

VÍNO V PROUDU ČASU



Jaroslav Malina
Martin Markel
Milan Sedláček
Jan Žaloudík

VÍNO V PROUDU ČASU

Realizaci knižního projektu podpořily tyto subjekty:

VINAŘSKÝ FOND

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Jiřího z Poděbrad 288, 284 01 Kutná Hora

AGRODRUŽSTVO Miroslav, Nádražní 1207, 671 72 Miroslav

PŘEMYSL VESELÝ, stavební a inženýrská činnost s.r.o., Pražákova 60, 619 00 Brno

UNICOM servis, spol. s r.o., U Elektrárny 4019/4a, 695 01 Hodonín

VINAŘSKÁ AKADEMIE VALTICE, z.s., náměstí Svobody 16, 691 42 Valtice

Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o., 696 19 Mikulčice ev. č. 93

Vinařství Orisek, Venušina 537, 692 01 Mikulov

VINAŘSTVÍ JOHANNESBERG, Šakvická 607, 691 05 Zaječí

VÍNO MARCINČÁK – RODINNÉ BIOVINAŘSTVÍ, Vinařská 1561/6, 692 01 Mikulov

VINOFOL, s.r.o., Novosedly 132, 691 82 Novosedly

VOC MIKULOVSKO

WINE PASSION s.r.o., Střelnice 42a, 628 00 Brno

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., 671 22 Šatov 404

JRF – Vinařství Firla V Koutech, Chlum u Třeboně, 378 06 Žíteč 21

Autor © Jaroslav Malina, 2023
Spoluautoři © Martin Markel, Milan Sedláček, Jan Žaloudík, 2023
Typografie, sazba © Jiří Eliška, 2023
Ilustrace a fotografie © Jiří Eliška, Jan Frolík, Martin Frouz, Michal Halva, Jiří Hiršl, Helena Hlušičková, Jaromír Kovárník, Zdeněk Macháček, Jaroslav Malina, Alois Mikulka, Mistr Vinologie, Jiří Neuwirt, Bořivoj Pejchal, Milan Sedláček, Pavel Tasovský, Břetislav Vachala, Aleš Vašíček, Antonín Vojtek, 2023
Přední deska Alois Mikulka, *Je dobré žít tam, kde roste réva,* 2010, olej, sololit, 35 × 29 cm
Zadní deska Alois Mikulka, *Kde bloumáš?,* 1999, olej, plátno, 50 × 39 cm
Recenzenti prof. RNDr. Ivo Budil, Ph.D. et DSc., doc. PhDr. Václav Soukup, CSc.
Vydala Nadace Universitas, Brno
1. vydání
Tisk Tiskárna Didot, spol. s r.o., Trnkova 119, 628 00 Brno

ISBN 978-80-11-02595-3

O B S A H

1. Prolog 7

2. Podíl révy vinné na hominizaci 9

3. Víno v minulosti a přítomnosti 15

Kavkaz – kolébka vinařství 18
Přední východ 27
Kanaán, Foiníkie a Karthágo 34
Egypt 35
Kréta a Théra 42
Řecko a Řím 43
Od středověku k našemu věku 59
Islámská civilizace 72
Dálněvýchodní civilizace 73
Novosvětské civilizace 77
České a okolní země 81
Morava v proudu vína 94

4. Zdraví ve víně 109

5. Vinoterapie 121

6. Epilog 203

Literatura citovaná, použitá a doporučená 204
Autoři 208
Poděkování 210
Vinaři, donátoři a sponzoři 211



Jiří Hiršl, *Povznesení*, 2022, akvarel, papír, 20 × 20 cm.

1 PROLOG

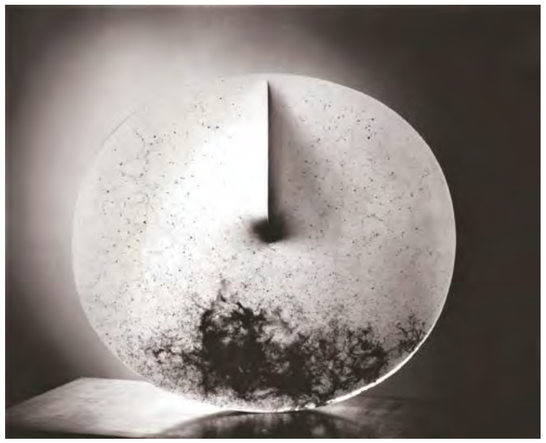
Kniha vycházející z nejnovějších archeologických, historických a enologických výzkumů a poznatků ukazuje, že víno prostupuje dějinami lidstva, že jde o nadčasový biologický a kulturní fenomén, který vždy a všude vymezoval a podněcoval lidské chování a prožívání, podněcoval ducha a pomáhal člověku nahlédnout sebe sama s jiskrnou jasnozřivostí. Její interdisciplinární koncepce umožňuje prostřednictvím vědy, krásné literatury a výtvarných děl vstoupit „za zrcadlo“ každodennosti a imaginativně „plout“ na vlnách vína historickým časem a geografickým prostorem.

Při jejím čtení nelze si neotevřít láhev kvalitního vína a konstatovat společně s britským postmoderním filozofem Rogerem Scrutonem výstižné a nadčasové:

„Piju, tedy jsem…“

A možná si i postesknout:

Oč krásnější, chytřejší, svůdnější
byla by osobnost Afrodítina,
kdyby se místo z mořské pěny
zrodila z kapky pěkného vína...



Aleš Vašíček, *Afrodíté*, 2000, tavené, broušené a leštěné křišťálové sklo, 50 × 58 × 8 cm, soukromá sbírka.

Afrodíté, v řecké mytologii bohyně krásy a smyslné lásky; podle básníka Hésioda se zrodila u ostrova Kypru z mořské pěny oplodněné séměm z genitálií vykleštěného Úrana.



Jiří Eliška, *Dionýsos a dvě deci červeného*, 2022, kolorovaná kresba, 30 × 21 cm.

2 Podíl révy vinné na hominizaci

V roce 1876 napsal německý filozof Friedrich Engels pojednání *Anteil der Arbeit der Menschwerdung des Affen* (1876, česky *Podíl práce na polidštění opice*). V duchu svého materialistického světonázoru a tehdy dominantního evolucionistického paradigmatu zde vyzvedl pracovní činnost jako zásadní faktor hominizace (polidštění, zlidštění). Dnes díky výzkumům etologů, evolučních biologů, primatologů, antropologů, genetiků a dalších vědců víme, že evoluce a hominizace představuje multifaktoriální proces. Prostředí je vždy tvořeno mnoha faktory, organismy jsou složité a adaptabilní, zásadní změny lze proto málokdy připsat jednomu činiteli.

Hominizace představuje proces specifických změn v evoluci čeledi *Hominidae*, který zahrnuje orangutana, gorilu, šimpanze, bonoba a člověka. Tento proces podmiňoval a rozvíjel znaky typické pro fylogenetickou linii vedoucí od miocenních lidoopů k modernímu člověku, jíž bezprostředně předcházel. Jedná se o komplexní proces zahrnující všechny aspekty biologické (od genetických až po somatické; například pohyblivost horní končetiny a manipulační schopnosti ruky, bipedie, zvětšení mozku a přestavba centrální nervové soustavy), chování, ekologie, sociální struktury i kultury v širokém slova smyslu.

K evolučním a hominizačním faktorům možná patřil také alkohol, který byl obsažen v přezrálých a zkvašených bobulích hroznů révy vinné a jiných plodech. Soudí tak například americký evoluční biolog Robert Dudley. V roce 2000 formuloval hypotézu *drunken monkey* („opilá opice“), kterou podpořil experimenty, publikoval v řadě článků a shrnul v knižní monografii *The Drunken Monkey: Why We Drink and Abuse Alcohol* (2014, „Opilá opice: Proč pijeme a zneužíváme alkohol“). Domnívá se, že stromoví primáti se vydávali z korun stromů na zem také proto, aby sbírali a pojídali zralejší (často už nakvašené, alkoholizované) plody, což jim poskytovalo nejen obživu, ale také zlepšovalo náladu a rozvíjelo pohybové a manipulační schopnosti horních a dolních končetin. (V podroušení se ostatně obtížně šplhá zpátky na strom.) Rovněž plody ukládané v obydlích pod širým nebem nebo v jeskyních paleolitických lovců a sběračů byly po nějaké době nakvašené a po jejich požití se tak příjemné rozpoložení mohlo šířit i v populacích starší doby kamenné. Lidský/„opičí“ organismus je zkrátka na konzumaci a přeměnu nízkých dávek alkoholu evolučně dobře adaptován. Přírodovědci z toho usuzují, že lidský alkoholismus má hluboké evoluční kořeny. Našim pravěkým zvířecím předkům zachutnal, když sestoupili z korun stromů na zem a místo čerstvého ovoce trhaného přímo z větví jedli nakvašené popadané plody.

V souvislosti s podroušením či ovíněním se často užívá úsloví „pod obraz boží“. Označuje opilého člověka v nedůstojném stavu, neboť podle *Bible* dobrotivý a dokonalý Bůh stvořil člověka ke svému obrazu. Ale bůh stvořil veškerenstvo, a proto také v živočišné říši existují bytosti, které se chovají podle tohoto úsloví.

Příběhů o zvířecích opilcích koluje spousta. Často jsou viněni z opilosti například sloni afričtí (*Loxodonta africana*) konzumující plody stromu *Scelerocarya birrea,* zvaného marula. Toto podezření je však liché. Přezrálé plody spadlé na zem sice kvasí a obsahují určité množství alkoholu, ale sloni dávají přednost čerstvému ovoci, které trhají přímo z větví. Nakvašené ovoce ze země nesbírají. I kdyby se slon nacpal zkvašenými plody marulového stromu k prasknutí, nezkonzumuje dost alkoholu na to, aby dostal své mnohatunové tělo do podroušeného stavu. Musel by zkonzumovat čtyřnásobek toho, co se mu vejde do útrob, a navíc celý den žíznit, aby vypitá voda alkohol neředila. Přesto nelze vyloučit, že má strom schopnost uvést slony do stavu, kdy nad sebou ztrácejí kontrolu. Na vině je prý marulová kůra, kterou sloni rádi loupou a požírají. Mohou přitom konzumovat i larvy brouků z rodu *Polyclada*, které pod kůrou žijí. Jejich těla obsahují toxiny, které jsou podstatně silnější než alkohol. Místní domorodci je s oblibou využívají k výrobě šípových jedů. Sloni tak nemusí být opilí, ale mírně přiotrávení.

Pod obraz boží

Je to k nevíře,
ale prý i to zvíře
zpije se pod obraz boží
a na všechny čtyři se složí.

Nadoblačný eugenický sen
zatím jen Pavlem Tasovským naplněn:

Být ustrojen jako taloň, tana péroocasá či makak!
Proč to, vážení eugenici, nejde? Sen dostává na frak.
Inspirujte se *Střelcem* z žuly a ocele mířícím až do oblak.





Pavel Tasovský, *Hlava k obrazu božímu*, 2022, svařovaná ocel, drát, 46 × 40 × 35 cm.

Pavel Tasovský, *Střelec*, z cyklu *Zvěrokruh*, 2022, kovaná ocel, žula (sokl), 309 × 110 × 40 cm, Náměšť nad Oslavou.

---

eugenika (z řeckého *eu*, „kladný, dobrý, správný“ a *genos*, „rod“ = „dobře narozený“), směr genetiky usilující o zlepšení dědičných vlastností člověka řízenou cestou spočívající ve zmnožení „kladných“ a redukci „záporných“ vloh člověka. S eugenickými pokusy nebo návrhy se setkáváme již u Platóna, ve Spartě nebo Prusku 18. století. Moderní eugenika představovala svébytnou recepci podnětů raného sociálního darwinismu v atmosféře úzkosti z biologického a intelektuálního úpadku lidstva, který měla způsobovat industrializace a urbanizace. Eugeniku jako moderní aplikovanou vědu prosazoval od roku 1865 bratranec Charlese Darwina Francis Galton (1822–1911). Německé rasové a eugenické experimenty za nacistické éry zasadily extrémní formě eugenického hnutí citelnou ránu, stejně jako deklarace UNESCO o rase z roku 1950 a další dokumenty přijaté OSN. Umírněnou verzi eugeniky, která byla zbavena rasové konotace, rozvíjeli ve druhé polovině 20. století například Joseph Fletcher, Garrett Hardin, Paul Popenoe nebo Robert Yerkes. Spíše bizarní podobu má projekt „spermatické banky géniů“, kterou založil v roce 1980 Robert Clark Graham a do níž přispěl například nositel Nobelovy ceny William Shockley. Na tuto situaci reagoval v novele *My Uncle Oswald* (1979) jeden z nejoriginálnějších povídkářů druhé poloviny 20. století anglický spisovatel Roald Dahl (1916–1990); cílem strýčka Oswalda je uspokojit bohaté dámy toužící zplodit dítě s géniem a zbohatnout z jejich peněz.

Podíl práce/alkoholu na hominizaci opice

Co v evoluci polidštilo opici?
Engelsova práce a/nebo Dudleyův alkohol?
Každý odpověď podle své letory zvol,
a/nebo dej za pravdu Heleně H., výtvarnici.



Helena Hlušičková, *Hrozen*, 2022, smalt, plech, 25 × 25 cm.
V přezrálých (alkoholizovaných) bobulích hroznu révy vinné (odrůda Primitivo) umělkyně (zřejmě stoupenkyně Dudleyovy hypotézy) v geniální zkratce zachytila evoluční linii rodu *Homo: Australopithecus africanus – Homo habilis – Homo erectus – Homo sapiens*.

---

opice, termín, který se původně používal pro „vyspělejší“ primáty, kteří chodili po čtyřech (v angličtině většinou odpovídá slovu *monkey*). Později v českém jazyce výraz zobecněl a pro laickou veřejnost znamenal primáta obecně (opice – velký primát, opička – malý primát, například některé jihoamerické opice nebo poloopice). V hovorovém jazyce pak má obecně žertovný nebo pejorativní význam i v souvislosti s člověkem („chytrý jako opice“; „má opici“ = je opilý). Tento termín rozšířený v populární kultuře zřejmě záměrně užil Robert Dudley, aby svou hypotézu a knihu přiblížil širší veřejnosti. V souvislosti s hominizací mluví Dudley o „opicích“ (*monkeys*), i když jsme my nikdy v evoluční linii neměli žádného tvora, kterého bychom mohli nazvat podle dnešní definice opicí; opice jsou naší vedlejší větví.

práce/alkohol, pracovní název hypotéz německého materialistického filozofa Friedricha Engelse a amerického evolučního biologa Roberta Dudleye vzniklý pro potřeby této knihy v alkoholovém opojení. Engels jako důležitý hominizační činitel vyzdvihl „práci rukou“, zatímco Dudley zdůraznil význam alkoholu, který primáti konzumovali z přezrálých plodů.

Některá zvířata jsou k účinkům alkoholu odolnější než lidé. K takovým patří například kaloni (*Megachiroptera*), savci z podřádu letounů, kteří jsou rozšířeni v subtropech a tropech Asie, Austrálie, Tichomoří a Evropy. Tělo kaloňů je podobné tělu netopýrů, ale hlava se nápadně podobá liščí. Vyznačují se noční aktivitou, ve dne odpočívají na stromech nebo v jeskyních, zavěšeni hlavou dolů. Někteří kaloni (*Pteropopodoidea*) hodující na nakvašeném ovoci nebo nektaru mají v krvi poměrně vysoké koncentrace alkoholu. Pokud však mají na výběr, alkoholu se vyhýbají. Při nedostatku potravy ale přestanou být vybíraví; přitom mohou zkonzumovat značná množství alkoholu. Zkvašené ovoce stromů ve Střední Americe obsahuje až 5 % etanolu – kaloni mohou mít po jeho konzumaci v krvi i přes tři promile. Ani v tomto případě však nelze hovořit o opilosti, protože tito živočichové jsou vůči účinkům alkoholu výjimečně odolní. Dokáží se bez problémů orientovat echolokací a úspěšně manévrovat za letu, i když mají v krvi takové množství alkoholu, které by člověka vážně ohrožovalo na zdraví. Kaloňům ve zvládání alkoholického opojení zřejmě pomáhají cukry obsažené v ovoci či nektaru. Vědci dlouho přičítali tento efekt cukru fruktóze, nově to potvrdily experimenty s kaloni egyptskými (*Rousettus aegyptiacus*). Jakmile těmto zvířatům stoupne v krvi hladina alkoholu, vyhledávají potravu bohatou na fruktózu. Upřednostňují ji před potravou bohatou na jiné cukry, například na glukózu. Mají k tomu dobrý důvod: fruktóza je chrání před nežádoucími účinky alkoholu lépe než glukóza a další cukry. Výjimkou je řepný cukr sacharóza. Ten sice kaloňům od opilosti neuleví, ale zvířata ho přesto milují – v opilosti i za střízliva. Je to dáno jeho silně sladkou chutí, které kaloni nedokáží odolat.

Jiný příklad odolnosti vůči alkoholu představují tany péroocasé (*Ptilocercus lowii*). Významnou složku jejich potravy tvoří nektar vylučovaný květními pupeny palem rodu *Eugeissona*. Tato sladká tekutina kvasí a obsahuje skoro 4 % alkoholu. Je to jako kdyby den co den, od rána do večera popíjely desetistupňové pivo. Přesto nejeví nejmenší příznaky podroušení. Je to tím, že alkohol v těle vážou na molekuly kyseliny glukuronové, jež vzniká z cukru glukózy, a tím jej zneškodní. Při výzkumu tan byli studováni také drobní opylovači, ptáci i savci a některé poloopice (konkrétně loriové), kteří se živili tímtéž alkoholovým nektarem. Žádní z těchto živočichů nevykazovali ani náznaky opilosti – pravděpodobně na ně alkohol působí jako atraktant, ale nevyvolává nějaké opojení s efekty v pohybové soustavě. Přitom koncentrace biomarkeru alkoholu ethyl glukoronidu (EtG) v srsti některých z nich jsou extrémně vysoké podle lidských měřítek, a když jsou takové zjištěny u člověka, obvykle se nachází v případech silného abúzu alkoholu (alkoholici, život ohrožující chronické pití, poruchy chování atd.). Pokud by byli mentálně a pohybově opilí, pomalí, malátní, hned by je něco sežralo nebo by spadli na zem a zranili se nebo zabili. Dokáží patrně alkohol vylučovat z těla konjugací s kyselinou glukuronovou mnohem efektivněji než lidé. To je tedy jiný evoluční příběh, který bychom neměli spojovat s námi. Vztah alkoholické mízy palmy rodu *Eugeissona* a evoluce uvedených malých opylovačů je pravděpodobně hodně starý (více než 55 milionů let) a se vztahem opic a lidoopů k alkoholu asi nemá moc společného (*Wiens et alii* 2008, Zielinski 2011).

Podobně ovšem tíhnou k nakvašeným plodům a alkoholu snad všichni živočichové, takže dosud publikované příklady (kaloni, makakové, tany aj.) představují pouze neúplná data, která se budou časem rozhojňovat.

Tany mají evolučně blízko k primátům, kteří jsou ovšem k alkoholu vnímaví. Zdaleka to tedy neplatí jen pro člověka. Když se dostanou k alkoholu makaci (*Macaca*), zavdávají si zcela bez zábran. Hladiny alkoholu v krvi jim rychle vystoupí nad 0,8 promile. Na opicích je to vidět. Motají se, padají a zvracejí. Některé pijí tak dlouho, dokud v omámení alkoholem neusnou. Osaměle žijícím opicím chutná alkohol víc než zvířatům žijícím ve skupině. Opičí samotáři nejraději popíjejí na konci dne.



Alois Mikulka, *Zátiší s Portalem*, 2004,
olej, sololit, 43 x 47 cm.



Jiří Eliška, *Grácie 1/3 (Veltlínské zelené)*, 2017,
kresba, 50 x 50 cm.

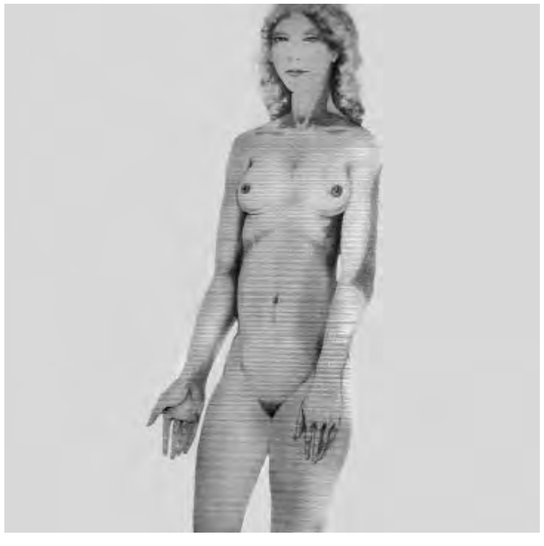
Opice, lidoopi i některé populace lovců sběračů také konzumují nakvašené nektary, ale vzhledem k velikosti jejich těla (jsou mnohonásobně větší než tany nebo loriové) nemůže nikdy okamžité množství ani celková spotřeba z tohoto zdroje alkoholu dosáhnout úrovně u malých opylovačů. Opice a lidoopi však konzumují především nakvašené ovoce, a nikoliv nektar. V takovém ovoci je koncentrace alkoholu podstatně nižší. Nicméně i z přirozeně kvašeného ovoce se opít můžou.
Problém nějakého jednoduchého evolučního vysvětlení u lidoopů a člověka spočívá v tom, že alkohol má výrazné přínosy i rizika. Je však zřejmé, jak plyne z průběhu evoluce, že přínosy v konečném důsledku převládly nad riziky. Vyvážení mezi zisky a riziky alkoholu v lidské evoluci je potřeba detailně zkoumat; nezdá se totiž, že by pád opilého lidoopa ze stromu na zem byl tou výhrou, která nás v evoluci „postavila na dvě nohy“.

Ať tak či onak – „požívalo se“ a „požívá“ téměř vždy a všude. Nejde o žádný „jednotný příběh“, ale naopak lidská kapacita a kreativita vedla a vede i k velmi odlišným řešením. Svědčí o tom rozdíly mezi lidmi v citlivosti k alkoholu (na metabolické úrovni enzymů – například velmi nízká tolerance některých asijských populací) i odlišnosti mezi kulturami v pojímání alkoholu a s ním spojené zákazy i danosti ekosystémů, které kvašení a pálení přály či nepřály. Například amazonští Mebengokréové alkohol nepijí, i když to vůkol nich kvasí po celý rok, zatímco Inuité v polárních krajinách abstinovali, protože jim nic jiného nezbývalo. O to víc pak Inuity ničil import alkoholu od kolonizátorů. Podobně na tom jsou Sanové žijící v jihoafrických polopouštích a pouštích už od střední doby kamenné; dnes kvůli importu alkoholu jsou zcela zruinovaní. Také indiánská etnika v Severní Americe před příchodem Evropanů většinou abstinovala. Kulturní kontakt s dováženým alkoholem pak některé kmeny (například prérijní Apače žijící původně v severozápadní části USA a v severních oblastech Mexika) naprosto destruoval. Oproti tomu pueblanští Zunijové (tradiční zemědělci a řeslníci v údolích Rio Grande v oblasti Nového Mexika a Arizony v dnešních USA) byli silně vázáni na kulturní tradici, a tak se pod vlivem moudrosti starších mladí alkoholu vyhýbali. Alkoholu se straní také muslimové, zčásti i buddhisté nebo příslušníci neohinduistické organizace Haré Kršna, v jejichž komunitách jsou vyžadovány abstinence, vegetariánství a sexuální zdrženlivost.

„Všeho s mírou
a v míru s vírou i s přírodou“,
napsal by možná Omar Chajjám,
byl sice muslim, ale víno nenahrazoval vodou!



Jiří Eliška, *Grácie 2/3 (Cabernet Sauvignon)*, 2017,
kresba, 50 x 50 cm.



Jiří Eliška, *Grácie 3/3 (Chardonnay)*, 2016,
kresba, 50 x 50 cm.



Antonín Procházka, *Víno*, 1913, olej, lepenka, 76 × 54,5 cm.

3 Víno v minulosti a přítomnosti

Víno má hlubokou minulost. Svědčí o tom sama etymologie tohoto slova. Všeslovanské praslovanské *vino* je staré přejetí (možná prostřednictvím starohornoněmeckého *wīn* či gotského *wein*) z latinského *vīnum*, jež má paralely v indoevropských jazycích – albánsky *verë, venë*, řecky *oĩnos*, arménsky *gini*, chetitsky *ṷiiana*. Vzhledem k tomu, že k původnímu pěstování révy vinné a výrobě vína došlo patrně na jižním Kavkaze (gruzínsky *ɣvino*), do indoevropštiny mohlo být převzato i ze semitských jazyků (asyrsky *inu*, arabsky *wain*, hebrejsky *jajin*).

Réva vinná (latinsky *Vitis vinifera)* je původní od Středozemí po střední Evropu, také dál na Předním a Středním východě. Plody planě rostoucí révy vinné lesní (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) mohli naši předkové užívat již v paleolitu (ve starší době kamenné); ty však před šlechtěním měly malou cukernatost i velikost. V mírném až subtropickém pásmu severní polokoule (od Ameriky přes Evropu po východní Asii) roste dnes téměř osmdesát druhů rodu Vitis; ve zbytku světa se réva vinná pěstuje. V roce 1984 byl v Institutu pro šlechtění révy vinné v německém Geilweilerhofu (Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof) založen Mezinárodní katalog odrůd Vitis (VIVC) a v současnosti obsahuje 23 000 odrůd révy vinné (*Vitis vinifera*). Uznávaná severní hranice pěstování révy vinné je 49. rovnoběžka. Symbolicky má 49. latitude vytesanou do menhiru vinař docent Miloš Michlovský v jedné z přítluckých vinic.

Víno je alkoholický nápoj vyrobený kvašením ovocného moštu, především šťávy z hroznů révy vinné. Přírodní vína mají bílou, oranžovou, červenou a růžovou barvu. Zásadou přitom je, a nijak jinak to ani nejde, že bílé víno se vyrábí z bílých, červených, šedých, žlutých, zelených a modrých hroznů, přičemž barva v názvu odrůdy značí vždy barvu hroznu. Červené víno se dá naproti tomu vyrobit pouze z modrých hroznů, které mají dostatek pigmentu ve slupce, případně v dužnině u takzvaných barvířek. Oranžové víno lze vyrobit ze všech odrůd, ze kterých se dělá bílé víno, s výjimkou modrých hroznů. Rozdíl spočívá v tom, že z modrých hroznů lze učinit bílý klaret přímým lisováním celých hroznů, což u oranžových fermentací a následnou macerací rmutu nelze. Růžová vína se vyrábějí z modrých odrůd krátkou macerací (nebo žádnou) rmutu a následným lisováním.

