz aromatyzowanej nalewki na winie owocowym i aromatyzowanej nalewki na winie z soku winogronowego - w poprzedniej ustawie oraz *ustawie z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych* (Dz. U. Nr 208, poz. 1539, z późn. zm.) nie zawarto definicji nalewki. Taka definicja nie istnieje także w przepisach UE. W konsekwencji w obrocie znajdują się nalewki wyrabiane jako napoje spirytusowe (uzyskane w wyniku maceracji owoców lub ziół w alkoholu) oraz nalewki na bazie wina owocowego lub „Polskiego Wina” (uzyskane w wyniku dodania do tych fermentowanych napojów winiarskich nalewu uzyskanego w wyniku maceracji owoców lub ziół w alkoholu). W celu odróżnienia tych napojów spirytusowych od nalewek wyrabianych na bazie fermentowanych napojów winiarskich ustawa wprowadziła definicję nalewki na winie owocowym oraz nalewki na winie z soku winogronowego;
- napoju winnego owocowego lub miodowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego - w poprzedniej ustawie fermentowane napoje winiarskie uzyskane na bazie wina owocowego lub w wyniku fermentacji nastawu zawierającego mniejsze ilości soków owocowych niż nastawy na wino owocowe były określone jako fermentowane napoje winiarskie winopochodne owocowe lub miodowe, albo jako fermentowane napoje winiarskie winopodobne owocowe lub miodowe. Te fermentowane napoje winiarskie były - po wprowadzeniu do obrotu na terytorium RP - jednocześnie wprowadzone do obrotu na terytorium całej UE. Z uwagi na to, w celu zapewnienia możliwości wyraźnego odróżnienia tych napojów od wina, wina owocowego oraz wina z soku winogronowego, ustawa wyeliminowała określenia „winopochodne” oraz „winopodobne”, definiując te wyroby jako „napoje winne owocowe lub miodowe” oraz „aromatyzowane napoje winne owocowe lub miodowe”;
- wina owocowego niskoalkoholowego i aromatyzowanego wina owocowego niskoalkoholowego - napoje niskoalkoholowe są wyrobami winiarskimi zaliczanymi do fermentowanych napojów winiarskich otrzymanych z nastawu na wino owocowe lub w wyniku obniżenia zawartości alkoholu w winie owocowym;
- cydru i perry - w poprzedniej ustawie nie występowały definicje tych wyrobów winiarskich. Były one określone jedynie w przepisach wykonawczych do tej ustawy, określających szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich. Przepisy te zaliczały cydr oraz perry do napojów niskoalkoholowych uzyskanych odpowiednio z jabłek, gruszek lub soków z tych owoców, określając także, w jakich przypadkach jest dopuszczone znakowanie napojów

niskoalkoholowych jako cydr lub perry. Wprowadzona zmiana miała na celu wyodrębnienie cydru i perry z grupy napojów niskoalkoholowych.

Ponadto ustawa zmieniła nazwę:

- „Polskie Wino/Polish Wine” na „wino z soku winogronowego” - zmiana ta odróżniła „Polskie Wina/Polish Wine” - wyrabiane, w ramach odstępstwa uzyskanego przez RP, w wyniku fermentacji soku winogronowego od win wyrabianych od 2008 r. z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium RP. Podawanie miejsca wytworzenia win zgodnie z przepisami UE mogło być mylone z „Polskim Winem/Polish Wine”. Z tego powodu konieczna była zmiana nazwy „Polskie Wino/Polish Wine” na „wino z soku winogronowego”, co stworzyło możliwość umieszczania obu tych wyrobów nie tylko na rynku krajowym, ale także w innych państwach członkowskich UE oraz w państwach trzecich. Zmiana ta stworzyła możliwość stosowania przepisów dotyczących zasad używania nazw złożonych zawierających wyraz „wino”;
- napoju niskoalkoholowego na „wino owocowe niskoalkoholowe” - zmianę wprowadzono, ponieważ napój niskoalkoholowy, określony w poprzedniej ustawie, jest wyrobem winiarskim zaliczanym do fermentowanych napojów winiarskich otrzymanym z nastawu na wino owocowe lub w wyniku obniżenia zawartości alkoholu w winie owocowym.

Mocą art. 4 ustawa upoważniła ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia, w drodze rozporządzenia, rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz dalszego podziału fermentowanych napojów winiarskich m.in. na: musujące, półmusujące, musujące gazowane, półmusujące gazowane.

2. Wyrób fermentowanych napojów winiarskich oraz obrót wyrobami winiarskimi

Zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz obrotu wyrobami winiarskimi regulują art. 6-16 rozdziału 2 ustawy. Ustalają także obowiązujące udziały soków w nastawach fermentowanych napojów winiarskich. Ponadto, określają dozwolone zabiegi technologiczne stosowane podczas wyrobu napojów winiarskich, takie jak: słodzenie, dodawanie alkoholu, barwienie i aromatyzowanie.

W art. 6 wskazano substancje dozwolone do słodzenia fermentowanych napojów winiarskich, uwzględniając wprowadzone rozszerzenie asortymentu fermentowanych napojów winiarskich, a także dopuszczenie do słodzenia moszczem winogronowym lub sokiem winogronowym fermentowanych napojów winiarskich uzyskanych z owoców innych niż winogrona. Zastrzeżono jednak, że przeprowadzenie tego zabiegu nie może spowodować nadania tym wyrobom cech charakterystycznych dla wyrobów winiarskich z winogron, moszczu winogronowego lub soku winogronowego. Nie określono ilości cukru dodawanego do win owocowych markowych, cydru i perry, pozostawiając to w gestii producentów. Określono także - w art. 7 - zasady dodawania wody w celu dokonania korekty składu fermentowanych napojów winiarskich. W kolejnych artykułach ustawy (art. 8-10) określono udział świeżych owoców (całych lub rozdrobnionych), soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego, albo moszczu owocowego w nastawach na wino

owocowe markowe, wino owocowe, wino owocowe niskoalkoholowe, wino z soku owocowego, cydr i perry. Umożliwia to wznowienie wyrobu wina owocowego z owoców, a nie tylko - jak dotąd - z soków (koncentratów soków).

Jak już wspomniano, powyższe zmiany były konsekwencją zmian definicji fermentowanych napojów winiarskich oraz rozszerzenia ich asortymentu. Ich wprowadzenie umożliwia wyrób wina owocowego markowego, cydru i perry ze świeżych owoców oraz z moszczów uzyskanych z tych owoców, a także wyrób cydru i perry z soków lub zagęszczonych soków oraz w wyniku częściowego usunięcia alkoholu z wina owocowego.

Art. 14 określa zabiegi jakie stosować można przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich (np. w przypadku słodzenia, odkwaszania, barwienia, aromatyzowania, dodania alkoholu lub wody w określonych proporcjach). Ograniczono możliwość użycia soków owocowych innych niż użyte w nastawie, aby - w przypadku wyrobu fermentowanych napojów winiarskich niepoddawanych aromatyzowaniu - nie stwarzać możliwości zmiany charakteru wyrobu. Ogranicza to możliwość ewentualnego dodania soku z aronii do niearomatyzowanego fermentowanego napoju winiarskiego uzyskanego z nastawu jabłkowego, w celu uzyskania smaku i koloru charakterystycznego dla aronii w gotowym wyrobie. Określono również zasady użycia soku winogronowego do wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, dopuszczając jego użycie do wyrobu wina z soku winogronowego oraz aromatyzowanego wina z soku winogronowego, a także do słodzenia fermentowanego napoju winiarskiego, jednak pod warunkiem, że przeprowadzenie tego zabiegu nie spowoduje upodobnienia takiego fermentowanego napoju winiarskiego do wyrobu winiarskiego uzyskanego z winogron.

Art. 15 ustawy określa zasady obrotu hurtowego i sprzedaży detalicznej wyrobów winiarskich. Odwołano się w nim do *ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473, z późn. zm.). Wskazano, że do obrotu mogą być wprowadzane wyłącznie wyroby winiarskie, dla których wymagania zostały określone w stosownych przepisach UE. W przypadku wyrobów winiarskich, dla których wymagania nie zostały w nich określone, do obrotu mogą być wprowadzane wyroby winiarskie spełniające wymagania określone w ustawie, albo dopuszczone do obrotu na terytorium innych państw członkowskich UE lub państw Europejskiego Obszaru Gospodarczego w zakresie, w jakim korzystają one ze swobody przepływu towarów na podstawie umów zawartych ze Wspólnotą Europejską (WE).²

Art. 16 ustawy upoważnia ministra właściwego ds. rynków rolnych do określenia, w drodze rozporządzenia, szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metody analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli jakości handlowej. Ma to na względzie zapewnienie

² Wymagań tych nie stosuje się do wyrobów winiarskich przeznaczonych wyłącznie do wywozu z obszaru celnego UE, jeżeli odmienne wymagania wynikają z umów międzynarodowych, albo zostały inaczej określone przez odbiorcę tych wyrobów, a także z obszaru celnego UE, jeżeli wynika to ze stosownych rozporządzeń oraz przepisów wydanych w trybie tych rozporządzeń.

jednolitych standardów jakości handlowej oraz metod wyrobu i analizy fermentowanych napojów winiarskich.

3. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich

Przepisy rozdziału 3 (art. 17-24) ustawy określają zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich. W art. 17 ustawa ustala, że działalność gospodarcza w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich jest działalnością regulowaną w rozumieniu przepisów *ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447) i wymaga uzyskania wpisu do rejestru przedsiębiorców prowadzących taką działalność. Działalność gospodarcza w zakresie wyrobu wyrobów winiarskich może również - zgodnie z art. 17 ust. 2 - obejmować rozlew wyrobionych wyrobów winiarskich. Z kolei art. 17 ust. 3 ustala, że wymagania w zakresie uzyskania wpisu do rejestru nie stosuje się do przedsiębiorców, którzy wyłącznie wyrabiają i rozlewają wino uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych.

Art. 18 ust. 1 określa zobowiązania przedsiębiorcy wykonującego działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich. Dotyczą one:

- opracowania i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, określającego częstotliwość i sposób pobierania próbek do badań jakości tych wyrobów, metody przeprowadzania badań jakości, sposób postępowania z wyrobami winiarskimi niespełniającymi wymagań w zakresie jakości;
- posiadania planu obiektów budowlanych przeznaczonych do wykonywania tej działalności, obejmującego pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, wraz z oznaczonymi liniami technologicznymi, drogami przemieszczania surowców i gotowych wyrobów, stanowiskami pracy;
- wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości wyrobów winiarskich;
- dysponowania obiektami budowlanymi wyposażonymi w
 - zbiorniki do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich (całkowita ich pojemność technologiczna powinna wynosić co najmniej 50 % miesięcznej wielkości wyrobu wyrobów winiarskich lub 75 % miesięcznej wielkości wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, a w przypadku rozlewu wyrobów winiarskich - co najmniej 25 % miesięcznej wielkości rozlewu), urządzenia filtracyjne zapewniające uzyskanie wymaganej klarowności wyrobu winiarskiego,
 - urządzenia do przygotowania opakowań jednostkowych, w szczególności urządzenia do ich mycia i odfekalniania,
 - urządzenia do napełniania wyrobem winiarskim opakowań jednostkowych,
 - urządzenia laboratoryjne umożliwiające przeprowadzenie badań jakości, co powinno być potwierdzone pozytywną opinią techniczno-technologiczną wydaną przez właściwego (ze względu na planowane miejsce wykonywania tej działalności) wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;

- spełniania przez obiekty budowlane i urządzenia wymagań określonych w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska, co również powinno być potwierdzone zaświadczeniem wydanym przez komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska właściwych ze względu na planowane miejsce wykonywania tej działalności.

Art. 18 ust. 2 precyzuje, że przedsiębiorca może wykonywać działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, jeżeli

- posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których ma być prowadzona ta działalność,
- nie był karany za przestępstwo przeciwko mieniu lub wiarygodności dokumentów³,
- nie zalega z należnościami wobec Skarbu Państwa oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych (ZUS) lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego (KRUS).

W art. 19 ust. 1 i 2 ustawa określiła maksymalną ilość wina owocowego markowego (5.000 litrów), cydru i perry (10.000 litrów) jaką można produkować, rozlewać i wprowadzać do obrotu w danym roku kalendarzowym, jeśli wyrabiane były z własnych upraw drzew lub krzewów owocowych. Określiła także maksymalną ilość miodu pitnego markowego (5.000 litrów) wyrabianego i rozlewianego z miodu pochodzącego z własnej pasieki. Ponadto dopuszcza możliwość wyrobu cydru i perry w ramach niewykorzystanego limitu wyrobu wina owocowego markowego oraz możliwość wyrobu wina owocowego markowego w ramach niewykorzystanego limitu wyrobu cydru i perry.

