

Univerzita Karlova v Praze  
Filosofická fakulta  
Katedra teorie kultury (kulturologie)

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

Jana Ptáčková

VITIS VINIFERA

VITIS VINIFERA

Poděkování:

PhDr. Vladimíru Czumalovi, CSc., vedoucímu diplomové práce

Za pomoc, inspiraci a podporu poděkování zaslouží také:

Aleš Najbrt, Karel Och, Marek Klega, Josef Ptáček, Jiří Slíva, Jakub Tomanec, Michael Třeštík a Viktor Vrliška

Čestné prohlášení:

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 14. 1. 2011

.....

Jana Ptáčková

Abstrakt: V rámci této práce jsem zmapovala dostupné doklady o prvních zmínkách o pěstování vinné révy a objevení opojných účinků vína člověkem. Zpracovala jsem stručný přehled zaznamenaných způsobů výroby vína, jeho uchovávání a zvyků spojených s jeho konzumací. Zvláštní pozornost jsem věnovala výskytu vinné révy a konzumaci vína na našem území. V samostatných kapitolách jsem se zabývala vínem jako náboženským symbolem a vlivu konzumace vína na zdraví. Dále jsem se soustředila na víno, jako zdroj inspirace umělců s akcentem na výtvarné umění a kinematografii. Práci uzavírám kapitolou věnovanou vínu jako faktoru ovlivňujícímu sociální život.

Klíčová slova: vinná réva, víno, citáty, přísloví, pořekadla, náboženství, Bible, zdraví, společnost, umění, vinařství, vinotéka

Abstract: In my thesis I have mapped the available sources documenting the first attempts at grape growing and the discovery of the intoxicating effects of wine. I have summarized the records of various ways of wine production, its preservation and the habits related to its consumption. I have dedicated special attention to the presence of the grapevine as well as to wine consumption in our territory. In the individual chapters I have considered wine as a religious symbol and dealt with the impact of wine consumption on health. Special attention was paid to wine as a source of inspiration for artists with an accent on visual arts and cinematography. The thesis is concluded by a chapter dedicated to wine as a social life forming factor.

Key words: grapevine, wine, quotations, proverbs, sayings, religions, Bible, health, society, arts, winery, wine bar

**OBSAH:**

1. Úvod	6
2. Stopy vinné révy	8
3. Výroba, uchovávání a konzumace	13
4. Vinná réva na našem území	17
5. Víno jako náboženský symbol	24
6. Víno a zdraví	29
7. Víno v umění	37
8. Víno v sociálním životě	51
9. Závěr	61
10. Použité zdroje	63

## Úvod



„Dobré víno tvoří dobrou krev,  
dobrá krev je předpokladem dobré nálady,  
dobrá nálada přináší dobré myšlenky,  
dobré myšlenky dávají vzniknout dobrým skutkům,  
dobré skutky dělají člověka člověkem.“  
z moudrosti starých Čechů

Záměrem diplomové práce na téma *Vitis vinifera* čili vinná réva není jen sumarizace mýtů a legend o jejím původu, objevení člověkem a obsáhnutí způsobů jejího pěstování, zpracování, skladování a konzumace. Předmětem není ani enologický rozbor vína jako suroviny, ani sommeliérská studie druhů a odrůd. Cílem je poukázat na skutečnost, že vinná réva a její hlavní produkt, tedy víno, jsou již od počátku svého výskytu i nesporným kulturologickým fenoménem.

Jako průvodce celou prací a pomocníka při ilustrování faktu, že se víno tak či onak vyskytuje snad ve všech kulturách již od dávnověku jsem zvolila přísloví a pořekadla. Právě ta totiž bývají nejlepším zrcadlem kultur. Na dokreslení toho, jak víno zasáhlo do života lidí, kteří pak měli potřebu se k jeho existenci nějak vymezit, jsem přidala citáty.

Jak říká Jindřich Hauff v předmluvě ke své knize *Nový breviř o víně*: „Snad žádný jiný plod země neovlivnil ducha, umění a humor lidí všech dob jako víno. V umění výtvarném, slovesném, ale i v hudbě nacházíme velké množství motivů na oslavu vinné révy a vína jako dík umělců tomuto ušlechtilému nápoji za dobrou náladu, za myšlenky a podněty k tvorbě. Básníci, spisovatelé a hudební skladatelé ho opěvovali, malíři a sochaři znázorňovali svět révy i lahodnost vína. Umělecky vyřezávané dno sudu, mistrně vytepaný stříbrný pohár nebo vkusné skleněné číše svědčí o dovednostech našich předků, kteří do služeb vína dali všechn svůj um.“ (Hauff, 1988, s. 3)

Prísloví a pořekadla bývají charakterizována jako krátké průpovědi s mravním a etickým poučením, které se předávají z generace na generaci již po mnoho staletí. Nesou tak s sebou důkaz o moudrosti našich předků, tvoří součást naší národní tradice a pomáhají nám si uvědomovat základní hodnoty naší kultury. Kapitoly věnované prvním zmínkám o víně,

způsobům jeho pěstování a výrobě, náboženským aspektům, které v sobě víno nese, formám, kterými se promítlo v umění, a v neposlední řadě o jeho vlivu na zdraví a sociální život, prokládám také tematickými grafikami Jiřího Slívy.

„K lidskému štěstí a k úsměvné pohodě patří prostřený stůl, víno, přátelé a hudba.“  
Homér

„Není větší poezie bez rýmů a strof, než když přátelé víno pijí a rozumí si beze slov.“  
Vilém Závada

## Stopy vinné révy

„Znalost vína může být radostí po celý život člověka“  
Ernst Hemingway

Většina zdrojů, ze kterých v této práci čerpám, datují první doklady o výrobě vína do období před sedmi až deseti tisíci lety. Některé populárnější, později citované prameny se ovšem nebojí ani tvrzení, že nejstarší fosilie keřů severní polokoule jsou fosiliemi právě vinné révy staré přes čtyřicet milionů let, a že již člověk mladší doby kamenné sbíral plody plané vinné révy a pravděpodobně tedy znal i opojné účinky její zkvašené šťávy.

*Nová encyklopedie českého a moravského vína* lokalizuje první víno v tureckém Catal Hüyük, syrském Damašku, libanonském Byblusu či Jordánsku, Arménii a Gruzii, kterou také považuje za skutečnou pravlast vína. Vždyť i samotný název víno pochází z gruzínského označení „gvino“. (Hauft, 1988, s. 14)

Z kulturologického hlediska je zajímavá různorodost legendiky o počátcích pěstování vína. Jedna z pověstí začíná na úpatí hory Ararat, v místě, kde prý přistál se svou archou Noe. Ten se svou ženou, třemi syny a jejich manželkami začal obdělávat půdu. Když jednoho dne vynášel z archy nářadí, všiml si mezi kmeny, z nichž byla archa postavena, pnoucí se rostliny. Zasadil ji do země, ale nestaral se o ni. O to překvapenější byl, když rostlina urodila první lahodné plody modročerné barvy. Rostlinu rozmnožil a osázel jí přilehlé svahy. Jednou při sklizni plody otrhal a uložil je do kamenného džberu, na který ovšem zapomněl. Později, když dělal pořádek, džber našel, nebyly v něm však hrozny, ale bublající šťáva. Napil se jí a to dokonce několikrát. Nápoj zapůsobil a Noa okouzlit.

Tento příběh, který je obsažen v deváté kapitole knihy Genesis, uvádí ve své knize *Bilé víno, průvodce pro znalce* jako první zmínku o vinné révě v křesťansko-židovském světě i Godfrey Spence. Upozorňuje však na fakt, že podle tohoto pramenu Noe věděl, jak révu pěstovat a zhotovit z ní víno, a to podle jeho názoru svědčí o tom, že bylo součástí každodenního života i před biblickou potopou. (Spence, 2002, s. 9)

Noe bývá skutečně často označován za objevitele výroby vína, ale zároveň za prvního opilece. Pěstoval vinnou révu, napil se, upadl do stavu opilosti, ztratil ducha a svlékl se ve svém stanu do naha. Když nabyl opět rozumu, proklel jednoho ze svých tří synů, Cháma, který, spatřiv otce obnaženého, nezakryl jeho nahotu, tak jak to učinili jeho dva chápaní bratři, Šém a Jefet.

V řecké mytologii se objevuje hned několik pověstí o Dionýsovi, bohu vína, který se podle obecné tradice narodil jako syn Dia a Semely, dcery thébského krále Kadma. Když dospěl, procházel se svou družinou celou zemí a v Lýdii spatřil krásného satyra Ampela (ampalos



– vinná réva). Vzal ho do své družiny satyrů, silénů, bakchantek a menád. Během putování po horách a lesích se celá družina oddávala veselí a radostem. Ampelos ale jednoho dne spadl ze splašeného býka a zabil se. Dionýsos u jeho mrtvého těla nařikal tak dlouho, až se jeho otec Zeus dojal natolik, že proměnil Ampala ve vinný keř, který dává nektar a voní ze všech květů nejlépe. Dionýsos rostlinku s láskou pěstoval a ta dávala jemu i jeho družině nadšení. Tato rostlina začala být nazvána Lyaios (latinsky Liber), tedy osvoboditel, který blahodárně působí na tělo i duši a plaší smutek i starosti. V Aténách byly následně o svátcích Dionýsových hrány tragédie a komedie a tyto slavnosti se staly velkým svátkem Řeků, dokonce jednou z největších athénských slavností.

Jiná pověst praví, že Dionýsa jednoho dne přepadli během nevinné hry Titáni, nepřátelé olympských bohů. Zaživa ho rozsápali a kusy jeho těla rozházeli. Athéna, bohyně moudrosti, našla ještě pulsující Dionýsovo srdce a pohřbila ho do země. Ze srdce prý vyrostl keř vinné révy, který nikdy nevyhyne.

Podle jiné legendy svěřil Zeus malého Dionýsa do opatrování bohu Hermovi. Ten byl ovšem jako Diův posel velmi zaměstnaný, neměl na malého Dionýsa čas, a tak ho svěřil na hlídání nymfám. Ty jej uložily do jeskyně porostlé vinnou révou a tam se o něj staraly. Zde Dionýsos poprvé ochutnal víno, kterým později posilňoval nejen sebe, ale i svoje přátele silény a satyry.

Další pověst, obohacená o ponaučení, líčí putování Dionýsa na ostrov Naxos. Když během namáhavé cesty odpočíval, všiml si podivné rostlinky, kterou i přes početné lekce botaniky, jichž se mu dostalo od tety Chlórídy, nebyl schopen rozpoznat. Rozhodl se jí vzít ji s sebou na Naxos. Lykúr, který Dionýsa nenáviděl a neuznával ho jako boha, se rozhodl jeho radost překazit. Rozpálil slunce tak, že Dionýsos musel rostlinku chránit před paprsky v duté ptačí kosti. To ovšem Lykúra popudilo ještě více, a vdechl proto rostlině nadpřirozenou vegetační sílu. Ta rostla tak rychle, že ji Dionýsos musel přemístit do kosti lví. Ani ta však nestačila na dlouho, a byla vystřídána kostí z oslí nohy. V té se již podařilo rostlinu dopravit na Naxos. Tam ji Dionýsos zasadil na zahrádce u své tety Chlórídy. Zmiňované ponaučení tkví v tom, že lahodná šťáva vytékající z plodů si v sobě prý nese něco z vlastností těch, jejichž kosti posloužily jako její životodárná schránka. Proto je prý člověku po první sklence vína jako ptáku, po dvou nebo třech se cítí silný a odvážný jako lev, po dalších sklenkách však již dělá osloviny.

Jitka Uvírová v eseji *Poznámky k enologické archeologii aneb vinná réva a víno v období antiky* uvádí ještě další pověst o Dionýsovi, jenž byl často zobrazován jako dítě, které se na jaře probouzí, v létě dospívá, na podzim usíná a zjara se opět zjevuje v podobě dítěte. Na

řecké váze z období let 540–530 př. n. l., kterou můžeme obdivovat v pinakotéce v Mnichově, je vymalována příhoda Dionýsa zajatého piráty, kteří z něj hodlali udělat otroka. Dionýsos se ale zbavil řetězů, větvičky vinné révy a břečtanu se omotaly pevně okolo stěžňů a plachet lodi a ta se zastavila. K smrti vyděšení piráti se ve zmatku vrhli do moře a změnili se v delfíny.

Důležitou součástí dionýského kultu byly i slavnosti konané na počest tohoto boha. Odehrávaly se v různých obdobích roku a měly rozličný charakter. Ty jarní měly ráz spíše městský a byly hlavní oslavou boha. Trvaly řadu dní a odehrávaly se ve velmi vzrušené, hravé až nespoutané a prostopášné atmosféře. Z kulturního hlediska je důležité, že se během nich předváděly scénické hry, které se staly základem divadla. V zimě se naopak konaly slavnosti charakteru spíše venkovského. Obětovala se při nich zvířata, konala se procesí. Dionýsos byl později například v Lýdii nazýván Bakchem – toto jméno si zvolili Římané. Ti v té době již uctívali božstvo ze střední Itálie, které označovali jako Liber Pater – ochránce kultury vína a úrodnosti polí. Tato postava splynula s Bakchem – Dionýsem. Bakchus je zobrazován často jako kulat'oučké, tlust'oučké dítě. Populární bakchanálie – *lat. bacchanalia* – zasvěcené Bakchovi, se rozšířily až v helénské a římské době, hlavně v Malé Asii, na Balkáně a v Itálii (tam vznikla v bohatých vrstvách bakchická mysteria, známá i z fresek soukromých domů, např. z Villy Item v Pompejích). Ve městech se odehrávaly nezřízené orgie, účastníci se odívali do kůží domácích nebo divokých zvířat, potírali si tělo krví či zbytky vykvašeného vína.

Nejdříve začaly oslavy pokojným průvodem, v němž ženy (bakchantky) nesly obří falus v koši zakrytém plody, jako hlavní symbol síly a plodnosti. Po jeho odhalení se oslavy proměnily v mysterium provázené sexuální nevázaností, a když i vážené manželky římských patricijů nedokázaly udržet vášně na uzdě, staly se oslavy boha Dionýsa terčem kritiky. Bakchanálie byly nakonec omezeny v roce 186 př. n. l. zvláštním dekretem Senátu s názvem *De Bacchanalibus*. (Uvírová, 2010, s. 133-134 a Veselá, 2009, s. 245)

Haupt se věnuje i serióznějšímu pátrání a poukazuje na nejstarší nálezy dokazující, že již člověk mladší doby kamenné sbíral plody plané révy a poznal opojné účinky zkysané šťávy z bobulí. Již před šesti tisíci lety se na území Íránu, Afghánistánu a pravděpodobně i v Číně pěstovala vinná réva. Dále uvádí, že první vinice vznikly v Asii. Již okolo roku 3500 př. n. l. bylo již na vysoké úrovni vinařství ve staré Asýrii a Babylonii a také v Egyptě. Zde již faraonové prvních dynastií podle hieroglyfických záznamů pěstovali 6 až 8 odrůd révy. V hrobech XXI. dynastie byly dokonce nalezeny mumifikované vinné bobulky. (Haupt, 1988, s. 13)

*Encyklopedie českého a moravského vína* cituje archeologickou expedici do Íránu, mezi jejímiž nálezy byl i džbán s úzkým hrdlem, na jehož dně byla nalezena nažloutlá usazenina. Následná analýza potvrdila, že tato usazenina obsahuje kyselinu vinnou v množství, v jakém se vyskytuje výhradně ve vinných hroznech. Dále byla identifikována pryskyřice, která se ve starověku užívala ke konzervaci vína. Džbán byl prokazatelně zhotoven mezi lety 5400–5000 před naším letopočtem. Nejstarší nalezené víno je tedy podle tohoto zdroje plných sedm tisíc let staré. (Kraus, 1997, s. 11)

To potvrzuje i výzdoba Neferovy hrobky v Sakkáře, ze které se dokonce dozvídáme, že k lisování hroznů používali cvičené paviány. Ti dokázali velmi mrštně rozpínat v protisměru dvě tyče, k nimž byly upevněny konce zkroucené plachty, ve které se hrozny lisovaly. (Kraus, 2005, s. 14)

Knih *Bílé víno, průvodce pro znalce* poukazuje na jinou malbu v hrobce v Thébách, která detailně líčí všechna stádia výroby vína od sběru hroznů až po přepravu hotového produktu po Nilu. Tato malba je tak podrobně vypracovaná, že dokonce zdůrazňuje i česáče při zapisování množství úrody. (Spence, 2002, s. 9)

Michael Edwards, autor knihy *Červené víno, průvodce pro znalce* cituje Hugha Johnsona, slavného vinařského publicistu, který říká, že podle maleb v hrobkách faraonů, měli Egypťané odborníky, kteří posuzovali kvalitu vína s takovou jistotou a profesionalitou jako obchodník s bordeauxským ve 20. století. (Edwards, 2001, s. 8)

V knize *Zrození vína* Jaroslava Pátka se dočteme o víře Egypťanů, že víno je darem boha Osirise, a o zvyku dávat zemřelým do hrobů džbány s vínem. Pátek také cituje jeden z nejstarších zákonů z doby babylonského krále Chammurapiho, ve kterém se praví, že víno musí být podáváno za úředně stanovenou cenu. (Pátek, 1998, s. 7)

Také Uvírová potvrzuje výskyt amfor, ale i dalších nádob z pálené hlíny v hrobkách prvních egyptských dynastií, které obsahovaly víno. Zajímavé je, že tak jako v dnešní moderní době se už i tehdy žádala důsledná identifikace vína. Bylo třeba označit jeho původ, odrůdu, udat název vinice, identitu prodávajícího a kupujícího. Hieroglyf z období 3100–2686 př. n. l., vyrytý na hrobce faraona Semti Den Udimu z první dynastie, obsahuje jednu z prvních zmínek o vínu. Ta dokládá, že víno bylo nápojem určeným faraonům, dvoru a kněžím. I další četné malby v egyptských hrobkách znázorňují vinobraní: sběr a drcení hroznů, lisování šťávy, konzervaci vína. Rozpoznatelné jsou i pletené košíky vyztužené vápnem, aby nepropouštěly šťávu. Tabulka s nápisem na hrobce Pepiho 2 v Sakkáře z 2152 př. n. l. se zmiňuje o pěti odrůdách vína. (Uvírová, 2010, 131-132)

Haupt popisuje cestu vinné révy z Asie do Středomoří. Nádoby se zbytky vína a semen révy byly nalezeny ve zříceninách Mykén, Orchomenu i jinde. Ve starém Řecku, na Krétě a v Thrákii se dá hovořit o skutečně vyspělém vinařství. Sokratův žák Xenofón, Platónův a Aristotelův žák, přírodovědec a filozof Theofrastos a další napsali traktáty o hnojení, roubování, očkování a řezu révy. Řecký básník Hésiodos v 7. století př. n. l. dokonce radí: „když Orion a Sírius stoupají do středu nebeské báně, je čas, abys sklízel hrozny!“. Dále se z Řecka vinařství rozšířilo do Itálie, na Sicílii a do Černomoří, odkud jsou známy nálezy amfor se zbytky vína a semen. Na Krymu, v povodí Donu a v Besarábii stejné nálezy pochází ze 7. století př. n. l.

O rozsáhlých vinicích v severní Africe, založených Féničany, se zmiňuje kartaginský vojevůdce Mago ve svém díle *O rolnictví*. Féničané během zakládání osad v jižní části Francie naučili Galy budovat vinice a pěstovat vinnou révu. Nálezy semen vinné révy z doby bronzové známe se severní Itálie a ze švýcarských kolových staveb.