Tak je tomu v dnešní době, ve starověku ale bílou a asi ani růžovou barvu vína neznali. Jde o novodobou záležitost, starověcí vinaři by bílé víno, jak ho známe dnes, udělat patrně neuměli, protože neznali příslušnou technologii a neměli ani příslušné zařízení. Pokud se týká barvy růžové, asi by *rosé* vyrobit uměli, ale proč by tak činili? Neměli důvod, i když to prokázat dnes úplně nelze. Šumivé druhy, například šampaňské, procházejí druhotným kvašením, během něhož se vedlejší produkt, oxid uhličitý, udržuje v láhvi nápoje pod tlakem v průměru mezi 0,6–0,8 MPa, minimální tlak dle zákona je 0,3 MPa. Perlivá vína jsou dodatečně sycena oxidem uhličitým až do maximálního povoleného tlaku v láhvi 0,25 MPa. Rozdělení na šumivá a perlivá vína dle tlaku je zejména z celních důvodů (u šumivých vín je vyšší spotřební daň). Pokud hovoříme o tlaku šumivého vína v láhvi, největší zásluhu na zvětšení tlaku má Veuve Clicquot – vdova Clicquotová. Ta kolem roku 1805, po smrti manžela za dlouhých večerů, vynalezla pupitr, který umožnil střásání kalů ve vykvašených sektech zátkou dolů, a odstřelení kalů probíhalo po podchlazení bez úniku CO_2 z láhve. Do té doby se sekty dekantovaly a tlak v lahvích byl nevalný.

Další typy vín mohou být vína dezertní, kořeněná nebo alkoholizovaná, také se používá termín fortifikované víno (sherry, portské, vermut), což jsou kombinace vín s brandy nebo s jinými lihovinami a s příchutěmi. Víno v dnešní době obsahuje obvykle 11–13 % alkoholu, alkoholizovaná vína až 20 %.

Užívání hroznů révy vinné (řecky *ampelos*, latinsky *vitis*) a původ vinařství hledáme v těch oblastech světa, kde rostla réva vinná planě. Hypoteticky, leč odůvodněně můžeme soudit, že s révou vinnou a jejími plody se seznámili naši předkové již ve starší době kamenné. Paleolitičtí lovci a sběrači totiž niterně znali přírodu a využívali vše, co jim k nasycení i opojení poskytla příroda. Nepochybně už *Homo erectus* před milionem let ve vinorodých krajinách nenechal hrozny bez povšimnutí. Na těchto plodech si „erektové“ pochutnávali a mohli si je pro budoucí časy uskladnit ve skalních kapsách a rozsedlinách. Tam hrozny zkvasily a omamný nápoj byl „na světě“. Archeologicky doložitelné doklady (hornina prosycená vinným kamenem, chemicky hydrogenvinan draselný) pocházejí však až z mladého paleolitu z doby před 30 000 lety ze španělské jeskynní lokality.

Nepřímým důkazem požívání nápojů včetně alkoholických jsou artefakty s tím související, tedy nádoby sloužící k pití. Postupně se vyvinuly poháry, picí rohy, džbány, měsidla, amfory nebo konvice. Keramické poháry se objevují od neolitu, typické jsou zejména pro eneolit, kdy byl jejich charakteristický tvar zvolen k pojmenování některých archeologických kultur (například kultura nálevkovitých pohárů, kultura zvoncovitých pohárů). Mnohé pečlivě provedené a zdobené exempláře pohárů byly spíše než běžným nádobím předměty prestižního nebo rituálního určení. V následujících obdobích se vedle keramických pohárů objevily i kovové (z mědi, zlata nebo bronzu). Od doby bronzové byla konzumace kvašeného nápoje z plodů révy vinné spojena s atributem vyššího společenského postavení.

Vedle nich, dokonce už od mladého paleolitu (před více než 18 tisíciletími) se objevují poháry z lidských lebek zhotovené zpravidla z kalvy (odříznutá horní část lidské lebky) zabitých nepřátel. Plnily roli ceremoniální, rituální či symbolickou. Zvyk oddělovat hlavy od těl mrtvých protivníků bývá spojen s následnou úpravou hlav (Maoři) či s mumifikací měkkých tkání hlavy (Chívarové). Vyskytuje se u etnik věřících v existenci hmotné duše. Podle těchto představ sídlí hmotná podstata

duše právě v hlavě. Dekapitací mrtvého těla je zhmotnělá duše připojena k jakémusi rezervoáru duší, který náleží dané komunitě a té obecně přispívá k zvýšení její plodnosti, přírůstku stád dobytka nebo zajišťuje bohatou úrodu. Lov lebek je též asociován s některými formami kanibalismu; k transferu duše zabitého směrem ke komunitě dochází po konzumaci měkkých částí hlavy (Igoroti, Melanésané, Mikronésané). Přenos duše byl také implikován pouze dekapitací nepřítele (Černohorci). Lov lebek byl praktikován též zemědělskými společnostmi. Lidská oběť a následné odejmutí hlavy pro tato společenství znamenaly nasycení půdy plodností (Núristánci, Waové).

To jsou důvody, pro které docházelo k chování, které dnes zpravidla vnímáme jako nanejvýš barbarské, zvláště když lebka sloužila jako pohár. Činili tak Skytové, Keltové, Germáni a další starověká etnika.

Například keltští Bojové, když v roce 215 př. n. l. zničili u Silvy Litany velkou římskou armádu pod velením konzula Lucia Postumia Albina (kolem 272–215 př. n. l.), konzulovo tělo dekapitovali a z části jeho lebky nechali zhotovit zlatý pohár, který byl užíván k ceremoniálním a náboženským účelům. Když v roce 811 bulharský chán Krum porazil na bitevním poli byzantského císaře Nikefóra, nechal si z jeho lebky udělat pohár na pití. Také u kočovnických Pečeněhů bylo běžným zvykem, že si jejich vůdce pořídil z lebky poraženého vojevůdce picí pohár; stalo se to například významnému panovníkovi a válečníkovi Kyjevské Rusi Svjatoslavovi I. Igorevičovi (945–972): „I napadl naň Kurja, kníže pečeněžský, a zabili Svjatoslava. I vzali hlavu jeho a okovavše leb jeho, udělali číši a pili z ní“ (*Povesť vremennych let*; staroruský letopis asi z počátku 12. století). Podobně mongolský chán Bátú (1205 až 1255), zakladatel Zlaté hordy, nechal lebku poraženého moskevského knížete Jurije II. (1188–1238) zasadit do zlata a také proměnit v pohár. Mongolsko-tatarskými vpády byli postiženi a ovlivněni i kočovní Mordvinové žijící ve středověku v Povolží. Jejich chování popsal ve 13. století dominikán bratr Richard: „A když někdo z nich cestuje, nesou před ním hlavy všech lidí, které zabil, a čím má kdo před sebou více hlav, tím je pokládán za váženějšího. Z lidských lebek si dělají poháry a pijí z nich s obzvláštním potěšením“ (*Legendy a kroniky koruny uherské*, 1988, s. 273–274).



Středověký anonym, *Pečeněhové zabíjejí knížete Svjatoslava Igoreviče*, 12. století, iluminace v řeckém spisu *Synopsis historión* (Přehledné dějiny), který v sedmdesátých letech 11. století vytvořil byzantský vojenský hodnostář a historik Ioannes Skylitzes; jde o ilustraci z takzvaného *Madridského ilustrovaného rukopisu*, který vznikl ve 12. století na Sicílii (obsahuje 574 miniatur), Biblioteca Nacional de España, Madrid, Španělsko.

Takové barbarské chování nebylo ve středověku specifikem pouze východních etnik; vyskytovalo se i na západě Evropy, někdy i v odpudivější podobě. „Vyznamenal“ se zvláště Alboin… Alboin (526 nebo 530–572) byl langobardský král vládnoucí v letech 560–572. Do Panonie a Norika, kde Langobardi původně sídlili, údajně pozval na dvacet tisíc Sasů se ženami a dětmi, aby se zde usídlili. Později z Panonie odvedl Langobardy do Itálie, kde si v několika málo letech podrobil velkou část země. V roce 567 se spojil s Avary a společně porazili východogermánský kmenový svaz Gepidů. Gepidského panovníka Kunimunda zabil vlastní rukou a z jeho lebky si nechal zhotovit do zlata vsazený pohár. Kunimundovu dceru Rosamundu pojal za manželku. Následně pokračoval v tažení do Itálie, kterou nakonec z větší části ovládl, načež se nechal prohlásit vládcem Itálie. Při jedné hodovní slavnosti v roce 572 se odehrála hrůzyplná scéna:

„Donutím manželku, aby pila víno z číše vyrobené z otcovy lebky, pak bude z něho pít i náš syn!“ prohlásil vítězstvími a vínem rozjařený Alboin.

Chtěl tím demonstrovat před dvořany a družiníky svoji bezmeznou moc. Rosamunda pak s pomocí štítonoše Helmichise (patrně i jejího milence) vykonala na Alboinovi krevní mstu. Poté uprchla se svými pomocníky do Ravenny k byzantskému místodržícímu Longinovi; ten ji chtěl pojmout za ženu, aby se domohl pokladů, které s sebou přinesla. Rosamunda se proto musela zbavit Helmichise, podala mu jed, a ten poté, co nápoj okusil, přinutil ji, aby vypila zbytek. A tak oba hříšníci zemřeli ve stejném okamžiku.



Okruh Rubensovy školy, *Alboin a Rosamunda*, 1615, olej, plátno, 132 × 202 cm, Kunsthistorisches Museum, Vídeň, Rakousko.
Alboin přikazuje, aby Rosamunda vypila víno z číše zhotovené z lebky jejího otce.



Pietro della Vecchia, *Rosamunda nucená pít víno z lebky svého otce*, mezi 1650 a 1660, olej, plátno, 93,5 × 102 cm, Musée des Beaux-Arts de Lons-le-Saunier, Francie.

Tato scéna je ještě hrůzostrašnější – Rosamunda musela pít skrze velký týlní otvor (*foramen magnum*); některými dalšími otvůrky, pokud nebyly utěsněny třeba voskem, mohlo víno navíc protékat (taková škoda!).



Charles Landseer, *Vražda langobardského krále Alboina*, 1856, olej, plátno, 127,5 × 142 cm.

Kavkaz – kolébka vinařství

Kavkaz adorovali Noe, Lermontov i Blumenbach,
u vědomí, že lidstvu i vínu tu nastal první vzmach.
Dílo Hospodina, nebo Démona?
Ať tak či onak, kardinální zásluhy o přesah.

„Slyšíce o zakletém chrámu,
z východu dlouhým pochodem
oblaka táhnou v dálnou zem
a každý pozdrav posílá mu –
jen nad náhrobky nekleká,
nelká už nikdo z daleka.
Žárlivě svoji kořist střeží
zde temná žula Kazbeku
a hroby v klidu věčna leží
přes věčný neklid v člověku.

Sotvaže noc svým temným krovem
kavkazské vrchy ztopí v stín,
zapadne svět kouzelným slovem
v začarovaný ticha klín.

Tak v čas, kdy západ tančit chvátá,
kdy, rozplynuv se v moři zlata,
už zašel za obzor vůz dne,
sníh Kavkazu, zachytiv chvíli
ten odliv růží, srší v dál,
v tmě dálek zvedaje štít bílý;
však mdlému světlu v ztracenu
poušť nedá v čem se obraziti –
nikomu na pouť neposvítí
už z ledových svých hřebenů.“

(Lermontov, Michail Jurjevič, *Démon*. Z ruského originálu přeložil Josef Hora. Praha: Odeon, 1972.)

Michail Jurjevič Lermontov (1814–1841) vnáší do společenské problematiky nejen smutek a tragédii milostného vztahu, ale také zlo a jeho nositele. Démonské postavy, které zaplňují nejen stránky jeho lyrických básní, ale také jeho narativní kompozice, prózu a drama, jsou nešťastné, trpí a toto utrpení přenášejí na milované bytosti. Láska je v Lermontovově poetice často ztotožňována s jedem. Démon, bytost ze stejnojmenné výpravné básně, svržený anděl, jenž se pohybuje mezi nebem a zemí, miluje Tamaru, gruzínskou princeznu. Tamaru, kterou bytost zla uloupí ženichovi a kterou úspěšně láká do jiného světa jako předchůdce nietzscheovského nadčlověka, nakonec zabije svým polibkem. Démonství mělo však u Lermontova i jiné dimenze: bylo symbolem jeho mezigenerace, která se po porážce děkabristického povstání roku 1825 ocitla v politickém vzduchoprázdnu – nepatřila vlastně nikam a marně hledala své místo v životě; nepomohly ani bujaré pitky, při nichž teklo francouzské šampaňské a víno z Kavkazu proudem a které někdy končívaly „ruskou ruletou“ nebo duelem. Lermontov v sedmadvaceti letech zahynul v souboji…

Kavkaz představuje z archeologického, historického, antropologického i etnografického hlediska jedno z nejstarších migračních a kulturních center světa. Zaujímá plochu asi jen osmkrát větší než Česká republika, ale vzniklo zde mnoho etnik s velkým počtem odlišných jazyků, která jsou v antropologické literatuře označována termíny iberokavkazská etnika, častěji kavkazské etnické skupiny nebo Kavkazané, Caucasus. Jazykově patří do velké a početné rodiny iberokavkazských jazyků (odtud i název skupin) a představují autochtonní obyvatelstvo. U většiny z nich se zachovaly zbytky původní ekonomiky tzv. alpského typu (pastevectví a doplňkové zemědělství) a původní sociální a kulturní tradice (patriarchální rodinné vztahy, náboženské relikty aj.). Ve starověku do života těchto etnik významně zasáhli indoevropští Arméni, kteří větší část obyvatelstva asimilovali a ovlivnili zejména svou vyspělou kulturou. Později měla na kavkazské populace vliv hlavně íránská etnika, předkové dnešních Kurdů, Osetů, Talyšů a Tátů. V období středověku se projevil vliv tureckých a turkických expanzí (osmanské říše aj.), a to hlavně na území Dagestánu, kde se natrvalo usídlili předkové dnešních Balkarů, Karačajců, Kumyků, Nogajců a posléze Ázerbájdžánců. Až do konce 19. století byla většina kavkazských etnik značně izolována. Od počátku 20. století se začal uplatňovat vliv Rusů a Ukrajinců.

Oblast Kavkazu a Přikavkazí je navíc považována za jednu z hlavních oblastí vzniku bílé neboli kavkazské rasy – z ní jsou odvozovány všechny bělošské populace a etnické skupiny na světě. Ve skutečnosti je areál vzniku europoidní neboli bílé rasy mnohem rozsáhlejší, ale oblasti Kavkazu v něm nesporně měly významnou roli a přispěly k zformování nejstarších bělošských etnik a jazyků. V současné době patří kavkazské obyvatelstvo k padesáti národům a etnickým skupinám, z nichž jsou nejvýznamnější Abchazové, Adygové, Ázerbájdžánci, Balkaři, Čerkesové, Dagestánci, Gruzíni, Kabardinci, Kurdové, Lezgové, Osetové, Svanové.

Kavkazané těžili v pravěku z kontaktů s civilizačně vyspělými oblastmi Předního východu, kde poprvé na světě vznikly v mezolitu a raném neolitu v období mezi 13 000–9 000 př. n. l. v dosažitelné vzdálenosti výskytu planě rostoucího obilí příznivé podmínky pro pěstování kulturních plodin. Pod tímto vlivem vznikaly na Kavkaze od 7. tisíciletí př. n. l. neolitické zemědělské kultury, jejichž příslušníci se věnovali domestikaci vhodného rostlinstva (obiloviny) a živočišstva (nejprve ovce a kozy, pak hovězí dobytek a prasata). Chopili se rovněž, jako první na světě, využití révy vinné (*Vitis vinifera*), která zde planě rostla.

Záměrné pěstování vinné révy a zpracování hroznů od lisování až po fermentaci je doloženo archeologickými nálezy v jeskynním komplexu Areni-1 v jihovýchodní Arménii (provincie Vayots Dzor) z doby kolem roku 4100 př. n. l. Chronologicky jde o období, které je v archeologickém členění dějin nazýváno pozdní doba kamenná nebo eneolit (z latinského *aēneus*, „měděný“ a *lithos*, „kámen“ = „doba měděná“) či chalkolit (z řeckého *chalkos*, „měď“ a *lithos*, „kámen“). V pravěkém vývoji lidstva následuje po mladší době kamenné (neolitu) a představuje dobu přechodu mezi epochami kamene a bronzu (mladší pravěk). Obecně je eneolit charakterizován orbou se zápřahem, měděnými nástroji, vozy, hlubinnou těžbou kamenných surovin, dálkovou směnou (jantar, měď, sůl aj.). Vytvářela se kmenová organizace s patriarchálními prvky (Evropa, 5.–3. tisíciletí př. n. l.). Ve východním Středomoří se zvýšila koncentrace obyvatel (závlahové zemědělství), v 5.–4. tisíciletí př. n. l. vznikaly první městské státy. Kavkaz se stal v tomto období jakýmsi generátorem řady kulturních inovací, mezi nimiž vyniká vinařství.

Jeskyně Areni-1 je situována v severovýchodní části Arménské vrchoviny v hlubokém kaňonu řeky Arpy na výběžku hřbetu Vayk (v nadmořské výšce kolem tisíce metrů), což je geologicky součást subaraxianského vrásovo-blokového horského systému. Vlastní jeskyně je vytvořena ve slepencích a vápencích z období svrchní křídy, konkrétně stupně campan a maastricht, to je před 84 až 66 miliony let.

Výzkum zde prováděli odborníci z Arménie, Irska a Spojených států amerických v letech 2007–2010. Zjistili, že jeskyně a plošina u jejího ústí byly rozděleny na prostory pro specifické účely – bydlení, hospodářskou a materiální výrobu, rituály a pohřební obřady. (Různorodé další aktivity se tam odehrávaly až do novověku; v mladších obdobích se lokalita stávala patrně i útočištěm v neklidných časech.)

Obyvatelé se věnovali chovu dobytka (kozy, ovce, prasata ad.) a pěstování obilí i jiných plodin včetně révy vinné. Hrozny zde dále zpracovávali (zejména uvnitř jeskyně). Sloužil k tomu vinný lis v podobě mělké nádoby o průměru jednoho metru, ve které se šťáva z hroznů vytlačovala bosýma nohama; podobná zařízení se na Kavkazu a ve Středomoří užívala až do 19. století. Kolem lisu byla roztroušena semínka z hroznů a vylisovaných bobulí, které podle botanické analýzy patří k druhu *Vitis vinifera*, tedy domestikované variantě révy vinné, stále využívané k produkci vína. Kromě lisu byly nalezeny také nádoby používané k fermentaci šťávy z hroznů, vínem nasáklé střepy hliněných nádob, zbytky vylisovaných hroznů, vlašské ořechy nebo sušené švestky. Bylo objeveno také několik picích pohárů.

K mimořádným nálezům patří bota zhotovená z kůže. Svou konstrukcí se podobá eneolitické obuvi „Ötziho“ (3300 př. n. l.), přirozené mumie nalezené v roce 1991 na ledovci v Ötztalských Alpách na rakousko-italské hranici, kde se shodou příznivých klimatických podmínek uchovala téměř neporušená v ledu až do dnešní doby. Pozoruhodností konstrukce obuvi je použití výplně ze sena. Porovnáním rozměrů nohou a vnitřního prostoru sítě bylo zjištěno, že tloušťka stlačeného sena musela činit 1,5–2 cm. Taková vrstva má řadu vlastností, které chránily nohy a usnadňovaly pohyb člověka ve vysokohorských podmínkách Alp, což lze vztáhnout i na Kavkaz. Archeologické experimenty prokázaly, že chůze v obuvi nevyplněné senem je nepohodlná a podešve se rychle opotřebí. Naopak – obuv dostatečně vycpaná senem je mimořádně pohodlná a lze v ní bez problému ujít přes dvacet kilometrů denně. Tlumení nášlapných sil výplní sena je natolik účinné, že předčí v pozitivním smyslu i hodnoty naměřené u moderní trekingové obuvi. Systém sítě a výplně prakticky vylučuje možnost vzniku lokálních tlaků a tím i vznik puchýřů. Bota z Areni, která je o téměř tisíciletí starší než obuv Ötziho představující nejstarší nález obuvi v Evropě, je tak jedním z řady dokladů ukazujících vyspělost kavkazské kultury.

Vynikajícímu uchování předmětů z organických látek (a tudíž i velkému významu jeskyně Areni jako naleziště) napomáhá skutečnost, že vrstvy v jeskyni, ačkoli je krasového původu, jsou velmi suché.

V jedné z obřích nádob na víno byly objeveny kosterní pozůstatky čtyř jedinců: mladého muže ve věku osmnácti let, devítiletého chlapce, šestiletého děvčete a novorozeněte, k němuž jako milodar byla přiložena drobná nádobka zhotovená z kosti a dřeva, která byla původně naplněna mlékem. Všem pohřbeným, jejichž DNA se neliší od současné arménské populace, chyběla dolní čelist. Tato nálezová situace může souviset s nějakými nám blíže neznámým rituály; ty představují jednu ze základních institucí archaických společností, přežívají však i do společnosti moderní, i když jejich obsah se výrazně mění. Obyvatelé a uživatelé jeskyně byli příslušníky vyspělé kultury Kura-Araxes (název je odvozen od údolí stejnojmenných řek Kura a Araxes, která byla intenzivně osídlena v 5.–3. tisíciletí př. n. l.), jež byla rozšířena na rozsáhlém území jižního Kavkazu, severozápadního Íránu, severovýchodního Kavkazu, východního Turecka a zasahovala například až do Sýrie. Navazovali na neolitickou kulturu Aratashen-Shulaveri-Shomutepe existující v 6.–5. tisíciletí př. n. l. na jižním Kavkaze (dnešní Gruzie, Ázerbájdžán, Arménie, část severního Íránu); v některých lokalitách byla nalezena semena z hroznů révy vinné (*Vitis vinifera*). Způsob ekonomiky (subsistenčních aktivit) lidu kultury Kura-Araxes zahrnoval zemědělství doplňované lovem a sběrem. Pěstovali obilí a chovali dobytek (skot, ovce, kozy, později i koně), věnovali se sadařství a pěstování révy vinné. Vyráběli kvalitní keramiku, včetně souboru nádob a zařízení pro produkci vína (vinné lisy, velké nádoby) a jeho užívání (charakteristické picí poháry). Ovládli metalurgii, kovolitectví a kovotepectví mědi a posléze i bronzu, zlata a stříbra. Z těchto kovů zhotovovali ozdoby, nádoby (zejména poháry), pracovní a ceremoniální nástroje i zbraně. Těžili z obchodních vztahů s Mezopotámií a Malou Asií. Žili v domech z nepálených cihel (okrouhlého, později i obdélníkového půdorysu), v horských oblastech i v jeskyních.

Někteří badatelé se domnívají, že příslušníci kultury Kura-Araxes rozšířili (migrací a difúzí) pěstování vinné révy a vinařskou technologii do Mezopotámie a východního Středomoří a položili tak základy pro rozvoj vinařství ve Starém světě.

Objevy z let 2007–2010 v jeskyni Areni-1 byly dílčím způsobem publikovány v řadě studií (Areshian et al. 2011, 2012, Barnard et al. 2010, Chudaverdyan et al. 2017, Wilkinson et al. 2012).

Na tyto výzkumy navázala v roce 2021–2022 česko-arménská vědecká expedice (projekt „Hayastan“) vedená archeologem Janem Frolíkem z Ústavu historických věd Fakulty filozofické Univerzity Pardubice. Partnerskou organizací je Ústav archeologie a etnografie Národní akademie věd Republiky Arménie (jmenovitě Boris Gasparyan, který vedl i tým v letech 2007–2010 a Artur Petrosyan, který navíc řídí nadaci, jež se stará o lokalitu Areni-1). Geofyzikální měření prováděla společnost G Impuls, s. r. o., a 3D dokumentaci společnost Naše historie, z. s.

Výzkumníci česko-arménského týmu pomocí kombinace neinvazivních metod (ERT – Electrical Resisvity Tomography [geoelektrická odporová metoda], fotogrammetrie, videogrammetrie aj.) a georadaru vytvořili digitální

trojrozměrný model jeskyně i jejího okolí. Dokázali, že rozsah jeskynního vinařství byl mnohem rozsáhlejší, než vyplývalo z odkryvů provedených před deseti lety; lze tedy očekávat další významné objevy. (Zatím se však s dalším archeologickým terénním výzkumem nepočítá, zejména proto, že dosud není zpracováno všechno z toho, co bylo dosud objeveno – osobní sdělení Jana Frolíka v prosinci 2022.) Dále upřesnili a rozšířili poznatky o přírodním prostředí v zázemí jeskyně (údolí Gnishikadzor) a o jeho intenzivním zemědělském osídlení. V budoucnu se soustředí na získání komplexních informací o zdejším osídlení pomocí archeologických metod. Zaměří se zejména na odkryv sídlištních objektů a pokusí se zjistit, jak velká byla zdejší zemědělská komunita. Možná odhalí i pozůstatky vinic z období neolitu a chalkolitu. Výklad některých jsoucích a příštích nálezů a situací hodlají ověřovat i pomocí metod experimentální archeologie (Malina 1980). Například digitalizace jedné z objemných malovaných nádob na víno (v Arménii nazývaných *karas*) a její virtuální model zachycující výrobní stopy umožní vytvořit repliku této nádoby, a tak blíže poznat i pravěkou hrnčířskou technologii.

Arménská lokalita Areni-1 tak představuje nejstarší doklad o pokročilém systému zpracování hroznů a výrobě vína. Zatím neexistuje starší archeologický nález s podobnou ucelenou technologií, která by umožňovala vyrábět víno řádově v tisícilitrových objemech.



Jeskynní komplex Areni-1 (u vesnice Areni v provincii Vayots Dzor v jihovýchodní Arménii) obtékaný řekou Arpou (nazývanou též Východní Arpača), do které ústí úzké údolí potoka Gnishik (uprostřed); vpravo se nachází vstup do jeskyně Areni-1; uvnitř jeskyně byly v letech 2007–2010 objeveny nejstarší doklady pěstování révy vinné (*Vitis vinifera*) a produkce vína (4100 př. n. l.). Foto: Martin Frouz.



Údolí řeky Arpy s jeskyní Areni-1; vstup je vyznačen modrou šipkou. Foto: Jan Frolík.



Areni-1 – archeologická situace v jeskyni (zčásti odkryté keramické nádoby a jiné pozůstatky) z doby výzkumu v letech 2007–2010; fotografováno v roce 2016. Pramen: Projekt Hayastan.



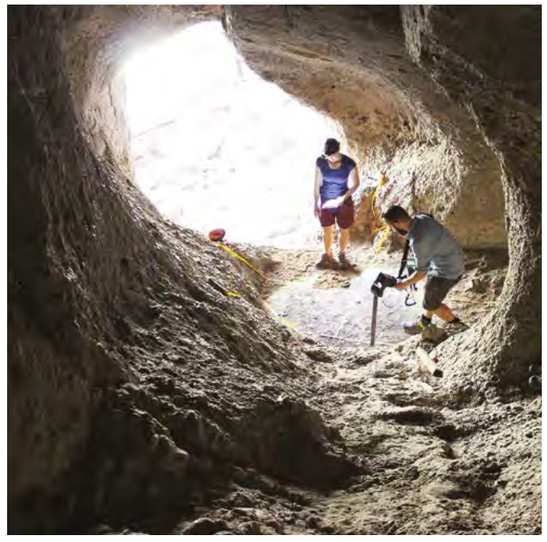
Areni-1 – Malovaný karas v průběhu odkryvů. Foto: Naše historie z.s.