Wyrób i rozlew wina owocowego markowego, cydru lub perry, przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu, może - zgodnie z art. 19 ust. 3-5 - prowadzić przedsiębiorca, który:

- spełnia podane wyżej wymagania,
- zabezpiecza i usuwa odpady powstające podczas wyrobu wyrobów winiarskich,
- wyznacza osobę odpowiedzialną za kontrolę jakości wyrobów winiarskich,
- posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób i rozlew wina owocowego markowego, cydru lub perry,
- posiada tytuł prawny co najmniej do 1 ha gruntu rolnego obsadzonego drzewami lub krzewami owocowymi,
a w przypadku wyrabiania i rozlewania miodu pitnego markowego, jeżeli:
- posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób i rozlew tego miodu,
- prowadzi pasiekę spełniającą wymagania określone dla wyrobu miodu w ramach działów specjalnych produkcji rolnej.

³ Jeżeli przedsiębiorcą jest: osoba prawna - żaden z członków zarządu nie może być karany za przestępstwo przeciwko mieniu lub wiarygodności dokumentów; spółka jawna - żaden z jej wspólników nie może być karany za przestępstwa przeciwko mieniu lub wiarygodności dokumentów, a w przypadku wspólników będących osobą prawną - żaden z członków zarządu nie może być karany za te przestępstwa; spółka komandytowa albo spółka komandytowo-akcyjna - żaden z ich komplementariuszy nie może być karany za przestępstwa, o których mowa wyżej.

Rejestr przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich prowadzi - na mocy art. 20 ust. 1 - minister właściwy ds. rynków rolnych. W ust. 3. art. 20 określono treść wniosku jaki przedsiębiorca powinien skierować do ww. ministra. Na jego podstawie minister właściwy ds. rynków rolnych podejmuje decyzję zezwalającą na prowadzenie przez przedsiębiorcę działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów, wydając mu stosowne zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru lub zmianie wpisu w rejestrze (art. 21). Art. 22 ustawy określa przypadki, w których minister wydaje decyzję zakazującą prowadzenia przez przedsiębiorcę działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich.⁴ Minister właściwy ds. rynków rolnych wydaje przedsiębiorcy zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru lub zaświadczenie o zmianie wpisu w rejestrze, z podaniem daty wpisu lub zmiany wpisu (art. 21). Zgodnie z art. 23 ustawy, przedsiębiorca prowadzący działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich zobowiązany jest powiadomić ministra właściwego do spraw rynków rolnych o zakończeniu lub zawieszeniu wykonywania tej działalności, w terminie 14 dni od dnia jej zakończenia lub zawieszenia.

4. Uprawa winorośli przeznaczonych do pozyskiwania winogron do wyrobu wina

W rozdziale 4 (art. 25-27) ustawa określa odmiany winorośli przeznaczone do pozyskiwania winogron do wyrobu wina oraz zasady kontroli upraw winorośli, a także tryb utworzenia listy odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina w przypadku przekroczenia limitu wyrobu wina.

Art. 25 ustala, że do wyrobu wina używa się wyłącznie winogron zebranych z krzewów odmian winorośli spełniających wymagania określone w *rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007*. W przypadku, gdy wielkość wyrobu wina, o której mowa w art. 120 a ust. 3 tego rozporządzenia, zostanie przekroczona, minister właściwy do spraw rynków rolnych określi - mocą art. 26 - w rozporządzeniu listę odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina.

Art. 27 ustala, że Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) przeprowadza kontrole, które mają na celu ustalenie, czy odmiany winorośli uprawiane w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu spełniają stosowne wymagania oraz czy informacja o lokalizacji działek ewidencyjnych oraz nazwy uprawianych tam odmian winorośli zgłoszone w deklaracji składanej do Agencji Rynku Rolnego (ARR) są zgodne ze stanem faktycznym. Ponadto określa tryb postępowania w przypadku stwierdzenia przez PIORiN prowadzenia uprawy odmian winorośli niezgodnych z wymaganiami na zgłoszonej do ARR działce ewidencyjnej. W przypadku stwierdzenia uprawy odmian winorośli niezgodnych z tymi wymaganiami, przedsiębiorca powinien wykarczować taką winorośl lub zrezygnować z wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu.

⁴ Przypadki takie określone są w *ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447, z późn. zm.) oraz w art. 52 ust. 2 i 4 *ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym* (Dz. U. z 2009 r. Nr 3, poz. 11, z późn. zm.).

Ustawa wprowadziła możliwość wykorzystania winorośli niespełniającej wymagań określonych w przepisach UE na cele inne niż wyrób wina (np. do produkcji soków czy konsumpcyjne), bez konieczności rezygnowania z wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu. Dla ograniczenia możliwości użycia do wyrobu wina winogron z winorośli niespełniającej wymagań określonych w prawie UE, uprawiający taką winorośl obok winorośli spełniającej wymagania określone w przepisach UE został obowiązany do zawiadomienia PIORiN o terminie przeprowadzenia zbioru winogron przeznaczonych do wyrobu wina.

5. Organizacja rynku wina

Rozdział 5 (art. 28-51) ustawy określa zasady wpisu do ewidencji przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium RP przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, a także tryb gromadzenia i przekazywania KE informacji o możliwościach produkcyjnych oraz sprawowania nadzoru na wyrobem takiego wina.

Zgodnie z art. 28, wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium RP przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu, wymaga uzyskania wpisu do ewidencji przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium RP. Ewidencję taką prowadzi prezes ARR. Ustawa określa - w art. 29 - termin wpisu do ewidencji (do 1 sierpnia) oraz wymogi, jakie musi spełniać wniosek przedsiębiorcy w tej sprawie, w tym termin jego złożenia (do 30 czerwca roku poprzedzającego rok gospodarczy).⁵ Zgłoszenia zawierające błędy mogą powodują opóźnienie w przekazywaniu (do 15 sierpnia) przez Prezesa ARR informacji Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównemu Inspektorowi PIORiN, do czego jest on zobowiązany mocą art. 30 ust. 4. Może to utrudnić wykonywanie nadzoru oraz planowanie kontroli upraw winorośli i wyrobu wina.

W art. 31 określono przypadki, w których dokonuje się skreślenia z ewidencji oraz umożliwia wprowadzanie do obrotu wina wyrobionego przez skreślonego przedsiębiorcę przed skreśleniem go z ewidencji, o ile to skreślenie nie nastąpiło w wyniku stwierdzenia naruszenia przepisów ustawy. Zasady wprowadzania do obrotu wina w przypadku skreślenia przedsiębiorcy z ewidencji określono w art. 32 ustawy, natomiast w art. 33 - sposób dokonania korekty informacji podanej w zgłoszeniu do ARR w przypadku otrzymania decyzji o zakazie pozyskiwania winogron do wyrobu wina. Dokonanie tej korekty jest niezbędne z uwagi na obowiązek przekazywania KE informacji o wielkości wyrobu wina oraz konieczności monitorowania wielkości powierzchni upraw winorośli.

Mocą art. 34 ustawy nałożono na przedsiębiorców obowiązek informowania o terminie zbioru winogron w przypadku posiadania upraw winorośli spełniających wymagania określone w przepisach UE oraz winorośli niespełniających tych wymagań. Ma to na celu ograniczenie

⁵ Wprowadzone w ustawie przepisy mają na celu zapewnienie zakończenia procedury wpisu do ewidencji przed rozpoczęciem roku gospodarczego, a także sprawowanie nadzoru nad wyrobem wina od dnia rozpoczęcia roku gospodarczego (tj. od 1 sierpnia). Obowiązek podawania we wniosku nazw odmian winorośli ma na celu umożliwienie utworzenia krajowej listy odmian winorośli (w przypadku powstania obowiązku wynikającego z przepisów UE). Uzyskanie informacji o uprawianych odmianach winorośli umożliwi umieszczenie ich na polskiej liście odmian winorośli przeznaczonych do wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu.

wykorzystania do wyrobu wina winogron pozyskanych z winorośli niespełniających wymagań określonych w przepisach UE.

W art. 35 i 36 ustawy uregulowano zakres i zasady gromadzenia informacji przekazywanych KE. Ich przepisy zapewniają ARR możliwość uzyskania aktualnych informacji o wyrobie wina na terytorium RP oraz zapasach win posiadanych przez przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą oraz przedsiębiorców posiadających zezwolenie na obrót hurtowy wyrobami winiarskimi. Informacje zbiorcze są następnie przekazywane KE zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) nr 436/2009*. Art. 35 ust. 3 nakłada na przedsiębiorców obowiązek przekazywania ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych informacji - wymaganych przez Eurostat - o ilościach wyrobów nieobjętych wspólną organizacją rynku wina, do których wyrobu użyto surowce lub produkty objęte organizacją rynku wina.

W art. 37-39 ustawy zapewniono skuteczność przepisów UE w zakresie sprawowania przez państwo członkowskie nadzoru nad wzbogacaniem, odkwaszaniem i słodzeniem win oraz usuwaniem produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina.

W art. 40 ustawy określono zadania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie sprawowania kontroli na rynku wina.⁶

Mając na celu zapewnienie skuteczności stosowania prawa UE, w art. 41 zawarto upoważnienie dla ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia zasad ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym i winie gronowym w trakcie fermentacji, co jest niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia wzbogacania winogron, moszczu lub wina w trakcie fermentacji. W artykule tym zawarto również upoważnienia dla ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia w formie rozporządzenia:

- sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji, a także ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym i winie w trakcie fermentacji, mając na względzie spełnienie wymagań dla przeprowadzania wzbogacania winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji,
- terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich,
- minimalnej zawartości alkoholu w wytłokach i osadzie drożdżowym.

Z kolei, mocą art. 42 upoważniono ministra właściwego do spraw rynków rolnych do ewentualnego określenia:

- sposobu usuwania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina (w przypadku konieczności uzupełnienia rozwiązań określonych w przepisach UE);
- przedsiębiorców zwolnionych z obowiązku prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich;
- maksymalnej wydajności winogron uzyskiwanej z 1 ha uprawy winorośli, przy czym ta maksymalna wydajność winogron zostanie określona przy uwzględnieniu informacji o ilości zebranych winogron i wyrabianego z nich wina zgromadzonych przez ARR⁷,

⁶ Kontrola ta powinna być prowadzona na zasadach określonych w przepisach ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tekst jedn. Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.).

- sposobu prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, informacji o stwierdzeniach ewentualnych przypadkowych zmian objętości produktów oraz ewentualnym przeznaczeniu wyrabianych produktów winiarskich na potrzeby własne przedsiębiorcy.

W celu wprowadzenia ujednoliconego wzoru dokumentu towarzyszącego transportowi wina wyrobionego na terytorium RP, art. 43 ustawy odsyła do *rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009*. Art. 44-47 ustawy zapewniają skuteczność stosowania *rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009*. Jego przepisy określają warunki, których spełnienie pozwala na podawanie na etykietach wina bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego, roku wyrobu tego wina (wina rocznikowe) lub nazwy odmiany winorośli (wina odmianowe). Zgodnie z *rozporządzeniem Rady (WE) nr 1234/2007*, państwa członkowskie są obowiązane do określenia w przepisach krajowych zasad certyfikacji takich win. Certyfikacja odbywa się na koszt zgłaszającego się przedsiębiorcy. Ustawa powierzyła realizację zadań związanych z certyfikacją tych win wojewódzkim inspektorom jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Zadania związane z oceną odmian winorośli oraz ustaleniem ilości winogron przeznaczanych do wyrobu win objętych certyfikacją wykonywać będzie - na wniosek wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - właściwy terytorialnie wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa.

W art. 48-49 ustawy określono zasady uznawania organizacji społecznych za organizacje reprezentujące prowadzących wyrób wina. Przepisy UE określają zadania i obowiązki tych organizacji oraz upoważniają państwa członkowskie do określenia minimalnych wymagań w zakresie liczby członków zrzeszonych w jednej organizacji oraz minimalną wielkość wina wyrobionego łącznie przez jej członków. Ustawa upoważniła ministra właściwego do spraw rynków rolnych do uznawania oraz kontroli organizacji społecznych uznanych za organizacje producentów oraz organizacji branżowych w rozumieniu *rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007*.

W art. 49 ust. 1 ustawy określono wymagania dla organizacji producentów. Dotyczą one m.in. minimalnej liczby ich członków wynoszącą 10 oraz minimalnej wielkości wyrobu na 10% ogólnej wielkości wyrobu wina na całym terytorium RP. Z kolei w art. 49 ust. 2 określono wymagania dla uznawania organizacji międzybranżowych, które mogą zrzeszać wyrabiających wino oraz prowadzących obrót hurtowy.

Art. 51 zobowiązuje uznane organizacje producentów do przesyłania corocznie (w terminie do 30 września) ministrowi właściwemu ds. rynków rolnych stosownej informacji sprawozdawczej.