Římané pěstování révy převzali od Řeků a své učitele v tomto umu předčili. Spens uvádí, že Řekové, přesídlující na území dnešní Itálie po pádu Mykén, pojmenovali pro její úrodnost tuto oblast Enotria, neboli „země vinné révy“. Z osmdesáti míst věhlasných v antice výborným vínem bylo šedesát v Itálii.

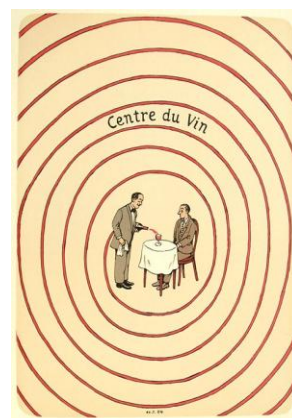
„Vino je mlékem starých.“  
italské přísloví

Archeologické nálezy svědčí například o rozkvětu vinařství v Panonii a v Podunají, písemných zpráv se však dochovalo málo. Mezi nejpozoruhodnější nálezy patří například vinařský lis z Aquinca z období kolem roku 200 př. n. l. nebo objevení révové pecky pocházející z let 50 př. n. l. až 50 n. l. v Nussdorfu u Vídně. Tyto nálezy jsou považovány za první doklady keltského vinařství. V Grillenbergu u Hartbergu byly nalezeny pecky révy v římském hrobě z období 100–180 n. l. (Haupt, 1988, s. 13–14)

„Praobyvatelem Evropy je nesporně vinná réva.“  
Anton Pavlovič Čechov

Uvírová zmiňuje nálezy v amforách lodí, které ztroskotaly kdysi v dávných dobách při plavbě z Itálie do Galie a Iberie (Hispanie). V letech 75–60 př. n. l. ztroskotala velká obchodní loď blízko malého přístavu Madrague de Giens (Francie). Plavidlo převáželo okolo 6000 amfor s vínem a stovky dalších nádob. Značky na amforách, nesoucí jméno Publius Veveius Pappus, umožnily přesnou identifikaci a lokalizaci původu nákladu (Terracina na jihu Latia). (Uvírová, 2010, s. 135)

## Výroba, uchovávání a konzumace



Petr Chalupa v eseji *Víno v bibli* čerpá přímo z biblického popisu výskytu a výroby vína. Uvádí, že víno uměli vyrábět už předizraelští obyvatelé země Kanaánu. V textu, který byl snad sepsán kolem roku 1780 př. n. l., vypráví přítel egyptského krále Sesostrise Sinuhet o svém dobrodružství, které zažil v Kanaánu. Mimo jiné říká: „Byla to krásná země... Byly tam fíky a hrozny a měla více vína než vody... Dávali mi pečivo a víno k denní potřebě...“ Ve Čtvrté knize Mojžíšově potvrzují úrodnost země vyzvědači, které Mojžíš vyšle, aby prozkoumali zaslíbenou zemi: Přišli až k úvalu Eškolu, kde uřízli ratolest s jedním vinným hrozdem, dva ji museli nést na sochoru, a několik granátových jablek a fíků. To místo se nazývá Eškolský úval podle hroznu, který tam Izraelci odřízli.

Výroba začínala sklizní hroznů v srpnu nebo v září. Hrozny se odřezávaly vinařskými noži a ukládaly se do košů. Pak se, většinou přímo ve vinicích, nechaly čtrnáct dní ležet na slunci, aby se zvýšila cukernatost. Někdy se hrozny dopravovaly hned k lisům. Lisovací zařízení se skládalo ze dvou kruhových či obdélníkových nádrží: nádrže lisovací a úložné. Obě byly buď vytesány do skály nebo vyhloubeny v zemi, vyzděny a utěsněny smolou. Lisovací nádrž zabírala přibližně 16 m<sup>2</sup>, byla 20 až 30 cm hluboká a spádovaná k jedné stěně nebo rohu. Úložná nádrž byla položena níže, byla menší, hluboká asi 1 m, s lisovací nádrží byla propojena strouhou. Hrozny šlapali holýma nohama muži nebo chlapci, jindy je zatěžovali kameny. Vylisovaná šťáva se stáčela do hliněných džbánů nebo do měchů z kozí či beraní kůže; během šesti až dvanácti hodin nastalo kvašení. Vinný mošt nazývá starozákonní tradice hebrejským výrazem „tiroš“, doslova výlisek. Prorok Micheáš využívá odlišení moštu od vína k hrozebné zvěsti: „...vylisuješ mošt (tiroš), a vína (jajin) se nenapíše“. Termín „tiroš“ může označovat jak sladkou šťávu, tak i kvasící mošt s obsahem alkoholu, který může „omámit srdce“. Po kvašení se nesmělo víno ponechat v nádobě se sedlinou, ale muselo se stočit do jiných nádob; často se k tomu používala

násoska a víno se filtrovalo přes síto nebo tkaninu. Nádoby se označovaly druhem vína nebo místem původu. Víno se uchovávalo ve sklepech blízko obytných domů. Pro zakládání takových sklepů bylo vápencové podloží velmi vhodné. Zvláštní zásobárny vína se nacházely v královských vinicích, v pevnostech a v chrámech. Starším, uleželým vínům se dávala přednost před mladšími. Ve starověkém Kanaánu se pěstovala především temně modrá odrůda a z ní se vyrábělo běžné, červené víno. Pro zesílení a zlepšení chuti se mísilo s pepřem, pelyňkem nebo kadidlem. Víno smíšené s myrhou se používalo k omámení. Víno, vyrobené z výlisku, se zpracovávalo na ocet, který se pil s vodou. (Chalupa, 2009, s. 76–77)

Měchy z kozlí, vepřové a hovězí kůže na přenášení vína vyměnili Římané v době císařství za dřevěné sudy. Na Trajánově sloupu v Římě jsou zachyceny už prakticky v dnešní podobě. Sudy nesloužily jen ke kvašení, skladování nebo k přepravě vína, ale používalo se jich i jako míry. Svědčí o tom staré archivní záznamy, podle kterých se vinice měřily podle výnosu, tedy na sudy. (Hauff, 1988, s. 36–37)

Staří Řekové a Římané, kteří se sice podle Uvírové příliš nezátěžovali způsoby konzervace neb za nejlepší vína považovali ta, která se obešla bez konzervantů, uchovávali víno v amforách. Amfory naplněné vínem se uzavíraly zátkou ze dřeva, která se zalepovala smolou nebo voskem. Plinius uvádí možnost přidání síry, tak jak se o tom dočetl u Catona. Římská enologie byla založena na přidávání pryskyřice. Ta byla přidávána do vína buď ve větších kouscích v surovém stavu, nebo rozpuštěná ve vařící vodě. Tato resina měla sice nezpochybnitelné konzervační účinky, dodávala ale vínu pachů terpentýnu. Dnes je přitom víno Retsina stáčené ze sudů vymazaných pryskyřicí považováno za jednu z nejtradičnějších řeckých pochoutek. Víno se upravovalo také s pomocí látky nazývané defrutum, částečně uvařený vinný mošt, koncentrovaná vinná šťáva. Vysoký obsah cukru v defrutu zajišťoval zvýšení obsahu alkoholu. (Uvírová, 2010, s. 132)

Spodní část amfor byla zašpičatělá, aby se daly ve sklepech zabořit do písku. Menší amfory měly dřevěné nebo hliněné podstavce. Některé amfory byly opatřeny štítkem, který uváděl druh a ročník vína, obsah nádoby a jméno dodavatele. Amfory určené ke skladování měly obsah zpravidla kolem dvaceti až třiceti litrů. (Hauff, 1988, s. 236)

Od 6. století př. n. l. se používala tzv. dolia, nádoby vysoké až dva metry, se stěnami silnými dva až čtyři centimetry; dolia mohla pojmout až 3000 litrů vína. Často byly tyto nádoby zapouštěny do země přímo v domech.

Z malých dekorovaných amfor, které byly součástí stolních souprav, se víno nalévalo do takzvaného měšidla neboli kratéru, velké dvouuché zvonovité nebo kalichovité nádoby na

nízkém podstavci, do níž se nejprve nalilo víno a pak se přilévala voda. Z měsidla se naběračkou plnily číše a poháry. Kdo, kde a kdy stácel víno poprvé do lahví, nevíme. Neznáme tedy ani podobu těch původních prvních lahví. (Haupt, 1988, s. 39)

Z asijského území se dochovaly kresby dokladující pití vína z vydutých nádob, které nahradily původní spojení dvou dlaní. Zprvu byly tyto nádoby pravděpodobně vydlabány ze dřeva, z tykve, někdy posloužil i měkký kámen, pak číše či pohár z hlíny, vak z kůže či roh. Je známo, že Gruzínci a příslušníci dalších národů na Kavkaze pili víno právě ze zvířecích rohů, takzvaných rhytonů. Rhytony byly zakončeny ozdobnou hlavou zvířete, v níž byl otvor s klapkou, jíž se víno mohlo čepovat do menších nádob či přímo do úst. Vnější stěny rohů bývaly bohatě figurálně zdobeny a opatřeny velkým uchem. V některých asijských zemích se víno popíjelo z misek z kokosových ořechů nebo kornoutků stočených z palmových listů. V Egyptě se podle nálezů popíjelo víno z lastur a dost možná i z lebek. Ty ovšem pravděpodobně sloužily pouze k dekorativním účelům. (Haupt, 1988, s. 71–72)

V Řecku a Římě byly původní poháry hliněné a vyráběly se na hrnčířském kruhu, známém už z doby předhistorické. Zpravidla bývaly zdobené. Menší nádoby vyráběli Řekové a Římané i z drahých kamenů, z kovu a ze skla, z bílého alabastru, z achátu, z čistého křišťálu a z jantaru. V pozdějších dobách byly velice oblíbené nádoby z bronzu, z těch prosluly zejména ty korintské. Stříbrné a zlaté poháry byly nejprve považovány za rozmařilost a jejich majitel mohl být i trestán. Senátor Publius Cornelius Rufinus byl dokonce vyloučen ze senátu, protože měl nadměrný počet stříbrných nádob. Později se ale prosadily a v domácnostech bohatých Římanů se stříbrné kuchyňské nádobí stalo normou. (Haupt, 1988, s. 36)

Na císařském dvoře se používaly nádoby zlaté, poseté drahokamy. Od Egyptanů převzali Řekové nádoby skleněné. Nejstarší skleněné nádoby z doby egyptských faraonů, asi 3500 př. n. l., nebyly průhledné, ale tlustostěnné a zhotovovaly se z barevného vrstveného skla. Čiré sklo znali Egyptané již od 18. stol. př. n. l. Více než poháry z čistého křišťálu byly ale ceněné poháry ze skla měňavého, vyráběné v Egyptě v 2. století našeho letopočtu. Na zlomu letopočtu přišli Fénicičané na princip výroby dutého skla vyfukováním pomocí sklářské píšťaly. (Haupt, 1988, s. 71–72)

Nesmírně mě zaujalo, že pít víno nesmíšené s vodou považovali staří Řekové za škodlivé pro lidské zdraví a odsuzovali to jako barbarství, dokonce i ředění vína vodou, ať již studenou či horkou, v poměru 1:1 bylo považováno za nestřídmost. Obvyklý poměr vína k vodě byl 1:2 nebo dokonce 1:3. Římané si ovšem v době císařství míchali víno s vodou

v poměru 3:1. Právě proto, že Řekové víno důsledně mísili s vodou, a to obyčejně mořskou, nedocházelo u nich k opilosti. (Hauft, 1988, s. 55)

„Nestarám se, kam teče voda, nepřijde-li do vína.“  
Gilbert Keith Chesterton

Jen těžko si dnes lze představit vinaře, jehož víno bychom si zředili v poměru 1:3 se slanou vodou a pak jej hodnotili. Nemyslím si rovněž, že by dnešní vinař snesl další oblíbenou řeckou a římskou praktiku, jíž bylo míchání vína s jiným vínem; bílé se žlutým či červeným a jeho následné slazení medem, parfémování myrhou, kořenění přísadami, jako bylo aloe, lístky růží, jalovec, fialy, vavřík či pelyněk.

Na ochranu proti opilosti si při hostinách Řekové a Římané dávali na hlavu věnec z břečťanu, miříku, fial, růží či lilií. Athénský státník Solón, jeden ze sedmi prvních filozofů hlásajících zásadu „všeho s mírou“, stejně jako athénský zákonodárce Drakón odsuzoval opilce k nejtěžším trestům. Zakladatelé nejrozšířenějších náboženství a vyznání, Konfucius a Buddha, varovali své stoupence před přespřílišným pitím opojných nápojů. Mohamed je přímo zakázal. Ve středověku císař Karel Veliký stanovil za opakované opilství dokonce trest smrti. (Hauft, 1988, s. 182–183)

Po pádu říše římské se ve středověku velice rozmohlo falšování vína. Svědčí o tom různé dochované vyhlášky a nařízení. Vína se vyráběla z rozinek, z datlí a ze svatojánského chleba. Známý jsou i případy kořenění těchto padělků strouhaným sýrem. Výslednou chuť si lze dnes jen velmi těžko představit. (Hauft, 1988, s. 53–55)

„Není vůbec potřeba paměti, abychom poznali dobrá vína.“  
francouzské přísloví



## Vinná réva na našem území



„Je český obzor hluboký jak džbán  
a jeho vzduch je silnější než víno.“

Josef Kainar

Archeologických nálezů z našeho území je poměrně málo. Kromě již zmiňovaného nálezu lisu Aquinca potvrzuje Kelty jako první identifikovatelnou etnicko-kulturní skupinu popíjející víno na našem území i *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Mezi další nejcennější nálezy patří vinařské nože z Mikulčic a Starých zámků u Líšně, středověké révové pecky z Brna, Mikulčic, z Olomouce, z Opavy, z Chrudimi a z Havlíčkova Brodu. Za velmi zajímavý je považován nálezu terásků na jižním svahu hradčanského vrchu, kde zřejmě byla vinice. Je to pravděpodobně nejstarší doklad o existenci vinařství na českém území. (Hauft, 1988, s. 14)

Počátky vinohradnictví u nás bývají nejčastěji spojovány s Říší římskou, která zaujímala značnou část Evropy včetně jihu Moravy. Dle údajů publikovaných Vinařským institutem vojáci X. legie Marca Aurelia Proba střežili severní hranice říše někdy v letech 270 n. l. Z praktického hlediska si sem vojáci nevozili již hotové víno, ale sazenice, které zasadili na Římském kopci pod Pálavou. Nejseverněji zasáhly římské vojenské tábory, až k dnešní Olomouci, což dokazují nedávné nálezy citované právě v *Nové encyklopedii českého a moravského vína*. S větší jistotou lze tvrdit, že k rozšíření vinic na našem území došlo v období Velkomoravské říše, tedy během 9. a 10. století našeho letopočtu.

„Skutečně civilizovaní lidé směřují jen tam, kde zrají hrozny.“  
Charles Chaplin

Podle pověsti byl první historicky známý přemyslovský kníže Bořivoj v roce 875 (podle jiných zdrojů 892) u příležitosti oslav narození svého syna Sptyihněva obdarován moravským knížetem Svatoplukem sudem skvělého moravského vína. Bořivojova manželka Ludmila prý víno okusila a nadchla se pro něj a pěstování pak výrazně podporovala.

Na vinici založené údajně mezi obcemi Nedonice a Dřísy u Mělníka, byl podle jiné pověsti do tajů pěstování révy a výroby vína zasvěcen i vnuk Ludmily, svatý Václav. Z této, a podobných pověstí, vznikla v Čechách svatováclavská vinařská tradice a svatý Václav byl později českými vinaři uctíván jako *Supremus magister vinearum*, tedy nejvyšší purkmistr vinic. (Kraus, 2005. s. 15)

Stěny schodiště ke kapli sv. Kříže na Karlštejně zdobí od roku 1360 nástěnná malba zobrazující sv. Václava, jak lisuje víno. Podobiznu svatého Václava jako vinaře najdeme i na rubové straně denáru českého knížete Bedřicha z druhé poloviny 12. století, kde lisuje se svým věrným pomocníkem Podivenem na vinném lisu hrozny. Stejný patron figuruje i na pečeti pražského viničního úřadu z roku 1389, na níž je sv. Václav zobrazen s větvičkou vinné révy v ruce.

„Jde-li o pivo, jsem abstinent, ne však v případě šampaňského.“  
George Bernard Shaw

Významnou roli v šíření vinařství v raném středověku hrály klášterní komunity. Například v klášteře na Břevnově, spoluzaloženém a vysvěceném pražským biskupem svatým Vojtěchem, pěstovali benediktinští mniši vinnou révu a víno vyráběli již od roku 933. *Nová encyklopedie českého a moravského vína* uvádí jako první dochovaný záznam o českých vinicích ten z roku 1057, kdy kníže Spytihněv II. věnoval vinice poblíž Litoměřic tamějšímu kapitulnímu kostelu.

První písemná zmínka o vinicích na Moravě je z roku 1101 a nachází se v zakládací listině dalšího benediktinského kláštera v Třebíči, který byl obdarován několika vinicemi.

Další vývoj vinohradnictví na Moravě podpořili cisterciáci z kláštera ve Velehradě u Uherského Hradiště zakládáním vinic ve Skoršicích a u Hustopečí. V roce 1220 jim patřily již i Přebuz s vinicemi a od roku 1227 také Kobylí s vinicemi. Rozvoj moravského vinařství ve středověku dokládá také nejstarší text viničního řádu a horenského práva z roku 1281, ošetřující církevní majetky v okolí Kroměříže. (Kraus, 2005, s. 16)

Stejný trend popisuje i Edwards a dokládá ho příběhem cisterciáků v Burgundsku, kteří mohou být podle jeho slov pokládáni za vinařské virtuosy středověku. Cisterciáci, jejichž řehole byla doslova vražedná (kolem roku 1100 byla průměrná délka života mnichů 28 let), studovali nejlepší odrůdy révy, připravovali víno s největší péčí a neustále experimentovali. Jejich sláva se rozšířila díky církvi po celé Evropě a avignonští papežové byli burgundským vínům také velmi nakloněni. (Edwards, 2001, s. 10)

„Vino je mezi nápoji nejušlechtlejší,  
mezi léky nejchutnější,  
mezi pokrmy nejpříjemnější.“  
Plutarchos

Cisterciácký vliv se projevil i v mnišských komunitách v Čechách. Například vinařská oblast Velké Žernoseky byla od roku 1251 obhospodařována cisterciáky, kteří zde založili rozsáhlé vinice a tesali skalní sklepy. V celém 13. století zásluhou klášterů vznikaly rozsáhlé, souvislé celky vinic a obliba vína rostla a rozšiřovala se i do panských sídel, a především do měst.