Areni 1 – malovaný karas, keramika, výška 150 cm. Foto: Martin Frouz. ▸



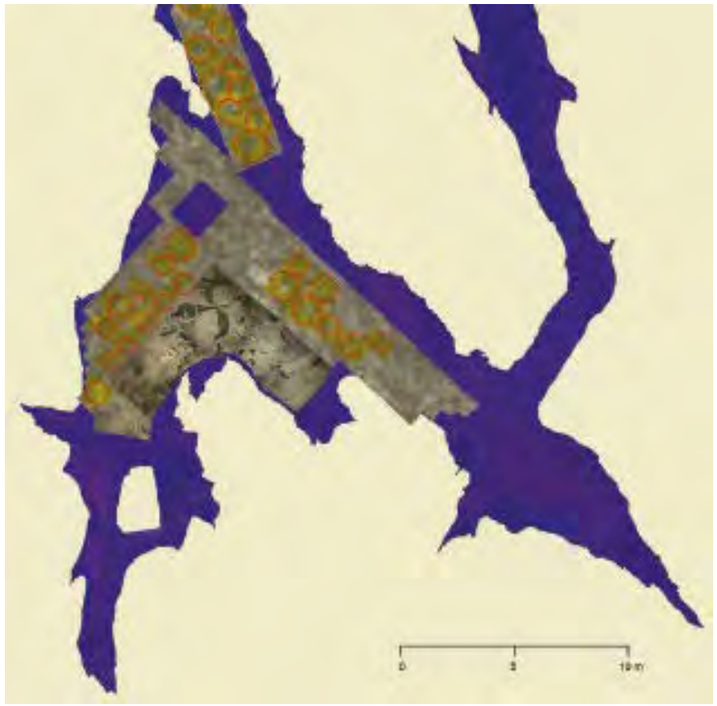
Areni-1 – kožená bota (4100 př. n. l). Pramen: Projekt Hayastan.



Areni-1 – geofyzikální měření uvnitř jeskyně v roce 2021. Pramen: Projekt Hayastan.



Areni-1 – geofyzikální měření uvnitř jeskyně v roce 2021. Pramen: Projekt Hayastan.



Areni-1 – jižní část jeskyně, kde bylo v letech 2007–2010 objeveno vinařství; žlutě jsou vyznačena místa prozkoumaná česko-arménskou expedicí georadarem v letech 2021–2022; červené kroužky značí možný výskyt dosud neodkrytých karasů. Vyhotovila společnost Naše historie, z. s.



Údolí potoka Gnishik (Gnishikadzor). Vlevo část probíhající od ústí do řeky Arpy, vpravo jeho konec s klášterem Noravank. Uprostřed skalní převis (naleziště Gnishikadzor-Shelter). V oblasti, kde se kaňon rozšiřuje, hledá česko-arménská expedice pozůstatky sídliště nejstarších vinařů. Foto: Jan Frolík.



Údolí Gnishikadzor, skalní převis, naleziště Gnishikadzor-Shelter. Foto: Jan Frolík.



Údolí Gnishikadzor, naleziště Gnishikadzor-Complex. Geofyzikální měření ověřující rozsah lokality v roce 2021. Foto: Jan Frolík.



Naleziště Gnishikadzor-Shelter. Archeologická sondáž 2022 s doklady středověkého osídlení. Velké kameny v sondě jsou dokladem zemětřesení, které lokalitu postihlo. Foto: Jan Frolík. ▸



Údolí Gnishikadzor, naleziště Gnishikadzor-Complex. Zeď zatím přesněji nedatované pravěké stavby. Výzkum 2021 a 2022. Foto: Jan Frolík. ▸



Vinohrad v oblasti Areni v dnešní době; podobně zde možná vypadaly vinice před šesti tisíciletími, jen místo betonových sloupků keře podpíraly dřevěné kůly. ▾

Zhruba v téže době, před šesti tisíci lety, byla ve východní Gruzii rozvinuta takzvaná kachetinská metoda výroby vína (podle východogruzínského regionu Kachetie, též Kacheti). Proces probíhá v objemných keramických nádobách, které se tvarem podobají amfoře. Ve východní Gruzii se taková nádoba nazývá *kvevri* (z gruzínského ქვევრი, „amfora“) v západní Gruzii *čuri* a v Arménii ji zvou *karas*. Podle archeologických nálezů v oblasti Kvermo Kartli (střední a jihovýchodní Gruzie) se kvevri používala již v 6. tisíciletí př. n. l. Prokazatelně zde lidé před osmi tisíci lety zpracovávali hrozny na výrobu vína a s velkou pravděpodobností je i cíleně pěstovali. Z této doby ale nepochází žádný větší komplex nebo ucelená výrobní kapacita svědčící o větším rozmachu výroby vína.
Kvevri se vyrábí z místní hlíny, která vykazuje díky svému složení antibakteriální účinky. Zhotovují se ručně (nikoli na hrnčířském kruhu): hrnčíř po dlouhou dobu přidává hlínu na zaschlý podklad z předešlého dne, přičemž poslední vrstva se chrání obalením proti úplnému vyschnutí, aby se mohlo další den navázat. Po dokončení a celkovém vysušení se nádoba vypálí v jednorázově připravené peci. Obsah nádob sahá od několika desítek až po tisíce litrů. Před zakopáním do země se na vnější plášť nanese vrstva z vápenité hlíny, pravděpodobně pro své antibakteriální účinky. Vnitřek nádoby se ošetřuje škrabáním speciálním vytěrákem z třešňové kůry a vytírá se včelím voskem, který působí rovněž antibakteriálně. Takto ošetřovaná *kvevri* se běžně používá po několik století. Sklizené hrozny se zpracují šlapáním a dají se i s třepinami do *kvevri*, která se po ukončení bouřlivého kvašení utěsní poklopem z břidlice; poklop se přikryje zemí ve sklepní prostoře zvané *marani*. Tím se zajistí zrání vína ve stabilní teplotě, které trvá nejméně půl roku, někdy však až dvacet let (na venkově bylo dříve zvykem, že se kvevri uložila do země při narození dítěte a vykopala při jeho svatbě). Teprve pak se kvevri otevře, víno se stočí a z pevných zbytků se vypálí brandy. Díky ležení na slupkách a třapinách má víno výraznější chuť a vůni a také vyšší obsah resveratrolu. Během výroby vína v kvevri dochází k důležitým biochemickým procesům a víno bez dalších úprav či přídatných látek se může stáčet přímo do nádoby, ve které běžně vydrží i několik desetiletí.
Bílá vína vyrobená v kvevri mají sytou barvu, proto bývají označována také jako „oranžová vína“ (Barisashvili 2011).



Gruzínský anonym, *Kvevri*, nedatováno, keramika, Gori, Gruzie.

Kvevri tak funguje jako důmyslný univerzální starověký vinifikátor, který po naplnění rmutem (z bílých nebo modrých hroznů), bez lidského zásahu či užití energie vyrobí víno. Pomocí speciálního tvaru dojde k míchání kvasícího rmutu, po usednutí zrníček na dno nádoby a později slupek z bobulí dojde k samovolnému vyčištění vína. V roce 2013 byl tradiční gruzínský způsob výroby vína zapsán UNESCO na seznam „Mistrovských děl ústního a nehmotného dědictví lidstva“ a Světová banka zahájila dotační program na podporu výroby vína v kvevri.
Nádoby kvevri se staly v poslední době velkou výzvou pro moravské i české naturální vinaře a řada z nich si pořídila nádoby vyrobené v Gruzii. I když pokusy s výrobou keramických nádob po gruzínském vzoru na Moravě i v Čechách se dějí, nádobám z Gruzie se nemohou vyrovnat. Jde zejména o složení keramické hlíny, která u nás nemá potřebný obsah stříbra. Stříbro v nádobě má nejen antibakteriální účinky, ale chová se také jako katalyzátor v průběhu biochemických procesů při výrobě vína.
Noe, v starozákonní knize *Genesis* jmenovaný jako první vinař, cítí se dotčen (viz jeho skladbu), že nebyl v našem textu zmíněn. Vždyť to byl možná on, kdo zanechal doklady svých vinařských aktivit v arménské jeskyni Areni-1. Tomu by odpovídalo i zjištění irského arcibiskupa a teologa Jamese Usshera (1581–1656). Ussher se pokusil určit dobu, kdy byl stvořen svět, prostřednictvím studia biblických textů. V roce 1650 vydal práci *Annales veteris testamenti, a prima mundi origine deducti* (Kroniky Starého zákona vyvozující původ světa), v níž na základě složitých výpočtů dospěl k závěru, že stvoření světa se událo v době soumraku, který předcházel neděli 23. října roku 4004 před Kristem. Ussherova chronologie svědčí o tom, že její autor měl hluboké znalosti nejen hebrejsky psaného *Starého zákona*, ale také dějin starověku a biblických jazyků.

Noe

„S archou přistál jsem na hoře Ararat,
v jeho podhůří začal jsem révu vinnou pěstovat.
Stalo se z vůle Hospodina, neračte o tom pochybovat.“

Ararat (arménsky Արարատ, turecky *Ağrı Dağı*), nejvyšší hora Arménské vysočiny a Turecka (5 137 m n. m.) nacházející se na východě Turecka, několik kilometrů od hranic s Arménií a Íránem; bývá spojována s Noemovou archou.
Noe (genitiv *Noa*), podle *Starého zákona* (Gn 6–9) praotec, který prožil potopu. Jméno znamená „odpočinutí“ (z hebrejského *nvh*). Když se podle Gn 6 Bůh rozhodl potrestat hříšné stvoření potopou, byl tehdy Noe jediný spravedlivý na zemi. Proto mu Bůh poradil, aby si postavil koráb (Noemova archa) a v něm zachránil sebe, svou rodinu i zvířata. Noe uposlechl, postavil koráb a byl zachráněn. Po skončení potopy z vděčnosti obětoval Bohu a ten s ním a jeho potomstvem uzavřel smlouvu, jejímž znamením byla duha. Podle této smlouvy je lidem zakázána vražda a požívání (i zvířecí) krve, to jest, moderně vyjádřeno, je přikázána úcta k životu. Noe jako první pěstoval vinnou révu: „I začal Noe obdělávat půdu a vysadil vinici“ a poznal opojný účinek vína (Genesis 9,20nn). Opil se a obnažil ve svém stanu. Tam ho uzřel jeho syn Chám a posmíval se mu, kdežto druzí dva synové Šém a Jefet otce ohleduplně přikryli. Za to jim Noe požehnal, kdežto Chámův rod Noe proklel. Příběh o potopě se vyskytuje v řadě náboženských okruhů. Biblické vyprávění má nejblíž k líčení potopy v *Eposu o Gilgamešovi*, kde se ovšem hrdina potopy nazývá Utnapištim. Jinak je v popisu potopy mezi oběma zprávami řada shod, které ukazují, že biblický vypravěč znal starší mezopotamský text a čerpal z něho, zároveň však obměnil záměr vyprávění. Mezopotamské vyprávění o potopě je v podstatě obžalobou nespravedlivých bohů, kdežto biblické vyprávění chce na téže látce ukázat, jak spravedlivý Hospodin trestá hříšné a zachraňuje spravedlivého. Příběh o Noemově arše je uveden v *bibli* i v *koránu* a stal se předmětem četných interpretací (od symbolických významů až po reálnou existenci). Dodnes se mnozí snaží nalézt archeologické pozůstatky archy, nejčastěji se soustřeďují na okolí hory Ararat. Soudí, že nedávný objev kolébky vinařství v Arménii podporuje jejich hypotézu.



Středověký anonym, *Noe pěstuje vinnou révu a pozná opojný účinek vína*, mezi 1215 a 1235, mozaika, Bazilika svatého Marka, Benátky, Itálie.

Antropologická poznámka:
Gruzíni patří vedle Arménů k nejstarším etnikům Kavkazu. Jsou pravděpodobně potomky Kartvelů, původního předindoevropského obyvatelstva Kavkazu, které se již na počátku starověku smísilo s Chetity, Churrity, Skythy a dalšími indoevropskými etniky. Nejstaršími státními útvary na území Gruzie byly Kolchida na západě a Iberie na východě, a to již v polovině 1. tisíciletí př. n. l. Později Iberie podlehla Peršanům a Arabům (v 7.–9. století). V téže době již existovala řada gruzínských knížectví. K jejich rozkvětu a sjednocení došlo pak v 11.–13. století, kdy vznikla Velká Gruzie.
Ve starší antropologické literatuře se vyskytuje termín „kavkazská rasa“. Zavedl jej v roce 1781 otec moderní rasové teorie německý lékař a antropolog Johann Friedrich Blumenbach (1752–1840). Adjektivum „kavkazský“ zvolil kvůli estetickému vzezření Gruzínů a považoval kavkazskou rasu za výchozí rasový typ. Degenerací kavkazské rasy vznikla rasa etiopská a mongolská. Jejich opětovným smíšením s rasou kavkazskou se zrodily dvě „přechodné rasy“, americká a malajská. Pojem kavkazská rasa převzal britský lékař, anatom a fyziolog William Lawrence (1783–1867); rozšířil se v průběhu 19. století. Používali jej rovněž představitelé nacistické antropologie, kteří však dávali přednost termínu árijská či nordická rasa. Pojem kavkazská rasa se vyskytuje jako ekvivalent termínu europoidní rasa i v mnohých klasifikacích po druhé světové válce.

Poznámka osobně laděná: Okusil jsem kvevri-víno ze Zaječí,
od té chvíle budu obklopen jen jeho péčí!
Žádné jiné víno nepřekročí můj práh,
až do chvíle, než obrátím se zase v prach.

(Genesis 3,19: „Pamatuj, že jsi prach a v prach se obrátíš.“)

Vinařství Johannesberg

Víno z Johannesbergu v Zaječí
tělo i duši povzbudí a poléčí…
Pokud se to ale přežene s jeho konzumací,
neúctu k vínu v podobě nevolností hříšníkovi vrací…

Kdyby biblický Jan na Johannesberg zavítal,
zdejšího „kvevri-vína“ pár doušků si zavdal,
za velkou milost poděkoval by svému Pánu,
nechtělo by se mu vracet k vodám Jordánu.

Johannesberg (z němčiny), Janova hora; pomístní název návrší a vinařství s penzionem ve vinařské obci Zaječí.
Jan Křtitel (Jan, hebrejsky *Jóchánan*, „Bůh je milostiv“, asi 5 př. n. l. – kolem 30 n. l.), novozákonní prorok. V řece Jordánu křtil vodou kajícníky, které káral za jejich hříchy, a připravoval je na příchod spasitele. Pokřtil i Ježíše Krista. Byl uvězněn Herodem Antipou, jemuž vytýkal manželství s Herodiadou, ženou jeho bratra Filippa. Na rozkaz královny Herodiady byl popraven, exekuci údajně předcházela Herodianina intrika s dcerou Salome. Salome (hebrejsky *Šalome*, „pokojná“), podle tradice dcera Herodiady a Heroda Filippa, tančila před tetrarchou Herodem Antipou a tolik se mu zalíbila, že jí slíbil dát, o cokoli požádá. Na popud své matky královny Herodiady ho požádala o hlavu uvězněného Jana Křtitele. Herodes se zdráhal, ale nakonec dal Jana usmrtit a jeho hlavu přinést na stříbrné míse.
Zaječí, vinařská obec v okrese Břeclav v Jihomoravském kraji; dnes zde žije přibližně 1 500 obyvatel. Lokalita byla osídlena již v pravěku. První písemná zmínka pochází z roku 1222, kdy je zmiňován kostel sv. Jana Křtitele; kostel je opevněný, přístupný podzemní chodbou z fary. Na jižním cípu dnešní obce byl ve 13. století zbudován hrádek drobné šlechty. Na opevněném areálu bylo postaveno několik staveb většinou dřevěných, z nichž obytná byla vícepodlažní. Obvod byl chráněn dřevěnou hradbou. Vstup z předhradí vedl dřevěným mostem přes příkop.



Antonín Vojtek, *Pálava se sady a vinicemi*, 1018, olej, plátno, 80 × 60 cm.

Malíř zobrazil scenérii Pálavy při pohledu z návrší v Zaječí-Johannesbergu, tehdy pustého, netuše, že v roce 2022 zde vznikne vinařství založené na starých (starověkých a středověkých) technologiích.



Milan Sedláček, *Pálava z Johannesbergu*, srpen 2022, fotografie, 22 × 28 cm.

Civilizace rozvíjející se na Předním východě patří z historického hlediska mezi nejstarší a nejvýznamnější civilizace naší planety, s velkým kulturním vlivem na okolní oblasti včetně výrazného ovlivnění kořenů antických civilizací. Krajinný reliéf Předního východu byl dotvořen poměrně pozdě, až v průběhu mladších čtvrtohor (holocénu), a je značně různorodý. Ze severozápadu a severu jej ohraničují pásy hor, na západě tvoří přirozený okraj východní pobřeží Středozemního moře, zatímco na jihu jsou hranice nejasné, neboť kulturní krajina zde přechází v suchou step a místy i v poušť. Celé území leží v subtropickém klimatickém pásmu se značnými výkyvy počasí. Složitě jím též prochází izohyeta (roční srážková křivka) 200–250 mm, podmiňující nejen výskyt planě rostoucích a později domestikovaných kulturních plodin (obilniny, luštěniny), ale i jejich pěstování a případnou závislost na umělém zavlažování. Rok se dělí v podstatě na období sucha a tepla a chladna a vlhka, četné jsou uzavřené biotopy, které podmiňovaly dobu i intenzitu osídlení člověkem. Od střední doby kamenné (mezolitu) tvořil Přední východ jádro takzvaného Úrodného půlměsíce, kde lidé začali na severních a severozápadních náhorních plošinách (Zagros, Kurdistán a jinde) sbírat a následně v mladší době kamenné (neolitu) pěstovat obilniny. K domestikaci užitkových zvířat došlo později v Levantě, ve stepích pod Malou Asií.
Ovlivňování přírodního procesu člověkem vedlo k vzniku zemědělství a dobytkářství, jež tehdejší „lidstvo“ odpoutalo od bezprostřední závislosti na přírodě. Obě základní činnosti zajišťující obživu měly dalekosáhlé demografické důsledky. Již v pravěku zde vznikala první stálá sídliště, která postupně získávala podobu vesnic. Na příhodných místech (například v palestinském Jerichu již od konce 9. tisíciletí př. n. l.) vesnice bohatly a měnily se na sídliště městského typu.
Člověk se prací také „emancipoval“, prudce se urychlilo tempo rozvoje tvořivosti, došlo k zmnožení a uplatňování nových objevů a vynálezů a časem se pozvolna měnil i charakter společnosti. Starý Přední východ na sklonku pravěku a na úsvitu dějin tvořilo několik samostatných oblastí, kde vznikly svérázné kultury a civilizace. Jedna z nejstarších se počala rozvíjet v Mezopotámii, v rozsáhlé kotlině a v povodí mezi řekami Eufrat a Tigris. Zde vznikala od 4. tisíciletí př. n. l. první města s hradbami a později i se správními středisky – paláci a chrámy. Obyvatelé měst se setkali s novými problémy. Dostávali se často do konfliktů se svými sousedy: o právo na vodu, o vstup na cizí pozemek, o novou půdu… Přitom v nejúrodnějších oblastech, v záplavových údolích Eufratu a Tigridu, mohli v zemědělství dosáhnout trvalých úspěchů jen stavbou a udržováním hrází a kanálů, což vyžadovalo práci a úsilí mnoha lidí. Také museli vést a rozvíjet čilý obchod. Takové problémy už nemohli vyřešit bez specializace a bez vyspělé správy. Dříve, v období vesnické pospolitosti, dělali bezmála všichni všechno: společně pracovali na polích a společně se účastnili většiny rozhodnutí. Teď se museli zabývat spoustou různých činností, bylo zapotřebí mnoha výrobků určitého druhu, které se pak směňovaly. Vznikla řemesla („ševci se začali držet svých kopyt“). Poznatky v jednotlivých oborech činnosti se množily a prohlubovaly, stejně jako v životních situacích. Mezopotamská města ovládali a spravovali především chrámoví kněží. Vlastnili spoustu pozemků a zaměstnávali zemědělce, hrnčíře, šperkaře… Brali od nich jejich výrobky a rozdělovali je ostatním. Hlavní kněží řídili veškerou činnost a ponechávali si velký podíl z výroby. Vynalezli písmo, aby mohli lépe vést správu chrámového hospodářství. Nejprve psali účty, pak teprve modlitby, básně, legendy.
Tato proměna bývá připisována příchodu lidu, který jsme podle titulatury v historických nápisech mnohem mladších akkadských a babylonských králů nazvali Sumery. Původ Sumerů je nejasný a stejně nejasné zůstává i zařazení jejich jazyka. Největším civilizačním darem, který nám Sumerové odkázali, bylo písmo. Nejstarší texty na hliněných tabulkách byly objeveny na jihu Mezopotámie v městě Uruku a pocházejí z konce 4. tisíciletí př. n. l. Sumerové dospěli od piktografického písma až k písmu částečně fonetickému, přičemž původní obrázky změnili v řetězce klínů. Sumerský Uruk se jako Erech objevuje i v textu *Starého zákona* a jistě to není náhoda. Jiným slavným sumerským městem je *Ur* (sumersky; akkadsky *Uri*[*m*]), který patří k nejvýznamnějším lokalitám pro poznání prehistorie a historie Mezopotámie i základů civilizace. Ur byl osídlen od doby obejdské kultury v 5. tisíciletí př. n. l. až po 4. století př. n. l.; jak dokládá zejména takzvané královské pohřebiště (bohatě vybavené milodary), význam města zřejmě kulminoval na počátku III. raně dynastického období ve 26.–25. století př. n. l. Urské pohřebiště vydalo mnohá svědectví o pozemském životě Sumerů, o vysoké kulturní vyspělosti dvorského prostředí i o významném postavení některých žen.



Sumerský anonym, *Rodina lagašského krále*, kolem roku 2480 př. n. l., reliéf, terakota, výška 19 cm, naleziště: Tello, Irák, uloženo: Musée du Louvre, Paříž, Francie.

Reliéf zobrazuje lagašského krále Ur-Nanše a jeho rodinu. Vlevo nahoře stojí král s tělem zobrazeným zpředu a s hlavou z profilu, oděný v sukni z ovčí kůže a nesoucí na vyholené hlavě košík s hlínou. Před ním stojí jeho dcera princezna Lidda v čele svých bratrů, oděných v tuniky, na nichž jsou v archaickém klínovém písmu vyryta jejich jména. Výjev patrně zachycuje kladení základního kamene ke stavbě chrámu. V dolní části reliéfu sedí mezi dvorním číšníkem a svými čtyřmi syny král s pohárem v ruce. Ur-Nanše zplodil se svou chotí semitského jména početné potomstvo, které se na lagašském trůně udrželo nejméně po čtyři generace.

Lapis lazuli, víno a Pú-abi

Jen ti nejmocnější mohli si dovolit víno a lapis lazuli,
třeba Chammurapi, Aššurbanipal nebo Pú-abi,
zářící zlatou čelenkou a ženskými půvaby,
vždy jen velcí vládci, žádné nuly.

lapis lazuli (složitý alumosilikát sodný s cizím aniontem síry), opakní hornina modrého zabarvení, sahajícího od světlých odstínů až po indigovou modř. Na Předním východě patřil lapis lazuli k mimořádně cenným surovinám po celý starověk (ve starobabylonském období přesahoval až dvojnásobně hodnotu stříbra), tvořil součást královských darů; až do sásánovského období z něho vznikaly drobné luxusní předměty a pečetní válečky. Modrá barva měla ve starověku symbolický význam a magický podtext, který se přenesl na polodrahokam. Běžně se s ním tudíž setkáváme v mezopotamských zaklínáních a v rituálech.



Sumerský anonym, *Hodovní slavnost v Uru I*, po roce 2600 př. n. l. (mladší fáze raně dynastického období), pečetní váleček a jeho otisk, lapis lazuli, výška 4,4 cm, průměr, 2,3 cm,
hrob 800 královského pohřebiště v sumerském Uru, Irák, British Museum, Londýn, Anglie.

V hrobě byla s královskou nádherou a okázalostí pohřbena žena, jejíž jméno Šub-ad (podle novějšího přepisu Pú-abi) bylo uvedeno na pečetním kamenném válečku u její paže. Na hlavě měla vsazenu nejskvělejší ozdobu, čelenku z jemně tepaných zlatých lístků a květů, a krášlily ji další šperky vynikající umělecké úrovně: dva páry náušnic, náhrdelníky zhotovené ze zlata, lapisu lazuli a dalších polodrahokamů a drahokamů. Na dosah ruky měla zlatou pudřenku v podobě mušle a malou schránku s různobarevnými líčidly. A protože tento hrob unikl návštěvě lupičů, obsahoval i další milodary v celkovém počtu asi 270 kusů: zlaté poháry (z nichž možná pila víno), vázy a mísy, zlaté a stříbrné plastiky lvů a pozůstatky nádherných hudebních nástrojů, zejména lyr.



Sumerský anonym, *Hodovní slavnost v Uru II*, po roce 2600 př. n. l. (mladší fáze raně dynastického období), pečetní váleček a jeho otisk, lapis lazuli, výška 4,2 cm, průměr 2,6 cm,
hrob 800 královského pohřebiště v sumerském Uru, Irák, University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology (Penn Museum), Philadelphia, Pennsylvania, USA.

Scény zachycují hodovní slavnosti v prostředí panovnického dvora. V horním pásu první scény se pije pivo z velké nádoby pomocí stébel, protože nápoj nebýval dobře procezený. Pivo patřilo v Sumeru již ve 3. tisíciletí př. n. l. k běžným nápojům, a bylo dokonce součástí každodenní naturální mzdy pro muže i pro ženy. V *Eposu o Gilgamešovi* se z divocha Enkidua stal civilizovaný člověk teprve po požití piva a chlebových placek a po milování s nevěstkou. Na spodním pásu (a na obou pásech druhého válečku) hodovníci pijí z pohárů víno. Víno bylo v Mezopotámii drahou a vzácnou komoditou a jeho popíjení bylo výsadou nejvyšších elit.

U zrodu písma v Mezopotámii však stáli nepochybně i Semité. Jména jejich písařů, objevující se na jinak „sumerských“ archaických hliněných tabulkách, a také jména vládců, kteří podle pořízených seznamů panovali „před potopou světa“, rozhodně nebyla sumerská. Dějiny sumerských městských států skončily ve 24. století př. n. l. vytvořením Akkadské říše, založené králem Sargonem. Legendu o tom, že Sargon byl sice milovaným, ale nepřípustným nemluvnětem, dostal o tisíc let později do vínku i biblický Mojžíš. Jedno nemluvně položili do košíku na Eufratu a druhé na egyptském Nilu. Na konci 3. tisíciletí př. n. l. dochází za 3. dynastie urské ještě jednou k obnovení sumerské samostatnosti. Tehdy byly také pravděpodobně vytvořeny první písemné záznamy starých sumerských mýtů, které se tradovaly po celá staletí.