6. Ochrona nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich

Rozdział 6 (art. 52-80) ustawy określa tryb zgłaszania nazw wyrobów winiarskich w celu objęcia ich ochroną jako nazw pochodzenia albo oznaczeń geograficznych zgodnie z przepisami *rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007*. Ustawa określa także zasady oceny wniosków na poziomie

⁷ Z uwagi na to, iż wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium RP przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu został wznowiony w 2008 r. po kilkudziesięcioletniej przerwie, ustalenie maksymalnego plonu winogron nie jest obecnie możliwe. Wymaga to dokonania oceny obejmującej kilka lat gospodarczych, przy uwzględnieniu warunków klimatycznych. Ustalenie maksymalnej wydajności wina z 1 ha uprawy winorośli zapewni także ograniczenie możliwości wyrobu wina z upraw winorośli innych niż wymienione w zgłoszeniu.

krajowym oraz zadania i właściwość organów w tym zakresie, zapewniając tym samym skuteczność stosowania prawa UE. Rozwiązania te są nowe w prawie polskim, ponieważ do tej pory nie istniały przepisy pozwalające na ochronę nazw wyrobów winiarskich ze względu na ich pochodzenie⁸.

Ustawa upoważniła (w art. 52) ministra właściwego do spraw rynków rolnych do przyjmowania i oceny wniosków o objęcie ochroną nazw wyrobów winiarskich jako chronionych nazw pochodzenia albo chronionych oznaczeń geograficznych oraz przekazywania tych wniosków KE. Wniosek, o którym mowa w art. 53, może - zgodnie z przepisami *rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007* - dotyczyć tylko jednego wyrobu winiarskiego i być złożony przez grupę określoną w tym rozporządzeniu. Kolejne artykuły rozdziału 2 ustawy (art. 54-61) odnoszą się do procedury oceny wniosków o objęcie ochroną nazw wyrobów winiarskich oraz prowadzenia stosownego ich rejestru wewnętrznego. W procesie oceny wniosków na poziomie krajowym, minister właściwy do spraw rynków rolnych powinien zasięgać - mocą art. 60 - opinii organizacji reprezentujących przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich. Opinie te są o tyle istotne, że zapewniają obiektywne i rzetelne rozpatrywanie wniosku o objęcie ochroną. Uwzględniając wymagania *rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007* oraz opinie tych organizacji, ww. minister podejmuje decyzję co do zasadności przekazania KE wniosku o objęcie ochroną nazw wyrobów winiarskich jako chronionych nazw pochodzenia albo chronionych oznaczeń geograficznych.

W art. 62 ustawy przewidziano, zgodnie z wymaganiem nałożonym na władze państw członkowskich przez *rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007*, możliwość wniesienia zastrzeżeń do wniosku o objęcie nazwy wyrobu winiarskiego jako chronionej nazwy pochodzenia albo chronionego oznaczenia geograficznego. Podanie wniosku o objęcie ochroną do wiadomości przez opublikowanie ma na celu umożliwienie składania zastrzeżeń w trakcie krajowego etapu jego rozpatrywania. Zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną może złożyć do ministra właściwego do spraw rynków rolnych osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, zamieszkała lub posiadająca siedzibę na terytorium RP i mająca uzasadniony w tym interes. Zastrzeżenie to może zostać złożone w terminie 2 miesięcy od dnia ogłoszenia w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw rynków rolnych danych i informacji dotyczących wniosków o objęcie ochroną. Instrument ten służy zabezpieczeniu interesów wszystkich przedsiębiorców, których wniosek o objęcie ochroną może dotyczyć, tym bardziej że przedsiębiorcy z państwa, z którego pochodzi wniosek o objęcie ochroną nie mogą składać sprzeciwów w trakcie postępowania na szczeblu UE. Zgłoszone zastrzeżenia są również przekazywane organizacjom reprezentującym przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich w celu uzyskania ich opinii co do zasadności zastrzeżenia.

⁸ Są one wzorowane na istniejących już przepisach w zakresie rejestracji i ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych oraz oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych. Zobacz: Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) oraz ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz. U. Nr 208, poz. 1539, z późn. zm.).

Przyznanie ochrony tymczasowej (art. 69) nazwom wyrobów winiarskich, dla których wnioski o objęcie ochroną zostały pozytywnie zweryfikowane na poziomie krajowym i przekazane KE, zapewnia skuteczność stosowania przepisów *rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007*, które pozwalają, aby państwa członkowskie nieposiadające krajowego prawodawstwa w zakresie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich, przyznawały - na zasadach przejściowych - ochronę takim nazwom, ograniczoną do terytorium tego państwa członkowskiego. Tymczasowa ochrona krajowa jest przyznawana nazwom wyrobów winiarskich od momentu przekazania KE wniosku o objęcie ochroną (nazwy podlegające ochronie będą wpisywane na jawną listę tymczasowej ochrony krajowej prowadzoną przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych). Ochrona ta wygasa (art. 70) z dniem dokonania wpisu nazwy wyrobu winiarskiego do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych lub z dniem odmowy przez KE dokonania takiego wpisu.

W art. 71 ustawa przewiduje, że nazwy podlegającej ochronie tymczasowej będą mogli używać tylko przedsiębiorcy produkujący wyrób winiarski zgodnie ze specyfikacją przekazaną KE. Natomiast wyroby winiarskie wyrabiane niezgodnie ze specyfikacją nie będą mogły być (art. 72) oznaczane w obrocie nazwą podlegającej krajowej ochronie tymczasowej:

- jeśli takie użycie nie ma na celu wskazywania pochodzenia geograficznego wyrobów winiarskich oraz wtedy, gdy rzeczywiste miejsce wytworzenia wyrobów winiarskich jest wskazane;
- nawet przy użyciu wyrażeń „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”;
- w oryginalnym brzmieniu albo w tłumaczeniu;
- z innym mylącym lub fałszywym odniesieniem do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech wyrobu winiarskiego na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego wyrobu;
- w zakresie innych praktyk mogących wprowadzić w błąd co do prawdziwego pochodzenia wyrobu.

W *rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007* w zakresie kontroli urzędowej oraz tzw. kontroli zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją zostały wprowadzone rozwiązania przyjęte wcześniej w zakresie kontroli nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych (*rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006*) oraz oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (*rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008*). Przepisom tym odpowiada art. 73 ustawy, który określa, że kontrola ta może być przeprowadzana przez jeden lub kilka właściwych organów odpowiedzialnych za kontrolę urzędową lub jeden lub kilka organów kontrolnych działających jako jednostki certyfikujące wyroby winiarskie. *Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007* dopuszcza przeprowadzanie kontroli zarówno przez państwowe inspekcje kontrolne, jak i prywatne podmioty - jednostki certyfikujące.

Zgodnie z art. 74, organem kontrolującym podmioty odpowiedzialne za przeprowadzanie kontroli zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją jest Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Za bezpośrednią kontrolę zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją

odpowiedzialne są jednostki certyfikujące oraz wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Jednoczesne funkcjonowanie wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i prywatnych jednostek certyfikujących zagwarantuje po wejściu w życie ustawy, że każdy zainteresowany kontrolą przedsiębiorca będzie mógł skorzystać z usług świadczonych przez te podmioty. Upoważnienie oprócz prywatnych jednostek certyfikujących, także państwowych organów kontrolnych do przeprowadzania kontroli procesu wyrobu ze specyfikacją jest ponadto ważne z punktu widzenia zagwarantowania przedsiębiorcom powszechnej dostępności usług kontrolnych wszystkim przedsiębiorcom zainteresowanym przeprowadzaniem takiej kontroli oraz niewygórowanych cen usług kontrolnych, co jest istotne na etapie tworzenia się rynku wyrobów winiarskich posiadających chronione nazwy pochodzenia albo chronione oznaczenia geograficzne. Zgodnie z prawem UE, koszty kontroli zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją są ponoszone przez podmioty podlegające takiej kontroli.

Zakończenie

Prezentowana w artykule ustawa dotyczy:

- przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich;
- przedsiębiorców prowadzących obrót hurtowy wyrobami winiarskimi;
- producentów owoców posiadających gospodarstwa sadownicze lub producentów miodu posiadających pasieki prowadzone w ramach działów specjalnych.

Ustawa uprościła zasady wpisu do rejestru przedsiębiorców, którzy będą wyrabiać niewielkie ilości wina owocowego markowego, cydru i perry z owoców pozyskanych z własnych upraw (własnego gospodarstwa sadowniczego) lub miodów pitnych wyrabianych z miodu uzyskanego z własnego gospodarstwa pszczelarskiego (własnej pasieki). Określiła także zasady ubiegania się o ochronę nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich, przy czym wnioskodawca ubiegający się o taką ochronę będzie obowiązany uiścić opłatę za dokonanie merytorycznej oceny wniosku o objęcie ochroną albo zastrzeżenia do takiego wniosku. Opłata ta stanowić będzie dochód budżetu państwa.⁹ Ustawa stworzyła możliwość uzyskania prawa do podawania na etykietach win innych niż wymienione w niej nazwy winorośli oraz roku wyrobu. Może to nastąpić po przeprowadzeniu certyfikacji zgodnie z wymaganiami UE, której koszt również stanowić będzie dochód budżetu państwa¹⁰.

⁹ Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat za dokonanie tych czynności, przy uwzględnieniu zakresu czynności podejmowanych przy rozpatrywaniu wniosków. Stawka opłat w podobnych systemach (napoje spirytusowe oraz produkty rolne i środki spożywcze) wynosi obecnie 300 zł.

¹⁰ Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat, przy uwzględnieniu zakresu czynności podejmowanych przy ocenie odmian, ocenie dokumentów związanych z wyrobem wina oraz ocenie procesu technologicznego. Koszt certyfikacji wina uzyskanego z jednego hektara upraw winorośli wstępnie szacuje się na ok. 350-450 zł.

Oceniając skutki wejścia w życie ustawy dla budżetu państwa należy podkreślić, że nie spowoduje ona zwiększenia wydatków budżetu państwa oraz budżetów jednostek samorządu terytorialnego.

Jak się ocenia, ustawa nie będzie miała wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość oraz na funkcjonowanie przedsiębiorstw (dotyczy ich niewielkiej liczby). Może jednak przyczynić się do wznowienia wyrobu wyrobów winiarskich ze świeżych owoców, co stworzy warunki do wykorzystania nadwyżek surowca do wyrobu wyrobów winiarskich. W konsekwencji odradzająca się w produkcji polskiego wina może - zdaniem Marka Jarosza, wiceprezesa Instytutu - może spowodować powstanie ok. 100 tys. miejsc pracy.

Ustawa stwarza także warunki do podejmowania działalności w zakresie wyrobu miódów pitnych przez niektórych właścicieli pasiek. Daje również szansę poprawy sposobu informowania konsumenta o charakterze poszczególnych napojów winiarskich¹¹. Wprowadzone w ustawie zmiany mogą przyczynić się do poprawy wizerunku wina owocowego bez dodatku alkoholu, myłonego z innymi fermentowanymi wyrobami winiarskimi, co może mieć wpływ na zwiększenie jego niewielkiej obecności na rynku.

W 2008 r., po kilkudziesięcioletniej przerwie wznowiono wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium RP. Pierwsze wina gronowe wyprodukowano z takich winogron w roku gospodarczym 2008/2009. Było wówczas zarejestrowanych zaledwie 28 przedsiębiorców posiadających uprawy winorośli o łącznej powierzchni ok. 32 ha, z których wyrobiono ok. 410 hektolitrów wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu. W roku gospodarczym 2009/2010 w ARR zarejestrowało się 22 przedsiębiorców posiadających uprawy winorośli o łącznej powierzchni ok. 29 ha, z których - wg deklaracji - zostało wyrobione ok. 425 hektolitrów wina. Obecnie w Polsce istnieje ponad 100 winnic, które obejmują ok. 500 hektarów upraw. Z jednego hektara produkuje się średnio 80 litrów wina. Co roku przybywa przedsiębiorców uprawiających winorośl, stąd dane o wielkości produkcji win w kraju są szacunkowe. Mając powyższe na względzie można uznać, że w początkowym okresie po wejściu w życie projektowanej ustawy wpływ na dochody państwa będzie śladowy.

W zakresie zmian dotyczących fermentowanych napojów winiarskich ustawa zawiera przepisy techniczne i w związku z tym podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych.¹² Ustawa zawiera także (rozdział 7 - art. 81-89) przepisy karne oraz katalog kar za nieprzestrzeganie norm prawnych określonych w ustawie. Z kolei rozdział 8 (art. 90-99) ustawy wprowadza przepisy zmieniające, przejściowe i końcowe.

Proces legislacyjny dotyczący ustawy niestety jeszcze się nie zakończył. W uchwalonej na 89. posiedzeniu Sejmu RP VI kadencji *ustawie z dnia 1 kwietnia 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina* na 75. posiedzeniu Senatu RP VII kadencji

¹¹ Na podstawie poprzedniej ustawy nazwa „wino owocowe” mogła być użyta jako nazwa handlowa zarówno dla wina bez dodatku alkoholu, jak i dla wina z dodanym alkoholem.