Jeden moudrý český král řekl:  
„Vínu bychom měli věnovat tolik pozornosti jako ženě, radí odborníci.  
Uvážlivý výběr obého nám uspoří zlost i peníze.  
Jako s dobrou ženou zacházej i s dobrým vínem.  
Nedotýkej se ho hrubě, dopřej si klid a pohodu, když ho piješ,  
prohoď k němu několik vlídných vět. Určitě je rádo slyší.“

Největší rozkvět vinařství nastal, jak známo, za vlády císaře Karla IV., který do Čech nechal přivést révu z Burgundska a Porýní. Na důkaz toho, jak vážně Karel IV. vinařství bral, mu dal i právní rámec ve formě královského mandátu, v němž přímo nařizoval zakládání vinic na vhodných místech. Pro podporu vinařství dokonce osvobodil majitele nově zřízených vinic od všech daní na dobu dvaceti let. Vydal spoustu dalších nařízení, z nichž se dodnes zachoval zvyk zavírání hory v době před sklizní, kdy byly vinice uzavřeny a nikdo do nich nesměl vstoupit. V Karlových stopách kráčel i jeho syn, Václav IV. O nárůst ploch vinic za jeho vlády se ale zasloužili především měšťané, kteří měli potřebné prostředky pro nákladné investice do zakládání vinic.

Na počátku 15. století, v období husitských válek, došlo ke zničení mnoha vinic, k vypálení vinařských měst a k utlumení obchodu s vínem. Situace se zlepšila ve druhé polovině 15. století, kdy za vlády Jiřího z Poděbrad a jeho nástupce Vladislava II. Jagellonského dosáhlo vinařství u nás svého vrcholu. Jako daň za vzestup se začalo hojně vyskytovat falšování vína. Za doby jeho vlády bylo proto vydáno vůbec první nařízení o kontrole jakosti vína degustací v Evropě. V průběhu 16. století rozloha vinic v Čechách a na Moravě kulminovala. O opětovný rozvoj zasadili přistěhovalci ze západní Evropy, příslušníci reformační církve anabaptistů. Ti zakládali vinice, hloubili sklepy a zaváděli nové způsoby pěstování révy. Nadprodukce vína a snaha domácích i zahraničních výrobců najít odbyt snížila rentabilitu městských vinic, zejména těch v Praze. Obdělávání vinic se zhoršovalo a úrody klesaly. Za doby vlády Rudolfa II. došlo k postupnému úpadku naše vinařství, který vyvrcholil třicetiletou válkou. Během té bylo mnoho vinic zničeno nebo

opuštěno a na jejich místech se začaly pěstovat jiné plodiny nebo se změnil v ovocné sady. Trvalo sto let, než se vinařství plně obnovilo. Rakouští vinaři v té době dokonce žádali Marii Terezii o omezení plochy moravských vinic, které těm rakouským příliš konkurovaly. Válečný úbytek obyvatel v průběhu 17. a 18. století však zanechal své stopy. Měšťané ztratili zájem o obnovu vinic a věnovali se více řemeslům a obchodu. Zrušení roboty v roce 1848 navíc uvolnilo i pracovní síly v zemědělství. Začal se rozvíjet průmysl, pivovarnictví a dovoz zahraničních vín a spotřeba vína prudce klesla. Poslední ránu jí v roce 1860 zasadil škůdce náhodně dovezený na amerických sazenicích – mšička réвовá čili révokaz, mšice žijící na kořenech vinné révy. Až štěpováním na americkou révu se podařilo obnovit zdevastované vinice.

Jaroslava Kašparová ve své eseji *Víno, které se zde rodí, je trpké* uvádí hned několik reflexí české vinné kultury z výše popsaného 16. až 18. století. Je až s podivem, jak tyto dobové komentáře neztrácí na aktuálnosti ani po tolika staletích. Například již ve slavném spise *Historia Bohemica* Enea Silvio Piccolomini (1405–1464) na adresu polohy českého království uvádí: „Krajina je to velmi chladná, oplývá rybami a stády dobytka, je také bohatá ptactvem, zvěří a obilím. Místo vína se pije opojný nápoj, který nazývají pivem, jako by byl zhotoven z obilí. Nejlepší půda v celém království je kolem Žatce. Pahorky u Litoměřic jsou osázeny vinnou révou. Víno, které se zde rodí, je trpké; bohatší lidé pijí vína dovážená z Rakous nebo z Uher.“ Dále uvádí, že: „Lid celého království je oddán opilství a obžerství, je náchylný k pověrám a dychtivý novot. Kdykoliv krčmáři začnou prodávat krétské víno, najdeš mnohé, kteří se zapřísáhli, že nevyjdou z krčmy dříve, dokud nedopijí sud vína. Totéž dělají i s vybranými víny italskými.“ (Silvio, 1998, s. 11 a 13)

Německý humanista Johann Butzbach (1478–1516) se ve sbírce poznatků z cest nazvané *Hodoporicon* nezdráhá obyvatelstvo označit za: „Český lid je od přirozenosti hřmotný: jí hodně a rád pokrmy silně kořeněné. Z toho povstalo běžně užívané rčení, že v Čechách jediný vepř za rok spotřebuje víc šafránu, než v Německu člověk za celý život. I sprostí lidé tu mívají k obědu nebo k večeři zřídka méně než tři chody; letního času k tomu ráno snídají knedlíky s vejci, osmaženými na másle, a sýr, mezi obědem a večeří pak svačí sýr s chlebem a mlékem.“ ...Venkované prý „jenom co dojdou na rynek a vyřídí své záležitosti, už se uklidí do hospod. Vysedávají tam, obě ruce plné calt. A když se jimi trochu nasytili a rozveselili se několika džbánky piva, kterými spláchli sousta, ze všeho nejdřív si začnou pro sebe pobrukovat ...“ a také: „...Zvyk připíjet si, který je běžný u našeho lidu, zde vůbec není znám: každý si vypije, na kolik má chuť, jeden nečeká s pitím na druhého. Dostane se tu velmi opojné a silné pivo; říká se mu staré a je tak husté, že věci

jím potřené zůstanou slepeny.“ ... „Také víno se pěstuje jenom u větších měst a prodává se dosti draho. Kromě toho se ušlechtlejší druhy dovážejí ve velkém množství z Uher a z jiných okolních zemí.“ (Kašparová, 2009, s. 101–102)

*Kosmografie* Sebastiana Münstera (1489–1552) českou krajinu shrnuje stručně: „Oplývá rybami, dobyt看em, ptactvem a zvěří, dobře se tu daří pšenici, ječmeni, olej není vůbec, ale vaří se tam velice dobré pivo, které se vozí až do Vídně v Rakousích.“ ... „Víno je ale zelené a trpké, značně bohatí pijí víno, které se dováží z Uher a Rakous.“ (Kašparová, 2009, s. 102)

Abraham Ortelius (1527–1598) ve své sbírce map nazvané *Theatrum Orbis Terrarum (Divadlo světa)* dává za pravdu Piccolominimu: „Pěstují tu víno, ale nepřiliš chutné; do země se dováží dobré a kvalitní víno z Uher. Lid tam pije obvykle pivo, které je tak dobré, že jsme kromě naší nizozemské země žádné lepší pivo nenašli. Obyvatelé jsou velcí pijáci, takoví, že si jen tak v nějaké hospodě objednájí obrovskou nádobu řeckého vína a nepřestanou pít (jak píše Aeneas Sylvius), dokud není zcela prázdná.“ (Kašparová, 2009, s. 103)

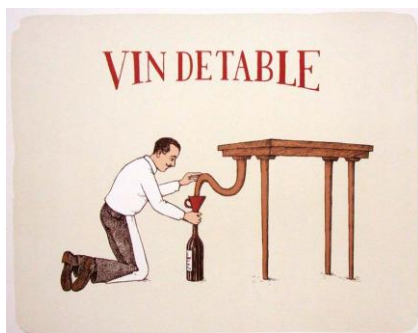
„Vejsce dnešní, chléb včerejší, tele šestinedělní a víno loňské.“  
české přísloví

Giovanni Botero (1544–1617) jako jeden z prvních rozlišuje mezi Čechy a Moravou. O Moravě se vyjadřuje velmi pochvalně: „Krajina je tak půvabná a příjemná, že se jí žádná část Evropy, dokonce ani Německo nevyrovná. Země je to úrodná, daří se tu žitu a pšenici. Protéká jí také řeka Haná, jejíž vody zavlažují obdělávanou půdu, takže obchodníci s obilím ji nazývají prsem Moravy. Víno, protože se rodí na křídových půdách, způsobuje ledvinové kamínky a pakostnici; ochromuje ty, kteří pijí, především lidi tlusté a bohaté.“ (Kašparová, 2009, s. 104)

Claude Jordan, zvaný také Colombier, který žil na přelomu 17. a 18. století a téměř třináct let procestoval, doplňuje již existující obraz Čechů jako pijanů a žroutů, a obohacuje ho ještě o rozměr zlodějství. „Země je úrodná na obilí a bohatá na pastviny, ale chlad způsobuje to, že tam nejsou žádné vinice.“ ... „Lidé dnes mají většinou světlé vlasy, jiskrné oči, velmi krásný hlas: jsou urostlí a udatní, bystrého ducha, ctižádostiví, jedlíci, ožralci a takoví zloději, že není možno se odvážit cestovat na venkov jinak než ve výpravě.“ (Kašparová, 2009, s. 105)

Ve spisu Giovanniho Francesca Olma *Relationi della Republica di Venetia del Regno di Polonia et del Regno di Boemia* nacházíme kritiku naší náklonnosti k alkoholu: „Češi jsou lidé štedří, ale poměrně ctižádostiví a marniví, ve svých rozmluvách používají často

nadsázky a zveličují nadmíru vlastní věci, jsou rádi chváleni a jsou oddáni vínu a zahálce. Souboje jsou mezi nimi velmi časté, ačkoli je zákon zakazuje; jsou dobrými vojáky a vskutku hodnotnými lidmi, jen kdyby jim pití nezamlžovalo důvtip, kterým je příroda obdařila.“ ... „Vojáci jsou lepší nežli velitelé, neboť někteří velitelé pro hloupost úsudku, pro neustálé flámování a opilost se stávají nehodnými a neschopnými jakéhokoli vojenského velení.“ (Kašparová, 2009, s. 107)



Existují ovšem i pozitivní reflexe našeho vinohradnictví. Pietro Domenico Bartoloni z Empoli (1671–1737), který v Čechách strávil téměř dvacet let, jako jediný z uváděných zdrojů české víno nehaní: „Zemi nechybějí vinice, ale je jich málo, dozrává zde nejčastěji víno červené, to bílé, i když se nechá vyzrát, bývá nakyslé, výjimku tvoří víno zvané podskalské, protože se vyskytuje pod horou a kořením ve skalnaté půdě na vršcích u Ústí; je však třeba ho trhat dříve, než zesvětlá a podobá se moštu než opravdovému vínu. Je živé a výrazné, ale je ho sotva několik soudků, takže se spíše používá jako dar, než že by se prodávalo. I z ostatních bílých vín je ústecké nejlepší, z červených je nejlepší mělnické.“ A právě na adresu mělnického pje nadšenou ódu: „Jinak však soudí ten z vás, kdo mělnické už ochutnal. A ten je bude chválit dál, od něho nic ho neodradí. Budeme je pít oba rádi a vždycky dáme mu svůj hlas. Tebe, mělnické, jen tebe každý urozený piják, každý král a vládce říší musí tě mít ve své číši.“

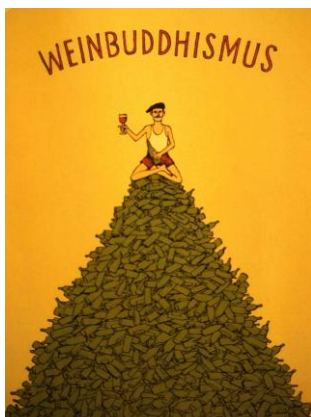
Ani Bartoloni ovšem neopomínají slabost Čechů pro dobré jídlo a pití. Jeho teorie je mně, zrozenci ve znamení lva velmi blízká: „Duch a mravy téměř všech Čechů jsou lvi, jako by je ovlivňovalo znamení, jemuž podléhají. Mnoho jedí a mnoho pijí.“ (Kašparová, 2009, s. 110)

Snaha o povznesení vinařství vedla k zakládání specializovaných vinařských škol; v roce 1868 ve Znojmě, 1873 ve Valticích, 1882 v Mělníku, 1885 v Bzenci a 1903 v Mikulově. V roce 1906 začal vycházet odborný časopis *Vinařský obzor* a o rok později byl vydán první novodobý vinařský zákon na našem území. První světová válka však dále uspíšila úpadek vinohradnictví. K dalšímu oživení docházelo až od šedesátých let. Po obou světových válkách se o vinice starala jednotná zemědělská družstva, která dávala přednost množství sklizených hroznů před jejich vyzrálostí. To vedlo k umělému doslazování řepným cukrem a k používání velkého množství stabilizačních látek, což zapříčinilo určitou uniformitu produkovaných vín. Ta byla prolomena až rokem 1989, respektive

rokem 1995, kdy byl přijat vinařský zákon sladující naše právní prostředí s vinařským právem evropským. (Kraus, 2005, s. 17–21)

„Vino nás povznáší, činí nás pány a uvolňuje jazyky otrocké.“  
Johann Wolfgang von Goethe

## Víno jako náboženský symbol



„Kdo nenávidí víno, hřeší, ale je to hřích bezejmenný.“  
Tomáš Akvinský

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

„Bůh stvořil jen vodu. Člověk stvořil víno.“  
Victor Hugo

Počty zmínek o víně v bibli se liší. Jiří Fiala a Marie Sobotková v eseji *Olomoučtí jezuité a víno* jako celkový počet uvádějí 513, počítajíce i zmínky o vinařích, vinicích a produkci vína. Zbigniew Trzaskowski v rámci eseje *Wino w Biblii* došel k číslu 464. Ve svém článku *Víno v Bibli* Luboš Velecký vypočítává, že v českém ekumenickém překladu Písma svatého najdeme dokonce 648 výrazů týkajících se vína či vinné révy. V uvedeném počtu ovšem není započítán samostatný výraz réva. Samotné slovo „víno“ je zastoupeno 309krát, slovo „vinice“ 229krát. Tato početnost ovšem nutně neznamená jednoznačně kladný vztah k vínu.



„Vino se plíží do srdce jako tygr do lesa.“  
vietnamské přísloví

Jak přiznává farář Evangelické církve metodistické v Plzni, Petr Procházka, v pořadu Českého rozhlasu *Křesťanská vlna*, víno vyvolávalo otázky již v bibli. Farizejové například obviňovali Ježíše z pijanství. Jan Křtitel podle legendy nepil vůbec a navazoval tak na tradice abstinujících Nazarejců. Ježíš se v bibli hájí tím, že je boží vyslanec, který přináší nové věci, a že dokud je na světě, je důvod se radovat, kázal „čas radosti“.

„Kdo nemiluje víno a zpěv, zůstane bláznem po celý život.“  
Martin Luther

Pro novozákonní význam vína je rozhodující jeho funkce při Ježíšově poslední večeři s učedníky. Ta nejspíš probíhala jako židovská velikonoční hostina, v jejímž průběhu se postupně pije víno ze čtyř kalichů. V Lukášově evangeliu čteme: „Když nastala hodina, sedl ke stolu a apoštolové s ním. Ježíš vzal kalich, vzdal díky a řekl: ‚Vezmete a podávejte mezi sebou. Neboť vám pravím, že od této chvíle nebudu pít z plodu vinné révy, dokud nepřijde království Boží.‘ Když bylo po večeři, vzal kalich a řekl: ‚Tento kalich je nová smlouva zpečetěná mou krví, která se za vás prolévá.‘“ V Ježíšově pojetí zastupuje víno jeho krev, kterou měl prolít ve smrti na kříži. Z tohoto biblického základu se odvozuje používání vína při křesťanské, eucharistické liturgii: víno jako plod révy a plod lidské práce se stává svátostným znamením Kristovy krve. Pomocí tohoto znamení, tedy pitím z kalicha, které je chápáno jako požívání Kristovy krve, se věřící mysticky spojují se vzkříšeným Kristem i mezi sebou navzájem. (Chalupa, 2009, s. 81)

„Všechny peníze světa nemají tolik ceny, jako v pravou chvíli pohár nejlepšího vína.“  
čínské přísloví

Farář Procházka upozorňuje, že různé církve se v pojetí výkladu vína jako krve Kristovy liší. Katolická a pravoslavná církev chápou přeměnu vína v krev doslovně, oproti tomu evangelická církev ji vnímá pouze jako obraz a symbol. Jiný farář, Lukáš Bujna, ve stejném rozhovoru parafrázuje bibli a říká, že „Písmo svaté praví, že víno stvořil Bůh k obveselení lidského srdce, víno je ovocem země, kterou stvořil bůh, a my nesmíme pohrdat božími dary. Za opilství, které je hříchem, nemůže víno, ale lidská slabost“.

„Jak prospívá víno, včas-li se pije – tak škodí, pito jsou v nevhodný čas.“  
Publius Ovidius Naso



Boží lid je v bibli přirovnáván k vinici a bůh k vinaři, který se o ni stará. V Novém zákoně Kristus dokonce sám sebe přirovnává k vinnému kmeni a své učedníky k ratolestem tohoto kmene. I sv. Augustin přirovnal Krista k vinnému hroznu ze zaslíbené země, jenž byl dán pod vinný lis. Mystický vinný lis je názorně vyjádřen ve středověké symbolice, kdy Kristus klečí před lisem, jehož kád' má zachytit jeho krev. Tento námět připomíná i katolickou nauku o zpřítomnění Krista v eucharistii, tedy svátosti oltářní. Křesťané věří ve skutečnou přítomnost těla i krve Kristovy v našem světě a eucharistie připomíná jeho znovu a znovu podstupovanou oběť, opakování jeho utrpení, ale i jeho vzkříšení. Eucharistie prošla v průběhu let mnoha změnami. Původně podávané červené mešní víno, připomínající krev i barvou, vystřídalo v období baroka na našem území víno bílé, neb to červené zanechávalo stopy na bílém kališním prádle. Pro pěstování mešního vína byly vždy vyčleněny zvláštní vinice, které se obvykle vybíraly podle zbožnosti vinaře, a jeho výrobu provázely obřady a modlitby od počátku až do konce celého procesu.

V průběhu let se také vedlo hodně při ohledně způsobu samotného přijímání. Na našem území došlo v 11. století z praktických důvodů ke zjednodušení obřadu. Přijímání pod obojím způsobem, tedy víno i chléb, krev i tělo Kristovo, bylo nahrazeno pouze přijímáním chleba. Toto zjednodušení doprovázela i dobová ideologie kázající, že Kristus je plně obsažen jak ve víně, tak v chlebu, a není proto nutné k přijímání používat obojí. Až husité prosadili návrat k *sub utraque specie*. Symbolem husitství se pak stává kalich, neboť přijímání bylo chápáno striktně jako přijímání z kalicha, které odkazuje na poslední večeři Páně. Zajímavá je také etymologie slova kalich, které vychází z latinského „calix“ čili pupenec, něco, co se rozvírá, něco, co se vyjevuje stejně, jako ve víně nalézáme náboženské zjevení. (ČRO, *Kořeny: Víno v náboženství*, 2007)

Zatímco v talmudu je vínu věnován dokonce celý traktát, a hovoří se o něm jako o požehnané plodině, kterou spolu s datlemi, fíky, pomerančovníky a citronovníky Bůh věnoval Izraeli, korán jej zakazuje. Tak, jako byla a je věnována zvláštní péče pěstování a výrobě mešního vína, je tomu stejně při výrobě košer vín. Slovo košer pochází z hebrejského „kašer“, což znamená „čistě“. Celého výrobního procesu od zpracování až po zátkování lahví se mohou účastnit výhradně židé.

Korán naproti tomu mimo jiné říká, že muslim má zakázáno prodávat alkohol a brát za něj peníze. Nesmí jej ale ani přijímat nebo dávat darem, a to ani křesťanovi, ani židovi.