Dějiny Předního východu řídily po celé 2. tisíciletí př. n. l. původně nomádské amorejské kmeny. Jejich státotvornost prokázala v Mezopotámii existence starobabylonské říše. Do hry však vstupují i další etnické skupiny – Chetité z Malé Asie, tajemní Kassité a později též Izraelité a Aramejci. O slovo se hlásí také Asyřané a město Babylon mnohokrát ztrácí svou suverenitu. Ve východním Středomoří se usadili Foiničané, zdatní řemeslníci, stavitelé, mořeplavci a obchodníci, kteří se postarali o rozšíření čistě fonetického (slabičného) písma (první abeceda), jež se vyvinulo v druhé polovině 2. tisíciletí př. n. l. u západních Semitů; posléze Řekové přetvořili písmo převzaté už v 9. až 8. století př. n. l. od Foiničanů v písmo důsledně hláskové (vytvořením samostatných znaků pro samohlásky); o století či dvě století později převzali písmo od Řeků Etruskové a od nich zřejmě Římané, čímž vzniklo nejrozšířenější evropské písmo – *latinka*.

Úrodné pásy v syrsko-palestinské oblasti si rozdělily mezi sebou semitské kmeny, utvářejíce někde lokální knížectví. Přibližně od 13. století př. n. l. zkomplikovaly situaci ve východním Středomoří takzvané mořské národy, které sem pronikly z Egejské oblasti, pravděpodobně po dlouhém putování suchými kraji Přikaspí a Černomoří. Některé z nich byly snad i Indoevropany, stejně jako Chetité.

Starý Přední východ se tak stal „kotlem národů, kultur a civilizací“, v němž se v míru i za války svářely nejrůznější vzájemné vlivy. Tento fakt potvrzuje v příhodné zkratce i vyprávění o praotcích v starozákonní knize *Genesis*. Jak známo, Terachův syn Abram vyšel z Kaldejského Uru. Toto místo nemuselo být zrovna slavným sumerským městem Ur, ale leželo jistě v Mezopotámii. Abram, který žil pravděpodobně v 18. století př. n. l., mohl tedy poznat doznívající ozvěny sumerské kultury a znal Babylonii. Jeho putování podél Eufratu a přes Charrán vedlo do Kanaánu (východního Středomoří) a skončilo v Egyptě. Potom se Abram vrací přes Palestinu a nepřímo se účastní válek mezi Babylonií a Elamem (Persií). Teprve když uviděl skoro celý tehdejší kulturní svět Úrodného půlměsíce a utvrdil se ve víře v jediného Boha, došlo k uzavření smlouvy s Hospodinem (Jahve). Patriarcha na konci svého života (teď již jako Abraham) kupuje od Chetitů Makpelskou jeskyni, aby měl hrob pro zemřelou Sáru i pro sebe. Tak je dokončena jeho dlouhá a podivuhodná cesta k nové víře, která by nikdy nevznikla bez překonání mnohobožství a bez poznání tradic hlavních starověkých kultur Předního východu.

Také víno, stejně jako písmo, zahájilo svoji éru ve starověkém Sumeru. Dokládá to slavná sumerská památka – Urská standarta.

Urská standarta

Urská standarta nelže, je to zaručená zpráva:
vínem inspirovaná sumerská hlava
vymyslela první písmo. Sláva!





Sumerský anonym, *Urská standarta*, 2600/2500 př. n. l., raně dynastické období,
dva mozaikové panely vytvořené z úlomků mušloviny, červenavých vápenců a lapisu lazuli zasazených do bitumenu, jež zdobily dvě protilehlé delší stěny dřevěné skříňky; rozměry každého z obou mozaikových panelů jsou 20,3 × 48,3 cm,
naleziště: hrob 779 královského pohřebiště, Ur, uloženo: British Museum, Londýn, Anglie.

Na jedné z delších mozaikových stěn je vylíčena historie válečného střetnutí Sumerů s nepřítelem, na druhé hostina uspořádaná zřejmě na oslavu vítězství, obě kratší stěny standarty ztvárňují stejnou technikou mytologické náměty. Nejvýpravnější jsou obě zobrazené části, které zachycují ve třech pásech, jež je třeba číst zdola nahoru, základní dvojtvářnost sumerského veřejného života, válku a mír. Na desce zachycující mírový život po vítězné válce jsou na dolním a středním pásu zobrazeni sluhové, kteří přinášejí do paláce vše, čeho je třeba k uspořádání hodovní slavnosti; v horním pásu již král odložil těžký vojenský šat a oděn pouze v pohodlné suknici z ovčí kůže sedí na trůnu a uvolněně, s pohárem v ruce a ve společnosti čestných hostů naslouchá zpěvačce, kterou doprovází harfenista. Urská standarta vypráví také o fyzickém typu Sumerů. Byli robustní, muži měli vyholenou hlavu, čímž se zřetelně odlišovali od Semitů, kteří si potrpěli na dlouhé vlasy a kadeřavý vous.

Jaké nápoje obyvatelé Předního východu požívali?
Tak jako všude si kultury a civilizace Předního východu nejvíce vážily vody čiré a čerstvé. Aby byla také studená, uchovávaly ji v nejchladnějších koutech domu v porézních hliněných nádobách, v nichž se pomalým odpařováním ochlazovala. Jejím zdrojem byly především přírodní prameny a vodní toky, méně často a spíše v pozdější době také studně. Voda se příležitostně ochucovala šťávami, mačkanými z čerstvého ovoce k přímému použití (konzumovanými případně i v neředěném stavu) nebo konzervovanými pro pozdější potřebu. Mimo sezonu se ovocné šťávy připravovaly ze sušeného ovoce drceného na prášek, který se dal dlouhodobě skladovat. (Od 5. století př. n. l. byla v Mezopotámii známa a užívána destilace, kterou objevili Arabové; alkohol byl pak užíván i v lékařství – anestezie, dezinfekce aj.)
Dobře znám a využíván byl i konzervující účinek kvašení. Z 1. tisíciletí př. n. l. je doloženo švestkové a datlové víno a snad i podobný nápoj z fíků a rozinek. Převládající ovocný druh se řídil místními podmínkami: datlové víno bylo domovem zejména v jižní Mezopotámii, zatímco v severní části země a v Sýrii, kde již datlová palma neroste, zato se dobře daří vinné révě, dominovalo od nejstarších – námi postižitelných – dob révové víno. Tam a do jižní Mezopotámie bylo přeneseno, podle textů na tabulkách, jako „nápoj hor“, tedy s největší pravděpodobností z Kavkazu (Arménie, Gruzie), kde bylo domovem a bylo cíleně vyráběno na technologickém zařízení již v 6. tisíciletí př. n. l. Víno se pěstovalo v odrůdách rozmanitých chutí a kulérů, které se při zpracování mnohdy ještě komponovaly do směsí. Atributy „čiré“, „kyselé“, „sladké“, „bílé“, „červené“, „silné“, „(charakteru) býčího oka“, „královské“ dávají tušit škálu výběru. Některá vína byla navíc doslazována medem, parfémována, ochucována kořením, aromatickými bylinami (například z čeledi hořcovitých, které dávaly nápoji chuť a vlastnosti podobné dnešním vermutům) nebo pryskyřicemi (myrha). Víno se pilo ředěné vodou jako střik, míšené se šťávami nebo pivem (velmi oblíbený koktejl) i v původní podobě. Rozlišovalo se mezi mladým a starým vínem, pečlivě ošetřovaným ve sklepích; burčák se požíval jen velmi opatrně. Zdá se, že víno na rozdíl od ostatních nápojů patřilo spíše k slavnostním příležitostem a kultovním ceremoniím. V chetitské staré říši pro ně dokonce platil královský monopol a „hlavní vinař“ požíval vážnosti jednoho z nejvyšších dvorských hodnostářů. Medovina, zhotovovaná v Sýrii a Malé Asii, kde včely byly domovem, nikdy nedosáhla srovnatelného rozšíření a obliby.
Z hlediska historie révy vinné a vína lze považovat Přední východ za spojovací most, kterým se dostala znalost výroby vína z Podkavkazí do Evropy: přes Malou Asii do Řecka a přes Palestinu a Egypt do ostatního Středomoří až do Hispánie. V severní Africe a Hispánii Féničané pěstovali vinnou révu dávno před naším letopočtem a od nich umění výroby vína převzali Galové (Keltové). V Galii se kruh putování révy vinné Středomořím uzavřel. Severní cestou sem přinesli révu a znalosti Římané, jižní cestou Féničané a v Galii se oba způsoby výroby vína potkaly. Legie Julia Caesara se v Galii setkaly s místním vínem, které Galové převáželi a pravděpodobně i zčásti vyráběli v dřevěných sudech. Legionáři se umění výroby sudů rychle naučili a zanedlouho se dřevěné sudy staly v římském impériu standardní nádobou na přepravu vína. Proto přibližně od poloviny 2. století n. l. se ve vracích přepravních lodí přestaly objevovat keramická dolia a amfory, což bylo neklamným znakem přepravy vína v sudech, které se od této doby takto převáželo až do nedávné doby. Na druhé straně Galové získali informace o výrobě vína z římské říše. Na území dnešní Francie se znalosti a dovednosti výroby vína udržely až do počátků franské říše a odtud po celou historii až do novověku. Proto se v 19. století začal utvářet ve Francii apelační zákon, který nese obecně název „Románský“ a kopíruje spoustu římských ediktů ze starověku. Románský zákon je v menší nebo větší míře zavedený ve většině vinařských zemí světa a v poslední době i v severních vinařských zemích se přechází z „Germánského“ zákona na Románský, včetně České republiky.
Dominantní postavení mezi kvašenými nápoji Předního východu však zaujímalo pivo. Nejenže dobře tišilo žízeň, nýbrž skýtalo rovněž významné a dobře stravitelné živiny a ovšem mělo i příjemný vliv na náladu konzumentů. Při srovnání s nutriční hodnotou původních – nekynutých – druhů chleba se současná věda kloní k názoru, že nikoliv potřeba chleba, nýbrž vaření piva bylo hlavním motivem pro domestikaci obilnin a jejich rozšíření za hranice přirozeného výskytu. Při klíčení zrna, sladu a při kvašení dochází k procesům, které přeměňují škrob v obilí v cukr; ten pak může být v lidském těle syntetizován v 13–20 % bílkovin (celkového objemu obilných živin), tedy v množství, které by mohlo jinak dát jenom maso. (Pivo v tomto ohledu předčilo i kynutý chléb: protože starověcí sládci nemohli při kvašení piva zcela zabránit přístupu kyslíku, přeměnil se cukr pouze asi v 3,5–5 % alkoholu a zbytek zůstal k dispozici pro přeměnu v bílkoviny. V kynutém chlebu, který má srovnatelné složení, usmrtí žár pece kvasinky a syntézu bílkovin tak limituje.) Písemné prameny nás podrobně informují o vaření piva až od 3. tisíciletí př. n. l. Zmiňují množství druhů různých kvalit, stupňů a chuti, hovoří o pivu světlém, červeném, černém, čistém i řezaném, sladkém i hořkém, prozrazují krajové zvláštnosti. Protože holdování pivu často provázely slámky, soudíme, že se běžně pila mladina s plovoucími částicemi na povrchu. Zralá piva, rozlišovaná ještě na „letošní pivo“ a „staré pivo“, byla ošetřována s větší pečlivostí. Zejména staré pivo bylo dokonale cezené a vícestupňové, aby se zaručila jeho trvanlivost. Tyto speciální druhy měly své vlastní názvy a vařili je zvlášť zkušení a kvalifikovaní sládci. To ovšem platilo pouze pro velká palácová a chrámová hospodářství s velkým množstvím hostí a strávníků: pivo, asi 1 litr denně, bylo součástí potravinových přídělů pro pracovníky a vojáky. Množství čepované pro tabule jejich pánů a hostitelů sotva bývalo takto omezené a také výběr – jak se dočítáme – sahal od vody a mléka přes ovocné šťávy a pivo až k vínům několika druhů. Běžné rodiny zřejmě připravovaly vlastní nápoje (pokud je neobdržely přídělem) podomácku. O jejich zvyklostech máme jen málo zpráv. Podle množství soudíme, že pily hlavně vodu a pivo, a to především k jídlu. Ale ze starobabylonské doby známe již hostince (vedené i ženami), kde nápoje zvyšovaly potěšení z družné zábavy ve společnosti. Tady jistě více než výživová hodnota vážil obsah alkoholu, který dokázal zbavit na chvíli starostí, rozveselit, ozvláštnit slavnostní příležitost, dodat lesku kultovní ceremonii. Kultovní a ceremoniální předpisy toho uměly využít, jistě i tím, že spotřebu takových nápojů určitým způsobem regulovaly.
Jaké úctě se nápoje v kultovní a sociální sféře těšily, svědčí, že pivo a víno byly deifikovány. V *Eposu o Gilgamešovi* se z divocha Enkidua stal civilizovaný člověk teprve po požití piva a chlebových placek a po milování s nevěstkou:

„Nevěstka ústa svá otevřela
a pravila k Enkiduovi:
‚Jez chléb, Enkidu,
to patří k žití!
A pivo pij, jak zvykem je v zemi!‘
Chléb jedl Enkidu,
až do plna syta
a piva pil
sedmero džbánků.
Rozjařila se mysl jeho a počal zpívat.
Zaplesalo srdce jeho,
tvář se mu rozzářila.
Omyl vodou
své zarostlé tělo,
pomazal olejem,
v člověka se změnil.“



Asyrský anonym, *Posezení u dobrého pití*,
kolem roku 1750 př. n. l., otisk reliéfu staroasyrského válečkovitého pečetítka, diorit, výška 2,7 cm,
naleziště: Sýrie, uloženo: Muzeum Aleppo, Sýrie.

K životu milenců i manželů patřilo odjakživa i posezení u dobrého pití. Muž a žena (manželé?) si při přípitku hledí do očí; holubička symbolizuje jejich lásku. Dva další motivy jsou nejasné: znázornění lva, jenž dostihl laň, mohlo vyjadřovat smrt, před kterou měli lidský pár ochraňovat dva cherubové.



Asyrský anonym, *Scéna z manželského života*, 8. století př. n. l.,
rytina na víčku šperkovnice, steatit, výška 9 cm,
naleziště: severní Sýrie, uloženo: Muzeum Damašek, Sýrie.

Po přípitku (víno se ve východním Středomoří pilo nikoli z pohárů, ale z plochých misek) se manželé odebrali na lůžko a objímají se pod pletenou přikrývkou.



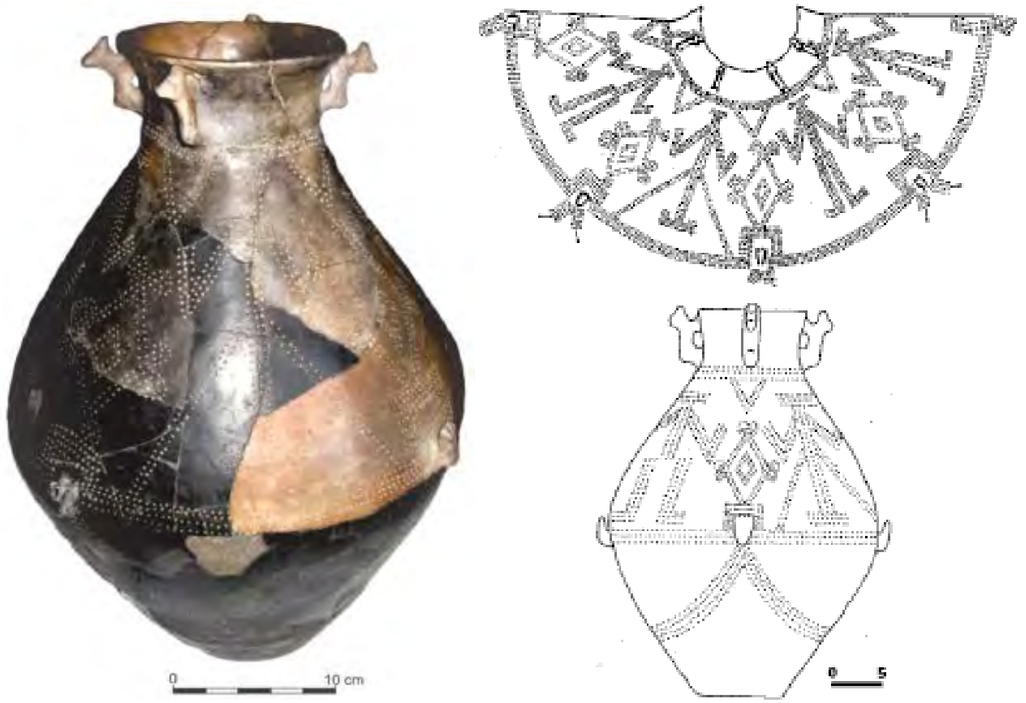
Asyrský anonym, *Odpočinek v révovém loubí*, kolem roku 640 př. n. l., reliéf, alabastr,
58,42 × 139,70 × 15,24 cm, Aššurbanipalův palác, Ninive, Irák, British Museum, Londýn, Anglie.

Asyrský král Aššurbanipal (asi 668–630 př. n. l.) oslavuje vítězství nad Elamity s manželkou v zahradním altánku pod pergolou z vinné révy. Oba spočívají na dřevěném lůžku bohatě reliéfně zdobeném erotickými motivy a v pravé ruce drží misku s vínem. V dusném horku je ovívají služebníci ratolestmi z větví datlové palmy. Z celého výjevu vyzařuje klid a mír; poněkud jej narušuje na stromě zavěšená zkrvavená hlava elamského krále.

Víno, popřípadě jiné alkoholické nápoje či omamné látky, nechybělo při takzvané „svaté svatbě“, což byl významný obřad kultovního kalendáře vztahujícího se k mytologii, v níž existovala tzv. „mizející“ božstva vegetace, která opouštěla úrodnou krajinu a sestupovala do podsvětí v období letního sucha a zimního vegetačního klidu. Jejich „zmrtvýchvstání“ bylo v civilizacích starověkého Předního východu slaveno v chrámech v mytickém dramatu, při němž vladař zastupoval boha plodnosti a vybraná kněžka bohyni lásky Inannu. Svatá svatba měla nejen význam kultovní, ale i alegorický. Obdoby posvátného sňatku mezi Diem a Hérou se v l. tisíciletí př. n. l. staly součástí mytologie a kultovního života antického Řecka. Hieros gamos Dia a Héry, nejvýznamnějších bohů v řeckém panteonu, se podle tradice odehrál na ostrově Samu nebo na krétské Ídě a trval tři sta let.

Obdobné ideje o symbolickém spojení božstev představujících polaritní síly (slunce a měsíc, nebe a země aj.) nebo plodný svazek nejvyššího boha a bohyně (představa sňatku přenesená na celý vesmír), z něhož mělo vzejít potomstvo, existovaly i v ostatních vyspělých civilizacích starověku. Téma související s posvátným sňatkem je proto velmi častým námětem výtvarného umění již v době mladého paleolitu, kulminuje v zemědělských kulturách neolitu a pokračuje i v mladších pravěkých obdobích a znovu vrcholí ve starověku.

Například na Moravě umělci mladoneolitické kultury s moravskou malovanou keramikou kolem roku 4500 př. n. l. vytvořili na Hradisku u Kramolína nedaleko Třebíče ženu a muže v okamžiku vrcholného milostného vzplanutí – možná v souvislosti s motivem mystické „posvátné svatby“, obřadným milováním, v němž se spojovala láska s rituálem sloužícím k udržování a znovuobnovování plodnosti. Scénu „posvátné svatby“ snad zachytili i na nádobě ze Střelic u Znojma: čtyři plastické zvířecí hlavičky s rohy na největší výduti a celé postavy asi týchž zvířat na hrdle (snad kozlů – symbolu mužské potence); v takto vymezeném poli jsou vhloubeným vpichem stylizovaně zobrazeny postavy tří mužů a jedné ženy, oddělené čtyřmi ornamentálními routovitými obrazci, k nimž se na horních vrcholech pojí jednodušeji provedené trojúhelníky (symboly ženského pohlaví a plodnosti).



Neolitický anonym, *Posvátná svatba*, kolem roku 4500 př. n. l., mladý neolit,
kultura s moravskou malovanou keramikou, keramika, výška 38 cm, Střelice-Sklep (okres Znojmo),
Moravské zemské muzeum, Brno. Pramen: Vildomec 1940, Fig. 3. Foto: Jaromír Kovárník.



Thrácký anonym, *Svatá svatba*, kolem roku 350 př. n. l., faléra, reliéfně zdobená zlacená stříbrná destička sloužící jako ozdobné kování koňského postroje; celá lícová plocha je zlacená,
na rubu je plochá průvlečka, výška 5 cm, Letnica, kraj Loveč, Bulharsko,
Krajské vlastivědné muzeum, Loveč, Bulharsko.

Reliéfní destička byla objevena jako součást thráckého pokladu, uloženého v bronzovém kotli. Scéna patrně představuje „svatou svatbu“. Muž sedící na podušce má účes z dlouhých vlasů, na temeni svázaných do chocholu, knír a bradku. Na sobě má krátký oděv, ponechávající větší část nohou obnaženou. Na klíně mu sedí žena v dlouhých šatech s rukávy po lokte, vpředu má šaty vyhrnuté, takže nohy zůstávají obnažené, její ňadra jsou znázorněna dvěma kroužky. Tváří se obrací k mužovi a objímá jej oběma rukama. Za milenci stojí žena v dlouhých šatech, v pravé ruce drží nádobu zřejmě obsahující víno „na posilněnou“, v levé ratolest, jíž ovívá rozpálené milence.

Z vinařské kolébky v Podkavkazí se přes Persii a Mezopotámii přeneslo pěstování vinné révy na západ, do Kanaánu. Tato oblast s vyšší nadmořskou výškou, většími srážkami a lepší půdou byla pro rozvoj vinařství mnohem příhodnější ve srovnání s vyprahlou a písčitou krajinou velké části Mezopotámie. Kanaán (též *Kenaan*) je původní název syropalestinské oblasti (části dnešního Izraele, Libanonu, Palestiny a Sýrie), zejména jejích pobřežních částí, řecky nazývaných Foiníkie. Slovo značí původně purpurovou barvu (akkadsky *kinachchu*) a purpurovou látku, k jejímuž barvení se užívalo barviva získávaného z některých druhů mořských měkkýšů. Od počátku 3. tisíciletí př. n. l. byl Kanaán osídlen semitskými Kananejci, kteří sem přinesli městskou civilizaci a vytvořili zde řadu městských států. Podle *Starého zákona* žili Kananejci na pobřeží a při údolí Jordánu, zatímco další etnické složky zvané souhrnně Amorejci sídlily na vysočinách. K zásadnímu zlomu v dějinách Kananejců došlo od 13. století př. n. l. Značnou část Sýrie získali Aramejci, kteří zde vytvořili aramejské království s hlavním městem Damaškem. Samotný Kanaán obsadily postupně izraelské kmeny a podmanily si tamní kananejské městské státy. Jižní část pobřeží obsadili Pelištejci, kteří zde vytvořili pět městských států. I když skupiny Kananejců ještě dlouho přežívaly, zachovali se Kananejci jako kompaktní etnický celek jen na části pobřežního pásu, pro kterou se později užívalo řeckého názvu Foiníkie.

Foiníčané (též Féničané) byli tedy bezprostředními potomky Kananejců (jejich vzdálenějšími příbuznými byli rovněž *Karthágiňané*, v latině označováni jako *Poeni*, „Punové“, což je odvozeno ze slova *Phoenici*, „Foiníčané“). Jako jeden z prvních starověkých národů vůbec vynikli v námořní plavbě a obchodu, ve zpracování dřeva a kovů, výrobě skla, keramiky, barviv aj. Již od počátku 2. tisíciletí př. n. l. zakládali městské státy a přístavy: Byblos, Sidon, Tyros, Ugarit aj. Obepluli Středozemní moře a založili osady v Hispánii, na Sicílii a v severní Africe – zde kolem roku 800 př. n. l. vybudovali Foiníčané z Tyru slavné Kartágo (též *Karthágo*, foinicky *Kart Hadašt*, „Nové Město“, latinsky *Carthago*). Foiníčané nevytvořili jednotný státní celek, ale konfederaci měst, která prosperovala i tehdy, když se Foiníkie stala závislou na Egyptu, Asýrii, Babylonii a Persii; nakonec připojil území k Řecku Alexandr Veliký a Foiníkie se tak stala součástí helénského světa. V roce 64 př. n. l. se území stalo součástí římské provincie Syria a Foiníčané jako etnikum zanikli.

Za nejvýznamnější přínos Foiníčanů je pokládán vynález hláskového písma (již ve 13. století př. n. l.), které se jako první abecední soustava stalo vzorem pro všechny pozdější abecedy světa. K jeho rozšíření došlo tak, že kolem roku 800 př. n. l. je převzali Řekové a brzy poté se s ním díky řeckým obchodníkům obchodujícím se Západem v oblasti Neapolského zálivu seznámili Etruskové, od nichž se znalost písma dostala k ostatním etnikům Itálie.

Foiníčané, respektive Karthágiňané, zavedli vinohradnictví a vinařství do oblastí dnešního Alžírska, Egypta, Francie, Řecka, Itálie, Portugalska a Španělska. Jejich enologické znalosti byly proslulé: když na konci 3. války punské roku 146 př. n. l. bylo Karthágo srovnáno se zemí, dostala prý armáda rozkaz, aby byla uchována a do Říma převezena všechna díla týkající se vinařství.



Nicolas Poussin, *Podzim*, mezi 1660–1664, olej, plátno, 118 × 160 cm, Musée du Louvre, Paříž, Francie.

Scéna je inspirována biblickým příběhem, který se odehrál při exodu Židů z Egypta: Mojžíš poslal dvanáct mužů, aby pátrali po zaslíbené zemi. Dva z nich, Josua a Káleb, přinesli z Kanaánu (země zaslíbené) nazpět svazek hroznů tak těžkých, že je museli nést na tyči (hrozny symbolizovaly zemi oplývající „mlékem a strdím“): „Přišli až k úvalu Eškólu, kde uřízli ratolest s jedním vinným hroznem, kterou dva museli nést na sochoru, a dále několik granátových jablek a fíků. To místo se nazývá Eškólský úval (Úval hroznů) podle hroznu, který tam Izraelci odřízli“ (starozákonní kniha *Numeri* 13). Tento motiv je ve výtvarném umění uplatňován od starověku dodnes a ve zlidovělé podobě se objevuje i v žánru betlémů.

Egyptská civilizace se rozvíjela po tři tisíciletí na území tvořeném pouze úzkým nilským údolím, sevřeném na východě horami Východní (Arabské) pouště a na západě rozlehlými písečnými pláněmi Západní (Libyjské) pouště, a širokou bažinatou nilskou deltou, ležící mezi dnešní Káhirou a Středozemním mořem. Tuto oblast s úrodnou černozemí staří Egypťané vždy považovali za svoji skutečnou a jedinou domovinu a výstižně ji také nazvali „Černou zemí“ (*Kemet*), na rozdíl od přilehlých nehostinných pouští „Červené země“ (*Dešret*).