¹² Procedura notyfikacji określona jest w przepisach *rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych* (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

wprowadzono poprawki, które wymagają ponownego rozpatrzenia i uchwalenia przez Sejm RP. Może się to wydarzyć już podczas 92. plenarnego posiedzenia Sejmu RP VI kadencji planowanego zaplanowanego w dniach 11-13 maja 2011 r. Jeśli to ostatecznie nastąpi, ustawa zostanie skierowana do Prezydenta RP. W przypadku jej podpisania przez Prezydenta RP wejdzie w życie po upływie 14 dni od jej ogłoszenia w Dzienniku Ustaw.

Literatura

- [1] *Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (tekst jedn. Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473, z późn. zm.).
- [2] *Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych* (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 51, poz. 307, z późn. zm.).
- [3] *Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (tekst jedn. Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.).
- [4] *Ustawa z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych* (Dz. U. z 2001 r., Nr 42, poz. 471, z późn. zm.).
- [5] *Ustawa z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina* (tekst jedn. Dz. U. z 2004 r., Nr 34, poz. 292, z późn. zm.).
- [6] *Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych* (Dz. U. z 2004 r., Nr 42, poz. 386, z późn. zm.).
- [7] *Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447, z późn. zm.).
- [8] *Ustawa z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym* (Dz. U. z 2009 r. Nr 3, poz. 11, z późn. zm.).
- [9] *Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.).
- [10] *Ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych* (Dz. U. Nr 208, poz. 1539, z późn. zm.).
- [11] *Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych - „rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”* (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.).
- [12] *Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/1991 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych* (Dz. Urz. WE L 149 z 14.06.1991, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 11, str. 286, z późn. zm.).
- [13] *Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych - „rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”* (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.).

- [14] Rozporządzenie Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 3/2008 oraz uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 (Dz. Urz. UE L 148 z 06.06.2008, str. 1, z późn. zm.).
- [15] Rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 128 z 27.05.2009, str. 15, z późn. zm.).
- [16] Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 1, z późn. zm.).
- [17] Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.).
- [18] Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006, str. 12, z późn. zm.).
- [19] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (Dz. Urz. UE L 39 z 13.02.2008, str. 16, z późn. zm.).
- [20] Druk sejmowy nr 3788 - Rządowy projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, wraz z uzasadnieniem, ocena skutków regulacji, opinia o zgodności z prawem UE i projektami aktów wykonawczych,
[http://orka.sejm.gov.pl/Druki6ka.nsf/0/EE2D9C007D5D7E19C125781C0063685A/\\$file/3788.pdf](http://orka.sejm.gov.pl/Druki6ka.nsf/0/EE2D9C007D5D7E19C125781C0063685A/$file/3788.pdf) [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].
- [21] Sprawozdanie stenograficzne z 84. posiedzenia Sejmu RP VI kadencji w dniu 4 lutego 2011 r.,
[http://orka2.sejm.gov.pl/StenoInter6.nsf/0/092A61E692A5CCB3C125783200298714/\\$file/84_d_ksiazka.pdf](http://orka2.sejm.gov.pl/StenoInter6.nsf/0/092A61E692A5CCB3C125783200298714/$file/84_d_ksiazka.pdf) [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].
- [22] Notatka z 246. posiedzenia sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 22 lutego 2011 r.,
<http://orka.sejm.gov.pl/Biuletyn.nsf/wgskrn6/RRW-246> [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].
- [23] Notatka z 249. posiedzenia sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 2 marca 2011 r.,
<http://orka.sejm.gov.pl/Biuletyn.nsf/wgskrn6/RRW-249> [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].

[24] Druk sejmowy nr 3926 - *Sprawozdanie sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 marca 2011 r. o rządowym projekcie ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*;

[http://orka.sejm.gov.pl/Druki6ka.nsf/0/C7B106CC447FC62FC125784D004A33F0/\\$file/3926.pdf](http://orka.sejm.gov.pl/Druki6ka.nsf/0/C7B106CC447FC62FC125784D004A33F0/$file/3926.pdf) [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].

[25] *Sprawozdanie stenograficzne z 87. posiedzenia Sejmu RP VI kadencji w dniu 17 marca 2011 r.*,

[http://orka2.sejm.gov.pl/StenoInter6.nsf/0/21F1B9CEF3401AD5C1257857004E7FC9/\\$file/87_b_ksiazka.pdf](http://orka2.sejm.gov.pl/StenoInter6.nsf/0/21F1B9CEF3401AD5C1257857004E7FC9/$file/87_b_ksiazka.pdf) [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].

[26] *Notatka z 254. posiedzenia sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 24 marca 2011 r.*,

<http://orka.sejm.gov.pl/Biuletyn.nsf/wgskrn6/RRW-254> [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].

[27] Druk sejmowy nr 3926-A - *Sprawozdanie sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 marca 2011 r. o rządowym projekcie ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*;

[http://orka.sejm.gov.pl/Druki6ka.nsf/wgdruku/3926-A/\\$file/3926-A.pdf](http://orka.sejm.gov.pl/Druki6ka.nsf/wgdruku/3926-A/$file/3926-A.pdf)

[dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].

[28] Druk senacki nr 1167 - *Pismo Marszałka Sejmu RP VI kadencji do Marszałka Senatu RP VII kadencji w sprawie przesłania do rozpatrzenia przez Senat RP uchwalona przez Sejm RP na 89. posiedzeniu w dniu 1 kwietnia 2011 r. ustawie o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina wraz z jej tekstem*,

<http://www.senat.gov.pl/k7/dok/dr/1150/1167.pdf> [dostęp: 30 kwietnia 2011 r.].

[29] *Sprawozdanie stenograficzne z 89. posiedzenia Sejmu RP VI kadencji w dniu 1 kwietnia 2011 r.*,

[http://orka2.sejm.gov.pl/StenoInter6.nsf/0/1468D512E15E93A8C12578650050470D/\\$file/89_c_ksiazka.pdf](http://orka2.sejm.gov.pl/StenoInter6.nsf/0/1468D512E15E93A8C12578650050470D/$file/89_c_ksiazka.pdf) [dostęp: 20 kwietnia 2011 r.].

[30] *Notatka ze 154. posiedzenia senackiej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dniu 12 kwietnia 2011 r.*,

<http://www.senat.pl/k7/kom/kros/2011/154.pdf> [dostęp: 30 kwietnia 2011 r.].

[31] Druk senacki nr 1167 A - *Sprawozdanie senackiej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi o uchwalonej przez Sejm w dniu 1 kwietnia 2011 r. ustawie o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*, <http://www.senat.gov.pl/k7/dok/dr/1150/1167a.pdf> [dostęp: 30 kwietnia 2011 r.].

[32] Druk senacki nr 1167 Z - *Sprawozdanie senackiej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi o uchwalonej przez Sejm w dniu 1 kwietnia 2011 r. ustawie o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina wraz z zestawieniem wniosków*,

<http://www.senat.gov.pl/k7/dok/dr/1150/1167z.pdf> [dostęp: 30 kwietnia 2011 r.].

[33] *Sprawozdanie stenograficzne z 75. posiedzenia Senatu RP VII kadencji w dniu 28 kwietnia 2011 r.*,

<http://www.senat.gov.pl/k7/dok/sten/075/75sten2.pdf> [dostęp: 30 kwietnia 2011 r.].

**„Zlá jest novina, když nemají v domě vína“
Topos „víno“ v českých barokních kázáních**

**“It Is Bad News, When There Is No Wine in the House”
Topos “Wine” in Czech Baroque Sermons**

Jiří FIALA

Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého v Olomouci
770 81 Olomouc, Křížkovského 10
jiri.fiala@upol.cz

Marie SOBOTKOVÁ

Sekce polské filologie katedry slavistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého v Olomouci
770 81 Olomouc, Křížkovského 10
marie.sobotkova@upol.cz

Anotace: V období vrcholného a dozívajícího baroka, tj. od konce 17. století do 60. let 18. století, se stalo kázání nejvíce frekventovaným žánrem české literatury. Vedle staršího typu humanistické homiletiky se v kazatelství prosazoval konceptualismus, tzn. kazatelský projev založený na duchaplném a překvapivém nápadu (it. „conchetto“), rafinovaně rozvíjené metafoře nebo řetězci metafor, alegorií, paralelismů, provokativních tvrzení, kontrastů, stylizací; uplatňovala se též teatrálnost kazatelského projevu. K význačným českým homiletikům tehdy náleželi Karel Račín (před 1660–1711), Daniel Nitsch (1651–1709), Pavel Josef Axlar (+ 1714), Damascen Marek (+ 1725), Antonín Jan Kelský (1683–1735), Tomáš Xaverius Laštovka (1688–1746 nebo 1747), Michal Pelischotti, též Pellizotti (+ 1747), Ondřej František Jakub de Waldt (1683–1752), Antonín Ferdinand Dubravius (1681?–1756) a Antonín Koniáš (1691–1760); na Olomoucku působili nejvýznačnější český konceptualista Bohumír Hynek Josef Bilovský (1659–1725), Chrysostom Xaver Ignác Tábořský (1696–1748) a Antonín Josef Dreser (1694–1749). Obecný topos „víno“ se v jejich kázáních konkretizuje v deseti nejvýznamnějších topoi, jejichž zdrojem je Bible, najmě Nový zákon: 1. topos „víno → láska“, 2. topos „víno → opilst“, 3. topos „voda → víno“, 4. topos „nové víno ve starých sudech“, 5. topos „víno → krev Ježíše Krista“, 6. topos „víno → slza Kristova“, 7. topos „vinice (Páně) → církev“, 8. topos „vinař → Bůh Otec“, 9. topos „vinný kmen“ → Ježíš Kristus“, 10. topos „vinný kmen“ → manželka“. Poutavost těchto topoi pro posluchače či čtenáře homiletických textů zvyšují vedle reflexivních pasáží tematicky adekvátní exempla, v nichž se projevuje literární talent kazatelů, bohatost barokní češtiny i reflexe dobových reálií, nezřídka z lidového prostředí (zejména v rámci toposu „víno → opilst“). Koncem 60. let 18. století byl již konceptualismus v homiletice považován

za nevkusný a v rozporu s novými, již osvícenskými názory na pastorální působení katolického duchovenstva.

Abstract: At the height and decline of the Baroque, from the end of 17th century to the 60's of 18th century, sermon became the most frequent genre in Czech literature. In addition to the older type of humanistic homiletics the preaching turned into conceptualism, i.e. preaching performance based on witty and surprising ideas (It. "conchetto"), on ingeniously developed string of metaphors, allegory, parallelism and provocative statement of contrasts, wording. The theatrical expression of preaching gained on significance. Among the major Czech homiletics at that time belonged Karel Račín (před 1660–1711), Daniel Nitsch (1651–1709), Pavel Josef Axlar (+ 1714), Damascen Marek (+ 1725), Antonín Jan Kelský (1683–1735), Tomáš Xaverius Laštovka (1688–1746 or 1747), Michal Pelischotti alias Pellizotti (+ 1747), Ondřej František Jakub de Waldt (1683–1752), Antonín Ferdinand Dubravius (1681?–1756) and Antonín Koniáš (1691–1760). In Olomouc region the most notable Czech conceptualists are Bohumír Hynek Josef Bilovský (1659–1725), Chrysostom Xaver Ignác Tábořský (1696–1748) and Antonín Josef Dreser (1694–1749). The general topos of "wine" is in their sermons specified in ten major topoi, which originate in the Bible, particularly the New Testament: 1 topos "wine → Love", 2 topos "wine → drunkenness", 3 topos "water → wine", 4 topos "new wine in old barrels", 5 topos "wine → Blood of Jesus Christ", 6 topos "wine → Tear of Christ", 7 topos "vineyard (of the Lord) → Church", 8 topos "winemaker → God the Father", 9 topos "wine stem → Jesus Christ", 10 topos "wine steam → wife". Apart from the reflexive passages, the wit and cleverness of the topoi for listeners and readers of homiletics texts are increased with thematically appropriate exempla, which demonstrate the literary talent of preachers, the richness of Czech Baroque language and contemporary reflection of reality, often of folk environment (especially in the topos "wine → drunkenness"). At the end of the 60's of 18th century the conceptualism in homiletic was considered irreverent and inconsistent with the new enlightened views on the activities of Catholic pastoral clergy.