Muslim je totiž zdrojem dobra, a proto nesmí dávat, ani přijímat nic škodlivého. Učiní-li tak, je to vědomý hřích, který vede do pekla.

Měla jsem v posledních letech možnost pracovně pobývat opakovaně několik měsíců v muslimských zemích a mohu z vlastní zkušenosti doložit, že mnoho muslimů spěje ke konci v pekle. Žila jsem ve Spojených arabských emirátech a v Kataru, kde mají muslimové ztíženou situaci faktem, že např. ve městě Dubaj žije až 80 % takzvaných „expats“ čili cizinců. Jsou tedy s alkoholem konfrontováni častěji než v jiných muslimských zemích. Ačkoli v Dubaji není alkohol volně prodejný v obchodech, většina hotelů má licenci k jeho prodeji ve svých restauracích. Pracující muslimové jsou tak v rámci udržení sociálních kontaktů se svými přistěhovaleckými kolegy často nuceni čelit pokušení, kterému podléhají. Je ovšem zajímavé, že i když alkoholické nápoje poměrně nezřídka konzumují v civilu, nikdy by tak neučinili, mají-li na sobě tradiční oděv. Totéž platí o tanci. Nedotknutelným obdobím roku je samozřejmě ramadán, kdy se k alkoholu nepřiblíží ani ten nejotrlejší muslim.

V muslimských zemích si, pravděpodobně i jako náhražka alkoholu, získalo obrovskou oblibu kouření vodních dýmek. Ty, byť obvykle obsahují skutečně jen ochucený tabák, navozují s požíváním alkoholu srovnatelné pocity uvolnění.

V posledních letech spolu se sílícím přívalem pracovních sil ze zahraničí vzrostl i tlak, nebo možná ochota místních úřadů nemuslimským přistěhovalcům vyhovět a začaly se objevovat utajené obchody s alkoholem, takzvané „shady-shops“, čili temné obchody. Zde je možné alkohol zakoupit i bez speciálního povolení, které může vydat jedině zaměstnavatel a které potvrzuje, že jste jiného vyznání. Jedinou daní za takový nákup je to, že přítomnost černých nepropustných folií na sklech a velmi přísné ochranky, která vám nákup doslova vytrhává z rukou a přepečlivě balí do pevných černých igelitových tašek, ve vás budí pocit, že skutečně děláte něco ilegálního a neschvalovaného.

„Vino mlčí, dokud je zašpuntované v lahvi.“  
japonské přísloví

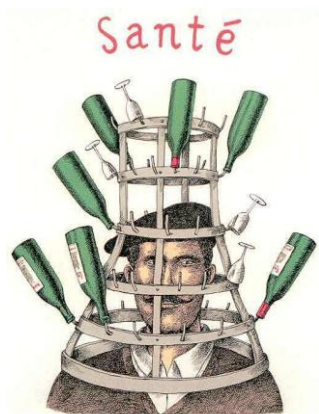
Zkušenosti s prohibicí vidíme i mnohem blíž, na severu Evropy, kde skandinávské země snižují – díky restrikcím – množství oficiálně zakoupeného alkoholu, ale obecně se ví, že si tam lidé pálí kořalku sami, takže množství skutečně vypitého alkoholu se nijak nesnižuje.

„Kdo pije, neví, jak víno škodí, kdo nepije, neví, jak prospívá.“  
japonské přísloví

Vinná réva ovšem figurovala ale i v dalších náboženstvích. Bůh zemědělců Osiris byl podle filozofa Plutarcha prvním, kdo ochutnal víno a učil lidi pěstovat vinnou révu. Podle egyptského mýtu otěhotněla Osiridova žena, bohyně Isis, právě po požití hroznu a porodila boha jménem Horus. V Egyptě pak byly tmavé hrozny nazývány Hórovy oči. (Veselá, 2009, s. 247)

Renata Veselá v eseji *Poznámky k historii vína* zmiňuje ještě další tři bohyně. Mezopotamskou bohyni Siduri, přezdívanou „šenkýřka na konci světa“, ta je spojována se zdárným kvašením ovocných nápojů. V mezopotamských eposech bývala vinná réva označována jako keř bohyně Siduri. Ve slavném eposu o Gilgamešovi se dočítáme, že šenkýřka bohů Siduri dokonce zrazovala řeka Gilgameše od hledání nesmrtelnosti, a snažila se ho přimět, aby se raději soustředil na radosti materiálního života. Jinou z dávných bohyní je sumerská bohyně Geštinanna, která v mýtech vystupuje jako božská básnířka a vykladačka snů. Jedno z jejích jmen bylo i „nebeská réva vinná“. Zajímavou ochránkyní vinohradu byla údajně také perská bohyně-matka Spenta Arnauti. Její ochrana se vztahovala na veškerou zem a ona sama ztělesňovala nejen mateřskou ochranu, ale také ducha lásky a oddanosti. Slavnosti bohyně připadaly na měsíc únor a byly jakousi přípravou na nadcházející jaro. (Veselá, 2009, s. 246)

## Víno a zdraví



„Víno lze považovat za nejhygieničtější a nejzdravější nápoj.“  
Louis Pasteur

Až současná věda prokázala, že jak bobule vinné révy, tak víno samotné jsou zdraví nesporně prospěšné, neboť obsahují velké množství vitaminů, minerálů a antioxidantů. Jako léčivo se ale používalo už od pradávna. Homér například doporučoval používat víno k dezinfekci ran, Hippokrates nabízel některé druhy vín jako diuretikum a na snížení tělesné teploty a Theofrastos, a v době renesanční také Matthioli, byli velkými propagátory révy a vína.

„Víno je podivuhodně vyhovující člověku – jak zdravému, tak nemocnému; budiž však podáváno ve správné míře podle tělesné stavby jednotlivce.“  
Hippokrates

Ze středověku jsou známé desítky léčebných předpisů, v nichž se víno používalo jako rozpouštědlo při maceracích bylin a jiných léčivých látek. Arnaldus de Villa Nova vypočítává ve svém spise z konce 13. století „Liber de vinis“, citovaném na [www.vinoazdravi.cz](http://www.vinoazdravi.cz), velký počet různě upravených léčebných vín, vhodných k užívání při různých poruchách zdravotního stavu.

„Dnešní maso, včerejší chléb a loňské víno, to udržuje zdraví!“  
španělské přísloví

V první specializované publikaci o léčbě hrozny z roku 1840 jsou uvedeny příznivé účinky při léčbě gastritidy, arteriosklerózy, revmatismu, bronchitidy, pneumonie, ledvinové koliky a dalších onemocnění. Ještě v roce 1892 vyjmenovávaly některé nemocenské pokladny druhy vín, které mohou lékaři předepisovat jako lék hrazený pojišťovnou. (Kraus, 1997, s. 99)

„Penicilin lidi léčí, víno je obšťastňuje.“  
Alexander Fleming

O příznivých účincích popíjení vína se lze dočíst v bezpočtu zdrojů. V jednom z nejkompexnějších výčtů pozitiv, v eseji Jiřího Lešingera *Cesty k rozvoji – od vína ke spolupráci*, se dočítáme, že střídavé každodenní pití malého množství vína je podle mnoha tuzemských i zahraničních lékařských výzkumů významnou prevencí řady civilizačních chorob. Jednou z příznivě působících látek vína je resveratrol, který patří mezi látky polyfenolické povahy. Resveratrol se ve vinné révě vyskytuje přirozeně a rostlina se jím brání proti patogenům. Ve srovnání se zahraničními víny vyšla v analýzách výborně moravská bílá vína, která s průměrným obsahem 600 mg/l převýšila své konkurenty asi 2,5krát. Jedna sklenka červeného vína přitom obsahuje přibližně 0,6 mg resveratrolu.

Fenolická látka resveratrol zpomaluje poškozování organismu spojené se stárnutím. Lék s touto látkou, která je obsažena také ve víně by mohl pomoci zpomalovat stárnutí lidí. Příčinou stárnutí buněk a jejich ničení jsou volné radikály, které vznikají při energetických přeměnách v buňkách. Resveratrol jako účinný antioxidant je zneškodňuje a brání jejich tvorbě. Současné výzkumy prokazují zásadní vliv resveratrolu na zpomalení změny DNA způsobené stárnutím u kvasinek, hmyzu a myši. Jak vysoký účinek bude mít resveratrol na lidské buňky, bude předmětem dalšího bádání.

Opakované studie také prokázaly, že pravidelný příjem malého množství alkoholu snižuje riziko kardiovaskulárního postižení, zejména projevy ischemické choroby srdeční, o 20 až 45 %. Významně klesá i výskyt mozkových cévních příhod, projevy aterosklerotického postižení periferních tepen a oddalují se i komplikace při cukrovce druhého typu. Příznivý účinek vysvětlují odborníci mimo jiné zvýšením koncentrace tzv. „hodného“ cholesterolu v krevní plazmě či působením na zánětlivé cytokiny. Z pohledu onkologa lze i přes nutné další výzkumy doporučit ženám po přechodu pravidelné, přiměřené dávky vína, především červeného. Spolu s příznivými účinky alkoholu na srdečně-cévní systém se zde mohou uplatnit fytoestrogenní látky, tedy zejména resveratrol, jako přirozená náhrada poklesu pohlavních hormonů pro prevenci osteoporózy. Tato látka velmi pravděpodobně rovněž blokuje buněčné změny, které vedou k rakovině v orgánech, funkčně závislých na hormonech.

Podle nejnovějších výzkumů mírná konzumace vína zvyšuje ženám šanci počít dítě. Sklenka vína denně snižuje riziko vzniku infekčních onemocnění způsobujících sterilitu a zaznamenán byl i významný pokles rizika karcinomu vaječníku. Pití malých dávek vína má bezesporu kladný vliv také na lidskou sexualitu. Víno působí příznivě u mužů i žen a v případě potíží je akceptováno jako lék daleko příznivěji než antidepressiva či lokální anestetika.



„Jídlo bez vína je jako den bez slunce“  
Louis Pasteur

Dobře vybrané víno je ideálním doplňkem a nápojem k jídlu. Víno nejen příznivě ovlivňuje metabolismus tuku, ale jeho konzumace při večeři zaručuje 24hodinovou ochranu proti infarktu. Flavonoidy obsažené ve víně pomáhají chránit také plicní tkán. Látka resveratrol ničí tvorbu interleukinu 8, který vyvolává onemocnění chronickou bronchitidou, rozedmou plic a vyvolává také zápal plic. Trísloviny ve víně povzbuzují i trávení, napravují poškození sliznice trávicího traktu a mají antibakteriální účinky. Zejména červené víno ničí bakterie způsobující infekce zažívacího traktu a chrání tak před onemocněním ze stravy, například před salmonelózami. Látky katechin a quercetin mají významný podíl na snížení vzniku rakoviny zažívacího traktu. Umírněnou konzumací vína lze docílit dokonce i váhového úbytku. Vědci tento vliv vysvětlují nízkým obsahem kalorií ve víně, které místo ukládání se ve formě tuku mají tendenci se okamžitě spalovat. Alkohol usnadňuje trávení tuku a dalších látek nerozpustných ve vodě. Mírná konzumace vína je tedy vhodná i při dietě. Při výběru je lépe upřednostnit vína s nižším obsahem alkoholu. Nadměrným přísunem alkoholu tělo získává velké množství energie, kterou jinak získává spalováním přebytečného tuku.

Víno působí blahodárně i na celý nervový systém. Resveratrol, vytváří v mozku enzym regenerující nervová poškození. Lidem, kteří umírněně pijí víno, díky antioxidantně působícím flavonoidům hrozí menší riziko postižení demencí, Alzheimerovou a Parkinsonovou chorobou.

Podle studií víno redukuje proces stárnutí mozkových funkcí, zvyšuje intelektuální výkonnost, rozvíjí kreativitu a fantazii, zvyšuje přítok krve a přísun kyslíku do mozku. Alkohol obsažený ve víně má na nervový systém i povzbudivý účinek, zbavuje únavy a stresu, navozuje pocit pohody a dodává chuť k činnosti. Zvyšuje koncentraci serotoninu, látky obsažené v krevních destičkách a částečně i v centrálním nervovém systému, která se mimo jiné podílí na vzniku a řízení nálad a pocitů.

Ani imunitní systém nezůstává stranou prospěchu z vína. Víno má totiž také antivirální a antibakteriální účinky. Lze se jím ubránit i řadě virových onemocnění, které způsobují třeba i zánět mozkových blan. Přestože alkohol v těle má podle provedených výzkumů imunitní systém potlačovat, v případě konzumace vína se žádné podobné účinky neprokázaly. Činnost bílých krvinek, které v těle bojují s infekcí, konzumace vína

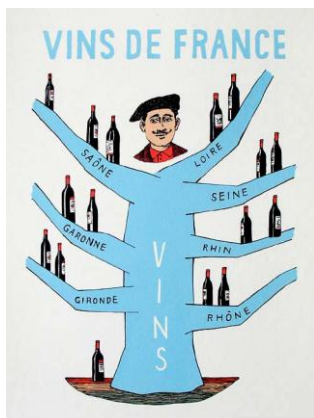
neomezuje. Díky obsahu tříslovin, na rozdíl od jiných alkoholických nápojů, je funkce imunitního systému podporována. Látky obsažené ve víně pomáhají redukovat životaschopnost stafylokoků, detoxikují bakterie, bakteriální jedy a viry. Vínem se lze preventivně chránit před napadením virového onemocnění chřipky. Víno má antimutagenní účinky a může se tedy stát pomocníkem i v boji s rakovinou. Ochrana před zhoubným bujením buněk je přičítána opět látce resveratrol, která potlačuje vznik karcinogenu. Významný protinádorový účinek byl zaznamenán u rakoviny prsu, prostaty, plic, jater, střev, kůže a zhoubného bujení krvetvorných buněk. Pozitivní účinek byl také prokázán u prevence před poškozením jater při léčbě chemoterapií.

Ani potenciální „cukrovkáři“ by neměli víno zavrhnout, snižuje totiž riziko dědičné formy diabetu. Dlouhodobý výzkum Harvardovy univerzity prokázal, že pravidelné a mírné pití vína snížilo u sledované skupiny riziko rozvoje dědičné cukrovky téměř o 60 % oproti abstinentům nebo příležitostným konzumentům vína. Zvýšenou pravděpodobnost vzniku cukrovky až o 150 % mají osoby konzumující denně zhruba 30 g alkoholu. U diabetiků je mírná konzumace vína dokonce doporučována.

Víno v neposlední řadě snižuje riziko věkového stárnutí oční sítnice, tvorby křečových žil a blahodárně působí i na pleť. Zpomaluje totiž lokální záněty na pleti, posiluje průběh hojení ran a působí adstringentně. (Lešingr, 2009, s. 151–153)

„Koupele, víno a milování nám ničí zdraví, ale život, to jsou koupele, víno a milování.“  
náhrobek Tiberia Claudia Secunda

O příznivých účincích vína na organismus svědčí i nesčetněkrát připomínaný „francouzský paradox“, citovaný např. v *Encyklopedii českého a moravského vína*. Jedná se o sledování četnosti infarktů u obyvatel ve věku od 55 do 64 let, ze kterého Francie vychází jako jednoznačný vítěz. A to i přesto, že francouzská kuchyně není právě lehká, a její nedílnou součástí jsou vysoké procento tuků obsahující potraviny. Podobně jsou na tom i další země s vysokou spotřebou vína, jako je např. Itálie. (Kraus, 1997, s. 100–101)



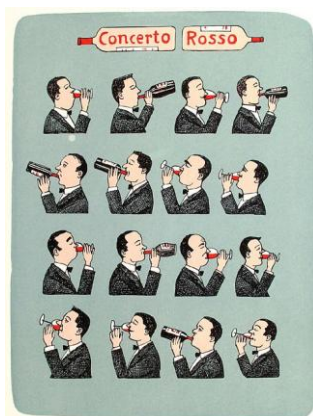
„Vinný ohníček rozehřívá cévy.“  
James Joyce



K pozitivním vlivům konzumace vína na zdraví nesporně patří i vyvolávání takzvaného eustresu. Jak vysvětlují Adriana Grenčíková a Eva Vlková v eseji *Víno jako vyvolávač eustresu a kreativity*, je stres psychicky prožívaný strach různého původu, na který člověk zpravidla reaguje ve třech rovinách. V první rovině subjektivně prožívá nepříjemné emocionální napětí, jako je úzkost a hněv. V druhé rovině člověk reaguje snahou problému se vyhnout, nebo se objeví tendence k agresivnímu chování. Třetí rovinou jsou pak fyziologické změny, podle nichž je možné posoudit intenzitu, která má zajistit adaptaci na stres. Spouštěcím momentem je tedy strach nebo zlost jako odraz ohrožení a předehra k útoku nebo útěku. Tyto emoce vyvolávají sekreci katecholaminu (adrenalinu a neoadrenalinu), tedy látek, které dostávají do stavu pohotovosti kardiovaskulární a motorický systém. Stres se na člověku promítne velmi globálně, ovlivní jeho tělo, mysl, pocity i chování. Stres, který vyvolává negativní pocity, je označován jako distres. Existují ale i příjemné formy napětí způsobené stresem, které generují pozitivní zátěž, která v přiměřené míře stimuluje jedince k vyšším anebo lepším výkonům. Při eustresu se do organismu uvolňují naopak endorfiny, které bývají často označovány jako molekuly štěstí, díky kterým se v těle zvyšuje odolnost vůči distresu. Grenčíková uvádí, že i vína působí jako spouštěč eustresu, a to tím, že je konzumováno zpravidla v kruhu přátel a vyžaduje zastavení se a uvolnění. Následně probíhá komunikace o problémech, a tím člověk postupně odplavuje distres. Víno po sklence či dvou postupně navozuje pocit uspokojení, neb stimuluje nervové buňky, které vylučují serotonin – látku, která vyvolává v mozku pocit uvolnění a odbourává strach a úzkost. Konzumace vína a alkoholu obecně zvyšuje intenzitu prožitků, a tedy i schopnost empatie. Popíjení vína je podle autorky možné považovat za formu relaxace. Grenčíková poukazuje na víno i jako na zdroj kreativity. Slovo kreativita pochází z latinského „creo“, tedy tvořím, a je obvykle definovaná jako zvláštní soubor schopností, které umožňují uměleckou, vědeckou nebo jinou tvůrčí činnost. Ta se projevuje jako vynalézavost, jako vznik něčeho nového, originálního, popř. tvůrčím řešením problémů. Víno jako uvolňovač a podpůrný prostředek dobré nálady může dotvořit příjemnou a tvořivou atmosféru. A to jak ve skupinách, kde přirozeněji dochází k takzvanému brainstormingu, tak při řečně individuálním požití, při němž se snáze aplikuje princip odloženého hodnocení, které je v kreativním procesu vysoce nežádoucí. Autorka zmiňuje konzumaci vína jako žádoucí v rámci pracovních vztahů, například na firemních večírcích, kde se diskutuje i o pracovních záležitostech a vínem podněcený neformální, ale kreativní přístup k řešení problémů může přinést nečekané výsledky. Snáze a přirozeněji dochází ke kontaktu osob z různých složek týmu, z jejichž komunikace se

rodí nepředvídatelné asociační řetězce, k nimž mohou přispět i jinak nezainteresovaní kolegové a mohou přinést nový, obohacující vhled do problematiky. Podobná pozitiva vidí i již citovaný Jiří Lešingr. Ten rozděluje pracovní vztahy do dvou úrovní – formální a neformální, přičemž formální úroveň považuje za nezbytnou pro utváření morálních zásad a posilování disciplíny a neformální úroveň dle něj výrazně ovlivňuje pracovní vztahy a posiluje komunikaci.