Svůj zvláštní přírodní ráz získal Egypt v době přibližně před 25 000 lety, kdy došlo k dlouhodobým podnebním změnám v celé severovýchodní Africe a kdy se země napojila na srážkoodtokový systém mohutné sopečné Etiopské vysočiny. A právě díky zdejšímu jarnímu tání sněhu a prudkým deštům se veletok Nil začal pravidelně vylévat ze svých břehů a po dobu čtyř měsíců v roce (od června do září) zaplavoval celé své údolí v Egyptě až po oblast delty. Obrovské přívaly vod s sebou rok co rok přinášely tmavé úrodné bláto a hlínu se zbytky organických látek, představujících kvalitní přírodní hnojivo, což vedlo k zavlažování a zúrodňování nilských břehů.

A právě zde, v záplavové nížině nilského údolí, se začalo již v 7. tisíciletí př. n. l. rozvíjet zemědělství, vyznačující se usedlým způsobem života, obděláváním půdy, pěstováním obilí, chovem dobytka a výrobou keramiky. To byl základ neobyčejně rychlého hospodářského a kulturního vzestupu staroegyptského státu. Bezprostřední vztah mezi řekou Nilem a egyptskou zemí dobře vystihl řecký historik Hérodotos, jenž před téměř 2 500 lety přiléhavě nazval Egypt „darem Nilu“. Každoroční nilské záplavy zasáhly zcela přirozeně do života a myšlení obyvatel Egypta a dá se říci, že také určily jejich pravidelný životní rytmus. Obyvatelé země byli především zemědělci, a byli tedy plně závislí na úrodě, dané výškou záplavy. Po opadnutí vody byla země obdělána a oseta, přičemž sklizeň musela být ukončena ještě před příchodem následující záplavy. Teprve z konce 3. tisíciletí př. n. l. pocházejí písemné zprávy o budování zavlažovacích zařízení, kanálů a stavidel, takže počátky umělého zavodňování v Egyptě klademe až do tohoto období.

Jelikož starověcí obyvatelé Egypta byli tolik závislí na Nilu a jeho životodárné záplavě, není divu, že si tuto řeku zbožštili a hojně ji uctívali, právě tak jako slunce, nebe, zemi a přírodní síly.

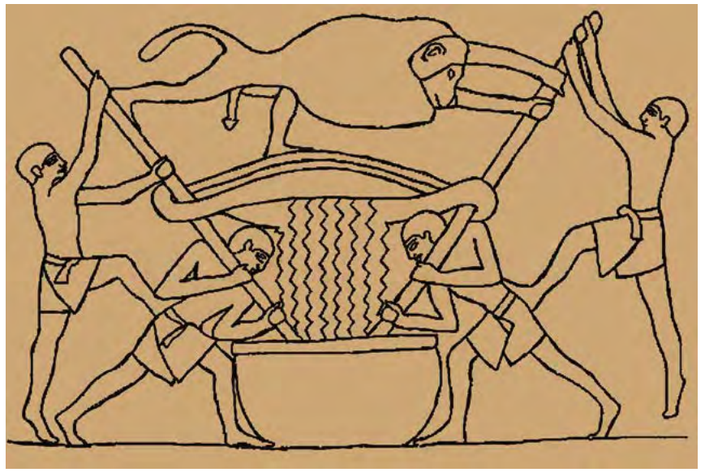
Nejstarší státní útvar na půdě Afriky nebyl založen jediným správním rozhodnutím, jedinou rozhodnou bitvou ani zásahem zvenčí. Vznik staroegyptského státu byl naopak výsledkem dlouhého, složitého společensko-hospodářského vývoje, jehož počátky sahají hluboko do pravěku a jenž vyvrcholil ve 4. tisíciletí př. n. l.

Jih a sever země (Horní Egypt a Dolní Egypt) se tehdy od sebe lišily v mnoha směrech. Hlavní rozdíl spočíval v tom, že v hornatém Horním Egyptě převládala společnost lovců a kočovníků, zatímco v nížině a bažinách Dolního Egypta (delty) žili usedlí zemědělci. Podnět k vytvoření jednotného egyptského státu na přelomu 4. a 3. tisíciletí př. n. l. vzešel z Horního Egypta, odkud se postupně také šířila moc místních vládců směrem na sever i na jih. Poslední hornoegyptský vládce Štír I. rozšířil svou moc až k dnešní Káhiře a jeho nástupci Narmer a Aha ovládli kolem roku 3100 př. n. l. již celou deltu.

V době sjednocení Obou zemí bylo na rozhraní Horního Egypta a Dolního Egypta založeno nové sídelní město Bílé zdi (později Mennefer, řecky Memfis). Náboženské pojmenování Menneferu, jehož se začalo používat pro označení celé země na Nilu, potom znělo *Hikuptah*, „Palác ducha (boha stvořitele) Ptaha“, v pozdějším řeckém přepisu *Aigyptos*. Hned po sjednocení, kdy se už běžně používalo písmo a kalendář, byla země rozdělena do krajů (nomů). Jejich počet se postupně ustálil na 42, přičemž 22 krajů bylo v Horním Egyptě a 20 v Dolním Egyptě. V čele státu byl neomezený panovník – jediný žijící bůh na zemi, jenž byl pánem všech a všeho a i po smrti nadále vládl.

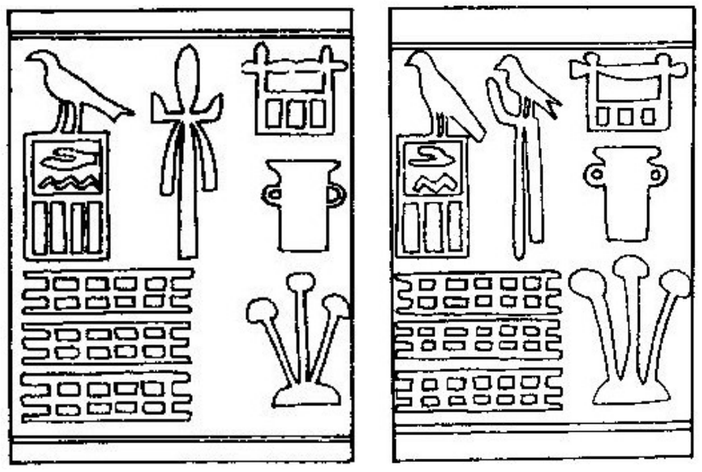
Pěstování vinné révy se do Egypta rozšířilo ze syrsko-palestinské oblasti a Jordánska, kde je doloženo již v chalkolitickém období (asi 3700–3200 př. n. l.). Jádra bobulí révy vinné (*Vitis vinifera*) byla nalezena při výzkumu předdynastických sídlišť Tell Ibráhím Awad a Tell el-Faráín v nilské deltě (asi 3300–3150 př. n. l.), která se ve starověku stala vyhlášenou vinařskou oblastí. Před rokem 3100 př. n. l. vrcholilo zásluhou Štíra I. sjednocovací úsilí o vytvoření prvního jednotného egyptského státu. Jeho hrobka v Umm el-Kábu (oblast Abydu v Horním Egyptě), datovaná přibližně 3200 až 3150 př. n. l., napodobuje jeho pozemské sídlo opatřené bohatým inventářem. Mezi obětinami se nacházelo přibližně 700 vinných džbánů, což při jejich objemu 6 až 7 litrů představuje 4 500 litrů vína pro vládcovu potřebu na onom světě. I když jsou hliněné vinné džbány kanaánského typu, většina jich byla zhotovena v Horním Egyptě, což jednoznačně prokázaly analýzy použitého materiálu. Je možné, že víno pocházelo ze Štírových soukromých vinic, jak je doloženo u dalších vládců starověkého Egypta. Faraon Džoser, druhý panovník 3. dynastie, vládnoucí v období kolem roku 2650 př. n. l., jehož stupňovitá pyramida v Sakkáře je důležitým mezníkem ve vývoji světové architektury, vlastnil vinici zasvěcenou Horovi. Dá se předpokládat, že Chufu, druhý vládce 4. dynastie a stavitel Velké pyramidy v Gíze, Džosera předčil, i pokud jde o výměru jím vlastněných vinic.

Nejstarší a největší vinice ležely v západní deltě, poblíž dnešní Alexandrie, víno se rozsáhle pěstovalo i v oázách Dáchla a Chárga a také ve středním Egyptě. Hrozny se požívaly také čerstvé nebo i sušené (hrozinky). Víno se obvykle „lisovalo“ šlapáním hroznů ve zvláštních bazéncích, z nichž šťáva vytékala do připravených jímek. Někdy byly při lisování používány také cvičené opice, které dokázaly velmi mrštně rozpínat v protisměru dvě tyče, k nimž byly upevněny konce zkroucené plachty, v níž se hrozny lisovaly.

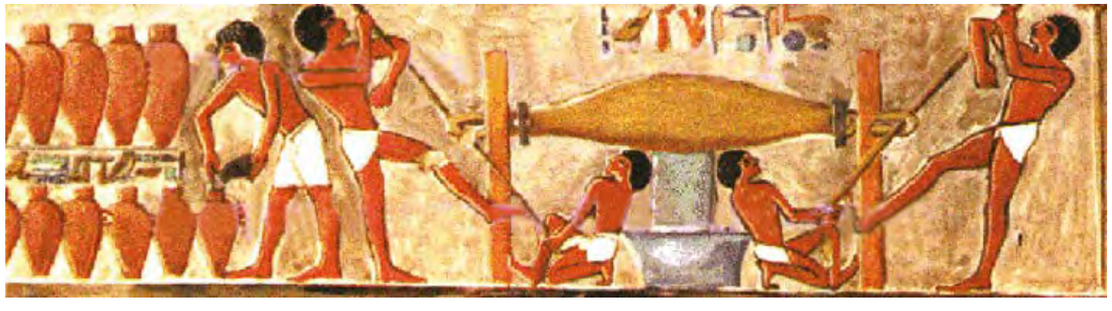


Egyptský anonym, *Pavián při lisování vína*, překres jednoho ze staroegyptských vyobrazení.
Pramen: Vachala 2012, 629. Při lisování vína pomáhali cvičení paviáni, kteří rozpínali dvě tyče, mezi nimiž byla upevněna plachta s lisovanými hrozny.

Pokud jde o svědectví egyptských písemných pramenů, vinný lis se jako hieroglyfická značka poprvé objevuje na otiscích pečetních válečků panovníka 1. dynastie Dena (okolo 3000 př. n. l.), zatímco egyptské slovo *irep* (víno) se běžně vyskytuje v textech od 2. dynastie (přibližně od roku 2930 př. n. l.).



Egyptský anonym, *Otisky pečetních válečků panovníka Dena*, kolem 3000 př. n. l., 1. dynastie.
Pramen: Vachala 2012, 628. Hieroglyf zobrazující vinný lis se nachází na otiscích vždy v pravém horním rohu.

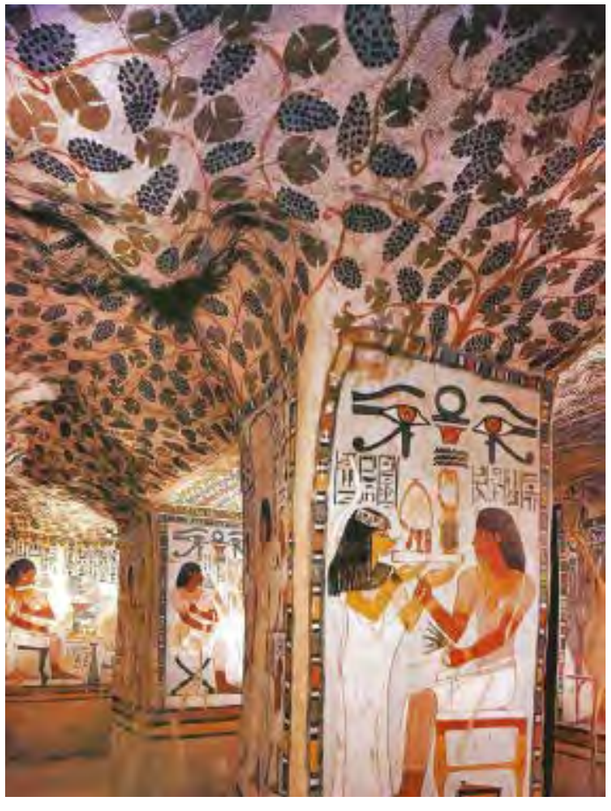


Egyptský anonym, *Lisování hroznů vinné révy ve vinném lisu*, polovina 15. století př. n. l.,
hrobka (TT39) architekta a hodnostáře Puimreho, nekropole, západní Théby (západně od dnešního Luxoru), Egypt.

Chufu

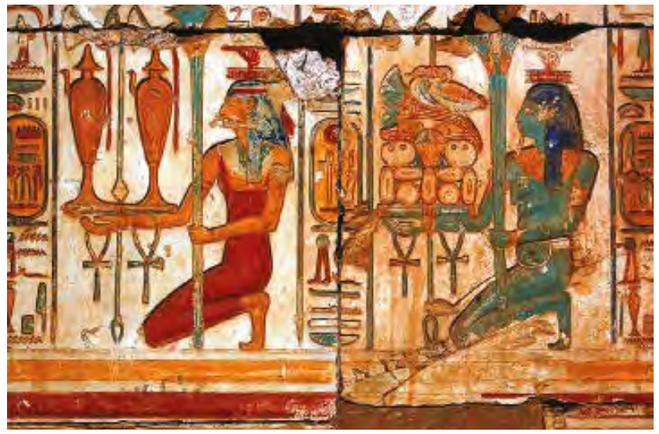
„Takový monument dosud neviděl svět,
nepřekoná ho ani Velká čínská zeď,
nilské víno mě k tomu inspirovalo,
hodně se ho do mých úst dostalo.
Tu událost popisuji pomocí fu,
z Egypta vás zdraví Chufu.“

fu, takzvaná popisná báseň, útvar, který vznikl v Číně na sklonku období Válčících států (*Čan-kuo*, 475–221 př. n. l.) a největší rozkvět zaznamenal za dynastie Chan (206 př. n. l. až 220 n. l.).
Chufu, egyptský panovník, druhý vládce 4. dynastie (26. století př. n. l.), stavitel Velké pyramidy v Gíze – prvního divu starověkého světa. Na stavbu pyramidy bylo zapotřebí asi 6 500 000 tun opracovaného kamene, je vysoká 137,3 metru (původně 146,7 metru) a rozkládá se na ploše 5,4 hektaru.
Velká čínská zeď (čínsky *Čchang-čcheng*, „Dlouhá zeď“ nebo *Wan-li čchang-čcheng*, „Zeď dlouhá deset tisíc li“), soustava hraničních opevnění proti kočovníkům na severu a severozápadě Číny, jejíž první varianta byla postavena v době vlády Prvního svrchovaného císaře Čchinů. V souvislosti s územními a politickými změnami byla Dlouhá zeď v různých dobách přestavována, a dokonce se měnila i její trasa. Nejdůkladněji se tak stalo v době dynastie Chan počátkem 1. tisíciletí n. l. a Ming v 15. a 16. století. Jen místy je tedy uchována původní zeď z doby vlády Prvního svrchovaného císaře Čchinů (vládl 221–210 př. n. l), kterou on sám údajně nazval „Nejmocnější z hradeb světa“. Tato slova do jisté míry platí dodnes, kdy je Dlouhá zeď stále jedním z největších monumentů, jaké člověk vytvořil. Vzdušnou čarou měří více než 2 700 kilometrů, ale díky členité trase je dlouhá asi 5 000 kilometrů; se všemi odbočkami, zdvojeními či ztrojeními, protaženými do jedné linie, měří ještě mnohem více. Po ukončení stavebních prací v době Prvního svrchovaného císaře Čchinů byla Dlouhá zeď vysoká asi 7 metrů a široká dole 7 metrů a nahoře 5 metrů. Odhaduje se, že na její stavbě se podílelo několik set tisíc lidí, možná dokonce milion, a že spotřebovali asi 180 milionů krychlových metrů hlíny, kolem 60 milionů krychlových metrů kamene a cihel a množství kvalitní vápenné malty.



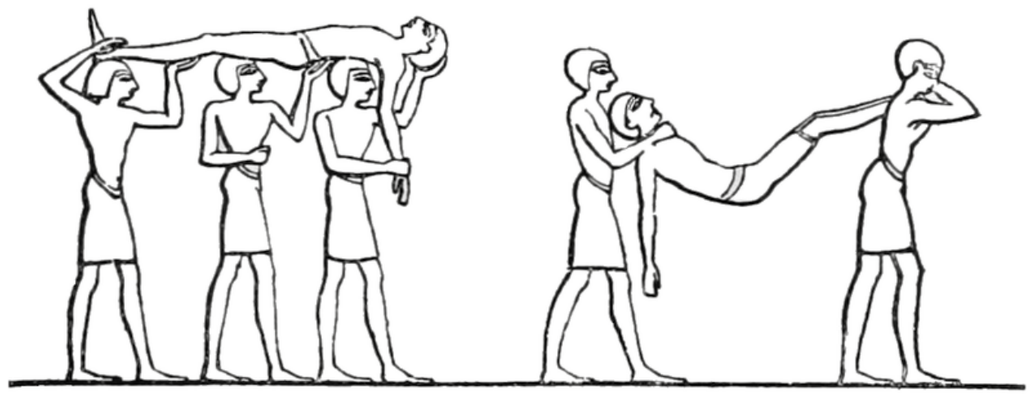
Egyptský anonym, *Hrob révy vinné*, konec 15. století př. n. l., 18. dynastie,
freska, hrobka hodnostáře Sennefera, západní Théby (západně od dnešního Luxoru), Egypt.
Prostory pohřebního komplexu byly vyzdobeny motivy vinné révy, takže působí jako vinné loubí, odtud metafora „Hrob révy vinné“.

Od 4. dynastie (2630–2510 př. n. l.) se scény z vinobraní, lisování hroznů, plnění vinných džbánů a jejich pečetění staly oblíbenou součástí výzdobného programu nekrálovských hrobek. O výrobě vína ve starém Egyptě jsme tedy dobře informováni díky četným dochovaným hmotným, archeobotanickým, písemným a ikonografickým pramenům.
Víno, k němuž se někdy přidával med a koření, se přechovávalo ve vejčitých nádobách z pálené hlíny, někdy opatřených nápisem blíže specifikujícím původ vína, tj. datum výroby (roky vlády určitého panovníka), druh vína, původ (tj. vinici včetně jejího majitele) a osobu odpovídající za přípravu. Víno se hojně dováželo i z oblasti Sýrie a Palestiny. Vyráběly se i různé druhy ovocného vína – z datlí, fíků a granátových jablek, v menší míře i z palmové mízy a plodů cicimku.
Víno (ve starém Egyptě symbol krve a omládnutí) bylo zpočátku považováno za nápoj bohů a krále – boha žijícího na zemi. Bohům také bylo obětováno v chrámech. Pánem vína byl bůh půdy, vody a rostlinstva a vládce podsvětí Usir, paní vína se stala bohyně lásky, hudby a tance Hathor. Ochráncem vinného lisu byl bůh Šesmu. Víno si záhy oblíbili také příslušníci společenské elity a pili ho na různých slavnostech, hostinách a pohřbech. Měli je také zahrnuté jako důležitou položku v seznamech zádušních obětin zobrazených malířsky nebo sochařsky na stěnách hrobek.



Egyptský anonym, *Obětiny pro Ramesse II.*, 19. dynastie, freska, Egypt.

Ramesse II., vládnoucí v letech 1289 až 1222 př. n. l., patří k nejvýznamnějším panovníkům starověkého Egypta. Uzavřel mírovou smlouvu s Chetity a proslul jako stavitel měst, paláců, chrámů a majitel mnoha vinic. Scéna (označená jeho kartuší) představuje personifikace královských statků (ženská postava vlevo) a krajů (mužská postava vpravo), které přinášejí panovníkovi obětiny; amfory v rukou kněžky možná obsahovaly víno.
I když víno představovalo vybraný nápoj (v Ramessovské době pětkrát dražší než pivo), bylo v nižší kvalitě dostupné i širším vrstvám obyvatelstva. Před jeho přílišnou konzumací potom varovali i autoři staroegyptských naučení. Vždyť „opilci ležícímu na zemi jako malé dítě nepomůže ani Paní opilosti Hathor“. Nebo i o něco méně vybranými slovy: „Neopíjej se, ať nezblbneš.“ Kritizované chování zachytila i řada hrobových nástěnných maleb: podroušení Egypťané odnášení svými otroky, žena zvracející při ovínění apod.



Egyptský anonym, *Namol opilí egyptští aristokraté přenášení svými otroky na lůžko,*
překres hrobových nástěnných maleb, nekropole Beni Hasan, Minjá, Egypt.

Víno zřejmě nechybělo v egyptských nevěstincích jak mimo jiné dokládá vyobrazení na takzvaném satiricko-erotickém papyru (kolem roku 1150 př. n. l.).

V egyptském nevěstinci

Zkušená nevěstka (*laškovně*):
„Mé lůžko je opuštěné…“
Nezkušený klient (*posmutněle*):
„Můj velký falus je nemocný…“
Nevěstka (*mateřsky konejšivě*):
„Neboj se. Copak ti můžu něco udělat? Jistěže ne!“
Klient (*zkroušeně*):
„Cítím se bezmocný…“
Nevěstka (*povzbudivě*):
„Napij se vína z nilské delty a tvůj falus bude mocný.“
Klient (*nahýbá si vína z poháru*).
Nevěstka (*s předstíranou extází*):
„Těším se tebou, tvůj falus je u mne, ty můj násilníku!“
Klient (*nadšeně*):
„Díky, mám s tebou kliku, začínám se podobat statnému býku!“

nevěstinec, podnik, kde je provozována prostituce; veřejný dům; vykřičený dům; (vulgárně) bordel, hampejz.
nevěstka, žena věnující se prostituci; prostitutka; služebnice lásky, kněžka lásky.



Egyptský anonym, *Scéna z nevěstince*, detail z takzvaného satiricko-erotického papyru, kolem roku 1150 př. n. l., 20. dynastie, překres části malby na papyru, výška 21 cm, uloženo: Egyptské muzeum (č. 55 001), Turín, Itálie.

Staroegyptský papyrus, jehož celková délka činí 259 cm (z toho délka „erotické části“ dosahuje 174 cm) a maximální výška 22 cm, je silně poškozen. Zobrazené erotické scény se odehrávají ve veřejném domě v oblasti starověkého Vesetu, přičemž aktéry jsou prostitutky nevěstince a jejich mužští klienti. Doprovodné hieratické nápisy v novoegyptštině nejsou souvislé a jejich překlad působí značné obtíže. Překres části papyru dává nahlédnout do interiéru staroegyptského nevěstince: Dívka vlevo, která sedí s roztaženýma nohama na špičatém dnu obrácené keramické amfory (podobné nádoby sloužily k uchování vína), si maluje ústa před okrouhlým zrcadlem, jež drží v levé ruce. Muž vpravo je zachycen při souloži zezadu s dívkou, která v předklonu spočívá na dvoukolovém vozíku (taženém dvěma dalšími dívkami – není na překresu). Dívka uprostřed, sedící na stoličce, se věnuje nezkušenému klientovi a slova zaznamenaná nad ní pravděpodobně znějí: „Dovedu práci zpříjemnit. Neboj se. Copak ti můžu něco udělat? … ty, který tlučeš a odvracíš se, pohleď a pojď za mnou! Těším se tebou, tvůj falus je u mne. Pohleď, nepřinesl jsi mi … krásně, ty můj násilníku!“ Rodina se však ve starém Egyptě těšila velké úctě, což dokládají dochované texty, reliéfy a sochařská díla. Vzácné jsou naopak scény, které nějakým způsobem naznačují intimní vztah mezi mužem a ženou.

Vína měla svá označení podle místa původu a kvality (dobré; velmi dobré; velmi velmi dobré). Většina královských, chrámových a soukromých vinic se nacházela v Dolním Egyptě, přičemž jejich množství bylo ohromné: jen Ramesse III. daroval vesetským (thébským) chrámům 433 vybraných vinic. Řečtí Ptolemaiovci počet vinic jen zvyšovali (v deltě, Fajjúmu a oázách Západní pouště), aby přiměli řecké obchodníky usadit se v Egyptě a stát se vinaři. Na staroegyptskou a řeckou vinařskou tradici v zemi navázali křesťanští Koptové, kteří v ní úspěšně pokračují dodnes (Vachala 2012).
Scény z vinobraní a lisování vína bývaly oblíbeným námětem výzdoby egyptských hrobek již od Staré říše (2700–2180 př. n. l.). Například nástěnná malba v hrobce významného hodnostáře Nachta z doby vlády uměnímilovné 18. dynastie představuje jakousi egyptskou encyklopedii enologie. V horní části je zachycena scéna lovu ptactva v papyrusové houštině jako typická

součást aktivit vysokého hodnostáře v rámci věčné blažené posmrtné existence. Pod tím je soubor vyobrazení zachycujících různé fáze vinobraní a přípravy vína: vpravo je sklizeň hroznů, vlevo pak lisování šťávy – čtyři muži sešlapávají hrozny v bazénku, mošt pak odtekl do amfor (možná typu *kvevri*). Hotový produkt byl pak uskladněn ve čtyřech keramických nádobách typického tvaru uzavřených vysokými zátkami z hlíny, do níž se obvykle ještě pečetítkem vyznačovalo místo původu, to se někdy spolu s datem a případně i „odpovědnou osobou“ psalo černým inkoustem na hrdlo nádoby. Vlevo a dole jsou pak další scény zpracování potravin (přinášení vodního ptactva a dole rybolov a sušení ryb).



Egyptský anonym, *Egyptská enologie*, kolem roku 1360 př. n. l., 18. dynastie, freska v hrobce (TT52) egyptského hodnostáře Nachta v západothébské nekropoli, Kurna, Egypt.

Egyptská encyklopedie enologie i po tisíciletích stále žije a Nachtovi život věčný garantuje.

Jiná freska Nachtovy hrobky zachycuje tři hudebnice (harfenici, loutnistku a flétnistku) účinkující na hodovní slavnosti v domě zámožného Egypťana. Při podobných slavnostech se přednášely oblíbené milostné písně. Jejich kouzlo a svěžest, jež pramení z hlubokého lidského citu – upřímné vroucí lásky, je dodnes živé; víno v nich často zaznívá jako metafora příjemných chvil života (Vachala 2003, 35, 42):

„Tvůj hlas je pro mne sladkým vínem
a žiji tím, že mu naslouchám.
Každý tvůj pohled potřebuji víc
než jídlo a pití.“



Egyptský anonym, *Tři mladé hudebnice – harfenice, loutnistka a flétnistka – účinkující na slavnosti v domě zámožného Egypťana*, kolem roku 1360 př. n. l., 18. dynastie, freska v hrobce (TT52) egyptského hodnostáře Nachta v západothébské nekropoli, Kurna, Egypt.

Při podobných slavnostech se přednášely oblíbené milostné písně.

Poslední etapu dějin samostatného Egypta představuje ptolemaiovské období, v tamních pramenech označované jako doba 32. dynastie (323–31 př. n. l.). Egypt se stal jedním z center helénistického světa, prosperujícím bohatým státem na vysoké kulturní úrovni a nejvýznamnějším střediskem rozvoje řecké civilizace.