Klíčová slova

Baroko, konec 17. stol. – 60. léta 18. stol., kázání, konceptualismus, topos, víno

Key words

Baroque, late 17th century – 60's of the 18th century, sermons, conceptualism, topos, wine

Pro název našeho příspěvku k úvahám o vínu jakožto multikulturním fenoménu jsme užili dvouverší nezřídka uplatňovaného jako motto v českých barokních kázáních – „Zlá jest novina, když nemají v domě vína“. S tímto distichem tematicky souvisí i podnázev našeho příspěvku – „Topos vína v českých barokních kázáních“. Je již dobře heuristicky a genologicky prokázanou skutečností, že v období vrcholného a dozívajícího baroka, tj. od konce 17. století do 60. let 18. století, se stalo kázání nejvíce frekventovaným žánrem české literatury. Pro primo tedy pojednáme o barokním kázání jako literárním žánru, pro secundo se zmíníme o nejvýznačnějších českých kazatelích třetí a čtvrté generace tvůrců české barokní literatury a pro tertio přejdeme k jádru našeho výkladu –

charakteristice jednotlivých topoi vína v českých barokních kázáních, jichž jsme zjistili celkem deset.¹ Jsou to metaforický topos „víno je láska“, metonymický topos „víno způsobuje opilost“, narativní topos „voda se proměnila ve víno“, alegorický topos „nové víno ve starých sudech“, symbolický topos „víno je krev Ježíše Krista“, metaforický topos „víno je Kristova slza“, alegorický topos „vinice Páně je církev“, alegorický topos „vinař je Bůh Otec“, alegorický topos „vinný kmen je Ježíš Kristus“ a konečně alegorický topos „vinný kmen je manželka“.²

Z genologického hlediska se termínem kázání – to jest substantivum verbale odvozené ze staroslověnského slovesa kazati s významem kázat, napomínat, staročeské substantivum kázanie znamenalo řeč, oslava, chvála, příkaz, rozkaz – rozumí duchovní řeč, veřejné zvěstování a výklad božího slova. Naproti tomu se jako homilie, původně latinské substantivum s významem společné obcování, kázání, od časů církevního otce sv. Augustina, působícího na přelomu 4. a 5. století našeho letopočtu, označoval výklad nedělního čtení z Písma svatého, od raného středověku se homilií rozumělo exegetické kázání, tj. vycházející z Písma svatého, na rozdíl od kázání tematického, obecněji interpretujícího věroučné či morální otázky. Ale už v rétorických příručkách ze 17. století se oba termíny, to jest homilie a kázání, zaměňují, navíc se pro kázání užívá řada synonymních termínů latinských – sermo, contio, praedicatio, tractatus (pro tematické kázání), zatímco nauka o kazatelství se označuje termínem homiletika.

Kázání lze dále diferencovat

- a) podle obsahu: kázání dogmatické, mravoučné, panegyrické (oslavné), biblické, historické, liturgické;
- b) podle účelu: kázání naučné (didaktické), paraenetické (působící na city a vůli);
- c) podle pevného či volného sepětí s textem Písma: kázání exegetické čili homiletické, tematické;
- d) podle příčiny: kázání tradicí a řádem církve ustálené (nedělní, sváteční, postní apod.), příležitostné (pohřební, svatební, primiční, instalační apod.);
- e) kázání cyklické neboli soustavné (při misiích nebo duchovních cvičeních).

Rukopisná či tištěná sbírka kázání, zpravidla cyklických, se nazývá postila (z lat. post illa verba – po těchto slovech, tj. Písma sv., jež byla dále v kázání vykládána).³

Kazatelské příručky podávaly kazatelům návody, jak kázání připravovat a jak je členit – východiskem byla zpravidla perikopa, tj. úryvek z Písma, čtený při bohoslužbách nebo jiný

¹ Ikonografický materiál k této stati je obsažen v navazující prezentaci.

² O vínu v Bibli viz recentně CHALUPA, P. Víno v bibli. In: Mezinárodní interdisciplinární konference VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN, Olomouc 23. – 24. 4. 2009 [CD-ROM]. Uherské Hradiště: Lešingerová Romana, 2009, s. 76–83. Z prací na toto téma dostupných na internetu viz např. COX, W. Wine in the Bible. [online: 9. 5. 2011.] Dostupné z WWW: <http://www.ccg.org/english/s/p188.html>.

³ Viz zejm. MOCNÁ, D. – PETERKA, J. a kol. Encyklopedie literárních žánrů. Litomyšl – Praha: Paseka, heslo Kázání, s. 295–301. Autorem tohoto hesla je M. Sládek. – Ke zpřítomnění barokní homiletiky přispěly zejména komentované antologie M. Kopeckého: Staří slezští kazatelé (Ostrava: Profil, 1970) a M. Sládka: Malý svět jest člověk aneb Výbor z české barokní prózy (Jinočany: H&H, 1995), Vít je život člověka aneb Život a smrt v české barokní próze (Jinočany: H&H, 2000) a Svět je podvodný verbíř aneb Výbor z českých jednotlivě vydaných svátečních a příležitostných kázání konce 17. a prvních dvou třetin 18. století (Praha: Argo, 2005).

biblický citát, jakožto inventio, základní idea kázání. Dispositio, to jest rozvržení řeči, rozlišovalo její následující části:

- a) motto,
- b) argumentum, česky „vejtah“, to jest stručný obsah,
- c) exordium + propositio – úvod s oznámením tematiky kázání v závěru,
- d) narratio – výklad,
- e) confirmatio – důkaz,
- f) refutatio – vyvracení námitek,
- g) peroratio či conclusio – sumarizující závěr a závěrečná prosba či modlitba.⁴

Koncem 17. a v 1. pol. 18. století se v katolické homiletice opouštěl dosavadní humanistický proud a byl nahrazován tzv. novou rétorikou neboli proudem konceptuálním, jenž usiloval působit především na city posluchačů, v souladu s emfatickou a ostentativní zbožností vrcholného baroka. Základem konceptuálního kázání je tzv. koncept (z ital. concetto = představa, nápad): duchaplný a překvapivý nápad, rafinovaně rozvíjená metafora nebo řetězec metafor, alegorií, paralelismů, provokativních tvrzení, kontrastů, stylizací; uplatňuje se teatrálnost a dekorativnost kazatelského projevu.⁵ V českých zemích se jednak následovaly postupy významných kazatelů západoevropských, například Antónia Vieiry (1608–1697), Paola Segneriho (1624–1694), Abrahama a Snanta Clara (1644–1709) či Jacquesa Bénigneho Bossueta (1697–1724), přičemž se využívaly hojně vydávané kazatelské příručky a encyklopedie,⁶ jednak se uplatňovali zdejší talentovaní homiletikové, těžící z bohatosti českého jazyka, a to nejen jeho vysokého stylu rozvinutého v době předbělohorské, ale i z lidové řeči, zejména v tak zvaných exemplech neboli příkladech ze života.

V období od konce 17. století do počátku 20. let 18. století to byli zejména pražský theatin Karel Račín (před 1660–1711),⁷ jezuita Daniel Ignatius Nitsch (1651–1709), gymnaziální prefekt v Těšíně a kazatel v Opavě,⁸ dále kanovník metropolitní kapituly u sv. Víta v Praze Pavel Josef Axlar (+ 1714),⁹ exjezuita, písecký děkan a farář ve Slatinicích u Olomouce Bohumír Hynek Josef Bilovský (1659–1725),¹⁰ františkán Damascen Marek (+ 1725),¹¹ ve druhém období od 20. let 18. století do

⁴ Viz k tomu zejm. KUSÁKOVÁ, H. Podoby a proměny žánru kázání v době vrcholného baroka. [online: cit. 3. 5. 2005], dostupné z WWW: <http://www.ucl.cas.cz/slk/data/2005/sbornik/Kusakova.pdf>.

⁵ Viz NĚMEC, F. Studie a recenze (ed. L. Pavera). Ostrava: Společnost Leopolda Vrly, 2004, s. 130–152.

⁶ Jejich autory byli např. Petrus Berchorius, převor kláštera u sv. Jiljí v Paříži (Reductorium morale, 1474), německý jezuita Tobias Lohner (Bibliotheca manualis concionatoria, 4 sv., 1681) a belgický kanovník Laurentius Beyerlinck (Magnum theatrum vitae humanae, 8 sv., 1631–1678).

⁷ Viz SOLEIMAN POUR HASHEMI, M. Karel Račín – nedoceněný barokní autor. Brno: Masarykova univerzita v Brně, 2005.

⁸ Viz NĚMEC, F. Tematický a stylový rozbor Nitschovy Berly královské. In: Studie a recenze (ed. L. Pavera). Ostrava: Společnost Leopolda Vrly, 2004. – PAVERA, L. Slovní řetězce v homiletice Daniela Nitsche. In: Region a jeho reflexe v literatuře. Ostrava: Ostravská univerzita, 1997, s. 69–74. – PAVERA, L. Známý neznámý barokní kazatel Daniel Nitsch. In: DVOŘÁK, J. – MLISOVÁ, N. (edd.). Neznámí (autoři) – neznámé (texty). Sborník příspěvků z III. literární laboratoře konané v Hradci Králové 29. – 30. ledna 1998. Hradec Králové: Gaudeamus, 1999, s. 95–104. – OPELÍK, J. a kol. Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce. 3/I M–O. Praha: Academia, 2000, s. 541. – PAVERA, L. Kazatel Daniel Nitsch. Kapitola z barokní homiletiky. Brno: Istenis, 2003; NITSCH, D. Dva ať jsou jedno skrze lásku. Kázání na druhou neděli po Třech králích. Ed. L. Pavera. Opava: Matice slezská, 1999. – KUSÁKOVÁ, H. c. d.

⁹ Viz KUSÁKOVÁ, H. c. d.

¹⁰ Tři kázání B. H. J. Bilovského nově vydal J. Vašica (Vino ze svatby v Káni a potřebnost roucha svatebního, Stará Říše: Dobré dílo, 1933), dvě Bilovského kázání editovali, bohužel nepřesně, J. Němec a M. Němcová Dragonová (První kázání

konce 60. let 18. století farář v Kněževsi a kaplan v Nižboru na Berounsku Antonín Jan Kelský (1683–1735), farář a děkan v Uherském Hradišti Tomáš Xaverius Laštovka (1688–1746 nebo 1747),¹² minorita Michal Pelischotti, též Pellizotti (+ 1747), olomoucký premonstrát Chrysostom Xaver Ignác Tábořský (1696–1748),¹³ farář v Kralicích na Hané a v Dubu nad Moravou Antonín Josef Dreser (1694–1749),¹⁴ farář v Dobrušce na Volyňsku Ondřej František Jakub de Waldt (1683–1752),¹⁵ farář a děkan v Jaroměřicích a v Podivíně Antonín Ferdinand Dubravius (1681?–1756) a konečně pověstný jezuitský misionář Antonín Koniáš (1691–1760).¹⁶

K významným konceptuálním kazatelům působícím na Olomoucku náleží Bohumír Hynek Josef Bilovský, původně příslušník Tovaryšstva Ježíšova, poté děkan v Písku v Čechách a posléze farář ve Slatinicích u Olomouce, kde zemřel a je pohřben v místním kostele Nanebevzetí Panny Marie. Bilovský byl mimořádně plodný autor a šířitel kultu Jana Sarkandra. V jeho homiletice, pokládané za vrchol českého konceptualismu, zaujímají čelné místo postily, jako jsou *Cantator cygnus...*, *to jest Hlas duchovní labutě* z roku 1720, *Doctrina Christiana... Křesťanské cvičení dušem k spasení, potěšení a naučení* z roku 1721, *Pia quadragesima...*, *to jest První postní rozvažování* vydané téhož roku a o tři léta později vytištěné *Coelum vivum... Nebe svato-svaté*.

Příslušníkem premonstrátského konventu na Hradisku u Olomouce byl Chrysostom Xaver Ignác Tábořský, jenž své příjmení důvtipně uplatnil v latinském titulu obsáhlé česky psané *postily Tria tabernacula in monte Thaboreo exstructa, to jest Tři svatostánky vybudované na hoře Tábor*, v níž se objevují zmínky o Olomouci a její historii.

Bohumíra Josefa Hynka Bilovského z Šestky duchovní (1713) [online: cit. 4. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://www.jarnemec.com/blog/index.php/2008/01/26/prvni-kazani-bohumira-hynka-bilovskeho-z-sestky-duhovni-1713/>) a M. Němcová Dragonová (Milý můj jest a já jeho – Barokní kázání Bohumíra Josefa Hynka Bilovského [online: cit. 4. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://protimluv.net/protimluv/20/strana.php?cislo=bilovsky>; Barokní kázání Bohumíra Josefa Hynka Bilovského: Neděle druhá po Devitníku (1721) [online: cit. 4. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://protimluv.net/protimluv/20/strana.php?cislo=bilovsky-kazani>. Viz též FORST, V. a kol. Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce. 1 A–G. Praha: Academia, 1985, s. 234.

¹¹ Viz KRČ, J. – VALÁŠEK, M. – LINKA, J. (edd.): Damascen Marek: Co se nyní zatajuje, to Den soudný vyjevuje (edice kázání z r. 1727). Souvislosti V, č. 1, 1994, s. 55–62. – SLÁDEK, M. Bezpečnost místa svatého před starého hada jedovatostí aneb Hájek v literatuře 17. a počátku 18. století a dvě kázání z jubilejní slavnosti roku 1723. In: Františkánský klášter v Hájku v literatuře 17. a počátku 18. století. Unhošť: Římskokatolická farnost u kostela sv. Petra a Pavla v Unhošti, 2000, s. 1–20. [online: cit. 4. 5. 2011], dostupné z WWW <http://klasterhajek.ic.cz/frantiska-high.pdf>.