Víno je nápoj, který je často volen u příležitosti firemních pracovních večeří, oslav, ale i společenských akcí, jako jsou plesy a vánoční večírky, na které jsou zváni i další spolupracovníci, jejich partneři a obchodní partneři. Takové akce, organizované v přátelské atmosféře, mimo běžné pracovní prostředí, jsou ideálním místem pro budování obchodních vztahů, ale i pro rozvoj nových nápadů a kreativity. (Lešingr, 2009, s. 155)



„Občas je možné dojít až k povznesené náladě,  
ne ovšem abychom se v ní topili,  
ale jen tak trochu namočili.  
Víno je zdravé jen tenkrát, když se pije s mírou,  
dokáže totiž odplavit starosti,  
sáhnout člověku hluboko do duše  
a léčit smutek tak jako některé nemoci.“  
Seneca

„Nepijeme proto, abychom upadli, ale abychom se povznesli.“  
perské přísloví

Návratem do reality poměru příznivého a škodlivého je příspěvek Juraje Harmathy, v eseji *Chemické faktory ovlivňující chuť a léčivý účinek vína* poukazuje na prokázaný výskyt léčivých látek flavonoidů, lignanů, stilbenoidů (resveratrolového typu), ale zároveň upozorňuje na fakt, že „koncentrace těchto farmakologicky účinných látek bývá v běžném víně tak malá, že míra působení těch obvyklých 11–14% alkoholu je pak opravdu ve velké převaze oproti nim. Takže jejich elektivní dávka v požitém víně by byla doprovázena již toxickou dávkou alkoholu. Dávkou, která svým obsahem alkoholu už překračuje fenomén hormeze, tedy příznivého účinku malých dávek potenciálně škodlivých substancí, nemluvě o jeho fatálním účinku u lidí s nemocnými játry, cukrovkou, náchylnosti k návykům a podobně.“ Pro příjem lignanů doporučuje spíše rýži, sóju, lněná semena, obilné vlákniny a ovoce. Pro resveratroly by pak sáhnul po kapustě, brokolici, zelí, čekance, petrželi, cibuli a červené řepě. (Harmatha, 2010, s. 64)



Na zásadní otázku jaká spotřeba vína je tedy přiměřená existuje celá škála odpovědí. Za umírněné požívání se obvykle považuje pro muže dva decilitry vína denně a pro ženy pouze jeden decilitr denně. Jiné zdroje naštěstí uvádí poměr pět decilitrů pro muže a tři decilitry pro ženy. Ženy mají podstatně nižší aktivitu alkohol dehydrogenázy (tj. enzym, který zajišťuje metabolismus alkoholu v organismu), vyšší relativní množství tuků v těle a menší objem těla než muži. I při dodržení výše uvedených dávek je vždy žádoucí příjem vína kombinovat s jídlem bohatým na vitaminy, ty totiž víno z krve odplavuje, a je proto nutné je doplňovat.

„Není lepšího prostředku k zamezení alkoholismu, než umírněná spotřeba vína, neb všichni, kdož pijí víno denně, necítí potřeby alkoholu.“  
Jean-Louis Faure

Důležitá je také otázka, kdy víno pít nebo přesněji nepít. Večerní konzumace, která je nejobvyklejší, je nejmén žádoucí. V noci totiž následně dochází k hypoglykémii a zároveň se uvolňuje velké množství energie, která se ve spánku nemůže náležitě spotřebovat, a tím je namáháno srdce.

„Ve vodě lze utonout, ve víně ještě snáz.“  
tamilské přísloví

Nemůžeme ignorovat dopad nadměrného požívání vína. Nadměrné požívání vína pohoršovalo od nejstarších dob, proroci a učitelé moudrosti varovali před opilstvím a poukazovali na osudové následky. Chalupa cituje Izajáše proklamujícího „běda bohatýrům zdatným v pití vína, mužům udatným v míchání opojných nápojů“ a Tobita radícího svému synu, aby nepil víno až do opilosti a aby s ním po jeho cestách nechodilo opilství.

Z biblických textů Chalupa sestavil výčet ničivých účinků opíjení, který prý: způsobuje potácení a vrávorání, člověku je špatně a zvrací, kalí oči, způsobuje ztrátu vědomí, vede k lehkomyšlnosti a vysmívání, zesiluje hněv, umenšuje stud, obírá o rozum, vede k chudobě, lidi ve vrcholném postavení činí neschopnými vykonávat úřad, atd. Vidíme, že od dob Bible se toho – co do negativních účinků – příliš nezměnilo. (Chalupa, 2009, s. 78)

„Komu zbude ‚Ach‘ a komu ‚Běda‘? Komu sváry? Komu plané řeči? Komu zbytečné modřiny? Komu zkalený zrak? Těm, kdo se zdržují u vína, kdo chodí okoušet kořeněný nápoj. Nehleď na víno, jak se rdí, jak jiskří v poháru. Vklouzne hladce a nakonec uštkne jako had a štípne jako zmije. Tvé oči budou hledět na nepřístojnosti, z tvého srdce budou vycházet proradné řeči. Bude ti, jako bys ležel v srdci moře, jako bys ležel s rozbitou

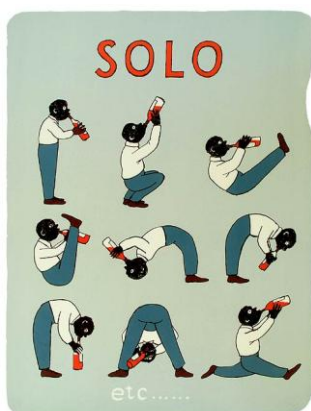
hlavou. Zbili mě a nic mě nebolí, ztloukli mě a nevím o tom. Až procitnu, vyhledám to zase a zase.“

Příslaví Šalamounova 23, 29–35; Český ekumenický překlad Bible

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

Sírachovec 31, 25–31; Český ekumenický překlad Bible

Je nutné si připomínat, že víno je alkoholický nápoj, a ne nadarmo se říká, že „alkohol je metla lidstva“. Dobrou zprávou pro víno je, že i když může v extrémních případech jeho popíjení k alkoholismu vést, nebývá už alkoholiky nadále zneužíváno. Ti většinou přecházejí na tvrdé lihoviny, které jim rychleji dodají požadované množství alkoholu. Obecně se míní, že alkoholikem člověk není, dokud alkohol nenarušuje základní funkce a společenské role.



„Vino je hodné holátka, dokud je v lahvi pod zátkou.“  
maďarské přísloví

„Můžeme se ovládnout a odepřít si první pohár,  
druhý však již nikoli.“  
Karl Ludwig Börne

„Vzdej se vínu, když tě pobízí.  
Tak se ještě z nikoho nestal alkoholik.“  
Vítězslav Nezval

## Víno v umění

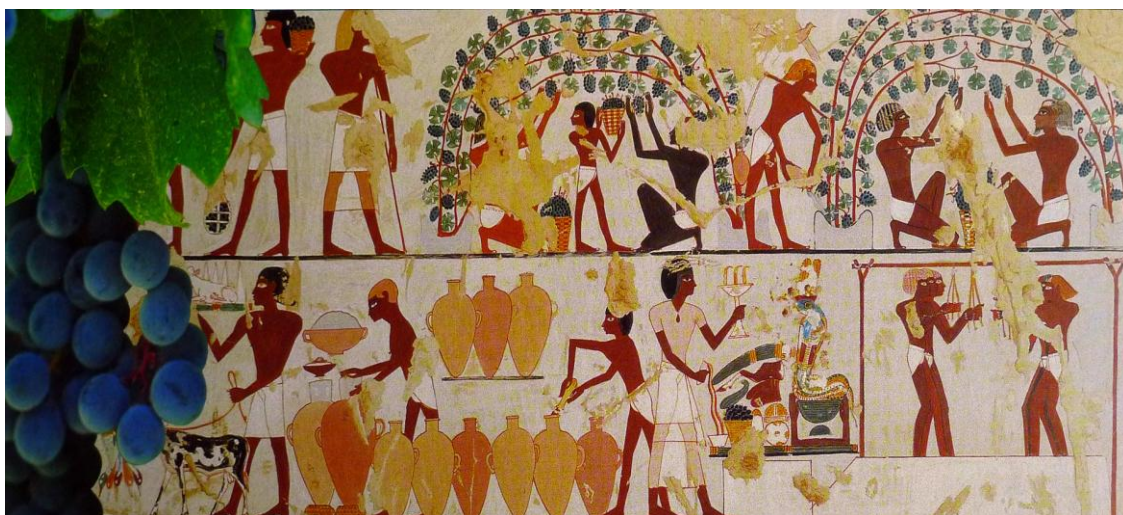
„Nadlouho nebudou těšit a žít verše, jež napsali pijáci vody.“  
Horatius

„Praví básníci jsou velkými pijáky vína.“  
Guillaume Apollinaire

V nejrůznějších pojednáních a esejích se dočítáme o inspirativní síle vína, o tom jak jeho stopy nacházíme ve všech druzích umění, tedy v literatuře, ve výtvarném umění, v sochařství, v kinematografii, zdá se ovšem, že tento výskyt je až na pár výjimek vlastně čistě náhodný.

O pomoc s kapitolou o umění výtvarném jsem požádala pana Michala Třeštíka, sběratele a obchodníka s uměním, zakladatele a provozovatele portálu eantik.cz, milovníka kubismu, kterému rukama prošly desetitisíce uměleckých předmětů. Sám přiznal, že bobule révy, sklenice a lahve se sice objevují často, ale jejich výskyt se nezdá mít hlubší význam. Jde spíše o symbol časového určení znázorňovaného, o demonstraci techniky či o dokreslení sociálního statusu či životního stylu zobrazovaných. Výjimky tvoří díla znázorňující v předešlých kapitolách popsané historické, mytické a náboženské výjevy. Začneme s konkrétními případy právě u nich.

Nástěnná malba na hrobce Chamwese nás vrací do o starého Egypta a zobrazuje různé činnosti doprovázející přípravu vína. (Encyklopedie starověkého světa, 2004, s. 120)



Nástěnná malba z hrobky Chamwese

Detail bakchanálií ze 3. století, tedy ze zlatého věku sarkofágů, na oválných schránkách, které připomínají nádrže na kvašení hroznů, zobrazuje průvody chlípných nebo veselých, oduševnělých nebo rozdušených postav. (Světové dějiny umění, 2004, s. 188)



**Dionýsovský sarkofág**

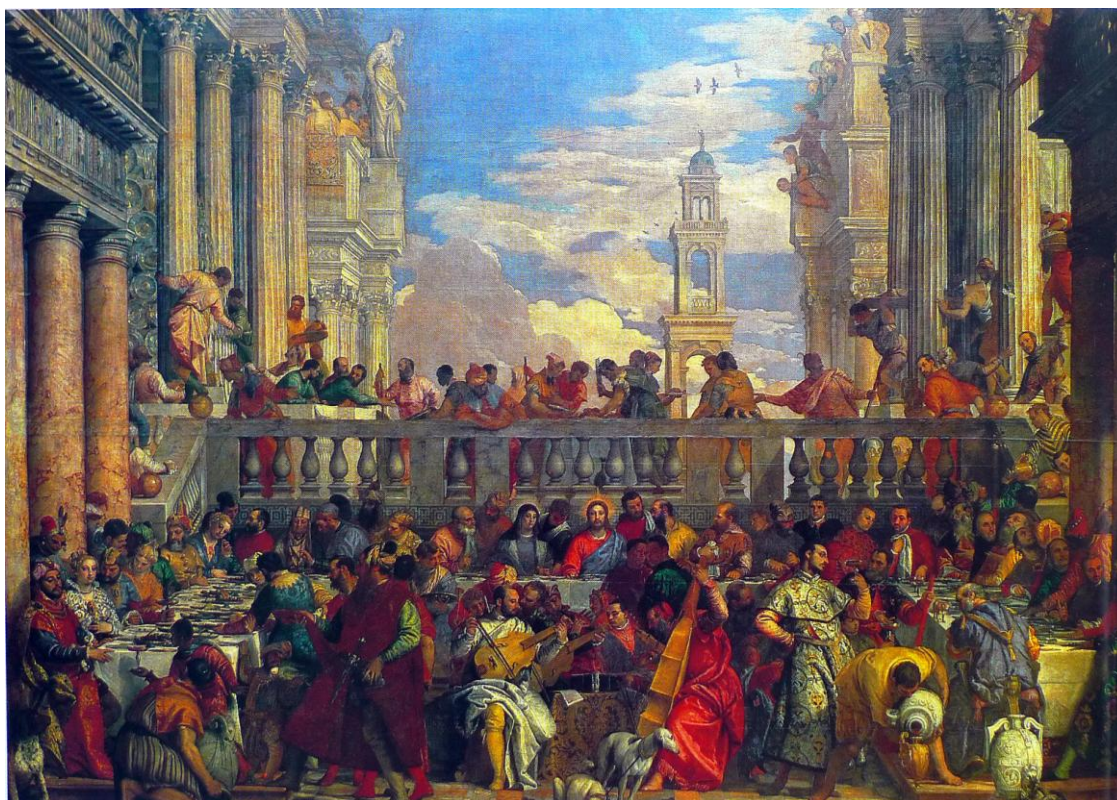
Bakchově hlavě na antické soše dominují hrozny vína vpletené ve vlasech. (Encyklopedie starověkého světa, 2004, s. 328) Výzdoba geometrického kráteru z 8. století př. n. l. zobrazuje pohřební průvod. (Světové dějiny umění, 2004, s. 85)



**Bakchus**



**Geometrický kráter**



„Svatba v Káni Galilejské“

Paolo Veronese (1528–1588) ztvárnil klíčovou biblickou událost přeměny vody ve víno. V pravém dolním rohu vidíme dvě ze šesti kamenných nádob určených k židovskému očišťování, ve kterých k zázraku došlo. (Světové dějiny umění, 2004, s. 376)

Hrozny jako indikaci podzimu nacházíme nejjasněji v díle Giuseppe Arcimbolda (asi 1527–1593), oblíbeného dvorního malířem habsburských císařů, jeho „rostlinné“ portréty znovu objevili surrealisté 20. století. Bobule vinné révy nacházíme v díle „Podzim“ ze série portrétů znázorňujících čtyři roční období (Umění, 2010, s. 184), či na portrétu Rudolfa II. (Kraus, 2005, s. 18)



„Podzim“



Rudolf II.  
jako Vertumnus

Kladení techniky na obdiv bylo specifické především v zátiších holandských mistrů, kde motivací pro užití prvků vína jsou pravděpodobně spíše možnosti zobrazení, které nabízí tedy odlesky světla na bobulích, jiskra nápoje ve sklenici, hra se stíny lahví.



„Zátiší s jídlem a pitím“



„Zátiší se džbánem na zázvorové víno z  
pozdního období Ming“

Malíři holandského původu Willem Claesz Heda (1594–1680), autor „Zátiší s jídlem a pitím“ a Willem Kalf (1619–1693) autor „Zátiší se džbánem na zázvorové víno z pozdního



období Ming“, ilustrují demonstraci práce se světlem a jeho odlesky, pro kterou jsou sklenice s tekutinou velice příhodné. (Umění, 2010, s. 240)

V dílech z období kubismu, uměleckého směru založeného na novém přístupu k malbě, na zhroutilí perspektivy do systému překrývajících se ploch, lze více či méně maskovanou lahev najít téměř na každém obraze. Jde jistě i o dokumentaci kavárenského životního stylu autorů, hlavním účelem se ovšem opět ukazuje výhodnost průhlednosti lahve, která nabízí nevídané možnosti hry s geometrií a perspektivou. Hlavními představiteli tohoto směru byli Juan Gris (1887–1927), „Lahev, sklenice a mísa s ovocem“ (Encyklopedie nové doby, 1974, s. 198), Pablo Picasso (1881–1973), „Sklenice a lahev v Suze“ (Třeštík, 2010, s. 120), Georges Braque (1882–1963), „Lahev, noviny, fajfka a sklenice“ (Umění, 2010, s. 417) a Umberto Boccioni (1882–1916), který byl duší skupiny futuristů, používal ale praktiky neoimpresionismu s kubistickou analýzou ovládanou expresí pohybu, kterou aplikoval i v sochařské tvorbě, jako je právě „Rozvinutí lahve v prostoru“. (Světové dějiny umění, 2004, s. 526)



„Lahev, sklenice a mísa s ovocem“



„Sklenice a lahev Suze“

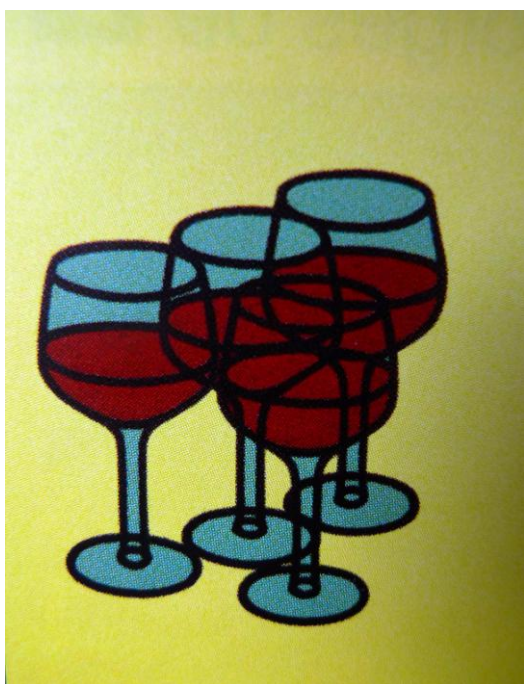


„Lahev, noviny, fajfka a sklenice“



„Rozvinutí lahve v prostoru“

Kubistická inspirace přežívá i v dílech autorů 20. století, jako byl třeba Patrick Caulfield, který v díle „Sklenky na víno“, 1969, využívá jasně barevného pozadí, které tvoří ostrý kontrast s průzračně konturovanými sklenkami. (Umění, 2010, s. 209)



„Sklenky na víno“

Malíře Édouarda Maneta (1832–1883), vyzýval básník a výtvarný kritik Charles Boudelaire, aby se stal „malířem moderního života“. V díle „Bar ve Folies-Bergère“ autor rafinovaně umístil svůj podpis na etiketu lahve rosé v levém dolním rohu. (Umění, 2010, s. 342)



„Bar ve Folies-Bergère“

Také Pierre Auguste Renoir (1841–1919), jeden z nejoblíbenějších malířů 19. století, zachycuje atmosféru u vína „Oběd ve výletní restauraci“. (Umění, 2010, s. 351). O propojenosti umění svědčí i fakt, že tento obraz, sehrál důležitou roli v dnes již kultovním snímku režiséra Jeana-Pierra Jeuneta „Amelie z Montmartru“, ve kterém jej „skleněný muž“ roky reprodukuje, snažíce se zachytit správný výraz postav.