Všeobecný rozvoj se týkal také vinařství, které se díky novým zavlažovacím technikám rozšířilo i do oáz na jihu země. Druhé období hospodářského, kulturního a náboženského rozkvětu zažil také Fajjúm, oáza ležící asi 100 kilometrů jihozápadně od Káhiry, spojená 300 kilometrů dlouhým kanálem Bahr Júsuf s nilským údolím. Její jméno pochází z egyptského *Pa iom* („moře“), které označovalo místní jezero. Jeho malým pozůstatkem je dnešní Kárúnské jezero, dlouhé 40 km a široké až 8 km. Vládci Střední říše (12. dynastie: 1994–1797 př. n. l.) vybudovali ve Fajjúmu četné hráze a důmyslný systém zavodňovacích kanálů, které umožnily rozvod vody a regulaci zavlažování. Byly získány velké plochy nové úrodné půdy a oblast se zalidnila. Fajjúm tak získal nejen hospodářský a politický význam, ale také význam náboženský, který se projevil rozšířením kultu místního krokodýlího boha Sobka po celé zemi. Své pyramidy si zde nechali postavit panovníci 12. dynastie Senusret II. a Amenemhet III. V ptolemaiovské době se právě zde usadili Řekové, kteří pěstovali obilí, chovali prasata a založili vinice a olivové sady. Hrozny vinné révy se tehdy objevily na zlatých mincích jako symbol hojnosti a prosperity.

Palindrom

Fešná paní volá: má málo vína pan šéf?
„Signate, signate, mere me tangis et angis!“
Důrazný Arsinoin vzkaz zůstal Sótadem nepochopen.
V očích Arsinoé zůstal proto básník Sótadés nezařazen.

Arsinoé II. (kolem 316–270 př. n. l.), dcera Ptolemaia I., manželka Lýsimachova (vládce v Thrákii); po jeho smrti (281 př. n. l.) se provdala za Ptolemaia Kerauna, pak za svého bratra Ptolemaia II. Filadelfa a stala se spoluvládkyní ptolemaiovského Egypta. Její životaběh provázely intriky: například z důvodů zajištění následnictví pro své syny obvinila Lýsimachova prvního syna Agatokla z velezrady a ten byl následně popraven jedem. Ptolemaios II. nechal v Alexandrii zbudovat Arsinoeion, posmrtnou svatyni, v níž byla Arsinoé uctívána jako bohyně s přídomkem *Filadelfos*, „Milující bratra“.
nepochopen, český palindrom.
nezařazen, český palindrom.
palindrom (z řeckého *palindrom*, „běžící zpátky“), slovo, zkratka, verš, věta nebo i delší text, jejichž znění se při čtení zepředu nebo pozpátku nemění nebo alespoň zůstává smysluplné (při posuzování se obvykle neberou v úvahu mezery mezi slovy a diakritika). Za vynálezce palindromu je považován řecký básník Sótadés. Palindrom byl hodně pěstován v latinské poezii, zvláště středověké; například hexametr: *Otto tenet mappam, madidam mappam tenet Otto*, „Otto drží ubrousek, mokrý ubrousek drží Otto“. Palindrom se pak rozšířil do různých jazyků včetně češtiny: Anna; kajak; krk; madam; oko, ÚOOÚ (zkratka: Úřad pro ochranu osobních údajů); A dál vidí lítat netopýry potentát i lid i vláda; Fešná paní volá: má málo vína pan šéf?; Kobyla má malý bok; Nevypusť supy ven; Zeman nemá kámen na mez.
Signate, signate, mere me tangis et angis (z latiny), Na vědomí tobě znamení, poskvrníš-li mě dotykem, budeš zardoušen (ochranný palindrom na Karlově mostě v Praze).
Sótadés (3. století př. n. l.), řecký básník; vynálezce palindromu. Skládal satirické a prostořeké verše; za to, že se ve svém vtipkování nezastavil ani před sňatkem mocného vládce helénistického Egypta Ptolemaiem II. Filadelfem (309–246 př. n. l.) s vlastní sestrou Arsinoé II., byl popraven (otráveným vínem?). Podle egyptských tradic ještě z předhelénistických dob byl královský incest přijatelný, avšak u Řeků vzbuzoval averzi. Ptolemaios to však udělal z praktických politických důvodů, potřeboval se přiblížit většinovému egyptskému obyvatelstvu, čehož dosáhl i zbožněním své manželky.



Helénistický anonym, *Arsinoé II. s dvojitým rohem hojnosti*, z doby vlády Ptolemaia II. (285–246 př. n. l.), octodrachma, zlato, průměr 28 mm, hmotnost 27,82 g.

Na averzu mince je portrét Arsinoé II. s diadémem a lotosovým květem, reverz zdobí dvojitý roh hojnosti s vlajícími hrozny révy vinné a nápis: ΑΡΣΙΝΟΗΣ ΦΙΛΑΔΕΛΦΟΥ – ARSINOÉ MILUJÍCÍ SOUROZENCE.

V přenosu vinařství a vinohradnictví z Předního východu a z Egypta do Evropy sehrála zásadní roli mínojská kultura (název odvozený od bájného krále Knóssu Mínóa a zavedený anglickým archeologem Arthurem Evansem pro civilizaci, která se rozvinula na Krétě v 2. tisíciletí př. n. l.). Mínojci žili na ostrově, který jim poskytoval spolehlivou obživu, a okolní moře je chránilo před vetřelci. Navíc Mínós je u řeckého historika Thúkydida uváděn jako první panovník, který vybudoval loďstvo, jež poskytovalo Krétě obranu a umožňovalo styky s okolními kulturami. Mínojská sídliště, většinou městského typu, nemusela proto budovat složitá a nákladná opevnění. Paláce, z nichž vyniká zejména palác v Knóssu, představují příbytek vládce a jsou vybaveny dílnami a rozsáhlými skladišti, kam byly soustřeďovány pečlivě inventarizované výsledky zemědělské produkce (včetně vinohradnické) a řemeslné výroby a odtud byly redistribučním systémem (obdobně jako na Předním východě) přidělovány obyvatelstvu. Kultura dosáhla svého vrcholu v 16. a 15. století př. n. l. Později (kolem roku 1400 př. n. l.) byly paláce zničeny (není jasné jak, protože hypotéza o souvislosti s výbuchem na mínojském ostrově Théra padla vzhledem k upřesnění této události ze strany geologů, podle nichž se velký výbuch sopky na Théře odehrál již kolem roku 1630 př. n. l.) a ostrov byl na určitou dobu kolonizován mykénskými Řeky. Mínojská civilizace vytvořila specifický umělecký výraz, ornamentiku, typy památek. Vzhledem k tomu, že Mínojci niterně vnímali pestrou ostrovní přírodu a moře s bohatým životem, představuje jejich umění dekorativní stylizaci odtud čerpaných motivů. Mínojská civilizace vyvinula specifický písemný systém. Nejstarší písmo bylo piktografické, v období mladších paláců vzniklo slabičné lineární písmo A. Jím se později inspirovali Mykéňané a zjednodušili je pro potřeby vlastního jazyka v lineární písmo B, v jehož záznamech je uchována nejstarší podoba starořečtiny.

Také vinařství a vinohradnictví dovedli Mínojci k jednomu z vrcholů v rámci starověkého světa, což potvrzuje řada archeologických nálezů (jeden z nejstarších vinných lisů z doby kolem roku 1500 př. n. l., objemné keramické nádoby na víno, nádoby a fresky s vinařskými motivy). Nejvíce dokladů ilustrujících vysokou úroveň mínojského vinohradnictví se dochovalo na řeckém ostrově Théra, známém také jako Santorin. Jde vlastně o malé souostroví tvořené největší Thérou podkovovitě obepínající záliv, menší Thérasií a miniaturním Asprem (nazývaným také Aspronisi) ve vstupu do zálivu a dvěma drobnými ostrůvky Palea Kaimeni a Nea Kaimeni uvnitř zálivu. Archeologické odkryvy mínojského města, které bylo založeno v 18. století př. n. l. a zaniklo při výbuchu sopky kolem roku 1500 př. n. l., probíhají u vesničky Akrotiri na jihu Théry: tam se pod vrstvami tefry uchovala část města (včetně nástěnných maleb), avšak je možné, že část táhnoucí se severním směrem mezi dnešní Thérou a Thérasií se zřítila do moře, jen malý útržek zůstal na Thérasii. Théra byla původně ostrovem okrouhlého tvaru s vulkanickým kuželem zvaným Strongyli, jehož aktivní činnost vyvrcholila největší erupcí kolem roku 1500 př. n. l. Vulkán Strongyli byl výbuchem rozmetán a místo něho vznikla řada ostrůvků s kalderou (kotlinou v propadlém sopečném kuželu). Na lokalitě Akrotiri byly objeveny tisíce stolních potřeb, šálků a pohárů, z nichž některé mohly být použity při konzumaci vína.



Mínojský anonym, *Nádoba zdobená vinnými hrozny*, 18. století př. n. l., mínojská kultura, keramika, Akrotiri, Théra, Řecko.



Mínojský anonym, *Vinná úlitba*, 18. století př. n. l., mínojská kultura, keramika, Akrotiri, Théra, Řecko.

Výjev zobrazuje muže plnícího ze džbánu nápojem (patrně vínem) pohár jiného muže; může jít o akt profánní, ale i rituální.

Řecká civilizace se utvářela na území obývaném řeckými kmeny (pevnina, ostrovy a maloasijské pobřeží) na počátku 1. tisíciletí př. n. l. po téměř totálním zániku mykénské kultury (13. století př. n. l.) v důsledku velkých etnických posunů, při nichž do Řecka pronikly další vlny indoevropského obyvatelstva. Vyrůstala z prostých základů, až do počátku 8. století př. n. l. byla analfabetická, vyvíjelo se však pozoruhodné epické básnictví tradované ústní formou. V 8. století př. n. l. Řekové přijali písemný systém od Foiničanů a rychle ho při svých migracích a zakládání kolonií rozšířili i na území Itálie.

Na Východě se setkávali s vyspělejšími kulturami, jimiž se v mnohém inspirovali, ale jejich abstraktní způsob myšlení je vedl k svébytnému zpracování tvůrčích podnětů, rozvoji poznání a formování vlastního pohledu na svět. Ten nebyl na rozdíl od Orientu zatížen strnulým kultovním a vladařským tyranismem, ponechával volný prostor jejich snažení a umožňoval jim podnětnou sebereflexi. V průběhu 7. a 6. století př. n. l. se formovaly základy řecké vědy, slovesné i výtvarné kultury. Ideály, k nimž Řekové směřovali, se rozvinuly díky příznivým podmínkám v 5. století př. n. l., které je samo o sobě pokládáno za vrchol řecké civilizace a jejího humanismu. V politice se prosazovaly veřejné zájmy, v Athénách vrcholila antická demokracie, umělci pracovali na velkých státních zakázkách.

Tato energie se vyčerpala ve vleklé peloponéské válce mezi Athénami a Spartou (431–404 př. n. l.). Vedla k oslabení obou soupeřů a k prvním příznakům společenské i duchovní krize. Ta však zároveň znamenala, že se Řekové zaměřili na rozvoj dalších aspektů svého humanismu, které dosud zůstávaly stranou, začal je zajímat člověk jako individuum, jeho city, slabosti a jejich projevy. Pod vládou Makedonie došlo k nedobrovolnému sjednocení Řecka a Alexandrovo tažení rozšířilo řecké panství do celého Středomoří (helénismus).

Se vznikem jednotlivých helénistických říší se v nových územích zároveň šířila řecká kultura a získala velmi široké rozpětí. V této podobě se s ní seznámili i Římané, navázali na ni a zajistili další trvání duchovních hodnot vytvořených v průběhu tisíciletého řeckého vývoje.

Víno považovali Řekové za významnou součást svojí svébytné kultury a společenského života. Vážili si ho jako darů bohů, tedy konkrétně boha Dionýsa (Římané jej přejali v podobě Bakcha). První sazeničku vinné révy daroval odměnou za laskavé přijetí a pohostinství athénskému rolníku Íkariovi. Podle něj byl také pojmenován démos Íkaria na jihu Attiky, kde se pěstovaly nejlepší hrozny pro výrobu vína. Takto si Řekové v mytologické tradici glorifikovali víno jako kulturní nápoj. Jeho účelem bylo umírněné užívání povzbuzující ducha a přinášející příjemnou náladu a následně i zdravý spánek. Naopak neznalost míry a ztrátu ovládání antické národy považovaly za nekulturní a barbarské. Etiologie vína jako božského daru se stala dalším kritériem, jímž se v kultivovanosti stolování a sociálního chování Řekové a Římané vymezovali vůči barbarům, jimž tyto kulturní zvyklosti, alespoň v raných fázích vzájemných kontaktů, byly cizí. Představa Dionýsa, původně vegetativního božstva, síly přírody a její plodnosti se postupně přesouvala i do jiných hodnotových okruhů lidské existence. Tím, že naučil lidi uměřeně používat svého daru, dovolil jim přiblížit se v euforii prožitků bohům a obohatil jim nejen pozemský život, ale i jejich představu blažené věčnosti. Dionýsovský kult se tak velmi rozšířil v helénismu i v římské době a představa Dionýsa jako ochranného a spásu přinášejícího božstva nakloněného lidem výrazně ovlivnila spiritualitu římského světa na prahu pozdní antiky a prolínala i do křesťanství.

Siléni víno tvořící a hýřící

Nejen lidé, ale i přírodní démoni si víno oblíbili,
díky jemu své prostopášné orgie znásobili.

Byli a jsou pilní, tvořiví a hraví,
dobře se přitom bavili a baví.

Satyrové (z řeckého *Satyroi*), přírodní démoni plodnosti, které si Řekové od helénismu představovali v kozlí nebo polozvířecí podobě. Byli prostopášnými průvodci Dionýsa a původci různých vinných a sexuálních orgií. Původně měli koňské uši, ohon a kopyta. Podobní jim byli Silénové a také bůh pastýřů Pan.

Siléni (z řeckého *Seilénoi*), daimoni plodnosti v přírodě, která se projevovala v jejich chlípnosti. Odtud i jejich podoba: koňské nohy a ohon, polozvířecí obličej, vzpřímený fallos. Silénům se podobali i jiní vegetativní daimoni – Satyři a Pánové. Rozdíl mezi nimi není zcela jasný. V mýtech byli Siléni spjati s Afrodítou, Dionýsem aj.







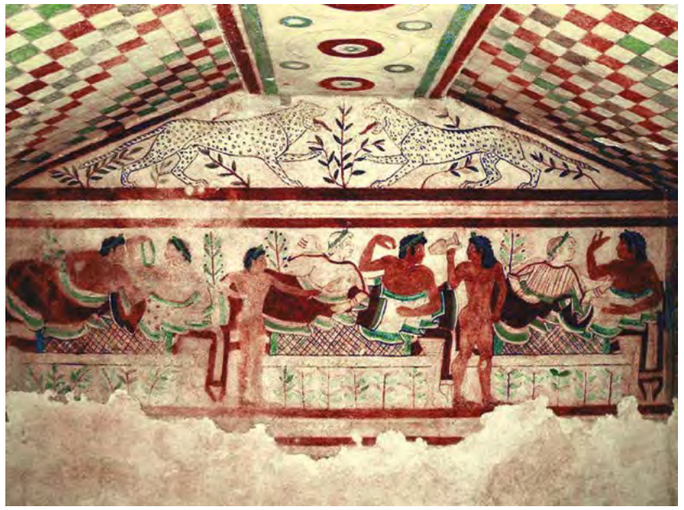
Obr. na straně 43 a 44. Amasis, *Siléni při vinobraní a tvorbě vína*, 540–530 př. n. l., černofigurová amfora, keramika, výška 37,5 cm, Vulci?, Itálie, Martin von Wagner Museum (L265), Würzburg, Německo.

Amasis byl jedním z prvních attických malířů váz, kteří se specializovali na dionýské výjevy. Na jedné straně amfory zachytil pět Silénů (Satyrů?), kteří se podílejí na různých fázích výroby vína. Vpravo sklízí jeden z nich hrozny, další je v koši sešlapává, když mu je do koše přisypává jeho společník. Nášlapný koš je umístěn na kozlíkové platformě, která se svažuje k hubici, z níž šťáva odtéká do velkého pithu zapuštěného do země, z něhož je vidět jen hrdlo. Pod platformou je džbán (hydrie) a dále vlevo se nachází kantharos. Čtvrtý hraje pro povzbuzení na dvojitou píšťalu a pátý nalévá vodu z hydrie do pithu, z něhož je patrná jen polovina. V podhrdlí je miniaturní vlys s pěti Silény a čtyřmi mainádami tančícími kolem Dionýsa, který spočívá na stoličce, v ruce má picí roh. Na opačné straně amfory si aktéři užívají plodů své pilné práce: ochutnávají nové víno, muzicírují a tančí.

Víno se v Řecku stalo velmi rozšířeným nápojem; vyhledávali je již homérští hrdinové. Do Itálie se dostala réva vinná z Řecka již v době předřímské. První vína ve střední Itálii pěstovali a produkovali Etruskové; na jejich tradici navazuje i toskánské Chianti.

Etruskové (latinsky *Tusci*, řecky *Tyrrhenoi*, *Tyrsénoi*, *Rasenna*, *Rasna*) žili ve střední Itálii; jejich jazyk, etruština, zůstává dosud nerozluštěn a nezařazen. Předchůdci Etrusků přišli do Itálie na počátku l. tisíciletí př. n. l. pravděpodobně v několika migračních vlnách z Lýdie v Malé Asii. Osídlili střední Itálii v kraji Etrurie. Toto území odpovídá přibližně dnešní provincii Toskánsko; odtud se Etruskové šířili nejdříve na jih do Latia a Kampánie, a poté co odtud byli vytlačeni tamními Řeky, kolonizovali sever až k úpatí Alp a Jaderskému moři na východě. Etruskové představují první významnou městskou kulturu na území Itálie, uplatnili zde meliorační zásahy do krajiny a rozvinuli zemědělství, řemesla a těžbu kovů, s nimiž obchodovali. Zakládali městské státy, do značné míry nezávislé a také nejednotné. Pouze dvanáct nejvýznamnějších měst vytvářelo mocenskou jednotu a kultovní společenství. Od Řeků usadivších se v Kampánii převzali písmo, vinohradnictví a další vymoženosti; jejich prostřednictvím se pak mohly šířit mezi italické kmeny. Na sklonku 7. století př. n. l. etruští vládci z Tarquinií ovládli i Řím a z jednotlivých vesnic vytvořili město. Kulturní, společenský a také náboženský vliv (kult mrtvých, umělecká výzdoba hrobů aj.) na počátek rozkvětu Říma byl velký a nesporný. Koncem 6. století př. n. l. byli Etruskové vytlačováni z Kampánie a v roce 509 př. n. l. byli etruští králové vypuzeni i z Říma. K zániku Etrusků přispěl vpád Keltů ze severu. Přestože byli silně romanizováni od 1. století př. n. l., jejich jazyk se udržel až do 6. století. Poté zanikli i jako etnikum a splynuli s ostatními etnickými skupinami na Apeninském poloostrově.

V jeskyni Monte Kronio u Sciaccy na jihozápadě Sicílie byly však nedávno zjištěny stopy kyseliny vinné v keramické nádobě z doby před šesti tisíciletími. Kořeny „italského vinařství“ jsou tedy mnohem hlubší, než jsme dosud předpokládali.



Etruský anonym, *Hodující etruské páry*, kolem 450 př. n. l., nástěnná freska, Tomba dei leopardi („Hrobka levhartů“) v nekropoli Monterozzi, Tarquinia, Itálie.

Výjevy ze života Etrusků zachycené v hrobkách ze staršího období (tj. asi do poloviny 5. století př. n. l.) ukazují blahobyt a pohodlí bohatých vrstev. Představy hostin si Etruskové přenášeli i do vizí svého záhrobního života, a proto jimi zdobili stěny hrobek. Etruské ženy měly rovnoprávné postavení s muži a zúčastňovaly se s nimi i společenského života. Všechny ženy na této fresce mají světlé vlasy, což bylo asi výsledkem umělého kosmetického zásahu. Pár na tomto výjevu (vpravo) se nenuceně baví a žena láskyplným dotykem naznačuje vztah k muži, který jí v pravé ruce ukazuje bílý kulatý předmět, zatímco levicí přidržuje velkou číši s vínem („kampánským či toskánským“). Dění dobře vystihuje latinské úsloví *„Post cenam iace et pausa, nec i nec sta sine causa“* – „Po jídle polež chvíli v klidu, nestůj a nechoď bez důvodu“.

Římská civilizace se utvářela od 8. století př. n. l. na italském území, původně v Římě a okolí. Římané, kteří sami byli především zemědělci a vojáky, přijali mnohé civilizační podněty od svých vyspělejších sousedů Etrusků (písmo, kult, konstrukční a urbanistické zásady) a později i od Řeků. Římská civilizace vznikala postupně, s jistým zpožděním za ostatními významnými středomořskými etniky, která vytvořila svébytné kulturní systémy.

Pragmatičtí a „jednodušší“ Římané neměli vlastní hluboké kořeny, jež by je vedly k spekulativnímu poznání jsoucna, jak je rozvinuli Řekové. Soustředili se na rozvoj státní správy, vojenství a strategie, soudnictví a věcného zaznamenávání důležitých historických událostí podle analistického schématu. Při utváření římské civilizace se spojily domácí etrusko-italické zásady a zvyklosti s postupnou recepcí řecké literární, výtvarné a vědomostní kultury, která od 3. století př. n. l. pro Římany představovala dokonalou normu, jakou si při svém mocenském vzestupu chtěli osvojit. Rozdíly v mentalitě způsobily i to, že Římané preferovali účelnost, sepětí s praxí. Proto nejvíce originality osvědčili v oblasti architektury, jež patří k jejich nejvýznamnějším přínosům, počínaje inženýrskými stavbami, jako jsou vodovody a silnice. Rozvinuli nový nosný systém založený na použití oblouku a klenby, který jim dovoloval konstruovat složitější a členité stavby s výraznou tektonikou. Dokázali využít nových a progresivních materiálů – cihel a litého zdiva (římský cement). V oblasti obrazových umění byli Římané ovlivněni Řeky, přejali jejich obrazovou řeč, ale vnesli do ní svůj smysl pro konkrétnost, zachycení jednotlivců (realistický portrét) i konkrétních událostí, které si zasloužily oslavu (vojenská vítězství, triumfy, kultovní a náboženské průvody). I když Římané použili na začátku císařství k oslavě a reprezentaci své civilizace řecké umění, nelze v tom spatřovat jen pouhé epigonství někdejších barbarů a profanaci toho, co vytvořili Řekové. Římská kultura se vyvíjela v jiném kontextu a přiblížení se řeckému výtvarnému názoru dalo vzniknout reprezentativní tvorbě, která důstojně prezentovala to nejlepší, co obě antické civilizace byly schopny vytvořit.

Římský utilitarismus spočíval ve schopnosti uvést do praxe to, co je jejich vlastním přínosem – legislativu, řečnictví, vojenství, strategii, teorii a správu státu, právní systém a zákonodárství –, ale i to, co sami přejali, dotvořili, postupně transformovali a předali dalšímu vývoji. V tomto ohledu Římané prodloužili životnost řecké kultury, s níž se ztotožnili, a novou výtvarnou syntézu jako důležitý civilizační faktor rozšířili do všech končin, kde se uplatnila jejich moc, ale zároveň s tím i funkční byrokracie a účelná a jednotná správa v rámci mnohonárodního státního útvaru. Jako úřední jazyk byla užívána latina a respektovala se řečtina jako jazyk kultury, vědy a některých kultů. Prvními šiřiteli římské civilizace byli de facto všestranně zdatní vojáci, kteří budovali komunikační spoje. Na dobytých územích byla vybudována města, v nich chrámy, školy, lázně, amfiteátry a místní aristokracie byla zapojována do veřejných úřadů jak doma, tak postupně i v Římě.

Přijatelnost a fungující byrokracie mocného státu, který chránil své hranice, nabízel vyspělou kulturu, a přitom si byl vědom multikulturní skladby svého obyvatelstva, představovaly dostatečné účinné faktory, které by byly zárukou celistvosti římské říše, kdyby se od 2. poloviny 2. století nemnožily útoky ze strany

barbarů migrujících do Evropy a ve spojitosti s těmito jevy se neprohlubovala duchovní a ekonomická krize. Přesto byla římská civilizace ve svém dalším vývoji přitažlivá i pro germánské barbary, kteří se ochotně seznamovali s její kulturou, i pro nově se formující náboženské směry, jako bylo křesťanství, které převzalo a zachovalo mnohé z římské správy, organizace a kultury, byť v rozporu s antickým polyteismem.

Tak se mohlo poměrně mnoho faktorů z římské civilizace transformovat do pozdější doby a to, čím antika byla zajímavá, vytvořilo základy k její následné středověké a novodobé recepci ve smyslu zásad „traditio et renovatio“.

Římské vinohradnictví a vinařství, tak jako v jiných odvětvích, přejalo mnoho podnětů od Řeků a Etrusků. Následující rozmach oboru zejména na vrcholu republiky a za císařství lze označit jako bezprecedentní a do novověku neopakovatelný.

Zpočátku byla v římských oblastech réva vinná pěstována neodborně a v malém rozsahu. K velkému rozvoji vinařství došlo po punských válkách (3.–2. století př. n. l.), po nichž Řím ovládl Středomoří. Stalo se hlavní složkou nového, intenzivního způsobu římského zemědělství. Pěstování se pro vhodné klimatické a půdní podmínky rozšířilo téměř po celém poloostrově, zejména pak v Latiu a Kampánii. Réva vinná se však ve velkém pěstovala také na svazích Vesuvu a v širokém okolí, což dokládá jedna z pompejských fresek zobrazující vrcholek Vesuvu, s alegorií vinařství a hadem jakožto *geniem loci*. (Dnešním potomkem „vesuvského vinařství“ je druh *Lacrimae Christi*, „Slzy Kristovy“.)

Výbuchem Vesuvu v roce 79 došlo k poničení nejen velkého množství vinic v okolí sopky, ale i na mnoho let k zastavení nebo velkému snížení výroby vína ze stovek vinařských domů v oblasti, a to zejména z důvodu nedostatku pracovní síly. V Římě již v následujícím roce a v dalších letech vznikl tak velký a dlouhodobý nedostatek vína, že císař Domitianus v roce 91 vydal zákaz výsadby vinic v provinciích za Alpami, aby se urychlila výsadba vinic v okolí Říma a obnovila se, alespoň z části, výroba hroznů a vína v okolí Vesuvu; pomoc oblasti byla zahájená ihned po výbuchu na podnět císaře Tita. Tento zákaz *de iure* zrušil až císař Probus o dvě století později. Ale *de facto* Domitianův výnos byl běžně porušován: například již kolem roku 180 si X. zdvojená legie sídlící u Mušova možná vysázela vinice pod Pavlovskými vrchy; k této úvaze však chybějí doklady.

Bakchos a Vesuv

Měl-li Pompejan bronzové nebo mosazné spintrie,
mohl pomýšlet na dobré víno a okázalé orgie.
Zvláště 24. srpna roku 79 ho čekala v lupanaru „silná káva“,
konečně mohl zažít lásku horkou jak vesuvská láva.

lupanar (z latinského *lupa*, „vlčice; nevěstka“), označení pro nevěstinec v římské době; v antickém Řecku se nevěstinec nazýval *porneion* (z řeckého porné, „*nevěstka*“).