¹² Viz FORST, V. a kol. Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce. 2/II K–L. Praha: Academia, 1993, s. 1148. – ZEMEK, M. Dějiny jezuitské koleje v Uherském Hradišti. In: Čoupek, J. (ed.). Kniha o Redutě. Velehrad: Ottobre 12, 2001. Do knihy je vloženo CD s nahrávkou kázání P. Tomáše Xaviera Laštovky.

¹³ Viz SPĚVÁKOVÁ, L. Jan Chrysostom Tábořský. Diplomová práce. Olomouc: Univerzita Palackého, 2010.

¹⁴ Viz BARTKOVÁ, H. Antonín Josef Dreser (1694–1749) – významný moravský barokní kněz a kazatel. Střední Morava, 2009, č. 29, s. 92–102.

¹⁵ Osm kázání O. F. de Waldta vydal nově J. Vašica s předmluvou J. Demla (Chválořeči, Tasov na Moravě: M. J. Junová, 1940). – Viz rovněž Ondřej František de Waldt (1683–1752) a jeho doba. Ed. R. Lunga. Praha a Dobruška 2002. [online: cit. 4. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://www.volny.cz/sod.dobruška/aktualne/sbornik.pdf>. – MERHAUT, L. a kol. Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce. 4/II U–Ž. Dodatky A–Ř. Academia Praha, 2008, s. 1568–1570.

¹⁶ Viz FORST, V. a kol. Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce. 2/II K–L. Praha: Academia, 1993, s. 829–830. – BÍLÝ, J. Jezuita Antonín Koniáš: osobnost a doba. Praha: Vyšehrad, 1996. Knihu ve skutečnosti napsal Josef Cyril Kebrle. Viz SVATOŠ, M. Velká vědecká loupež. Dějiny a současnost, 2002, roč. 24, čís. 4, s. 56–57.

Proslulým kazatelem byl farář v Kralicích na Prostějovsku a v Dubu nad Moravou Antonín Josef Dreser, který se jako konceptista projevil mj. v kázání *Dub za krále stromův vyvolený aneb Kázání v Dubě při slavném přenášení zázračného obrazu nejsvětější rodičky Boží Marie panny Dubskej*.

Přejdeme nyní k jádru našeho příspěvku, toposu vína v české vrcholně a pozdně barokní homiletice. Termínem topos, plurál topoi (z řeckého sousloví tópos koinós = společné místo), latinsky locus communis, se označuje opakující se motiv, jenž se často uplatňuje ve sféře literatury a umění dané kultury či civilizace. Zdrojem kazatelských topoi „víno“ byla *Bible*, v českém barokním prostředí *Bible svatováclavská* – katolický barokní překlad celé *Bible* pořízený jezuiti na základě revidované latinské *Vulgáty*. Vyšla v letech 1677 (*Nový zákon*), 1712 a 1715 (*Starý zákon*). Svůj název obdržela tato bible vzhledem k tomu, že byla vydána nakladatelstvím Dědictví svatého Václava.¹⁷

První z celkem deseti topoi, jež se objevují v české barokní homiletice, je metaforický topos „víno je láska“. Jeho zdrojem je starozákonní *Píseň písní*, sbírka židovských svatebních písní, tradičně připisovaná židovskému králi Šalomounovi, vládnoucímu v letech 970–931 nebo 933 před naším letopočtem. V židovské i křesťanské teologii se ovšem *Píseň písní* interpretuje alegoricky, a to jako vztah mezi Bohem (ženichem) a Izraelem (nevěstou), respektive jako vztah Ježíše Krista a církve. Františkán Damascen Marek takto uplatňuje topos „víno je láska“ ve své postile *Trojí chléb nebeský*, vydané po jeho smrti asi roku 1728:

„Ó víno nade všechny vína! Takovým vínem obcerstvená chotí nebeská jako opilá zvolala: Introduxit me (dilectus meus) in coellam vinariam, ordinavit in me charitatem, uvedl mne (milý můj) do pokoje vinného, okázal mně lásku, fulcite me floribus, stipate me malis, quia amore langueo, ozdobte mne kvítím a osypte mne jablky, nebo milováním omdlívám.“¹⁸

Je zřejmé, že si Marek poněkud upravil překlad *Bible svatováclavské*;¹⁹ pro srovnání uvedme podstatně se lišící překlad ekumenický, kde na základě nové interpretace hebrejského originálu byly květy nahrazeny koláči hrozinkovými: „On mě uvedl do domu vína, jeho prapor nade mnou je láska. / Obcerstvěte mě koláči hrozinkovými, osvěžte mě jablky, neboť jsem nemocna láskou.“²⁰

Již v tomto toposu se objevuje motiv opilosti vystihující podobu duchovní extáze, daleko častější je ovšem v barokní homiletice metonymický topos „víno způsobuje opilost“ poukazující na negativní důsledky opilství. Pavel Josef Axlar, kanovník a děkan metropolitní kapituly u sv. Víta na Pražském hradě, rafinovaně užívá v postile *Nábožný horlivý vůdce do města svatého, nebeského Jeruzalema*, vydané posmrtně roku 1720, ironie, když apostrofuje dopijány, to jest pijáky:

„Abych krásně nechtěl, musím těch ubohých ožralcův politovati, proč to? I proto, že jim každý člověk křivdu dělá, každý jim ubližuje, a zastání nemají žádného, neslyšíme, co praví dnešní

¹⁷ Viz *Bible svatováclavská*. Evangelia. K vydání připravil, doslov o Bibli svatováclavské napsal, konkordanci se Starým zákonem sestavil, vysvětlivkami a slovníčkem opatřil Milan Kopecký. Brno: Blok, 1991. – KYAS, VI. Česká bible v dějinách národního písemnictví. Praha: Vyšehrad – Křesťanská akademie v Římě, 1997.

¹⁸ MAREK, D. *Trojí chléb nebeský pro lačný lid český*... Praha: Václav Karel Hraba, 1728 (?), s. 155.

¹⁹ „Uvedl mně do sklepu vinného, spořádal ve mně lásku. / (Poděpřete) Upevněte mne kvítím, (obložte / osypte) ohrňte mne jablky: nebo milováním omdlívám.“ Cit. podle Biblí česká, to jest Svaté písmo podlé starožitného a obecného latinského od všeobecné svaté církve římské potvrzeného a užívaného přeložení. Praha: Dědictví sv. Václava, 1715, s. 1138.

²⁰ Cit. podle *Píseň písní* [online: cit. 9. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://www.biblenet.cz/app/bible/Song/chapter/2>.

evangelická pravda: omnis homo, každý člověk sprvu dobré víno nalívá, a když se opijí, to, které je horší, a tak tehdy ten každý člověk nejen jim tudy ubližuje, že jim křídou sub ritu duplici dvounožní dvě čáry za jednu daruje, nejen že jim do menších konviček nalívá a ještě nedolívá, ale taky již potom ku posledku že jim náké zbryndané, zvětralé, nakyslé a nebeskou rosičkou dobře skropené víno za peníze prodává. Neboží dopijánové, takhle se s vámi nemilostivě pokračuje, vy nelitujete posledního krejcaru, nešanujete domovního nábytku, někdy ani kabát neobstojí, třeba musela žena bosa chodit, děti nazí, a přeci nák ač někdy dosti těžce ten peníz na tu bumbu shledáte, obstaráte a do hospody donesete. Zatím pak ten nevážný a podvodný každý člověk, tehdaž, když se od prázdného korbele zdvíhání nanejvýš unavíte, takže nikam nemůžete, hlava dolů svěšená klemí, ruce jako přetlučené dolů visí, nohy klesají, a on ke vši vaší těžkosti ještě toho nejmizernějšího truňku vám podává, a vy jej předce, až kolečka v krku skřípají, do břicha víc dovážeti musíte. Není-liž toto křivda? Ovšem že je.“²¹

Již zmíněný františkán Damascen Marek, s oblibou užívající rýmovaných pasáží ve svých kazatelských promluvách, v postile *Trojí chléb nebeský* asi z roku 1728, komentuje starozákonní příběhy týkající se opilství. V závěru svého kázání pak horlí na adresu močhubek, alkoholu propadlých žen, přičemž cituje dvě exempla, druhé ze sbírky Weberovy:²²

„O jiné ožralkyni píše Weberus, která tak často a tůze pila, až vseckno, co měla, propila. Jediný kožich, který jak ve svátek, tak pátek nosila, ještě jí zůstal, chtělo se píti, neměla čím platiti. Co učinila? Vzala nůžky a podšívku toho kožichu jako ovci stříhala, vlnu prodala, víno sobě koupila, aby se napila. Ta zajisté výborná hospodinka byla, kdo takovou dostane, brzo žebrák zůstane.“²³

Slatinický farář Bohumír Hynek Josef Bilovský v postile *Doctrina christiana... Křesťanské cvičení dušem k spasení, potěšení a naučení*, vydané v Olomouci tiskařem Janem Adamem Avingerem roku 1721, kárá opilce vskutku důrazně:

„Celé dni a moci v hospodách seděti, kdo více vyžere, se zakládati, co za tejden vyděláš, za jednou prožrati, dítky s manželkou kouskem chléba nezaopatřiti a co více? Pod pláštíčkem chudoby a nouze cizí statek a obilí sobě přivlastnovati a potom to propiti, prohrati, marnotratně utratiti, tyto a těm podobní skutkové, všichni jsou smrtní hříchové, poslední pak ale hřích dvojnásobný a na věky sotva takovému odpuštěný, který krade pro opilství, hru a žraní.“²⁴

²¹ AXLAR, J. Nábožný horlivý vůdce do města svatého, nebeského Jeruzalema... Praha: Impresí karolo-ferdinandská, 1720, s. 107.

²² Blíže určit tuto sbírku exemplů se nám nepodařilo.

²³ MAREK, D. c. d., s. 164.

²⁴ BILOVSKÝ, B. H. J. *Doctrina christiana... Křesťanské cvičení dušem k spasení, potěšení a naučení...* Olomouc: Jan Adam Avinger, 1721, s. 160–161. – V téže Bilovského postile nalézáme apokryfní exemplum navazující na starozákonní příběh o opilosti Noeho (Gn 9, 20–27):

„Četl jsem někdy za mladého věku mého, že první víno po potopě svata našel kozlíček. Nebo jak životčichové, hovada i plazové vedle pokolení svého vyšli z korábu, začalo se všechno podle obyčeje pásti. Kozlíček zatím po nějakém čase na mladistvý kmen a zralé hrozničky přišel, kterých jak koštoval a místo presu zubama sobě víno z nich vypresoval, začal sobě poskakovati a co bujný koníček zadníma vyhazovati. Znamenal tu neobyčejnou veselost Noe, a chtěje příčinu věděti, tak dlouho po něm pásl, až je při vinném kořenu zastihl, hroznu koštoval, a tak od kozlíčka vína sobě vážit se naučil. Nechtěje tomu tak, nebo není, já bych předce z upřímného srdce vinšoval, aby v stavu manželském lepší víno než kozlové se nacházelo, nebo běda tomu manželstvu, které kozlem smrdí, a větší běda, jestliže se kozlové roh tam nacházejí, a největší běda, jestliže i kozíma cecky manželstvo zapáchá.

Je jisté víno a hrozny vinné, které se kozí cecky nazývají, než běda přeběda, v kterém manželstvu ty kozí cecky a to kozlové víno roste, Hoc enim nefas est et iniquitas maxima (Job 13. 11), mluví Duch svatý skrze usta trpělivého Joba: neb ten jest

Narativní topos „voda se proměnila ve víno“ vychází z příběhu o svatbě v Káni Galilejské, obsaženém ve 2. kapitole evangelia sv. Jana. V překladu *Bible svatováclavské*, jen nepatrně se lišícím od znění v *Bibli kralické*, zní tento příběh následovně:

„1. A třetího dne stala se svatba v Káni galilejské: a byla matka Ježíšova tam. 2. Pozván jest pak také Ježíš i učedníci jeho na svatbu. 3. A když se nedostalo vína, dí matka Ježíšova k němu: ‚Vína nemají.‘ 4. I dí jí Ježíš: ‚Co mně a tobě jest, ženo? Ještě nepřišla hodina má.‘ 5. Dí matka jeho k služebníkům: ‚Cožkoli vám dí, učiňte.‘ 6. Bylo pak tu kamenných štoudví šest postaveno vedlé očišťování židovského, beroucí v sebe jedna každá měrice dvě nebo tři. 7. Dí jim Ježíš: ‚Naplňte štoudve vodou.‘ I naplnili je až do vrchu. 8. I dí jim Ježíš: ‚Nalévejtež již a neste vrchnímu správci svatby.‘ I nesli. 9. Když pak okusil vrchní správce svatby vody vínem učiněné, a nevěděl, odkud by bylo, ale služebníci věděli, kteříž vážili vodu: povolal ženicha vrchní správce svatby 10. a dí jemu: ‚Každý člověk nejprve dobré víno staví: a když by se podnapili, tehdy to, které horší jest: ale ty zachoval jsi víno dobré až dosavad.‘ 11. Ten učinil Ježíš počátek divů v Káni galilejské: a zjevil slávu svou, i uvěřili v něj učedníci jeho.“²⁵

Barokní kazatelé zpravidla uplatňovali tento příběh ve svatebních kázáních, přičemž víno interpretovali jako ekvivalent manželské lásky.²⁶ Damascen Marek se v jedné ze svých svatebních orací nejprve pro forma v zájmu zaujetí svých posluchačů podivuje:

„Než tomu já se divím, že blahoslavená máter Ježíše dnes v pečlivou Martu se obracuje, a tak starostlivě o nový manžele pečuje, že vína nemají, takže se opokusila to nejmilejšímu synu svému přednesti, řkouc: ‚Vinum non habent, vína nemají.‘ Co pak více, aneb co na tom záleží, že vína nemají? Ať pijí víno husí, zdaliž vzdy při svatbě dobré víno býti musí? Aspoň zůstanou při rozumu, nebudou se vaditi a hned zpočátku škorpiti.“²⁷

Marek pak dochází k závěru, že „musí v tom nějaké obzvláštní tajemství skryté býti“, a vyvozuje z Písma a děl církevních otců, že se jedná o víno duchovní, víno lásky. Dotyčné autority „v manželstvu pozůstávajícím dovolují, aby netoliko při obědě neb večeři, ale i ráno, v noci a kdykoliv se bude líbiti z předřečeného vína lásky pili a se opili, neb jak dlouho to víno budou sobě připíjet, tak dlouho dobře se budou míti; jak to víno pomine, všechno štěstí zahyne, budou dračky, budou rvačky,

hřích těžký a nepravost největší. Et quid maius adulterio? A co může být většího nad cizoložstvo? ptá se svatý Jan Zlatoústý (hom. 62 in Joan.). Ach zachovejš tehdy Pán Bůh od takového vína.