„Oběd ve výletní restauraci“

I v dalších dílech nacházíme víno na stolech. Ve „Snídaně v ateliéru“ Édouarda Maneta (Encyklopedie nové doby, 1974, s. 209) i v obraze „Z polosvěta“ Henriho de Toulouse-Lautreca (1864–1901), který ilustroval život své doby a dovedl v jediné arabesce zachytit syntézu jeho hmotných a citových stránek. (Encyklopedie nové doby, 1974, s. 289)



„Snídaně v ateliéru“



„Z polosvěta“

Jean-Jacques de Boissieu (1734–1810) na rytině „Práce ve sklepě“ (Encyklopedie nové doby, 1974, s. 218) zachycuje výrobu zatímco Franc Hals (1581 nebo 88 – 1666) v „Hostině důstojníků střeleckého klubu spolku svatého Hadriána“ (Světové dějiny umění, 2004, s. 412–413), prezentuje dokonalé barokní spojení realismu, který zachází do detailů,

tlumočí pocity sociální skupiny, která si právě uvědomila vlastní hodnotu a význam, jež se jistě dobře vyjímá se sklenicí v ruce.



„Práce ve sklepě“



„Hostina důstojníků střeleckého klubu spolku svatého Hadriána“

Hieronymus Bocsh (asi 1450–1516), autor jedněch z nejpůsobivějších a nejnápaditějších fantaskních výjevů v historii umění, zachycuje pijana v detailu Obžerství z díla „Sedm smrtelných hříchů“. Ve středověku a v období renesance byl hřích obžerství znázorňován jako tlustý muž nebo žena, kteří se cpali jídlem a pitím. (Umění, 2010, s. 157)



„Sedm smrtelných hříchů“

V próze a poezii je výskyt fenoménu vína explicitnější, ovšem nikoli snáze postihnutelnější a analyzovatelnější. Ano, pije se v mnoha dílech. Pijí všichni, opuštěné ženy v domácnosti, politici, básníci, bezdomovci. Všechny typy postav přistihujeme při konzumaci či při hovorech o víně. Jde ale opět spíše o dokumentaci faktu, že víno do života člověka patří. Ve všech typech uměleckých projevů se víno stává spíš dekorativním prvkem, než protagonistou. Dokresluje situace, prostředí, dodává autentičnosti, není ale hlavním aktérem, snad jen vyjma několika básní z per prokletých básníků.

„...Kdys večer rozezpívala se duše vína:  
Ó, slyš mne, bratře nebohý, já přináším  
ti ze stěn skleněných, jež pečen poutem spíná,  
svou píseň, naplněnou světlem bratrským!...“  
z básně „Duše vína“ Charles Baudelaire

„...Tak je to věru: přes frivolní Humanitu  
víno se valí jako Paktol v žhavém třeptu;  
tisíců píseň slávou jeho skutků je  
a víno dary svými všechněm kraluje...“  
z básně „Vino hadrářů“ Charles Baudelaire

„...Sladší než dužina kyselých jablek děcku,  
do kostry jedlové mi voda vnikla pak,  
omyla z modrých vín a z blitin špínu všecku  
a odnášela pryč mé kormidlo a hák...“  
z básně „Opilý koráb“ Jean Arthur Rimbaud

Ovšem zatím v nejmladším z uměleckých projevů, tedy v kinematografii, získalo víno nejednou hlavní, nebo dokonce i titulní roli. I mně osobně je film nejbližší, budu se mu proto na dalších řádcích věnovat detailněji.

V článku W. Blakea Graye *Top 10 wine movies*, publikovaném roce 2006 v *The Chronicle*, se autor snaží podchytit deset nejzásadnějších snímků, kde víno hraje jakousi roli. Záměrně říkám jakousi, neb klíč není úplně jasný. Hned prvním z vybraných filmů je nezapomenutelná *Casablanca* Michaela Curtize z roku 1942, kde šampaňské teče proudem a sehrává i několik zásadních vedlejších rolí v boji hlavních hrdinů proti Německu. Podle mého názoru ovšem nelze hovořit o výraznějším vztahu k tomuto nápoji. Hned dalším z vybraných je i první „bondovka“ *Dr. No*, Terence Younga z roku 1962. I zde si šampaňské zahrálo vedlejší, ale ne nevýznamnou roli. Opět ovšem spíše náznakovou a divák nesoustředěný asi nemá šanci pochytit dialogy, jako je ten, kdy se agent 007 chystá použít lahev jako zbraň a zloduch Dr. No se ho snaží zastavit slovy: „To je Dom Perignon '55, byla by škoda ho rozbít.“ Na což Bond chladě opáčí: „Já dávám přednost ročníku '53.“ Ve výčtu deseti nej filmů o víně nechybí ani *Mlčení jehňátek*, kde lidožrout Hannibal Lecter doporučuje sklenku chianti k lidským játrům. Režisér Jonathan Demme se pro tuto pasáž rozhodl zaměnit značku Amarone, která figuruje v knižní předloze, a nahradit jí právě značkou Chianti, která je americkému publiku podstatně známější.

V jiném pokusu o sumarizaci, v článku Courtney Cochranové *Top Films for Wine Lovers* publikovaném na portálu *WineCountry.com* figuruje více snímků, které bych to desítky zařadila i já. Za podrobnější zhlédnutí jistě stojí pět filmů, kde víno ztvárnilo jednu z hlavních rolí: *French Kiss* Lawrence Kasdana z roku 1995 (v české distribuci uváděno

pod titulem *Francouzský polibek*), *Sideways* Alexandra Payna z roku 2004 (v české distribuci uváděno pod titulem *Bokovka*), *A Good Year* Ridleyho Scotta z roku 2006 (v české distribuci uváděno pod titulem *Dobrý ročník*), *Bottle Shock* Randalla Millera z roku 2008 (v české distribuci uváděno pod titulem *Víno roku*) a dokumentární film *Mondovino* Jonathana Nossitera z roku 2004. *Francouzský polibek* je poněkud naivním klonem love story a road movie, *Bokovka* poeticky představuje především nadšené konzumenty vína, *Dobrý ročník* přibližuje úskalí specifického vinařského životního stylu, *Víno roku* připomíná skutečnou historickou událost a vášeň těch, kteří víno vyrábí, a dokument *Mondovino*, kterému sice laik může jen stěží rozumět, přináší velmi jasné vyznění: výroba a prodej vína je obrovský byznys, který s sebou nese všechny atributy tvrdého obchodu stejně jako obchod s jakýmkoli jiným artiklem.

První ze jmenovaných filmů, *Francouzský polibek* je nejtypičtějším potvrzením tendence amerických filmařů k idealizaci Evropy. Fenoménu vína, vinařství a vinic často využívají coby symbolu staromilsky romantického evropanství. Zlodějíček Luc, v neodolatelně francouzském podání Kevina Klina, se drží velkého snu o založení vlastní vinice vedle vinice rodinné, již prohrál v hazardních hrách a kterou jeho bratr vykoupil zpět. Američanka Kate, Meg Ryanová, je na cestě do Francie, aby získala zpět svého snoubence, a končí v doprovodu Luca právě na francouzském venkově. Nejvýraznější scénou je ta, ve které Luc učí Kate uchopit chuť vína. Kate nejdříve ochutnané víno popíše jako sebe samu, což je fenomén vyskytující se velmi často. Filmoví hrdinové nezřídka používají paralely mezi vlastní osobností a chutí vína. „Silné víno, s nepatrnou zkušeností, bez velkých aspirací,“ říká Kate o vínu. Luc potvrzuje: „Vino je jako lidi. Bere si do sebe různé vlivy ze života, nasává je a vytváří si svou osobnost.“

„Piji, protože mám příležitost, a někdy proto, že už nemám žádnou příležitost.“  
Miguel de Cervantes Saavedra

Miles, hlavní hrdina snímku *Bokovka*, je spisovatel v depresi, který vezme svého kamaráda Jacka na týdenní předsvatební dovolenou v kalifornských vinicích. Nálada a očekávání Jacka a Milese jsou ale naprosto nekompatibilní, což přináší přirozeně působící dějové zvraty. Režisérovi se ovšem podařilo to hlavní, přinést nespočet působivých obrazů krajiny vinic, malých vinařství a restaurací.

Miles na otázku „Proč máš tak rád pinot?“ odpovídá Maye, ženě, která ho velice zajímá, slovy „Je to náročný druh na pěstování. Má tenkou slupku, je citlivý, dozrává brzy. Není tak odolný jako cabernet. Ten může růst kdekoliv a prospívá, i když ho zanedbáváš. Zato pinot vyžaduje stálou péči a pozornost. Může růst jen ve zvláštních, zastrčených koutech

světa. Pěstovat ho můžou jen ti nejtrpělivější vinaři. Jen ten, kdo nelituje času, aby pochopil potenciál pinotu, dokáže plně rozvinout jeho kvality. Pak ovšem dává chutě, které jsou nejznamenitější, nejdráždivější, nejjemnější a nejstarobylejší na světě.“ I zde je velmi jasná a poetická paralela mezi křehkostí a zranitelností odrůdy Pinot Noir a osobností Milese. Maya pak na dotaz jak ona propadla kouzlu vína odpovídá: „Ráda přemýšlím o životě vína. Je to živá věc. Představuju si, co se dělo v roce, kdy hrozny rostly, jak svítilo slunce, jestli přšelo. Ráda si představuju lidi, kteří hrozny ošetřovali a trhali. A u starého vína mě napadá, kolik z nich už musí být po smrti. Líbí se mi, jak se víno pořád mění. Když dneska otevřu lahev, bude víno chutnat jinak než v kterýkoli jiný den. Protože lahev vína je živá a neustále se vyvíjí a získává kompletní charakter. Dokud ovšem nedosáhne vrcholu a nezačne to s ním jít nevyhnutelně z kopce.“ Opět jasný příměr života vína k životu člověka.

Celý film, který je adaptací knižní předlohy Rexe Picketta, je prostoupen poetičností jak obrazovou, tak slovní. Giamatti působí až neuvěřitelně přirozeně v poloze životního ztroskotance, kterému nějak uniká, že ani ty nejlepší věci nemají smysl, nejsou-li sdílené. Není bez zajímavosti, že film vyvolal na americkém trhu s víny takzvaný „sideways effect“ (překl. vedlejší účinek) a připravil půdu prodeji odrůdy jak Pinot Noir tak Merlot. Merlot sice Miles výslovně nenávidí, ale jak praví známý bonmot, i negativní reklama je dobrou reklamou.

*Dobrý ročník* je sice v celkovém vyznění velice předvídatelný film, kde víno a vinice tvoří spíše romantické kulisy, ale podbízivostí ani zdaleka nedosahuje kalibru snímků, jako je například *A Walk In the Clouds (Procházka v oblacích, rež. Alfonso Arau, 1995)*, jež od patosu nezachrání ani hvězdné obsazení a výkony Keanu Reevease, Anthonyho Quinna a Giancarla Gianniniho.

Burzovní agent Max Skinner zdědí vinici po strýci, se kterým v dospělosti ztratil kontakt. Jeho původní rozhodnutí vinici prodat se během jeho pobytu v Provence ovšem sérií událostí, a především rozpomínání se na dětství strávené se strýcem, mění. Velice působivé jsou právě scény onoho rozpomínání se. Dům i zahrada se umně mění z mírně zchátralé současnosti do jen lehce patinované minulosti a Maxovi postupně dochází, že jeho životní styl nonstop pracujícího, úspěšného makléře, který ze zásady nikdy nemá dovolenou, není tím, k čemu ho strýc vedl. Předvídatelnost příběhové linie je ale skryta v mnoha opravdu vtipných dialozích, které diváka rozptýlí natolik, že si skutečně užije francouzské reálie, chemii mezi hlavním hrdinou Russellem Crowem a jeho budoucí přítelkyní Marion Cotillardovou, a na romantiku přistoupí.



Mnohem serióznějším snímkem je *Vino roku*, který je nesmírně působivý nejen proto, že je natočen podle skutečné události. Na úplném začátku se nám hlavní, alespoň z historického hlediska hlavní, hrdina Steven Spurrier, v Paříži žijící Brit, sommelier, provozující zoufale nenavštěvovaný obchod vínem, v podání věčně suchého Alana Rickmana, představí slovy ke svému příteli: „Víš Maurici, jako Durant používal barvy, Rodin bronz, Debussy klavír, Baudelaire jazyk, tak Henry Mayer a Philippe de Rothschild používali hrozen. Velké víno je velké umění. Já jsem vlastně pastýř, který nabízí veřejnosti další formu umění a učí ji ho oceňovat.“ V rámci této pohnutky se rozhodne odletět do Kalifornie a vybrat vína, která by se mohla zúčastnit „slepé ochutnávky“, ve které se má rozhodnout, zda jsou lepší francouzská či kalifornská vína. Je nutné připomenout, že děj se odehrává v roce 1976, kdy Francie měla ve výrobě a hlavně uznávanosti vína v podstatě monopol. Steven Spurrier v Kalifornii objeví, zatím jen pro sebe, nečekané množství překvapivě kvalitních vín. Vybere několik vzorků a ty odveze zpět do Paříže, kde degustaci, později označovanou jako „Judgment of Paris“, tedy „Pařížský rozsudek“, vyhraje chardonnay z kalifornského Château Montelena. Právě v Château Montelena se odehrávají další dějové linie, jednou z nichž je i příběh majitele této vinice, který svou až manickou pečlivostí vyrobí dokonale čisté chardonnay, jež ovšem ??že/bez přístupu kyslíku v lahvách dočasně zhnědne. Film *Vino roku* nenásilně, a přesto přesvědčivě dokumentuje vášně, odhodlání a sílu, která je potřeba pro pěstování a výrobu vína. Úsměvu se nelze ubránit v závěru filmu, který končí tam, kde začal, ve vinotéce v Paříži, kde se Maurice Spurriera ptá, „Jsi v pořádku, kamaráde?“, a Steven Spurrier pomalu, jakoby napůl v transu odpovídá „Nu jsem vyvrhel mezi vyvrheli a „persona non grata“ mezi vinaři. Rozmetali jsme mýtus neporazitelného francouzského vína. A nejen v Kalifornii. Otevřeli jsme oči celému světu. A víš, co k tomu řeknu? Zapamatuj si moje slova. Budeme pít vína z Jižní Ameriky, Austrálie, Nového Zélandu, Afriky, Indie, Číny. A to není konec, Maurici, to je teprve začátek. Vítej do budoucnosti.“ Až na Indii a Čínu se Spurrier v roce 1976 trefil. Čína skutečné víno (pro rámec této práce za víno považujeme výhradně ušlechtilý nápoj z vinné révy, sladké produkty ze švestek či růží nechme stranou) sice zatím sama nevyrábí, ale v posledních letech se stává obrovským spotřebitelem, tak kdo ví, kdy začne i s pěstováním.



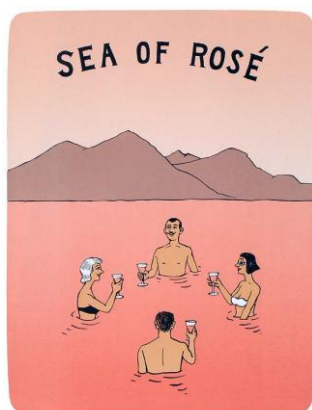
„Vino je sluneční svit, který drží pohromadě voda“  
Galileo Galilei

Dokumentární *Mondovino* je 135 minut rozhovorů s povětšinou starší generací vinařů z Francie, Itálie, ale také Argentiny, jejichž hlavním cílem je uchránit smysl vlastních vinic a obhájit odlišnost vlastních vín od všeobecného trendu globalizace vín, na pozadí pokusu americké vinařské rodiny Mondaviů o expanzi na evropský vinný trh. *Mondovino* dokumentuje procesy, kterými je současná produkce vín fatálně ovlivňována. Dva ústřední hráči v těchto procesech jsou Robert Parker, v současnosti nejvlivnější kritik vín, který začínal již v roce 1978 oběžníkem *The Wine Advocate*, a jehož přízeň, či naopak kritika uveřejněná na webu [erobertparker.com](http://erobertparker.com) je rozhodující pro přežití nejednoho vinařství, a Michel Rolland, konzultant mnohých producentů vín, jenž je nezřídka označován jako původce a šířitel trendu unifikace vzhledu a chuti vín v souladu s očekáváním mas konzumentů. Tvůrci filmu naznačují, že v posledních letech nedochází ke vzdělávání veřejnosti ve znalosti vín a specifických odlišností jednotlivých odrůd, ale naopak k přizpůsobování všech vín tomu, co, jak se zdá, mají konzumenti nejraději. Tím dochází k potírání toho jedinečného, co si v sobě každé víno nese – „terroir“. Vliv podloží, půdy, odrůdy, počasí, vody, slunce, ale i způsob práce na vinici a zacházení s révou je dohromady to, co tvoří „terroir“. Ten může být zcela odlišný i jen několik desítek metrů od sebe. Působení konzultanta Rollanda i kritika Parkera, dle vyznění filmu, k ubývání „terroiru“ nezanedbatelně přispívá. Jaká je pravda, těžko odhalí pouhých 135 minut, ale romantické představy o pěstování, výrobě a o následném prodeji vína divák ztratí spolehlivě.

O inspirativní síle vína, vínem již inspirovaných počinů a o touze najít místo k další inspiraci svědčí například aktivita šestice přátel (sběratele umění Jana Bejšovce, malíře Stanislava Diviše, filmového režiséra Jana Hřebejka, grafika Aleše Najbrta, filmového a divadelního režiséra Davida Ondříčka a fotografa Tona Stana), která otevřela v prosinci 2005 v Praze vinotéku Bokovka. O tom více v následující kapitole věnované vínu v sociálním životě.

„Dej bože, abych jednou, až bude mi sto let a moje vlasy zšednou,  
s přáteli pohár zved, aby i v těžké chvíli smích jásal ze všech stran  
a k smrti zazvonili nám číše místo hran.“  
Alexandr Sergejevič Puškin

## Víno v sociálním životě



„Kde se pije, tam se také mluví.“  
ghanské přísloví

„Kdo rád pije i rád mluví.“  
kampučské přísloví

„Děšť dává růst travě, víno hovoru.“  
švédské přísloví

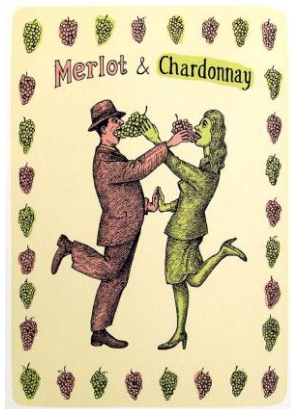
„Víno dává slova.“  
srbské přísloví

Víno bylo od nepaměti důležitým společenským fenoménem. Jak uvádí Uvírová, již dialogy Platóna a Xenophona jsou důkazem toho, jak důležitá byla tzv. symposia v řecké výchově. Platón vysvětluje, jak víno, je-li konzumováno ve společnosti druhých, usnadňuje a živí vzájemné kontakty, pomáhá vzdělávat v hudbě a zpěvu a v celkové kultuře (paideia). Hostiny jsou nejčastěji zobrazovaným námětem v řeckém světě. Slovo symposion znamená „společnou pitku“. Jídlo bylo servírováno za ticha, poté osoba předsedající hostině zahájil seanci, určil počet pohárů k vypití, udělil rady k poměru mísení vody a vína a doporučil témata ke konverzaci. Značné opojení z vína bylo na těchto debatních setkáních tolerováno. Naopak opojení jinými tekutými substancemi, méně ušlechtilými než víno, např. pivem, bylo považováno za barbarské a necivilizované. Součástí těchto setkávání byly i zajímavé hry, např. společenská hra kottabos, ve které účastník hostiny snažil vychrtnout zbytek vína z poháru na plochý talířek umístěný na svislé tyči, a tak jej shodit. Vrhání obsahu sklenic na určený cíl bylo někdy doprovázeno vyslovením jména milované osoby. V antické literatuře označuje slovo symposion rozhovor na určité dané téma při fiktivní hostině. Plútarchos pojednává v Rozhovorech při hostinách a v Hostině sedmi mudrců o otázkách vědy a morálky. (Uvírová, 2010, s. 134)

O úloze vína na hostinách v Řecku píše i Renata Veselá a uvádí, že začátku se pilo kořeněné víno ze společného poháru jako aperitiv. V druhé části hostiny, která se nazývala symposion a byla zcela vyhrazena nápojům, se hodovníci nejprve napili na počest boha Dionýsa a zazpívali oslavnou píseň. Podle zvyku se připíjelo střídavě na zdraví každého hodovníka. Kdo nechtěl pít, musel se vzdálit. „Pij nebo odejdi“, bylo totiž první pravidlo symposia. Když někdo neuposlechl pokyn, kolik má pít, symposiarchos, tedy král hostiny, volil trest. Většinou to byla zábavná podívaná pro ostatní. Někomu třeba posadili na záda flétnistku a s tou musel běhat, nebo nechali zpívat toho, kdo to neuměl, plešatí se museli

česat, jiní tančit nazí a podobně. Vítězové různých her byli odměňováni. (Veselá, 2009, s. 248)

Nejzásadnějším důvodem, proč si víno získalo pověst moku pro sociální interakce více než vhodného, je pravděpodobně spjat se vznikem emocí, které jeho konzumace vyvolává.