Pompeje, archeologická lokalita v jižní Itálii poblíž Neapole na úpatí Vesuvu; starověké město. V letech 470 až 424 př. n. l. sídliště Keltů, poté patřilo Samnitům, od roku 80 př. n. l. římská kolonie. Roku 63 n. l. byly Pompeje z velké části zničeny zemětřesením, poté byly znovu vybudovány, avšak 24. srpna roku 79 byly zničeny při výbuchu Vesuvu a zasypány sopečným popelem, který pozůstatky dobře konzervoval až do archeologických odkryvů, které byly zahájeny v roce 1718. Archeologové odkryli celé ulice s domy, chrámy a dalším budovami a vybavením. Uchovaly se i fresky a mozaiky i nápisy, většinou s mytologickými motivy, ale často se vyskytují náměty z běžného života s bohatým zastoupením politické, erotické a sexuální tematiky.

spintrie, bronzová známka tvarem připomínající minci, v římské době sloužila jako příležitostná vstupenka na některé veřejné akce (závody v cirku, hry v amfiteátru apod.). Spintrie s erotickými motivy byly patrně poukázkami na služby, které si zákazník zaplatil při vstupu do nevěstince; byly nalezeny například v Pompejích.

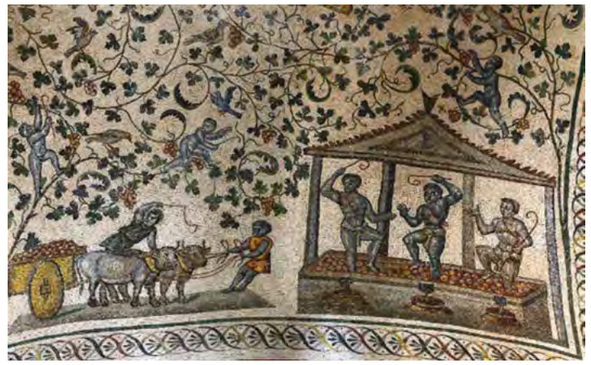


Římský anonym, *Bakchos a Vesuv*, před 79 n. l., freska, 140 × 101 cm, Casa del Centenario, Pompeje, Museo Archeologico Nazionale, Neapol, Itálie.

V horní části fresky je vyobrazen votivní věnec se stuhami, na němž spočívá pták. Dionýsos-Bakchos se nachází na úpatí Vesuvu. Hlavu má ověnčenou břečťanem, v jedné ruce drží thyrsos, v druhé má kantharos, z něhož vínem kropí svého levharta; to jsou všechno obvyklé atributy, výjimečný je gigantický hrozen, který zahaluje celé jeho tělo. Ve spodní části scény je zobrazen had, který spěje k válcovitému oltáři; had představoval *genia loci*, ochranného ducha domova. O Bakchovi se Pompejané domnívali, že chrání nejen vinice, ale i Vesuv. Péči o „vesuvské vinohradnictví“ plnil bůh nadstandardně (Plinius Starší uvádí, že tamější víno se řadilo k nejlepším římským vínům), mohutnou erupci Vesuvu však nedokázal zkrotit. Ta se stala osudnou i Pliniovi…

O důležitosti vinařství v římském hospodářství a společenském životě svědčí spisy významných římských autorů. Podrobně se mu věnoval například římský státník a historik Marcus Porcius Cato starší (234–149 př. n. l.) ve svém díle *De agricultura* (O zemědělství). Právě on vedl tvrdou politiku vůči Kartágu, jeho projevy v senátu končily výrokem: „Ceterum autem censeo Carthaginem esse delendam“ („Ostatně soudím, že Kartágo má být zničeno“) a také díky jemu se Řím stal pánem Středomoří a následně došlo k zmíněnému rozvoji vinohradnictví. To podrobně popsal zejména Gaius Plinius Secundus, zvaný Maior (23–79 n. l.).

Plinius byl římský úředník, admirál válečné flotily se sídlem v kampánském Misenu, spisovatel a mnohostranný vzdělanec. Jako učený diletant se zabýval mnoha vědními obory, do nichž antika rozšířila své poznání. Čerpal z četných pramenů a své poznatky shrnul po způsobu kompilace v rozsáhlém díle *Naturalis historia* (Přírodopis, 37 knih, česky *Kapitoly o přírodě*). Plinius byl bystrý pozorovatel, své informace však kriticky nehodnotil, přejímal je tak, jak byly zachyceny v předchozích pramenech. Některé z nich, jako například výklad o různých typech bytostí, údajně žijících v odlehlých krajích tehdejšího světa, patří sice mezi báchorky, ale informace přírodovědného charakteru jsou cenným pramenem pro historii těchto disciplín. O tom, že Plinius byl zaujatým pozorovatelem všeho zajímavého, svědčí i jeho snaha uvidět a popsat co nejvíce z erupce Vesuvu 24. srpna r. 79, při níž zemřel udušením sopečnými zplodinami; jeho jménem byl nazván „Pliniovský typ erupce“, k níž dochází výbuchem nahromaděných plynů pod ucpaným kráterem, což byl právě případ erupce Vesuvu. Pliniovi se přisuzuje prvoautorství výroku „In vino veritas – Ve víně je pravda“. Vinařství věnoval Plinius zejména 15. knihu své encyklopedie. Při pěstování byly keře révy buď sázeny do záhonů a letorosty uvazovány k podpěrám, anebo upevňovány mezi jilmy, které byly náhradou podpěr. Římští vinaři užívali několik způsobů vedení révy vinné: přírodní na stromech – *arbustum*, na jařmech – *vinea jugata*, komorové – *vinea camerata* a po zemi, což mohly být pravděpodobně kratší čípky na krátkém dvouletém dřevě a velmi nízkém kmínku.



Římský anonym, *Sklizeň a šlapání hroznů*, 4. století, mozaika, kostel Santa Costanza, Řím, Itálie.

Zde je zobrazeno *arbustum*, které někdy dosahovalo značných výšek a při sklizni docházelo k pádům a úrazům. Dělníci si proto někdy vymiňovali, aby vlastník vinohradu zaplatil léčení a v případě úmrtí i uhrazení pohřbu.

Velká péče byla věnována zavlažování. Lisování dozrálých hroznů se dálo několikerým způsobem. Především jednoduchým vyšlapáváním, zpočátku v prohlubních vyhloubených ve skále, později pak ve vystavěných nádržích nebo lisováním lisem stlačovaným šroubem nebo pákou ovládanou kladkostrojem; popřípadě se hrozny naplnil žlab, do něhož jako kyvadlo zapadala patřičně zaoblená a zatížená kláda, anebo se mezi prkna, nad nimiž a pod nimiž byly natlačeny hrozny, zarážely mohutné klíny.



Byzantský anonym, *Vinaři a vinobraní*, 562, mozaika, kostel svatých Lota a Prokopa, Khirbet al-Mukhayya, Monte Nebo, Jordánsko.

Scény zobrazují základní úkony při vinobraní; poslední zachycuje šroubový lis, který byl od římských dob považován za nejdokonalejší.

Římané vyráběli nejlepší vína ze samotoků, sběrem kapek vytékajících z hromady hroznů při jejich „lisování“ vlastní vahou. Samotoky se vyráběly pouze z vyzrálých hroznů, jejichž bobule byly „zaměknuté“, bortily se vlastní vahou a z prasklé bobule odtékal mošt. Z technologického hlediska tak šlo vyrábět červená vína slabšího odstínu i vína bílého typu. Bílá vína ale podle zralosti hroznů musela být ve finále žlutá, až nahnědlá. Pokud se vyráběly samotoky z modrých hroznů, mohla být vína barevností někde mezi dnešními tmavšími růžovými víny (nachových a purpurových odstínů) až méně sytými červenými víny, protože slupka přezrálého hroznu obsahuje velké množství pigmentu. Cukernatost takto zralých hroznů se pohybovala mezi 30–35 kg na 100 litrů moštu, alkohol ve víně musel být 16–17 % (až kam dokázaly tehdejší kvasinky žít) a zbytkový cukr se pohyboval v řádech desítek gramů až přes sto gramů na litr. Takto sladká a alkoholová vína byla ceněna nejvíce, a to i z důvodu dlouhé trvanlivosti, protože cukr i alkohol nahrazovaly ve víně konzervanty a stabilizátory. Ve starověku se s největší pravděpodobností nepoužívaly žádné nám známé dnešní antioxidanty, tedy ani oxid siřičitý, ačkoli zajisté síra v pevném stavu byla z okolí tehdejších vulkánů známá velmi dobře. O používání síry při výrobě vína ve starověku není žádný přímý důkaz, i když v minulosti mnoho autorů požívání oxidu siřičitého ve starověku předpokládalo, to se ale nyní ani nejnovějšími nálezy nepotvrzuje.

Za kvalitní a stále velmi dobré víno považovali Římané víno, které se získávalo šlapáním hroznů v nádržích, třeba i to z hroznů, z nichž odtekl mošt samotokem. Po rozšlapání hroznů nechali rmut několik hodin až dnů odležet a poté jej lisovali; tím se z bobulí a třapin uvolnily třísloviny a barvivo. Víno z hroznů takto zpracovaných bylo jen o pár stupňů méně alkoholové a sladké než to ze samotoku.

Dále vyráběli již méně kvalitní vína, která se vytvářela z toho, co zbylo po lisování, anebo výrazným ředěním získaného moštu vodou. Tato vína byla určena pro prostý lid, otroky a pravděpodobně i pro armádu. Plinius Starší rozlišuje tři kategorie druhořadých vín, která popíjeli pouze příslušníci nižších společenských vrstev. Vyráběli je odebráním části moštu a jeho zředěním, novým lisováním matolin namočených na nějakou dobu ve vodě, popřípadě následným svařením rmutu zředěného vodou, z důvodu získání pigmentu ze slupek hroznů, protože teplem se barvivo uvolňuje. Tento postup ale u neředěného rmutu byl praktikovaný ještě v nedávné době na Balkáně (na chorvatském venkově ještě mezi oběma světovými válkami; například víno *Dingač* z odrůdy Plavac mali crni, Dalmácie) jako pozůstatek římské technologie. Vařením rmutu z vyzrálých modrých hroznů ve velkých kotlích se uvolní spousty barviva a bezprostředně po vaření se rmut lisuje. Vykvašené víno má sametově hebkou chuť, nízké třísloviny a výraznou purpurově nachovou barvu. Brzy po vykvašení (1–2 měsíce) se víno jeví jako tříleté. Metodou vaření rmutu se dal napodobovat typ falernských a pompejských vín, aniž bylo nutné, aby ležela desítku let v terakotové *dolii* a zrála, zejména proto, aby se třísloviny pomalu měnily ve sladké taniny a víno dostávalo sametovou chuť. Rmut nebo matoliny macerované ve vodě se fakticky nevařily, ale pouze ohřívaly na teplotu kolem 50 °C, která byla dostatečná k uvolnění pigmentů a extraktů ze slupek, vyšší teplota by vedla k nežádoucím chutím a zhoršené fermentaci.

Dolia (z latinského *dōlium*, „bečka, sud“, plurál *dolia*) jsou velké nádoby z pálené hlíny, oválného nebo válcového tvaru; oválné byly mnohem baňatější než kvevri. Dolium ve srovnání s podkavkazskou *kvevri* byla většinou „baculatější“ a zejména jeho víko mnohem přesnější než břidlicová deska zahrnutá hlínou. Výroba vína v doliích se v mnohém podobala výrobě vína v dnešních ocelových tancích. Široké ústí bylo opatřeno uzávěrem ze stejného keramického materiálu. Dolium bylo mnohem větší než amfora, nemělo hrdlo ani ucha a v mnoha případech bylo až 1,8 m vysoké. Dolia (zejména ta větší) měla ploché dno nebo byla přímo upravena pro převoz vína nebo jiných produktů (obilí, olej aj.) v lodích. Poklice byly utěsněny smolou nebo voskem, aby se v nich produkty mohly uchovávat, zpracovávat nebo přepravovat, takže mořská voda se při plavbě nedostala dovnitř. Některé zdroje uvádějí dolia o objemu až 50 kvadrantů, cca 1 300 litrů. Takže samotné dolium vážilo i více než tunu. Nedávný objev „cisternové antické lodi“ u ostrova Elby ukázal, že ve starověkém Římě se uskutečňovala přeprava v lodích, zejména tekutin, podobným způsobem jako dnes v tankerech. Loď i v ní umístěná obří dolia byla provázána přímo s konstrukcí lodě, „tanker“ byl tedy v loděnici stavěn přímo na míru i s dolii. Taková loď uvezla až 30 tisíc litrů vína. Největší rozmach v přepravě vína zažila dolia v posledních stoletích před naším letopočtem a v prvních stoletích našeho letopočtu, v údobí největšího ekonomického rozmachu Říma. Dolia byla rovněž umístěna v přístavních skladech, dodnes jsou vidět například ve starém ostijském přístavu. Podle způsobů přepravy vína lze usuzovat i na množství vyrobeného a spotřebovaného vína ve starověkém Římě.



Římská dolia v Ostii.

Tato lokalita při ústí řeky Tiberu byla hlavním přístavem Říma, zvláště hlavním překladištěm zboží, které docházelo do Říma z provincií.

Falernské za čtyři asy

„To vám byly, milé děti, za starého Říma časy,
v Pompejích jsem si dával falernské víno za čtyři asy.
Voličský hlas stál pouhý jeden jediný as,
a nespokojený volič zas za jeden jediný as
mohl proradnému politikovi nakopat ass.
Případně mohl alternativně použít thyrsu či dubové hole
a píchnout ho přímo do jeho nenasytné asshole.“

„A proč to, dědečku, nejde jak za Říma, s naším čínským jüanem?“
ptala se zvídavá vnoučata mudrlanta, ale už bylo pozdě, nad ránem.
Nevšimla si ani, že zemdlený stoletý stařík už měl as života dost
a zkonejšen libými vzpomínkami na věčný Řím odebral se na věčnost.

as, základní váhová jednotka v Římě a podle ní také nejstarší římská mince odlévaná z bronzu. Librální as odpovídal 327 g kovu. Mincovní podobu měly jeho podíly (*semis*, *triens*, *quadrans*, *sextans*). Z praktických důvodů se váha asu postupně snižovala, v 1. století př. n. l. měl as jen čtyřiadvacetinu původní váhy ze 3. století př. n. l.

ass [æs] (z angličtiny a americké angličtiny), 1. osel; 2. (přeneseně) hlupák; 3. (vulgárně) prdel. Citlivý čtenář a milovník jemnocitné češtiny v této chvíli pochopí, že jsem se vzepřel uvádět česky další výklady vulgárně-obscénního termínu *ass* a zaplevelovat anglo-americkými sprostotami náš duchaplný jazyk, a spokojí se s originálními vysvětlivkami ze „zakázaného“ slovníku *Forbidden American English – ass:* 1. the buttocks. (Ass in American English is usually assumed to refer to the buttocks and not to a donkey.) 2. women considered as sexual gratification. 3. the female sex organs. (Usually low male-to-male talk.) 4. one’s whole body; oneself (e.g. Your ass is really in trouble! Save one’s ass.) 5. pederasty; the male object of pederasty.

asshole [æshəul] (z americké angličtiny), řitní otvor.

falernské víno, víno z kraje na rozhraní Kampánie a Latia; v antickém Římě bylo považováno za nejlepší.



Římský anonym, *Sex v trojici*, 62–79 n. l., freska, místnost sloužící jako šatna v Příměstských lázních (*Terme suburbane*) (in situ), Pompeje, Itálie.

Podobných necudných zobrazení se v pompejských lázních, ale zejména v tamějším nevěstinci (lupanaru), dochovalo velké množství; byly jimi „vyzdobeny“ stěny jednotlivých separé. Často je doprovázela graffita, jedno z lupanaru: „NICOPOLIS FVtvI TE EGO ET PROCVLVS ET FRVCTVS HOLCONI servus“ („Nikopolis šoustal jsem tě já a Proculus a Holconiův otrok Fructus“). Je nabíledni, že v těchto zdech se pila nikoli drahá falernská vína, ale levná vína druhořadá.

Z jedněch hroznů dokázali Římané vyrobit až pět typů vína (*melior vinum, vinum bonum, vappa, posca, acetatum*). Zrání vína a následně jeho skladování probíhalo zpočátku v *doliích*. Ty byly zakryté *operculem*, který se ještě tradičně utěsnil smolou nebo voskem. Dolia se až po vršek zasunuly do vlhké pískové jámy. K transportu vína loděmi se používaly zpočátku republiky menší štíhlé amfory, ve kterých bylo víno i prodáváno, na konci republiky již moře brázdily tankery vybavené obřími dolii. Z přístavů se víno dopravovalo buď po souši ve zvlášť uzpůsobených vozech s obrovitým měchem z kůže nebo po řekách v říčních pramicích. Později, zhruba od 2. století našeho letopočtu, v dřevěných sudech. Jak se víno přečerpávalo z tankových lodí do přístavních zásobníků či obráceně, zůstává zatím neobjasněné. Žádný z antických autorů „takovou banalitu“ nezaznamenal, protože to asi v tehdejší době bylo rutinní záležitostí. Dnes si to bez výkonných čerpadel a elektrické energie představit nedokážeme. Nejpravděpodobnější vysvětlení této záhady je třeba hledat v transportu v menších nádobách. Proto amfora, kterou unesli dva nosiči, má úzké hrdlo a dolium, které by neuneslo ani deset dělníků, má hrdlo široké, aby jím mohla projít nějaká naběrací nádoba ze dřeva nebo keramiky.

Zvlášť vybrané víno bylo v amforách neprodyšně utěsněno a po desetiletí uchováváno. Amfory s vínem se zapichovaly do písku ve sklepě.

Za císařství se vinohradnictví rozšířilo i v západních provinciích říše (Galie, Hispánie). Jejich produkce začala již v první polovině 1. století konkurovat místní římské. Plinius Starší například píše, že do Pompejí se pravidelně dováželo nejméně šest vyhlášených druhů vína z provincií (mimo Itálii). Většina falernského a pompejského vína se přitom vozila do Říma; paradoxy, jak vidno, nejsou jen v naší době. Po výbuchu Vesuvu (podle posledních výzkumů v Pompejích) pravděpodobně na podzim roku 79 byla zničena velká část pompejských vinic a celá oblast se dostala do ekonomické nouze. Ačkoli vinice a vinařské výrobní podniky na sever od Vesuvu nebyly zasaženy přímo, přesto výroba vína byla v oblasti na dlouhé roky paralyzovaná. V roce 91 vydal císař Probus edikt o zákazu výsadby vinic v provinciích za Alpami. Proč? Z více důvodů. Víno z provincií, dobré pro „plebejce“ v Pompejích, nevonělo „patricijům“ v Římě. Proto se začaly masivně vysazovat vinice v okolí Říma, kde předtím dominovalo obilí, a bylo potřeba zejména lidskou sílu soustředit k Římu a také na obnovu výroby vína v okolí Vesuvu. V pompejské oblasti kolem Vesuvu, na sopečném podloží, byly koncem republiky až dvě třetiny zemědělské půdy osázeny révou vinnou. Jednotlivé vinařské podniky (vinařské villy) vyráběly běžně přes sto tisíc litrů vína, ve více jakostních kategoriích až po *acetum* (prakticky vinný ocet nebo poloocet). Průměrná vinná villa měla k dispozici kolem 15 hektarů vinic. Pompejská oblast spolu s falernskou, obě v Kampánii, byly výhradními dovozci vína do Říma. Tomu bylo uzpůsobeno vše – sklady, překladiště, tankery, jak již bylo zmíněno (linka Pompeje – Ostia – Řím).

Před výbuchem bylo v Pompejích 80–95 vináren, na 10–12 tisíc obyvatel, tedy jedna vinárna na zhruba 125 obyvatel, což ukazuje na ohromnou spotřebu vína v té době. Řím měl přes milion obyvatel, samozřejmě včetně otroků. K tomu je třeba připočíst armádu (kolem 250–300 tisíc vojáků), která měla víno v předepsaném denním přídělu. I když množství denního přídělu vína pro legionáře není žádným relevantním zápisem prokázano, většina historiků se přiklání k denní dávce jeden litr. Za pochodu a za války šlo o *acetum*, které i z infikované vody činilo bezpečný nápoj (denní dávka za pochodu legie byla kolem 1,5 decilitru). Smícháním aceta s vodou vznikl nápoj *posca*. To bylo důležité pro zachování bojeschopnosti.

Pouze logistika dopravy vína pro armádu, mnohdy na „konec“ tehdejšího světa, třeba do Británie, byla obtížným úkolem, o výrobě nemluvě. Kolik takových vinařských usedlostí v okolí Vesuvu a v jiných oblastech říše muselo být? Je proto logické, že legie, pokud se někde usadily na delší období, zakládaly tam vinice. Možná i X. zdvojená legie pravděpodobně nedbala příliš na Domitianův edikt a osázela jižní svahy Pálavy vinicemi. Možná se to dálo pod osobním dohledem císaře Marca Aurelia, který zde třeba napsal i část ze svých *Hovorů k sobě* – a proč ne u sluncem prozářeného Pálavského? Šlechtitelé révy vinné z nedaleké Perné nazvali své dvě nové odrůdy *Pálava* a *Aurelius* (uznány 1977 a 1983), jak příznačné.

Řekové rozeznávali podle barvy víno bílé, tmavé a červené, Římané rozlišovali ještě světle a temně červené. Jaká vína se v antice pila, se dozvídáme od některých autorů. Mezi nimi patřil k vyhlášeným znalcům básník Horatius (65–8 př. n. l.). Plinius Starší uvádí, že v jeho době (v 1. století n. l.) bylo známo asi osmdesát druhů značkového vína, z toho byla jedna třetina řeckých vín a zbylé dvě třetiny italských vín. Z řeckých vín patřilo k nejvíce ceněným chijské víno, sladké víno z Lesbu a mořskou vodou fortifikované kójské víno. Z italských vín pak caecubské (z jižního Latia), falernské (z kraje na rozhraní Kampánie a Latia), albské (od města Alba Longa v Latiu), massinské (ze svahů Massinského pohoří v Kampánii), calenské (podle města Cales v Kampánii), pompejské (Kampánie), formijské a setijské (podle střediska Setia v Latiu); setijské bylo oblíbeným vínem prvního římského císaře Augusta (vládl od 27 př. n. l. do 14 n. l.). Značky či pojmenování vín se odvozovaly od názvů lokalit či oblastí, odkud hrozny pocházely, nikoli podle odrůd; odrůdových vín bylo totiž málo, většinou se vyráběla vína směsná, neboť ve vinicích bylo vždy vysázeno více odrůd.

Římané nejvíce oceňovali víno falernské – *vinum falernum*. Falernským vínem nazývali víno ze severozápadní Kampánie. Plinius rozlišuje i různé druhy podle poloh, odkud hrozny pocházely: *caucinum* (*ager caucinus*) – z hřebene kopce, *faustinianum* (*ager faustinianus*) – ze svahu, *falernum* (*ager falernus*) – z dolní části kopce. Dále uvádí existenci tří typů falernského vína – suché, sladké a lehké. Nechybělo na stolech členů prvního triumvirátu (Caesar, Crassus, Pompeius), zvláště, podle Suetonia „nejinteligentnější ze všech Římanů“ a pozdější diktátor Gaius Iulius Caesar (100–44 př. n. l.) je choval ve velké přízni.

Kromě klasických vín, dnes bychom řekli přírodních, se vyráběla i různě fortifikovaná vína. Základem například oblíbeného vína *Mulsum* byly čtyři díly moštu a jeden díl medu. Šlo o těžké alkoholové víno, fermentace probíhala minimálně měsíc, ke konzumaci bylo určeno ihned po fermentaci, bez dalšího ležení. Rekonstrukci výroby vína Mulsum provedl italský archeolog Girolamo Ferdinando De Simone. Podle něho bylo Mulsum až nepříjemně sladké a velmi alkoholické, dlouhé v dochuti, rozhodně byl ale nápoj velkým zdrojem energie. Vyráběly se i různé typy vín z tehdejších běžných odrůd révy vinné, které dnes již nedokážeme identifikovat. Šlo o lehká mladá, těžká sladká nebo stará vyležená vína běžně až patnáctiletá. Výjimkou při „speciálních“ symposiích nebyla ani vína staletá a stálé pitelná a účastníky vychvalovaná. Pro méně majetné občany a otroky se vyrábělo několik druhů vín ze zbytků samotoků a prvního lisování, v dnešní terminologii bychom vína nazývali „matolinová“, hovorově „druháky“. Taková vína byla zdrojem kalorií, ale nechutnala jako klasické víno. Protože se do těchto vín nepřidávaly žádné cukry, byly alkoholem podobné pivu, relativně s vyššími třísloviny, krátké v chuti. Fermentovaný nápoj s větším obsahem tříslovin a nízkým alkoholem z dietologického hlediska dobře doplňoval tekutiny v těle, zabraňoval průjmům a byl i relativně levným zdrojem energie, což zejména u pracovní síly byly žádoucí atributy.

Přestože na území Apeninského poloostrova, v srdci impéria, se vyrábělo ohromné množství vína, muselo se ještě dovážet z provincií. Nejvíce z Galie, Španělska, Řecka a Egypta. Již zmíněné „Kójské“ víno z ostrova Kóu bylo vyráběné i na svou dobu zajímavou technologií, víno bylo fortifikováno mořskou vodou. Nešlo samozřejmě o obyčejné „křtění vína vodou“, jak bychom mohli předpokládat, ba i mnoho autorů to tak uvádí. Výrobní postup měl svoje přesná pravidla a byl staletími ověřený. Ve starověkých textech popsal technologii výroby Cato Starší [234–149 př. n. l.] ve svém spisu *De re rustica* – O zemědělství. Popsal zde výrobu vína zvaného *leucocoum* neboli „bílé víno z Kóu“. Výroba začínala přibližně 70 dní před sklizní hroznů, kdy se za klidného počasí nabírala mořská voda daleko od pobřeží (to mělo pravděpodobně svůj význam ve vztahu k minerálům ve zkalené vodě). Mořská voda se v průběhu 70 dnů dvakrát odkalila, aby se odstranily všechny usazeniny a byla připravena k výrobě vína. Po sklizni se hrozny rozprostřely na několik dní na slunce, aby se sušily a zbavily přirozené vody. Vysušené bobule se rozdrtily a ve velkých doliích macerovaly v předem připravené mořské vodě (vody byla cca 1/3 objemu rmutu), čili asi méně, než hrozny původně vody obsahovaly, logicky byla přírodní voda nahrazena mořskou vodou jenom zčásti, tedy cukernatost byla vyšší než při sběru hroznů. Potom se rmut vylisoval. Barva Kójského musela být sytě žlutá až hnědá asi jako koňak. Víno bylo příjemně lehce slané, alkohol se mohl pohybovat mezi 13–15 % a bylo sladké – přibližně jako současné šery typu Moscatel nebo Pedro Ximenéz. Co bylo na této technologii ale inovativní, byla skutečnost, že sůl obsažená ve víně působila jako antioxidant a konzervant, fermentace proběhla již s mořskou vodou a ta byla do vína skvěle zakomponovaná. Víno bylo možné expedovat, skladovat i po delší dobu a stále si drželo své vlastnosti. Určitě to při antických symposiích a hodovních slavnostech byla varianta k těžkému červenému a sladkému falernskému nebo pompejskému. Jemná slaná rafinovanost bílého vína musela nejednoho z hostů „zviklat“. Technologie „Kójského“ byla velmi stará, protože již od 4 století př. n. l. se začalo ve velkém dovážet do Říma. Toho ihned využili vinaři z ostrova Rhodu a pod stejnou značkou (Kójské) začali vyvážet víno rovněž. Samozřejmě po „špionáži“ na Kóu a po zvládnutí technologie. Problém, který se řeší i v dnešní době (nedávné legislativní opatření v České republice na ochranu značky „Moravské“ a „České“ víno).