Jak znamenal od kozlička to víno Noe, plantavit vineam (Gen. 9), mluví Písmo svaté, vštípí vinic a sázel od kozlička naleznuté víno. Co se stalo? Bibensque vinum inebriatus est, et nudatus est in tabernaculo suo. Slyšte, kam jej přivedlo to kozlové víno: pil víno, a opil se, a obnažen jsa, ležel v stánu svém. Nestydaté to víno kozlové! nechci, nechci, ani také nesmím já to komu obětovati.“ Cit. podle BILOVSKÝ, B. H. J.: Víno ze svatby v Káni a potřeba roucha svatebního (ed. J. Vašica), Stará Říše: Dobré dílo, 1933, s. 19–21.

²⁵ Bible svatováclavská. Evangelia. K vydání připravil, doslov o Bibli svatováclavské napsal, konkordanci se Starým zákonem sestavil, vysvětlivkami a slovníčkem opatřil Milan Kopecký. Brno: Blok, 1991, s. 101.

²⁶ Viz k tomu PAVERA, L. Modifikace biblického příběhu o svatbě v Káni Galilejské v české barokní homiletice (U Daniela Nitsche a Bohumíra Hynka Bilovského). In: Urbanec, J. a Rosner E. (red.). Literatura v českém a polském Slezsku. Opava: Slezská univerzita, 1996, s. 57–68. – REJHONOVÁ, J. Srovnání topoi v kázáních se svatební tematikou. Magisterská diplomová práce. Brno: Masarykova univerzita, 2007. [online: cit. 9. 5. 2011], dostupné z WWW: http://is.muni.cz/th/86573/ff_m/Diplomovaprace.txt.

²⁷ MAREK, D. c. d., s. 153–154.

skučení, tlučení, vytekání, vyjevání, Pán Bůh chraň takového ženění. Že se stalo a stává, zkušenost svědectví dává.“²⁸

V tom smyslu je třeba rozumět dvouverší „Zlá jest v manželstvu novina, / když nemají v domě vína“.²⁹ Marek pak přiléhavými rčeními a exemply dokládá, že „obzvláště tři příčiny víno kazí, lásku mění. První jest, když některé staré babice, nespůsobné světu více, chtějí míti heskýho, švárnýho, krásnýho a čerstvýho mládence, nerozvažující sobě, že v jednom hrnci maso mladého kapouna a staré krávy nerovně se vaří, že kalendář starý s novým se nesrovnává, že Starý Boleslav od Nových Zámkův daleko leží, že staré a pokažené zboží mezi čerstvé kupci rozumní nesloží, a nicméně čím jsou škaredější, žádají býti příjemnější, chtějí se vdávati, mládencům prodati.“³⁰

V té souvislosti Damascen Marek aplikuje alegorický topos „nové víno ve starých sudech“, pocházející z 9. kapitoly evangelia sv. Matouše (v. 16–17³¹):

„Takové babice, jestliže očmi krhavými již dobře nevidí, ať sobě založí neb na nos zavěsí sklenné prohlídky, a čtou, co u s. Matouše v kap. 9. psáno stojí: Žádný zajisté nepřišívá záplaty sukna nového k rouchu větchému, nebo odjímá celost jeho od roucha, a tak horší roztrhnutý bývá. Aniž lejí vína nového do sudů starých, sice rozpukají se sudové a víno se vylívá a sudové se kazí. Ale víno nové lejí do nových sudů a obé bývá zachováno. Podobným způsobem víno lásky nové nedá se liti do starého sudu, to jest láska, která se má ukázati nějakému starému strašidlu, nebývá stálá, brzo se kazí, nebo, ačkoliv babička miláčkovi pěkné a žluté dukáty přebírá a ukazuje, a on jí říká: Zlaté dítě, miluji tě, ta slova na babu nezní, nýbrž na dukáty, které se nacházejí při ní. Což se z toho poznává, že jak je po svatbě, hned se baba souží, muž po zlatě touží, když čížky vyloudí, levou cestou bloudí, směje se a vejská, vede život hejska, mladícím šaty kupuje a bábu doma plundruje. [...] Druhá příčina, že víno lásky mezi manželi brzo se kazí, tratí a maří, jest, když ženich jen toliko dychtí, jak by jen ctnostmi, mravnou a pobožnou, ale bohatou, která by s dukáty se skvěla a vzácné přátele jměla, dostati mohl. [...] Třetí příčina, že víno lásky mezi manželi dlouho netrvá, jest, když před časem se milují, zákon Páně přestupují.“³²

Kanovník a děkan metropolitní kapituly u sv. Víta v Praze Pavel Josef Axlar spekuluje v postile *Nábožný horlivý vůdce do města svatého, nebeského Jeruzalema...* z roku 1720 v souvislosti se svatbou v Káni galilejské o jakosti dvojího vína na této svatbě podávaného, vína ženichova a vína Ježíšova:

²⁸ Tamtéž, s. 154–155.

²⁹ Tamtéž, s. 153.

³⁰ Tamtéž, s. 155–156.

³¹ „16. Žádný zajisté nepřišívá záplaty sukna nového k rouchu větchému: nebo odjímá celost jeho od roucha, a tak horší roztrhnutý bývá. 17. Aniž lejí vína nového do sudů starých: sic jinak rozpukají se sudové, a víno se vylívá, a sudové se kazí. Ale víno nové lejí do nových sudů, a bývá obé zachováno.“ Cit. podle Bible svatováclavská. Evangelia. K vydání připravil, doslov o Bibli svatováclavské napsal, konkordanci se Starým zákonem sestavil, vysvětlivkami a slovníčkem opatřil Milan Kopecký. Brno: Blok, 1991, s. 115. Český ekumenický překlad těchto veršů zní následovně: „16 Nikdo nezalátá starý šat záplatou z neseprané látky; nebo se ten přišitý kus ze šatu vytrhne a díra bude ještě větší.

17 A mladé víno se nedává do starých měchů, jinak se měchy roztrhnou, víno vyteče a měchy přijdou nazmar. Nové víno se dává do nových měchů, a tak se uchová obojí.“ Cit. podle Matouš 9. [online: cit. 9. 5. 2011], dostupné z WWW: http://www.biblenet.cz/app/bible/Matt/chapter/9?__fsk=-421496009. – Novým vínem se zde rozumí víno dosud kvasící, jež je třeba dát do nových sudů či měchů, neboť staré sudy či měchy nevydrží průvodní jevy kvašení.

³² Tamtéž, s. 156–159.

„Tento ženich byl chudičký a potřebný, lidé pak chudí, jakož rovně nemívají dobré víno, ale náký trpký, kalný, s vodou smíchaný, to se chudým za jejich skrovné peníze dostává za podíl, k tomu bylo ho asi maličko, takže se ho hosti nejen do sytosti nenapili, ale ještě víceji hubu sobě nim rozdráždili a žížen rozpálili. Ale to víno, které Pán Ježíš ze štoudví nalíti poručil, toť je nemuselo býti náký sprostný, ale nětco výborného a dobrého. Dei, dí sám Duch Svatý v 5. knize Mojžíšově v kapitole třicáté druhé, perfecta sunt opera. Neboť co sám Pán Bůh činí, toť je vše dobré, výborné a dokonalé; k tomu toho vína Ježíšového bylo důstatek, takž se ho všichni napítí a nim se občerstviti mohli.“³³

Farář ve Slatinicích u Olomouce Bohumír Hynek Josef Bilovský v jednom ze svatebních kázání, otištěném v postile *Doctrina christiana... Křesťanské cvičení dušem k spasení, potěšení a naučení* z roku 1721 nepochybuje, že Ježíš na svatbě v Káni galilejské „vodu v nejlepší víno obrátil“, a cituje tři verše z moravské legendistické lidové písně,³⁴ kterou v úplnosti uveřejnili včetně jejího nápěvu František Bartoš a Leoš Janáček ve sbírce *Národní písně moravské v nově nasbírané* z roku 1901: „O víno, víno, víno! Nikdás tak dobré nebylo jako v Káni Galilejské.“³⁵ Existence této lidovou tradicí dochované skladby – podle Bilovského „starodávni“ písně – je tak doložena k roku 1721. V následujícím textu pak Bilovský pracuje se symbolickým toposem „víno je krev Ježíše Krista“:

„A[uditores!]. A[mantissimi!].“³⁶ Co jest víno a co vyznamenává víno? To obojí zázračné a každé víno podle zkušeného vínaře Augustina svatého vyznamenává lásku a svornost: nebo jak prý z vinného hroznu je jedno víno a z jednoho vína jedná krev Kristová, tak z upřímných a z jednocených myslí je jedna mysl a jedno svorné srdce, unum corpus, una anima. Jedno tělo, jedna krev, jedna duše, jeden člověk.“³⁷

V postile *Cantator cygnus... to jest Hlas duchovní labutě...*, vytištěné v Olomouci roku 1720, Bilovský zdůvodňuje římskokatolické přijímání laiků pod jednou způsobou, tedy pouze Těla Kristova, hostie:

„Jest pravda, že také [Kristus] ustanovil to tajemství pod způsobem vína, které jest vlastní nápoj člověka; že mnoho lidí vína nepije, ano ani k tomu bez mdloby přivoněti nemůže, nechal na vůli a moci náměstkům svým a církvi svaté, aby pod obojím anebo jenom pod jedním způsobem chléba, Tělo jeho, a krev podávali, poněvadž nam tom jednom dosti jest podlé slov jeho: Qui manducat hoc panem, vivet in aeternum, kdo jí chléb tento, bude živ navěky.“³⁸

Metaforický topos „víno je Kristova slza“ uplatnil hradiský premonstrát Chrysostom Xaver Ignác Tábořský v postile *Tria tabernacula in monte Thaboreo extracta*, vydané v Olomouci roku 1738.

³³ AXLAR, J. c. d., s. 101.

³⁴ BILOVSKÝ, B. H. J. c. d., s. 26.

³⁵ Tamtéž, s. 27.

³⁶ Tj.: „Posluchači nejmilejší!“

³⁷ BARTOŠ, F. – JANÁČEK, L. *Národní písně moravské v nově nasbírané*. Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1901, s. 1104–1105, č. 2005 b. Viz k tomu FIALA, J. – SOBOTKOVÁ, M. Sacrum et profanum v moravských lidových písních o víně. In: Mezinárodní interdisciplinární konference VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN, Olomouc 23. – 24. 4. 2009 [CD-ROM]. Uherské Hradiště: Lešingerová Romana, 2009, s. 207–210.

³⁸ BILOVSKÝ, B. H. J. *Cantator cygnus... to jest Hlas duchovní labutě...* Olomouc: Jan Adam Avinger, 1720, s. 30–31.