Vždyť co uleví více než možnost probrat všechny starosti s přáteli právě u vína?

arménské přísloví: „Když vchází víno, odcházejí starosti.“

Co je nejlepší záminkou, kdy zajít na víno jít než přítel, který se potřebuje vypovídat ze strastí života?

William Shakespeare: „Dej mi pohár vína. V něm pohřbím všechn hněv.“

Co v nás pak spolehlivě budí dřímající potenciál a schopnosti přátelům fundovaně poradit?

francouzské přísloví: „Sklenice vína člověku dobře poradí.“

Co nám tak otvírá mysl a dává průchod optimismu?

Tu Fu: „Jediný pohár spláchně tisíce chmur.“

Co nás na sklonku večera tak uklidní jako vzájemné utvrzení se, že vše bude zase pořádku?

Anakreón: „Kdykoli piji víno, starosti usínají.“

Byť existuje celá škála možností, kde víno popíjet, od kuchyně či obývacího pokoje přes restaurace po vinárny, nejstylovějším prostředím je ale jistě vinotéka. Vinotéky jsou pro milovníky vín jistě nejvyhledávanějším místem ke společenské konzumaci. Záměrně specifikují konzumaci společenskou, protože konzumace domácí, o samotě, je zcela jiným fenoménem, a to především pro ženy, které mají k této řekněme individuální konzumaci větší tendence. Dle nejnovějších studií zveřejněných na portálu iDNES.cz a v Lidových novinách až pětina žen, které se léčí z alkoholismu, propadla závislosti krátce po narození dítěte. O této náchylnosti a o nižší schopnosti žen alkohol odbourávat možná věděli už staří Římané, a proto měly ženy v době římské republiky (6. století př. n. l. – 1. století n. l.) zakázáno pít pod pohrůzkou trestu smrti. Traduje se, že zvyk líbání muže a ženy na přivítanou byl vlastně pouhou kontrolou, zda žena nepila víno, (Veselá, 2009, s. 248). To bychom ale odbíhali k jinému společenskému fenoménu. Vraťme se k posezení u vína s přáteli.

V rámci této práce bych si ráda vytvořila konkrétnější představu o konzumentech vína v Čechách a zmapovala vývoj v jejich zvycích. Pro získání reliabilních informací jsem se rozhodla pro kvalitativní výzkum, prováděný formou částečně standardizovaných

rozhovorů. Identifikovala jsem tři vinotéky, které se svým profilem, a tedy i návštěvníky, dostatečně liší. O rozhovor jsem pořádala Aleše Najbrta, jednoho z nejvýznamnějších současných českých grafiků, všestranného umělce a jednoho ze zakladatelů již zmiňované vinotéky Bokovka, Marka Klegu, sommeliera a majitele pražské sítě vinoték Monarch, a abych se vyvarovala pragocentrismu, byl třetím dotazovaným Jakub Tomanec, zakladatel jihlavské vinotéky Vinové. Bokovka je intimním místem, co do kapacity i zaměření cílená spíše na kamarády kamarádů, Monarch oproti tomu je sítí čtyř provozoven, jejichž návštěva je pro mnohé spíše demonstrací sociálního statusu, a do třetice Vinové je jedinou vinotékou v krajském městě a určitým experimentem.

Rozhovor s Aleše Najbrtem jsem nahrávala na diktafon a při přepisu se rozhodla zachovat jeho specifickou nespisovnou češtinu, která emotivněji vystihuje jeho vášeň pro víno. K motivaci vzniku vinotéky Bokovka řekl: „Začali jsme se už v takovém užším kroužku scházet a ochutnávat vína a samozřejmě člověk začne nejdříve Moravou. S víny, který jsou blízko a taky jsou finančně dostupný, a jak to postupně poznává, chce dál a postupně se dostane k vínům, který jsou relativně drahý, a takový to snobství v sobě člověk nepopře, tak samozřejmě chce ochutnat víno, o kterém slyšel, ale pak zjistí, že stojí dva tisíce nebo i čtyři tisíce, tak jsme si řekli, že takovýhle lahve koupíme dohromady, protože pak se o ně člověk stejně podělí, protože, jo, člověk nechce pít sám, to tě u takovýho vína nebaví, chceš to sdílet s někým, to je strašně důležitý, chceš si o tom povídat. To není takové to pítí, že piješ, aby ses opil. Tak jsme se začali takhle scházet a popíjet a říkali si, jak by to bylo fajn, kdybysme měli nějaký klub, a tak vynikla myšlenka vinárny. A nakonec to byl Honza Hřebejk, kterýho jsme vzali mezi sebe, kdo našel místo a nějak nás do toho dotlačil. Každý jsme do toho přinesli něco, a tak to vzniklo, z touhy se potkávat s lidma u dobrýho vína. Takový prostor nám prostě chyběl. Sázeli jsme taky na to, že víno se v téhle spíš pivní kultuře pije čím dál tím víc, že se to Češi učej, stejně jako my, že tomu přichází na chuť a nachází v tom nějaký nový kouzlo. Ono pivo má také určitě svoje příběhy, ale to víno, to se nedá naučit za celej život. Zaprvé protože je toho neskutečný množství, ale také proto, že se to neustále proměňuje. Tam není nic definitivního. Stačí, že ve vinařství dojde k výměně sommeliera, a ti lidé, kteří tomu opravdu rozumí, tak ví, že od toho a toho roku, je to víno jiný, a záleží i na kvalitě ročníku. Jeden je dobré začít pít po pěti letech a bude dobrý patnáct let, ale u dalšího ti řeknou, tohle víno pijte hned a vypijte do tří let. A tím je to taky přitažlivý.“

Na otázku jakým způsobem je do Bokovky zajišťován sortiment Aleš odpovídá, že i o to se stará šestice zakladatelů, která má rozdělené úkoly a hlavním arbitrem přes víno je

Stanislav Diviš. „Většinou je to ale tak, že děláme degustace, které jsou někdy s vinařema nebo distributorama vína, kteří nám dávají nabídky, standardně, tak jako je to všude. My ty vína přechutnáváme, na což se sejdeme většinou všichni nebo skoro všichni, a na základě toho, jak nám ty vína chutnají, a na základě toho, jak jsou drahý, protože poměr cena/kvalita je strašně moc to, o čemž je obchod s vínem. Koupit úžasný, ale drahý víno umí dneska skoro každý, to není kumšt. Na objevování nových a často i malých vinařství my nemáme čas, to dělají spíš ty distributoři, ale někdy i my sami na cestách něco objevíme a přivezeme si jak domu, tak i do Bokovky. V našem sortimentu máme především Evropu, ne úplně striktně, ale je dominantní. Moravská vína si vybíráme sami, tam jezdíme, každý jinam a na některá místa vlastně všichni. Takže teď máme asi osm takových základních vinařů, od kterých bereme vína, v převážné většině bílá, červená úplně minimálně.“

V další otázce se vracím k problematice poměru cena/kvalita. Kupují lidé v Čechách i drahá vína? „No jasně. Samozřejmě je jich méně, ale kupují, určitě. Myslím, že u nás lidi udělali dobrou zkušenost, že k nám chodí, protože je tam fakt příjemná atmosféra a seženou u nás vína, která by jinde třeba těžko sháněli, tak jim někdy nevádí zaplatit víc. A udělali i dobrou zkušenost, protože my ty vína vybíráme fakt pečlivě. Takže lidi, kteří teď mají peníze si koupí třeba dvacet let starý bordeaux, vědí, že ho u nás seženou, a navíc nikde jinde ho nenajdou za tak dobrý peníze, protože my to tak nesolíme. V Čechách je problém, že víno je hodně, hodně předraženo. V cizině to není zdaleka tolik jako tady u nás. V restauracích platíš klidně troj i čtyřnásobek té nákupní ceny a to my neděláme.“

„Ty sám chodíš nějak jinam?“

„Jako když jdu nějak jen tak na víno? Ne, nechodím. Chodím do Bokovky, logicky, proto jsme si to udělali. Samozřejmě trochu sledujeme, co nabízejí jiné vinotéky a víme, že máme dobrý ceny.“

Vím, že Aleš má i osobní zkušenost s výrobou vína. A pod podmínkou, že vinařství, které mu tuto zkušenost umožňuje, zůstane neprozrazeno, svoluje k vyprávění. „S několika kamaráda jsme dostali příležitost navštívit několik vinařů v Toskánsku, kteří mají sice spíš malá vinařství, ale neskutečně úžasný, výjimečný tím jak fungují, jak vynikli. Vedl nás jeden Němec, který distribuuje vína z Toskánska do Německa, a v jednom z těch vinařství v oblasti Chianti, ale nedělá chianti, ale přírodně vytvořený klon cabernet franku a merlotu, takzvaný „il caberlot“. Majitelka tohoto vinařství je Němka a se svým manželem v osmdesátých letech prodali svůj byznys, který měli v Německu a rozhodli se, že se přestěhují do Itálie a budou dělat víno. V té době byly tyhle statky a pozemky

v Toskánsku velmi levný, Italové to prodávali a dneska si rvou vlasy. Dnes už je tahle paní vdovou, a když jsme tam přijeli, padli jsme si do noty, povídali o vážné hudbě a vůbec o umění, až nás pozvala, ať se vrátíme v době sklizně. Že každý rok zve svoje přátele na pomoc s česáním a s tou první fází výroby vína, lisování a tak. Za nocleh a stravu člověk zažije tvrdou práci, ale i takový společensko-kulinářský zážitek. To víno pak leží dva roky na sudu, takže letos jsme si přivezli ročník 2007. No a tohle vinařství za tu dobu, co tam jezdíme se dostalo na úplnou špičku italských vín a poslední tři roky jsou strašně vysoko hodnoceny od Parkera. A dokonce ten ročník 2007 byl i v italském hodnocení vyhlášený jedním ze dvou nejlepších vín Itálie, takže jsme se úplnou náhodou dostali k tomu, že tam někdo dělá takhle fantastický víno. I když jsem tohle už dřív trochu absolvoval na Moravě, tak tohle je velká radost, že pak máš víno na kterým ses malilinko podílel, že i pochopíš tu technologii, že vidíš, jak víno vzniká, to je úžasný.“

Zajímalo mne i jaký typ lidí do Bokovky chodí, a zda se dá nějak odpozorovat, jestli se v průběhu let proměňují. Na to mi na Alešovu radu odpověděl přímo barman, který je v Bokovce od roku 2006, Viktor Vrtiška. Rozhovor jsem zaznamenala na diktafon a mírně editovala.

„Bokovka má dost uzavřený okruh klientely, chodí většinou přátelé majitelů, takže tam se to v tomto směru až tak moc nemění. Jen se to rozrůstá, lidi se nabalují. Že by přišel někdo úplně cizí, to se stává málokdy.“

Když chodí ti samí lidé, mění se nějak to, co pijí?

„Co se týče rozlévaného vína, tak lidé mají spíš tendence koštovat. Ze začátku si dávali všichni rulandské šedé, to je osvědčená kvalita, ale teď už si nechají i doporučit. Pak se vrací k tomu co jim chutná nejvíc.“

A co se týká sedmiček?

„Ti, kteří chodí na rozlévané víno většinou chodí dál na rozlévané víno, a ti, kteří chodí na sedmičky si drží více méně stejnou úroveň. Ale jsou i lidé, kteří chtějí experimentovat a teď jsou třeba strašně oblíbená španělská vína.“

Ptám se na vína Moselská, o kterých velmi pochvalně mluvil Aleš a vřele je doporučoval, ale pak jsem z webu Bokovky zjistila, že lahev stojí od pěti set korun výše. Ptám se, zda si lidé dávají i taková vína.

„Čím dál tím víc. Ale je to hodně o práci barmana nebo sommeliera co doporučí. Většinou si to lidé nedávají sami od sebe, ale tahle cenová kategorie patří k nejoblíbenějším.“

Fungování Bokovky bych se v budoucnu ráda věnovala podrobněji. Bylo by jistě zajímavé o víně pohovořit s každým z poměrně odlišných majitelů. Dále by stálo zato si vyčlenit pondělky, kdy v rotačním systému vždy jeden z nich zaskakuje za barmany, a podrobněji prozkoumat jak se mění klientela a tržby podle toho, kdo právě obsluhuje.

Jakub Tomanec, majitel jihlavské vinotéky Vínové, odpovídal na moje dotazy písemně e-mailem. Jeho odpovědi uvádím needitované.

Jakub měl odvalu se pustit do obchodu s vínem i na menším městě, ke své motivaci uvedl: „Založení Vínové byla myšlenka otce, který skončil v roce 2002 v pozici ředitele hotelu Gustav Mahler, a začali jsme spolu v roce 2003 dělat jeden větší projekt, ten se po dvou letech docela zaběhl a začal vydělávat, a táta se chtěl vrátit k vínu, se kterým začal pracovat už na konci devadesátých let v hotelu. Nijak jsme na to netlačili a spíš čekali, jestli se objeví něco vhodného na doplnění našich aktivit a po nějaké době jsme dostali nabídku koupit více než 250 m těch sklepů s tím, že je tam už připravený projekt na gastro zařízení.“

Byla kavárna vedle vaší vinotéky už dříve? Zajímá mne jaký má funkci, jestli byla záměrem od začátku nebo je důsledkem provozu vinotéky?

„Začínali jsme jen s nekuřáckou vinotékou, v prostoru kavárny a dnešního salonku byl butik se zakázkovým krejčovstvím a prodejem látek, bohužel slečna, která se měla starat o butik, odešla po roce za manželem 200 km daleko. Navíc oděvní byznys opravdu v malém neužívá, a tak se pomalu zmenšovalo krejčovství na úkor zvětšení vinárny, která funguje soběstačně. Kavárna přišla po 2,5 roku provozu vinárny a byl to nápad našeho kamaráda. Je tedy taky naše a vhodně doplňuje nekuřáckou vinárnu, protože je to kuřácký prostor, a tak si každý může vybrat, v jaké části bude sedět s tím, že si může vybrat z nabídky obou barů.“

Jste v provozu od roku 2005. Vypozoroval jsi za tu dobu jaký typ lidí k vám do vinotéky chodí a jak se to proměňuje?

„Snažíme se, aby k nám nechodili lidi pro levné víno, nechceme být taková ta sudová nálevna s deckou za 6 korun. Proto i sudové víno, které prodáváme je trochu dražší. Máme několik druhů zákazníků – jedna skupina chodí například výlučně na degustace a nakupuje na nich víno a jindy nechodí, jiná skupina zase chodí jen na posezení u karafy sudového, jiná zase chodí na pár lahví, které sami vybírají ve vinotéce. Je to různorodé, spíš si myslím, že jediná skupina, která nechodí, jsou ti, co hledají co nejnižší ceny. Stále se nám



ale zvyšují tržby, ale myslím, že ještě dost jihlaváků ani neví, že tam jsme. Chodí tedy další a další, ale snažíme se neztratit žádnou skupinu zákazníků.“

Jaká vína se u vás nejvíce pijí? Jaký je poměr mezi oblíbeností českých a zahraničních vín? Orientují se lidé spíše podle značek, odrůd nebo vinařství?

„Díky našemu záběru (nabídka více jak 300 druhů vín) se nedá říct, že by lidi pili něčeho víc. Drtivá většina prodaných vín jsou vína z Moravy, z cizích vede portské a tokajské, což jsou spíše speciality. Celkově se dá říct, že u nás lidi vyhledávají přívlastková vína, nejprodávanější kategorie je cca 170–220 Kč za lahev, oblíbené odrůdy jsou Rulandské šedé a Modrý portugal. U vinařství je to těžké, protože hodně o prodeji v daný den vypovídá i to, kdo zrovna pracuje, každý z personálu má totiž své oblíbené vinařství a vína a podle toho doporučuje. Nejvíce se nám aktuálně prodává vinařství Lahofer, jedou na vlně sladších vín, a i když se už předloni říkalo, že to brzo skončí, tak mi spíše přijde, že taková vína začínají dělat další a další vinaři.“

Máš pocit, že lidem hodně záleží na ceně? Pijí se u vás i dražší vína?

„Snažíme se vybírat a doporučovat vína, u kterých je dobrý poměr kvalita/cena, vína nakupujeme taky podle našeho odhadu, jak dobře budou prodejná, nicméně samozřejmě v poslední době cenu lidi řeší víc, než třeba před dvěma roky. Vína přes tisíc korun moc často neprodáváme, ale protože se snažíme orientovat i na zákazníky, kteří hledají drahá vína, tak i taková máme v nabídce, nejdražší lahev jsme zatím prodali za 8000 Kč. Snažíme se, aby od nás nikdo neodešel bez nákupu, a tak máme takový široký sortiment, ale myslím, že se to vyplácí. Abychom měli lepší nákupní ceny, zvyšujeme si obrat přes internet v našem e-shopu specializovaném pouze na sladká vína – [www.sladka-vina.cz](http://www.sladka-vina.cz) Celkově se ale dá říct, že v posledních dvou letech chodí víc zákazníků, ale hodnota jejich nákupu je nižší. Celkové tržby ale přesto stoupají.“

Jakým způsobem řešíte zásobování? Vybíráte si vína sami?

„Sortiment vybíráme sami. Nenakupujeme víno v žádných velkoskladech, kontakt s vinařem případně malým dovozcem je pro nás velmi cenný. Snažíme se se všemi vinaři a dodavateli alespoň jednou za půl roku setkat a popovídat, co je nového a co se děje. I díky těmto kontaktům se nám daří získávat zajímavé lidi na degustace – největší úlovek se nám letos podařil s francouzským vinařem, který vedl degustaci přímo u nás ve vinotéce a který si v Jihlavě udělal zastávku mezi degustací v Praze a v Brně. O zařazení nového vinařství do naší nabídky se téměř výlučně rozhoduje na degustacích, kde je pro nás důležitá i zpětná vazba od zákazníků.“

Jak se k vínu dostal Ty? Čím je víno pro tebe osobně?