Připomíná nejprve tzv. Jótamovu bajku z 9. kapitoly starozákonní knihy Soudců, verš 8–15, o „štěbotném“, tzn. mluvícím vinném kmeni, jenž odmítl povýšení do královské hodnosti v Dřevěné říši, poněvadž by nemohl opustit víno, které obveseluje Boha i lidi, a klade posluchačům řečnické otázky: „Ach, což jest to za řeč? Copak Bůh pije víno? Ovšem, A[uditores!]. A[mantissimi!], pije, ale ne takový, jaké pochází z kmenu, nýbrž které se přejší z očí hříšníka, kteréžto víno lahodně Bohu šmakuje nežli lidem, oné silné víno ve Vlaších, o kterém pamatuji, že jsem četl, že je tak silné a dobré, že pro svou sílu a dobrotu obecní lid je nazývá Lachrymam Christi, slzu Kristovu.“³⁹

Alegorické topoi „vinice (Páně) je církev“ a „vinař je Bůh Otec“ nalézáme v postile Bohumíra Hynka Josefa Bilovského *Coelum vivum... Nebe svato-svaté...*, vytištěné v Opavě roku 1724. Tyto topoi jsou vkomponovány do obsáhlejšího, na paralelismech vybudovaného výkladu:

„Opatrnost nikdá není zbytečná, proto opatrní páni myslivci a zvěře milovníci laně a srní, jelení a srnce, též jiné divoké zvířata do obory zavírají, oboru pak budťo plankami, budťo parkanem proti zvěři loupežníkům zaopatřená činí. Opatrnosti nikdá nezbyvá. Proto zase zahradníci a vinaři títo své vinice, oni své zahrady proti škodám a škudcům zidkami, koly, proutím a jinýma ohybnýma věc[m]i opatrně ohražují. Opatrnosti nikdá nezbyvá. [...] Co jest ta vinice? Ta vinice jest podle výkladův svatých Otcův jest církev svatá. Vinný kmen nejužitečnější a nejsladší náš nejsladší Ježíš. Vinař jest Bůh Otec nebeský podle slov samého Krista. Ego sum vitis vera a pater meus agricola est. Jáť jsem vinný kmen pravý a Otec můj vinař jest: vos palmites, vy všickní jste v té vinné zahradě, vinné ratolesti od nejvyššího vinaře štěpování, který jak vás vštěpoval, ihned věží zaopatřil, plotem opletl a osadil vináři, to jest duchovníma správci a muži apoštolskýma.“⁴⁰

Pražský kanovník Pavel Josef Axlar v postile *Nábožný horlivý vůdce do města svatého, nebeského Jeruzalema...* z roku 1720 kombinuje alegorický topos „vinný kmen je Ježíš Kristus“ se symbolickým toposem „víno je krev Ježíše Krista“:

[...] to jest ovšem ten vinný kmen, který místo vína svou vlastní krví všechny věřící nejen zhojna napájí, sílí a obveseluje, ale všem jiným menším kmenům, nimiž církev svatá vysazená jest, vláhu, zrůst a ourodu dává [...].⁴¹

Navíc ale Axlar uplatňuje alegorický topos „vinný kmen je manželka“, s nímž jsme se však doposud u jiných kazatelů nesetkali, takže vzniká otázka, zda se jedná vskutku o topos, nebo o Axlarovu vlastní alegorii:

„Za druhé kmen vinný, přiváže-li se k náky vysoké tyči aneb k vysokému stromu, vyrosté i on tak vysoko, že i ty nejvyšší stromy svými ratolestmi převejší. Takový kmen má býti každá křesťanská manželka, chce-li míti ve všem dobrém prospěch a Božího požehnání vinšovaný zrůst. Má totižto svého manžela ve všem stále a upřímně milovati, tou svatou láskou od Boha velice schválenou jako nákým svazkem k němu přivázána býti, žádné protivenství, žádná chudoba, nemoc ani potupa nemá toho svazku rušiti, nebo jestliže při začátku církve svaté noví křesťané tak byli sjednoceni, že se zdálo,

³⁹ TÁBORSKÝ, Ch. X. I. Tria tabernacula in monte Thaboreo extracta..., Olomouc 1738, s. 531.

⁴⁰ BILOVSKÝ, B. H. J. Coelum vivum... Nebe svato-svaté... Opava: Joannes Wenceslaus Schindler, 1724, s. 619–620.

⁴¹ AXLAR, J. c. d., s. 115.

že všichni nejsou než jediné srdce a jedna duše, tím více to sluší na manžele, aby v dvojím těle nebyla jen jedna duše, jedno srdce, jedna vůle a jedno chtění.“⁴²

Tímto vpravdě zbožným přáním, zvláště v dnešní době mnohdy vzdáleným od reality manželských svazků, uzavíráme náš příspěvek ke konferenci o víně jakožto multikulturním fenoménu anno Domini 2011. Deset topoi variujících motiv vína, až na dva topoi novozákonní provenience, představuje významnou složku repertoáru metaforiky, metonymiky, symboliky a alegorična české vrcholně a pozdně barokní homiletiky, nejvíce frekventovaného žánru české barokní literatury.

Literatura

- [1] BARTKOVÁ, H. Antonín Josef Dreser (1694–1749) – významný moravský barokní kněz a kazatel. Střední Morava, 2009, č. 29, s. 92–102.
- [2] BÍLÝ, J. Jezuita Antonín Koniáš: osobnost a doba. Praha: Vyšehrad, 1996. Knihu ve skutečnosti napsal Josef Cyril Kebrle.
- [3] COX, W. Wine in the Bible. [online: 9. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://www.ccg.org/english/s/p188.html>.
- [4] FIALA, J. – SOBOTKOVÁ, M. Sacrum et profanum v moravských lidových písních o víně. In: Mezinárodní interdisciplinární konference VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN, Olomouc 23. – 24. 4. 2009 [CD-ROM]. Uherské Hradiště: Lešingerová Romana, 2009, s. 207–210.
- [5] FORST, V. a kol. Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce. 1 A–G. Praha: Academia, 1985; 2/II K–L. Praha: Academia, 1993; 3/I M–O. Praha: Academia, 2000; 4/II U–Ž. Dodatky A–Ř. Academia Praha, 2008.
- [6] CHALUPA, P. Víno v bibli. In: Mezinárodní interdisciplinární konference VÍNO JAKO MULTIKULTURNÍ FENOMÉN, Olomouc 23. – 24. 4. 2009 [CD-ROM]. Uherské Hradiště: Lešingerová Romana, 2009, s. 76–83.
- [7] KUSÁKOVÁ, H. Podoby a proměny žánru kázání v době vrcholného baroka. [online: cit. 3. 5. 2005], dostupné z WWW: <http://www.ucl.cas.cz/slk/data/2005/sbornik/Kusakova.pdf>.
- [8] KYAS, V. Česká bible v dějinách národního písemnictví Praha: Vyšehrad – Křesťanská akademie v Římě, 1997.
- [9] MOCNÁ, D. – PETERKA, J. a kol. Encyklopedie literárních žánrů. Litomyšl – Praha: Paseka, heslo Kázání, s. 295–301.
- [10] NĚMEC, F. Studie a recenze (ed. L. Pavera). Ostrava: Společnost Leopolda Vrly, 2004.
- [11] Ondřej František de Waldt (1683–1752) a jeho doba. Ed. R. Lunga. Praha a Dobruška 2002. [online: 4. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://www.volny.cz/sod.dobruška/aktualne/sbornik.pdf>.
- [12] PAVERA, L. Kazatel Daniel Nitsch. Kapitola z barokní homiletiky. Brno: Istenis, 2003.

⁴² Tamtéž, s. 118.

- [13] PAVERA, L. Modifikace biblického příběhu o svatbě v Káni Galilejské v české barokní homiletice (U Daniela Nitsche a Bohumíra Hynka Bilovského). In: Urbanec, J. a Rosner E. (red.) *Literatura v českém a polském Slezsku*. Opava: Slezská univerzita, 1996, s. 57– 68.
- [14] PAVERA, L. Slovní řetězce v homiletice Daniela Nitsche. In: *Region a jeho reflexe v literatuře*. Ostrava: Ostravská univerzita, 1997, s. 69–74.
- [15] PAVERA, L. Známý neznámý barokní kazatel Daniel Nitsch. In: DVOŘÁK, J. – MLISOVÁ, N. (edd.). *Neznámí (autoři) – neznámé (texty)*. Sborník příspěvků z III. literární laboratoře konané v Hradci Králové 29.– 30. ledna 1998. Hradec Králové: Gaudeamus, 1999, s. 95–104.
- [16] REJHONOVÁ, J. Srovnání topoi v kázáních se svatební tematikou. Magisterská diplomová práce. Brno: Masarykova univerzita, 2007. [online: cit. 9. 5. 2011], dostupné z WWW: http://is.muni.cz/th/86573/ff_m/Diplomovaprace.txt.
- [17] SLÁDEK, M. Bezpečnost místa svatého před starého hada jedovatostí aneb Hájek v literatuře 17. a počátku 18. století a dvě kázání z jubilejní slavnosti roku 1723. In: *Františkánský klášter v Hájku v literatuře 17. a počátku 18. století*. Unhošť: Římskokatolická farnost u kostela sv. Petra a Pavla v Unhošti, 2000, s. 1–20. [online: cit. 4. 5. 2011], dostupné z WWW: <http://klasterhajek.ic.cz/frantiska-high.pdf>.
- [18] SOLEIMAN POUR HASHEMI, M. Karel Račín – nedoceněný barokní autor. Brno: Masarykova univerzita v Brně, 2005.
- [19] SPĚVÁKOVÁ, L. Jan Chrysostom Táborský. Diplomová práce. Olomouc: Univerzita Palackého, 2010.
- [20] SVATOŠ, M. Velká vědecká loupež. *Dějiny a současnost*, 2002, roč. 24, čís. 4, s. 56–57.
- [21] ZEMEK, M. Dějiny jezuitské koleje v Uherském Hradišti. In: Čoupek, J. (ed.). *Kniha o Redutě*. Velehrad: Ottobre 12, 2001.

The Department of Romance Languages and the Department of Applied Economics
of
Palacký University, Olomouc

presented the

Third Annual International Multidisciplinary Conference

Wine as Multicultural Phenomenon

The Conference took place on April 28.-29. 2011
in Olomouc, Czech Republic

The conference was held under the auspices of

The Dean of the Faculty of Arts of Palacký University doc. PhDr. Jiří **Lach**, Ph.D., M.A.,

Director of Czech Radio Olomouc Mgr. Pavel **Hekela**

and

Director of the Olomouc District Chamber of Commerce Ing. Jaroslav **Havelka**

Contents:

Introduction.....	7
Madeira Wine in Madeiran Short Stories.....	8
Zuzana Burianová	
Etiquette of the First Czechoslovak Republic.....	16
Miloš Charbuský, Martin Šmíd	
Small Entrepreneurship in Moravian Viniculture and Its Sustainability.....	26
Adam Pawliczek, Kateřina Veselá	
Hebrew Sources about Wine Production in Seventeenth-Century Moravia.....	35
Visi Tamás	
Innovation in Wine.....	45
Žaneta Rylková	
The history of wine-growing and social relations in the Republic of South Africa, as reflected in Afrikaans literature.....	54
Lianne Barnard, Wilken Engelbrecht	
Comparative Case Study on Moravian Winegrowing: Using a Method of Semi-Qualitative Research.....	64
Petr Koráb, Vojtěch Koráb	
Le vin dans “The Quebec Gazette-La Gazette de Québec”.....	75
Zdeňka Schejbalová	
Names of Vineyard Tracks in the Vineyard Region of Bohemia.....	87
Svatopluk Pastyřík	
The beginnings of cultivation and wine drinking in Bohemia and Moravia.....	95
Kamil Mařík	
Wine Business and Its Peculiarities.....	100
Jarmila Šebestová	

Current Styles of Wines.....	109
Pavla Burešová	
<i>Vermouth, kummel, kirsch</i> – three german loan-words?	120
Zuzana Navrátilová	
Vienna - A Wine Growing Region.....	130
Jana Geršlová	
Wine And Its Associations.....	134
Jaromír Novák	
Wine as Medicine Throughout Ages and Within Changes of Knowledge.....	143
Juraj Harmatha	
Wine As a Subject of Decision Making.....	156
Karel Mls	
Vino pijam, em rakija: Wine in Macedonian Folk Songs.....	163
Kristýna Dufková	
Wine in Czech Travel Books about Italy.....	171
Nella Mlsová	
Wine Production, Bottling and Distribution and Organisation of Wine Market in the Light of New Provisions of Polish Law.....	178
Tadeusz Leczykiewicz	
“It Is Bad News, When There Is No Wine in The House” Topos “Wine” in Czech Baroque Sermons.....	198
Jiří Fiala, Marie Sobotková	

Filozofická fakulta
Univerzity Palackého v Olomouci



Katedra romanistiky a Katedra aplikované ekonomie FF UP v Olomouci



Sborník z 3. mezinárodní interdisciplinární konference
„Vino jako multikulturní fenomén“,
konané v Olomouci ve dnech 28. a 29. dubna 2011

Editoři:

PhDr. Klára Bendová
Lucie Vavrysová

Grafický design a sazba:

Bc. Vojtěch Duda

Technická podpora:

Bc. Veronika Uvírová

Příspěvky ve sborníku neprošly jazykovou korekturou.

Vydala:

Societas Scientiarum Olomucensis II.
Olomouc 2011
1. vydání

ISBN 978-80-87533-00-0