„Pro mě bylo víno vždy jen drink v hospodě, většinou ke smíchání s kolou. Až díky vinárně jsem se s ním seznámil víc a myslím, že už se aspoň trochu vyznám, nicméně určitě ne jako táta a rozhodně jako Lenka, která si zrovna dodělává sommelierské zkoušky. Díky vínu jsem se ale seznámil se spoustou dobrých lidí a také pro mě bylo takovým odrazovým můstkem k poznávání světa jídla a nápojů. Rozhodně se nespecializuji jen na víno, ale snažím se jím propít a poznávat ho dál a dál, je to moc zajímavé a dělá mi to radost a musím říct, že víno je pro mě už součást života a týdně vypiju opravdu hodně vzorků (někdy i lahví). Rozhodně se snažím nezanedbávat kávu a taky pivo; v naší pivnici na bazéně na Spartaku máme program, kdy točíme každý týden pivo z jiného malého pivovaru, a tak se snažíme ochutnávat a srovnávat chutě, což je aktuálně důležité pro náš nový projekt na náměstí, kde budeme na jaře stavět malý podzemní pivovar a vařit v něm naše vlastní pivo.“

Na podnikatelském záměru Jakuba je dobře dokumentovatelné, že nelze zapomínat na fakt, že česká republika stále drží světový primát co do konzumace piva *per capita*, tedy na počet obyvatel. Dle serveru CNBC.com náš příjem v posledních letech činí ročně přibližně 157 litrů na osobu. I proto je jistě dobrou zprávou, že se i v tak malé zemi, s tolika vypitými pivy stává čím dál tím populárnějším i víno. V budování opravdové vinné kultury je před námi ovšem ještě dlouhá cesta. Při poslední návštěvě Valtic, oblasti, která jen těžko může být „vinařtější“, nám obsluha v restauraci přinesla úplně teplé bílé víno a krásně vychlazené červené. Na naše námítky a dožadování se obvyklého, tedy opačného servírovacího standardu nám bylo věnováno jen několik soucitných pohledů a sdělení, že teda neví jak v Praze, ale na Moravě se víno pije takto. Tento ojedinělý zážitek rozhodně nemůže být vnímán jako reprezentativní a jednoznačně vypovídající, ale nelze se po něm ubránit úvaze, že v mnoha lidech ještě přežívá pocit, že červené víno patří do koly a pije se s ledem.

S Markem Klegou, sommelierem z Monarchu jsme se sešla ve vinárně Bresto, kam Marek ve dnech volna chodí. Rozhovor se nepovedl udržet ani v částečně standardizované formě a přešel v rozhovor čistě nestandardizovaný. Výsledkem je soupis zjištěných faktů.

Monarch, který jako vinotéka funguje od roku 2000, se od Bokovky výrazně liší i tím, že zjevně figuruje v průvodcích Prahou a jeho návštěvníci se tak velmi často mění. Pravidelně ovšem chodí skupinky přátel, z nichž do dvou patřím i já, a na otázky si v tomto případě mohu odpovídat více méně sama. Obě skupinky se, jak Marek potvrzuje, v čase vyvíjí co do znalosti vína a co do částky za lahev, kterou jsou ochotny investovat. To potvrzuje i celkový trend, který Marek v posledních letech vypožoroval. „Lidé byli ze začátku

opatrnější, pili hlavně značky, které už znali nebo o nich slyšeli. To až v posledních letech je znát, že lidé víc cestují, víc ochutnávají a zajímají se, jsou prostě ochotni experimentovat.

Má dívčí skupinka je zatím výhradě patriotická a pije téměř zásadně moravská vína z vinařství Buček. To bývalo na lahvích dříve anoncováno jménem Jiřina Bučková a návštěva Monarchu se tak již dávno, ale patrně natrvalo schovala pod heslo „jďeme na Jiřinku“. S přibývajícím věkem samy na sobě jednoznačně pozorujeme, že začínáme pít dražší vína méně často, oproti dřívějšímu zvyku popíjet levnější, ale co nejčastěji a v co největším množství. Myslím, že čas, kdy zmapujeme moravskou produkci z katalogu Monarchu, se blíží a posuneme se dál na jih. Marek říká: „S vínem to máš jako s lidma, Časem prostě poznáš, co ti sedí.“

Další změnou pozorovatelnou v čase je, že více doceňujeme, že k vínu patří i dobré jídlo. Bez nabídky francouzských sýrů a paštik a italských a španělských salámů si dnes posezení v Monarchu dovedu představit jen těžko. I mimo zdi vinotéky se s věkem otázka „co budeme pít?“ mění na mnohem naléhavější „co budeme jíst?“. Jídlo k vínu patří, ovšem člověk, který se rozhodne se vínu věnovat profesionálně si musí dávat na to, co jí, velmi dobrý pozor. Kořeněná, neřkuli pálivá jídla do jídelníčku sommelierů absolutně nepatří. To potvrzuje i Marek a moje plány na amatérské, ale zasvěcené degustování tím definitivně pohřbívá. Moje chuťové pohárky jsou definitivně znehodnoceny. Nepochybují ovšem, že i s omezenou rozlišovací schopností bude svět vinných chutí, který mohu celý život objevovat, nesmírně bohatý.

Z rozhovorů se všemi sice nevyplývá jednoznačně definovatelný vývoj v konzumaci vína v Čechách, dá se ale odvodit jednoznačný příklon k vínu. K posunu v trendech v konzumaci ovšem nedochází pro všechny konzumenty synchronně a zdá se být i nezávislý na momentální ekonomické situaci země. Každý si prochází posunem individuálně sám a nachází si cestu k dalším značkám a odrudám svým tempem.

Na jedinou otázku odpovídají všichni tři v naprosté shodě. Je v nabídce vaší vinotéky také víno nealkoholické? „Ne.“

Bude ovšem jistě zajímavé sledovat snahy některých výrobců vína, kteří se rozhodli vydat cestou vína nealkoholického, správněji dealkoholizovaného. Na domovských stránkách [www.nealko-vino.cz](http://www.nealko-vino.cz) tvrdí, že jde o skutečné víno, vyrobené z klasického vína pomocí procesu dealkoholizace (tj. odstranění alkoholu). V závislosti na míře šetrnosti a vyspělosti

dealkoholizačního procesu si toto víno uchovává více či méně originálních atributů vína; od sensorických vlastností, jako je chuť, barva, struktura a vůně, až po pozitivní dopad na lidské zdraví. Víno bez alkoholu má podle výrobců navíc podstatně nižší obsah kalorií než víno klasické, a to až o 70 %. To jsou jistě klady nesporné, ovšem k vínu patří již zmiňované emoce a ty nealkoholický nápoj vyvolá jen stěží. Právě alkohol totiž navozuje určité uvolnění, které pak může vést buď k výraznějšímu souznění se spolukonzumenty nebo k emotivnějším rozepřím. To, že alkohol ve víně spolu s emocemi může uvolnit i temné stránky duše, dokládají další přísloví z různých koutů světa i z různých časů.

„Kov se pozná v ohni, člověk při víně.“  
japonské přísloví

„Bronz je zrcadlem formy, víno zrcadlem srdce.“  
Aischylos

„Není podvodu v číši.“  
anglické přísloví

V kapitole věnované pozici vína v sociálním životě nelze vynechat nejnovější vývoj v sociální komunikaci lidí, tedy sociální sítě. Na té největší, na Facebooku, existuje hned několik skupin věnujících se vínu; skupiny Wine jsou hned tři v různých kategoriích. Ta největší měla ke 14. 1. 2010 celkem 777 383 členů. Skupina White Wine je s 13 794 členy výrazně méně populární než skupina Red Wine, v níž se sešlo již 164 673 členů. V rámci všech skupin mohou členové libovolně sdílet zkušenosti a zážitky z objevování vína, jsou ale vystaveni i nemilosrdnému marketingu. A to často i nevědomky. Sociální sítě se staly v letech svého nepřehlédnutelného boomu neodmyslitelnou součástí všech public relations a marketingových strategií. Pracovníci firem často přispívají do debat, a to většinou inkognito a doporučují značky, které zastupují. Což je jen dalším důkazem toho, že romanticky vyhlížející svět vína je světem velikého byznysu a války o konzumenty.

## Závěr

„Kdo víno má a nepije, kdo hrozny má a nejí je, kdo ženu má a nelíbá, kdo zábavě se vyhýbá, na toho vemte bič a hůl, to není člověk, to je vůl.“  
Jan Werich

V úvodu práce jsem zmapovala dostupné doklady o prvních zmínkách o pěstování vinné révy a objevení opojných účinků vína člověkem. Cítuji jak reliabilní archeologické výzkumy tak několikero variací na legendy o Dionýsovi a Noemovi. Zpracovala jsem stručný přehled zaznamenaných způsobů výroby vína, jeho uchovávání a zvyků spojených s jeho konzumací. Zvláštní pozornost jsem věnovala výskytu vinné révy a konzumaci vína na našem území. Z kulturologického hlediska považuji za nesmírně zajímavé dobové reflexe kvality vína, ale především obyvatelstva, tak jak je zaznamenali cestovatelé v průběhu 16. až 18. století. Je zarážející, jak aktuální se tyto poznatky jeví i dnes, po několika stoletích. Ve zvláštní kapitole se zabývám vínem jako náboženským symbolem a porovnání vztahu různých církví k jeho konzumaci. K tomuto aspektu jsem připojila i osobní zkušenost z několika arabských zemí. Samostatnou kapitolu jsem věnovala vlivu konzumace vína na zdraví. Stranou jsem ovšem záměrně ponechala problematiku alkoholismu, ta by práci při jejím omezeném rozsahu neúměrně zatížila. V pojetí vína, jako zdroje inspirace umělců, jsem se soustředila na výtvarné umění a kinematografii. Práci uzavírám kapitolou věnovanou vínu jako faktoru ovlivňujícímu sociální život. Formou rozhovorů jsem se pokusila o výzkum vývojových tendencí v konzumaci vína v Čechách. Ukazuje se totiž, že v poslední době informovanost o víně i jeho obliba výrazně stoupá. Zatím nejsou k dispozici potřebná data, hypoteticky, ale i na základě osobních observací, ovšem nepokládám tento trend jen za krátkodobou módní vlnu, shodují se na něm totiž i všechny dotazované zdroje. Tento aspekt je pro kulturologii obzvláště podstatný a chtěla bych se mu v budoucnosti věnovat podrobněji.

Závěrem lze konstatovat, že víno má bezesporu mezi nápoji výsadní postavení. Z přísloví a pořekadel ze všech koutů světa je však patrné, že není jednoznačně jen tělo i duši oblažujícím nápojem. Je nápojem alkoholickým, a byť jeho konzumenti sami sobě přisuzují jistou eleganci či dokonce vznešenost, může, je-li konzumováno příliš či v nevhodnou dobu, způsobit velké zdravotní komplikace. Stejně jako každý jiný alkohol způsobuje posun ve vnímání okolí a v krajních případech i změny chování, což může být jistě inspirativní, ale i nebezpečné. Víno se tak v závislosti na míře konzumace pohybuje v určité liminalitě mezi prospěšností a škodlivostí. Pro konzumaci se pak ukazuje být

klíčový moment sdílení, a to jak v liturgickém pojetí, v rámci eucharistie, tak v pojetí společenském, v rámci sociálních kontaktů. Víno svým psychosomatickým působením funguje jako usnadňující a napomáhající prvek v tomto procesu sdílení. Ať již se jedná o navazování nových kontaktů či prohlubování těch stávajících.

Za fascinujícím jevem považují potenciál této plodiny, potažmo nápoje, provázat tolik aspektů lidské existence. Jde o nápoj budící pozitivní i negativní, sakrální i profánní vášně, které pak hrají důležitou roli v umělecké tvorbě a sociálních interakcích náboženského i společenského charakteru. Tentýž nápoj se návazně stává i obchodním artiklem, na který se váží obvyklé, ale i nově se rodící marketingové strategie.

Kulturologie jako interdisciplinární věda by se, dle mého názoru, měla věnovat právě reflexi podobných fenoménů propojenosti historie a každodenního života v současnosti se všemi návaznými aspekty modernity.

„In vino veritas“



## Použité zdroje:

*Bible. Písmo svaté Starého a Nového zákona*, Praha: Česká biblická společnost, 1991.

Český rozhlas Plzeň. Relace *Křesťanské vlna: Víno v bibli*. Vysíláno 5.5. 2007 v 7:05.  
Dostupné také z WWW:

<http://www.rozhlas.cz/nabozenstvi/krestanskavlna/zprava/347665>

Český rozhlas 6. Relace *Kořeny: Víno v náboženství*. Vysíláno 10.10. 2007 ve 20:10.  
Dostupné také z WWW:

[http://www.rozhlas.cz/radionaprani/archiv/?p\\_po=815&p\\_pattern=vino+v+n%E1bo%BEenstv%ED&p\\_gt=1](http://www.rozhlas.cz/radionaprani/archiv/?p_po=815&p_pattern=vino+v+n%E1bo%BEenstv%ED&p_gt=1)

DALLARA, Gina. *Top Films for Wine Lovers*, Dostupné z WWW:

<http://discover.winecountry.com/wine/2008/04/cinematic-splash-top-films-for.html>

EBR, Vráťa. *nejen... Bonmoty a citáty o víně všech chutí*. Praha: Petrklíč, 2000.

EDWARDS, Michael. *Červené víno, průvodce pro znalce*. Praha: Slovart, 2001.

*Encyklopedie nové doby*, Praha: Odeon, 1974.

*Encyklopedie starověkého světa*, Bratislava: Perfekt, 2004.

FIALA, J., SOBOTKOVÁ, M. *Olomoučtí jezuité a víno*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference „Víno jako multikulturní fenomén“. FFUP Olomouc: 2010.

GRAY, W. Blake. *Top 10 Wine Movies*. Dostupné z WWW:

[http://articles.sfgate.com/2006-06-22/wine/17300223\\_1\\_wine-films-paul-henreid-great-pairing](http://articles.sfgate.com/2006-06-22/wine/17300223_1_wine-films-paul-henreid-great-pairing)

HARMATHA, Juraj. *Chemické faktory ovlivňující chuť a léčivý účinek vína*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference „Víno jako multikulturní fenomén“. FFUP Olomouc: 2010.

HAUFT, Jindřich. *Nový brevír o víně*. Praha: Svěpomoc, 1988.

CHALUPA, Petr. *Víno v Bibli*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference „Víno jako multikulturní fenomén“. FFUP Olomouc: 2009.

GREŇČÍKOVÁ, A., VLKOVÁ, E. *Víno jako vyvolávač eustresu a kreativity*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference „Víno jako multikulturní fenomén“. FFUP Olomouc: 2009.

IDNES. *Víno jako lék*. [online] (cit. 11. 7. 2007). Dostupné také z WWW:

[http://zdravi.idnes.cz/vino-jako-lek-0cl-/zdravi.asp?c=A070711\\_110634\\_zdravi\\_bad](http://zdravi.idnes.cz/vino-jako-lek-0cl-/zdravi.asp?c=A070711_110634_zdravi_bad)

IDNES. *Všechno, co jste kdy chtěli vědět o víně a zdraví*. [online] (cit. 27.11. 2007).

Dostupné také z WWW: [http://zdravi.idnes.cz/vsechno-co-jste-kdy-chteli-vedet-o-vine-a-zdravi-fri-/zdravi.asp?c=A071126\\_130519\\_zdravi\\_bad](http://zdravi.idnes.cz/vsechno-co-jste-kdy-chteli-vedet-o-vine-a-zdravi-fri-/zdravi.asp?c=A071126_130519_zdravi_bad)

IDNES. *Červené víno a zelený čaj jsou lepší než zelenina a ovoce*. [online] (cit. 31.10. 2007). Dostupné také z WWW: [http://zdravi.idnes.cz/cervene-vino-a-zeleny-caj-jsou-lepsi-nej-zelenina-a-ovoce-pkn-/zdravi.asp?c=A071031\\_161852\\_zdravi\\_bad](http://zdravi.idnes.cz/cervene-vino-a-zeleny-caj-jsou-lepsi-nej-zelenina-a-ovoce-pkn-/zdravi.asp?c=A071031_161852_zdravi_bad)

KAŠPAROVÁ, Jaroslava. *Víno, které se zde rodí, je trpké*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference ‚Vino jako multikulturní fenomén‘. FFUP Olomouc: 2009.

Klub přátel dobrých vín bez alkoholu. *Vino bez alkoholu*. [online] Dostupné také z WWW: <http://www.nealko-vino.cz/vino-bez-alkoholu/>

KRAUS, V.; KUTTELVAŠER, Z.; VURM, B. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: R. B. Vurm a Zuzana Follová, 1997.

KRAUS, Vilém aj. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2005.

LEŠINGR, Jiří. *Cesty k rozvoji – od vína je spolupráci*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference ‚Vino jako multikulturní fenomén‘. FFUP Olomouc: 2009.

*Nový akademický slovník cizích slov*. Praha: Academia, 2005.

OnaDnes.cz. *Alkoholiček přibylo, často začínají pít na mateřské*. Dostupné z WWW: [http://ona.idnes.cz/alkoholicek-pribylo-casto-zacinaji-pit-na-materske-f8o/zdravi.aspx?c=A101218\\_122701\\_zdravi\\_jan](http://ona.idnes.cz/alkoholicek-pribylo-casto-zacinaji-pit-na-materske-f8o/zdravi.aspx?c=A101218_122701_zdravi_jan)

PÁTEK, Jaroslav. *Zrození vína*. Brno: Books, s.r.o., 1998.

SILVIO, Enea. *Historia Bohemica / Historie česká*. Praha: KLP, 1998.

SPENCE, Godfrey. *Bílé víno, průvodce pro znalce*. Praha: Slovart, 2002.

STEVENSON, Tom. *Nová encyklopedie vín*. Praha: Knižní klub, 2002.

*Světové dějiny umění*, Praha: Ottovo nakladatelství, 2004.

*Top 20 Beer Drinking Countries*. Dostupné z WWW: [http://www.cnn.com/id/26789471/Top\\_20\\_Beer\\_Drinking\\_Countries?slide=21](http://www.cnn.com/id/26789471/Top_20_Beer_Drinking_Countries?slide=21)

TRZASKOWSKI, Zbigniew. *Wino w Biblii*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference ‚Vino jako multikulturní fenomén‘. FFUP Olomouc: 2010.

TŘEŠTÍK, Michael. *Slečny z Avignonu, Nutkavé psaní o obrazech*, Praha: Gasset, 2010.

*Umění*, Praha: Knižní klub, 2010.

UVÍROVÁ, Jitkou. *Poznámky k enologické archeologii aneb vinná réva a víno v období antiky*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference ‚Vino jako multikulturní fenomén‘. FFUP Olomouc: 2010.

VELECKÝ, Luboš. *Vino v Biblii* [online] (cit. 11.11. 2005). Dostupné také z WWW:



<http://valda.valtice.biz/index.php?text=11-vino-v-bibli-clanek-z-www-stranek-dolnich-bojanovic>

VESELÁ, Renata. *Poznámky k historii vína*. V rámci Mezinárodní interdisciplinární konference ‚Vino jako multikulturní fenomén‘. FFUP Olomouc: 2009.

Vinařský fond, Česká republika. *Vino & zdraví*. [online] Dostupné také z WWW: [http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=monitoring\\_tisku\\_z\\_domova](http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=monitoring_tisku_z_domova)

Reprodukce obrazů pro kapitolu Vno v umění pořídil Josef Ptáček z výše uvedených knih.

Reprodukce děl Jiřího Slívy pořídil se souhlasem autora Marek Klega z obrazů ve vinotéce Monarch.