VVV+VVV

Vztyčil prsty do vítězného véčka:
„Odešlete do Říma VVV!“
Pak je složil do gurmánského céčka:
„Přinášejte falernské VVV“!

„Putain, c’est César!“

Caesar, Gaius Iulius C. (100–44 př. n. l.), římský vojevůdce a diktátor období pozdní republiky. Roku 60 př. n. l. byl členem prvního triumvirátu (spolu s Crassem a Pompeiem). Proslul jako pokořitel Galie a vítěz v občanské válce. O těchto událostech vydal svědectví ve spisech *Commentarii de bello Gallico* (Zápisky o válce gallské, napsáno asi roku 52 př. n. l.) a *Commentarii de bello civili* (Zápisky o válce občanské). V občanské válce zvítězil Caesar nad Pompeiem a stal se diktátorem. Byl zavražděn republikánskými spiklenci 15. března (o březnových Idách) roku 44 př. n. l. Caesar byl geniální vojevůdce a historikem Suetoniem (asi 69/70–140) byl považován za nejinteligentnějšího ze všech Římanů. Jeho jméno se stalo částí oficiální titulatury římských císařů, počínaje jeho dědicem a adoptivním synem Octavianem Augustem. Caesar měl rád víno falernské (údajně je měl při sobě na svých taženích do Galie i Pontu), zatímco jeho adoptivní syn propadl vínu setijskému.

putain (z francouzštiny), (vulgárně) kurva, děvka; (v přeneseném významu) hrom do toho! do prdele!

„Putain, c’est César!“ (z francouzštiny), „Do prdele, to je Caesar!“ Radostné zvolání nad velkým objevem, které pronesl francouzský archeolog Luc Long, když v roce 2007 vylovil z koryta řeky Rhôny v Arles zatím poslední nalezenou Caesarovu portrétní bustu.

VVV, 1. zkratka z latinského *Veni, Vidi, Vici*, „Přišel jsem, viděl jsem, zvítězil jsem“; slova Caesarova poselství do Říma po bleskovém vítězství nad pontským králem Farnakem II. u Zely v roce 47 př. n. l. (císařský úředník, historik a životopisec Gaius Suetonius Tranquillus [asi 69/70–140], *Agustus*); 2. zkratka z latinského *Vinum, Vinum, Vinum*, „Víno, Víno, Víno“; americká básnířka a filozofka Gertruda Steinová (1874–1946) by ji možná parafrázovala: „Wine is a Wine is a Wine.“



Anonym z Arles, *Caesar*, kolem roku 46 př. n. l., mramor, výška 39,5 cm, Musée départemental d’Arles, Francie.

Portrét, provedený v přirozené velikosti, byl vytesán z mramoru, který pocházel ze slavných starověkých lomů u města Dokimeion (Docimium) v maloasijské Frýgii.

Všeobecnou oblibu falernského dokládá i nápis na vývěsním štítě jednoho z pompejských hostinců: „Zde se pije za jeden as, když dáš dva asy můžeš pít víno lepší, dáš-li čtyři asy budeš pít falernské“. Jiné římské přísloví pravilo: „Hlava má být lehká jako víno sabinské a pěsti těžké jako falernské.“



Římský anonym, *Hodovní slavnost*, před rokem 79 n. l., freska, Casa dei Casti Amanti (Dům nesmělých milenců) (IX 12, 6–8), Pompeje, Museo Nazionale Archeologico, Neapol, Itálie.

Objekt dostal název podle nápisu na domě: „Amantes, ut apes, vitam melitam exigunt!“ („Milenci vedou jako včely život sladký jako med!“). Byl to honosný dům, takže jeho obyvatelé a hosté asi převážně pili falernské víno.

Při opulentní hostině u zbohatlého propuštěnce Trimalchiona v satirickém románu *Satyricon* římského spisovatele doby Neronovy Petronia Arbitra (1. století n. l.) bylo falernské symbolem úspěchu a bohatství: „Hned byly přineseny skleněné, pečlivě zasádrované džbány, jež měly na hrdlech připevněné štítky s nápisem: stoleté falernské, ročník Opimiův. Zatímco jsme četli nápisy, zatleskal Trimalchion a pravil: ‚Ach, víno tedy žije déle než chudák člověk. Proto pusťme se do pití! Ve víně je život. Podávám pravé opimiovské. Včera jsem nedával tak dobré víno, a byli u mne na oběd hosté mnohem vzácnější.‘“

Bibule a Luculle

Vy jste jídávali jesetery a mořské mlže,
slávky v medu a v olivovém oleji naložené lanýže a smrže.
Popíjeli jste falernské a okusovali maso z křepelčího křídla,
pro nás už jsou dobré leda tak pochutiny z německého Lidla.
Kde jsou ty doby vašich bohatýrských hodů,
pojídáme globální salámy a popíjíme do plastu balené víno a chlorovanou vodu.

bibulus (z latiny), rád pijící, (stále) žíznivý, oddávající se pití.
Bibulus, římské příjmení.
Lucullus, Lucius Licinius Lucullus (asi 118–57 př. n. l.), římský politik, státník, vojevůdce a mecenáš umění. Proslul rovněž nákladným životním stylem. Slavné jsou i velkolepé hostiny, které Lucullus pořádal; označení „lukulské hody“ se dodnes používá ve významu nákladného a luxusního stolování.



Pierre Olivier Joseph Coomans, *Římská hostina*, 1876, olej, plátno, 55,8 × 83,8 cm.

V antickém Římě se stolování vyvíjelo podobně jako v Řecku – od prostoty k rafinovanému požitkářství. Jedlo se v jídelně (*triclinium*) u čtvercového stolu, po jehož třech stranách byla lehátka (*lecti*), čtvrtá byla volná k podávání jídel. Zvyk ležet u stolu převzali Římané od Řeků. *Lectus summus a medius* byl pro hosty, *lectus imus* pro hostitele, jeho manželku a jedno dítě. Římská hostina se skládala ze tří částí: 1. předkrm – vejce na měkko, saláty a pikantně připravená zelenina, šneci, ústřice, solené ryby aj. a jako nápoj *mulsum* z moštu a medu; 2. hlavní jídlo (*cena*) – původně jeden chod posléze tři i více chodů složených z různě upraveného masa; 3. zákusky (*secundae mensae*) – čerstvé nebo zavařené ovoce a pečivo. Během hostiny se pilo víno smíšené s vodou i minerální vody nebo mošt. Vlastní pitka (*comissatio*) byla však až po hostině. Při velkých hostinách typu lukulských hodů předložil otrok hostiteli jídelní lístek a ten seznámil hosty s pořadím hostiny.

Raně středověký kronikář a církevní činitel Řehoř z Toursu (538–593), jeden ze zakladatelů novodobé západní vzdělanosti, ve svém díle *Historiarum Libri Decem* neboli *Historia Francorum* (česky *O boji králů a údělu spravedlivých: Kronika Franků – dějiny v deseti knihách*, 1986) uvádí, že se falernské víno považovalo za nejlepší ještě i sto padesát let po pádu Říma. (Řehoř z Toursu pocházel z urozené galo-římské rodiny římského senátora Florentina.)

Vína se v antice upravovala také kvůli prodloužení doby trvanlivosti: Řekové a Římané přidávali do svých vín nejčastěji med, případně pryskyřici (tento zvyk se udržel dodnes a víno tohoto druhu – *retsina* – je nejrozšířenějším řeckým vínem).
Do některých starověkých druhů vín se pro zjemnění chuti přidával popel z dřevěného uhlí nebo na prášek rozemletý vápenec.
V pití byla dávána zřejmě přednost starším vínům, jak tomu nasvědčuje výrok římského dramatika Plauta (kolem 250 – kolem 184 př. n. l.): „Kdo pije staré víno, toho pokládám za moudrého.“ Víno se pilo smíšené v různých poměrech s teplou nebo studenou vodou; pití nesmíšeného vína se pokládalo za barbarské. Ale při přípitcích a pitkách na symposiích se někdy od této zásady upouštělo. (Ženám v Římě bylo v počátcích republiky pití vína pod trestem smrti zapovězeno.)
K rituálu antických symposií patřilo, aby zvolený předseda hostiny *symposiarchos* („vládce hostiny“; v Římě pak *magister bibendi*, „učitel pití“) určoval, v jakém poměru se bude víno k pití ředit s pramenitou vodou do stolní kvality. Surové víno, řecky *akrátos* (latinsky *merum*), se v kratéru ředilo do stolní kvality. Nejčastěji se užíval poměr jednoho dílu vína ke třem či čtyřem dílům vody. Z tohoto postupu vyplývá, že antická vína byla robustní a alkoholická (kolem 15–17 % alkoholu), sladká a v chuti mohutná. Taková vína nebylo možné konzumovat po celou dobu hodovní slavnosti, protože po několika hodinách by jen málokdo vnímal dění. Symposiarchos musel být proto zkušený a sám v pití umírněný, aby mísením vína s vodou určoval míru euforie. Ta se však přesto často přehoupla do orgií, jak vidíme ze scén na červenofigurové a černofigurové keramice.
K poměrům mísení vína se vztahuje následující Horatiův návod (*Ódy XIX*):

„Chlapče, naplň nám poháry
k slávě půlnoční tmy, nového měsíce
a též augura Mureny.
Poměr devět či tři zvolíme k mísení?
Ten, kdo miluje devět Múz,
pěvec nadšených slok, přeje si třikrát tři,
zato Grácie pouze tři:
tato sestra dvou víl, oděných nahotou,
nerada mívá potyčky.“

Řecký spisovatel Plútarchos (50–120) zdůrazňuje i příhodnou atmosféru, která patří k pití vína: „Stran vína lze říci to, co praví Eurípidés stran lásky: Chci tě, ale jen s mírou, chci, nikdy mne neopouštěj! Neboť je z nápojů nejprospěšnější, z léků nejlahodnější a z poživatin nejpříjemnější, jestliže se mu dostane správného ladění s vhodným časem spíše než správné směsi s vodou.“
K pití vína se také vztahuje pravidlo, které uvádí římský spisovatel Apuleius z Madaury (120/125–180), autor *Zlatého osla*: „První číše je na žízeň, druhá pro radost, třetí pro rozkoš, ale čtvrtá z člověka udělá už jen hlupáka.“
Sympozia (z řeckého *symposion*, „společné pití“) se ve starém Řecku pořádala pouze pro mužské návštěvníky, kteří se vedle pití vína občerstvovali i poezií a filozofickými úvahami. K jejich zábavě jim tančily a na flétnu hrály přizvané hetéry. Ne všechna sympozia byla motivována touhou rozvíjet v příjemném prostředí a u dobrého vína ušlechtilé myšlenky na vysoké úrovni: většinu z nich představovaly skutečné pitky, které končily opilostí a sexuálními orgiemi, jak výmluvně ukazují výjevy na řeckých vázách.



Euthymidés, *Hetéra při sympoziu*, kolem 510 př. n. l., raně červenofigurový kylik, keramika, průměr nádoby 19 cm, naleziště: Vulci, Itálie, uloženo: Metropolitan Museum of Art (inv. č. 56.171.61), New York, USA.

Ve scéně ze sympozia zobrazil Euthymidés nahou hetéru, která pije víno z velké číše, jejíž nožka má tvar mužských genitálií.





◂ Kleofradův malíř, *Hudba, víno a sex v antickém Řecku*, kolem 480 př. n. l., červenofigurová amfora, keramika, výška 63,3 cm, naleziště: Vulci, Itálie, uloženo: Martin von Wagner Museum (inv. č. HA 120), Würzburg, Německo.

Malíř (činný asi 500–470 př. n. l.) je autorem dynamických figurálních kompozic využívajících kontrapost. Na amfoře zachytil výjev ze sympozia: dva nazí muži a hetéra s píšťalou v ruce jsou zachyceni při tanci. Levý z mužů se pokouší hrát *kottabos* a ze špičaté amfory si patrně dolévá neředěné víno do číše. Prostřední muž brnká na lyru a přitom popíjí z velkého skyfu. Nahá hetéra vpravo ho dráždí na genitálu jednou ze svých píšťal.

Stejně jako při symposiích hrálo víno (a omamné prostředky) zásadní roli při jiném důležitém antickém zvyku – při mysteriích. Byly to tajné kulty, při nichž účastníci měli extatický prožitek posvátného a nadpřirozeného a prostřednictvím zasvěcenců se jim dostávalo nadrozumového zjevení pravdy a duchovní očisty. Zasvěcenci (*mystové*) bývali rozděleni do několika stupňů. Jejich povinností, kterou zaručovali přísahou, bylo uchovávat jim svěřená tajemství (řecky *mystérion*), jimiž dosahovali očištění (řecky *katharsis*). Počátky nejstarších mysterií sahají snad až do doby mykénské. Mysteria odkazovala člověka na blažený posmrtný život a poskytovala věřícímu útěchu, že jeho změna v mysta přivolá i změnu jeho životního osudu. Proto mysteria vzkvétala po celý starověk. Obliba mysterií vzrostla zvláště v římské době císařské, kdy nabyl významu kult Dionýsův. Rituál dionýských mysterií se proměňoval v čase a prostoru, ale základní osa zůstávala. Zasvěcovaný se musel několik dnů před obřadem postit a dodržet sexuální zdrženlivost.

Dionýská mysteria

Po zemětřesení v okolí Vesuvu v roce 62 ztratilo sídlo vzhled elegantní patricijské vily, nový majitel, zřejmě plebejský zbohatlík, učinil z ní běžný vinařský dům (v dnešním slova smyslu vinařství), a v tomto duchu plánoval přestavbu i odstranění fresek, aby tak uplatnil svůj „um“, jenže Dionýsos s Vulkánem a Vesuvem spojili své síly a společně nám dílo zachránili…



Římský anonym, *Dionýská mysteria*, kolem roku 80 př. n. l., Villa dei Misteri (in situ), Pompeje, Itálie.

Vila Mysterií (italsky *Villa dei Misteri*) je novodobý název antické příměstské vily nacházející se severozápadně od pompejských hradeb. Stavba vznikla ve 2. století př. n. l. Kolem roku 80 př. n. l. proběhla velká přestavba, jejíž součástí bylo vytvoření cyklu fresek zachycujících takzvaná dionýská mysteria. Cyklus, rozdělený do devíti sekvencí, se nachází na západní, severní a části východní stěny velkého přijímacího salonu (*Síň mysterií*): 1. dívka, která má být zasvěcena, sedí v zamyšlení; 2. malý Dionýsos čte rituál; 3. sedící dívka, obrácená zády, vykonává před obřadem za asistence dvou služek oběť smíření; 4. starý Silénos sleduje Dionýsa s Ariadnou, hraje na lyru a zpívá, vedle něho hraje mladý satyr na flétnu a bakchantka kojí laň; 5. dívka je vylekaná pohledem na Dionýsa a jeho družinu; 6. starý Silénos nalévá víno dvěma mladým satyrům, ovíněný Dionýsos se opírá o Ariadnu; 7. dívka otvírá mystickou skříňku s falem (nebohá, zřejmě nezná příběh Pandořiny skříňky); 8. poté co dívka spatřila falus, jsa zděšená, je bičována okřídleným démonem v rytmu úderů činelů, které s gustem ovládají dvě bakchantky; 9. dívka, zasvěcená do mysterií, se věnuje toaletě a sleduje se v zrcadle, které nastavuje malý cherub, další se kochá dívčinou krásou. (Reprodukce zahrnuje sekvence 2 až 8.)

Zasvěcení probíhalo v noci ve volné přírodě na místě (například v jeskyni) zasvěceném Dionýsovi/Bakchovi nebo v prostoře soukromého domu (například Vila Mysterií v Pompejích). Zasvěcenec nejprve prošel očistnou lázní, poté myst přednesl formule z posvátného textu (řecky *hieros logos*), které adept opakoval, a pak před ním složil přísahu, že o všem, co se stane, pomlčí. Zasvěcovaný byl v průběhu rituálu například korunován věncem z topolu bílého (podsvětního stromu), bit pruty a pokrýván zeminou, sádrou či drcenou omítkou, což představovalo součást očištění čtyřmi elementy. Po zasvěcení probíhaly slavnosti zahrnující maskování, tanec, dramatické ztvárňování mytických dějů a pitky, někdy provázené i sexuálními orgiemi.

V republikánském Římě se bakchanálie, oslavy boha Bakcha (Dionýsa), většinou zvrhly v sexuální nevázanosti a pitky. Začaly pokojným průvodem, v němž ženy (bakchantky) nesly obří falus v koši zakrytém plody jako symbol síly a plodnosti. Večer se oslava boha Dionýsa proměnila v mysteria, provázená sexuální nevázaností – orgiemi, v okamžiku, kdy se falus přinesený v koši odhalil. Když ani vážené manželky římských patricijů nedokázaly udržet večer při slavnosti vášně na uzdě, staly se oslavy boha Dionýsa terčem kritiky. Proto přijal senát v roce 186 př. n. l. na svou dobu vcelku přísné opatření (*senatus consultum de Bacanalibus*). Nařízení bylo kontrolováno úřady a hříšníci přísně trestáni.

Křesťanství mysteria odmítalo, protože v nich byly mnohé rituální úkony spjaty s oslavou nesmrtelnosti božstva plodnosti a nespoutanosti a měly namnoze lascivní a orgiastický ráz.

Římský rétor, spisovatel a historik Valerius Maximus (1. století) se ve své sbírce nazvané *Factorum ac dictorum memorabilium libri IX* (Pamětihodné činy a výroky, 9 knih) se na příkladech z římských i světových dějin zamýšlel nad ctnostmi, neřestmi i poučnými životními situacemi. Spis sloužil jako manuál pro rétorské školy i jako zábavná četba. Soudil třeba, že díky slonům se africký vojevůdce Hannibal světovládných Římanů nebál. Postupoval k věčnému městu bez bázně, jenže jeho dobytí mu překazily veřejné lázně.



Mistr Antoina Burgundského (vlámský iluminátor působící v letech 1460–1490 v Bruggách, jehož pojmenování bylo odvozeno z jména francouzského šlechtice Antoina Burgundského [1421–1504], bibliofila a mecenáše umění), *Veřejné lázně*, ca 1470, iluminace, Berlin Staatsbibliothek, Ms. Dep. Breslau 2, vol. 2, fol. 244.

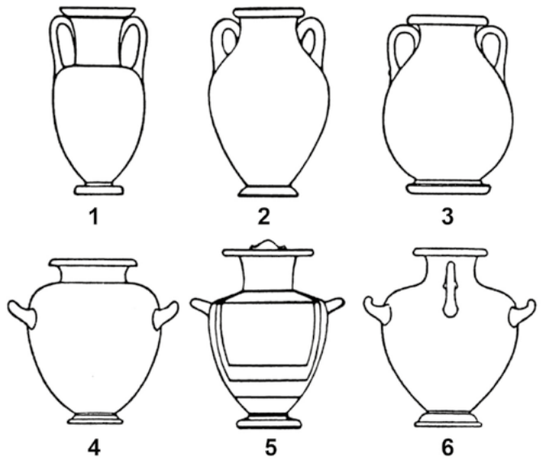
Obraz je jednou z ilustrací Valeriovy sbírky. Valerius v této sekvenci skloubil dva příběhy: vzestup C. Sergia Oraty (1. století př. n. l.), římského inženýra, bezskrupulózního zbohatlíka, který těžil ze svého vynálezu podpodlahového vytápěcího systému horkým vzduchem (*hypocaustum*) a volnočasové aktivity Hannibalových vojáků, kteří nadměrným jídlem, pitím a smilstvem s nevěstkami ztratili bojeschopnost. Malíř tyto příběhy představil v kulisách své doby, kdy veřejné lázně sloužily nejen k očistě těla, ale i jako krčma a nevěstinec.

Víno patřilo k nejžádanějším exportním artiklům. Na jeho produkci bylo vedle pěstování oliv soustředěno antické zemědělství. Celé Středomoří brázdily plachetnice naplněné pečlivě poskládanými amforami nebo dolii, jejichž uspořádání se obvykle nepoškodilo ani při ztroskotání lodí – vraky jsou dodnes odkrývány a zkoumány potápěči a podmořskými archeology.

Tehdy byly amfory a jiné zásobnicové a transportní nádoby, luxusní měsidla či ochlazovače vína, číše a poháry a další nádoby důležité nejen pro obsah uvnitř, ale mnohé z nich i kvůli malované výzdobě na povrchu i uvnitř, neboť malby zobrazují způsoby erotického chování a milostné etikety – od něžných scén z manželského života až po nejrůznější sexuální výstřelky. Dnes je pro nás vázová malba cenným pramenem poznání intimního života antické společnosti i zdrojem estetického uspokojení z krásného uměleckého díla.

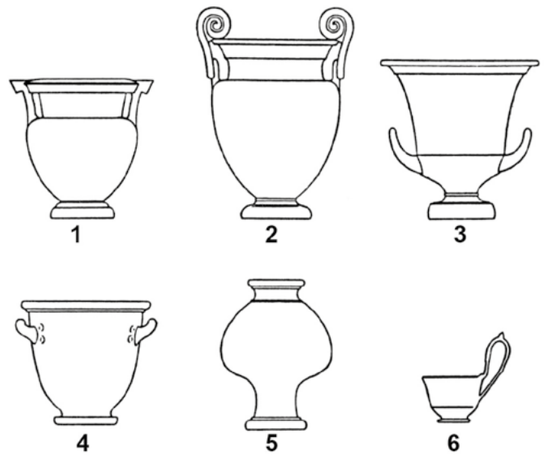
Kromě běžných transportních amfor sériového typu sloužících k dálkové přepravě se na víno používaly v Řecku luxusní malované vázy. Stolní nádobí používané při hostinách tvořily velké reprezentativní kratéry, ochlazovače, naběračky, džbánky a elegantní poháry. Od 6. do 4. století př. n. l. byly tyto nádoby ručně zdobeny malovanými výjevy z mytologie i běžného života. Ve 4. století př. n. l. se rozšířila móda jemného černého nádobí s plastickou a kolkovanou reliéfní výzdobou. Tyto servisy napodobovaly dražší bronzové nádobí, jež si mohli dovolit jen příslušníci bohatých vrstev společnosti. Měsidla na víno (*kratéry*) byly největšími nádobami, které vyráběli řečtí hrnčíři. Jejich výzdoba zpravidla představovala mistrovské kusy jednotlivých umělců. Do nich se kvůli vhodné temperaci vína vkládal ochlazovač (*psyktér*) naplněný chladnou vodou nebo sněhem. Specifický baňatý tvar a široká dutá nožka mu dovolovaly, aby se udržel na hladině tekutiny v kratéru. K nabírání vína z kratérů a rozlévání do pohárů sloužila naběračka (*kyathos*), jejíž tvar Řekové převzali z etruské keramiky typu bucchero. Nejužívanější typy džbánků představovala baňatá *oinochoé*, štíhlá *olpé* a dekorativní vázičky ve tvaru lidské hlavy, které byly oblíbeny zejména koncem archaického období a v rané klasice (550–440 př. n. l.).

K pití vína, jež se řecky nazývalo *oinos*, latinsky *vinum*, se užívaly následující tvary číší: elegantní a křehký *kantharos*, jenž byl atributem boha Dionýsa, číším na nožce se říkalo *kylix*. Existovaly od malých rozměrů pro jednu osobu až po obrovité číše, které při hostině kolovaly mezi jednotlivými účastníky. Menší formou jednoduššího koflíku byl *skyfos* a jeho zvětšenou formu reprezentovala *kotylé*. K méně často užívaným tvarům se řadilo *rhyton*, jež se vyvinulo ze starobylé formy picího rohu a napodobovalo hlavu zvířete (býka, psa aj.). *Mastos*, pohár ve tvaru prsu, byl v módě v Athénách v pozdně archaické době. Užíval se však spíše k obětním účelům.



Antické zásobnicové a transportní nádoby sloužící na uchovávání nebo přepravu vína či oleje: 1–2 amfory, 3 peliké, 4 stamnos, 5–6 hydria (nádoba se dvěma horizontálními a jedním vertikálním uchem). Tyto vázy byly původně opatřeny víčkem, aby se tekutina uvnitř nádoby uchovala bez nečistot, pertinentní víčka se však zachovala jen ojediněle.

Nejužívanější typy džbánků: 1 oinochoé, 2 olpé, 3 vázy ve tvaru lidské hlavy.



Kratéry (1–4) – měsidla na víno: 1 sloupkový kratér, 2 volutový kratér, 3 kratér kalich, 4 zvoncový kratér, 5 psyktér – ochlazovač vína, 6 kyathos – naběračka.

Nádoby k pití vína: 1 kantharos, 2 rhyton, 3 skyfos, 4 kylix – s odsazeným hrdlem, 5 kylix – klasický tvar, 6 mastos.

V době římské se od poloviny 1. století př. n. l. začala masově vyrábět takzvaná terra sigillata (z latinského *terra*, „země, hlína, keramika“ a *sigillata*, „opatřená vzorem otiskem z formy či razidla“), jemná reliéfní keramika s cihlově červeným lesklým povrchem. V polovině 1. století př. n. l. počali hrnčíři v Arretiu ve střední Itálii (dnešní Arezzo; odtud označení arretinská keramika) vyrábět zboží tvarově příbuzné kampánské keramice, ale opatřené červenou engobou. Engoba se připravovala podobně jako v případě řeckých malovaných váz. Nová technologie, představující prakticky pouze změnu redukčního výpalu kampánského zboží na oxidační zboží arretinského druhu, se rychle rozšířila. Šíření samotných výrobků bylo usnadněno novou administrativní strukturou a ekonomickou politikou vznikajícího císařství. Rozšíření keramiky svědčí o tom, že přestože se jednalo o jemné zboží, bylo široce dostupné. Keramika s červenou engobou byla buď nezdobená, nebo s reliéfní výzdobou. Při výrobě reliéfně zdobené keramiky se používaly formy umístěné na hrnčířský kruh, vnitřní stěna nádob se zdobila otiskem razidel. Výroba probíhala v dílnách, které vlastnili jednotlivci nebo rodiny. Velikost dílen a rozsah produkce dokumentuje nádrž na plavení hlíny, objevená v Arezzu, která má objem ca 40 000 litrů. Jednotlivé fáze výrobního procesu byly rozděleny mezi specializované skupiny pracovníků. Hlavní dílny, například ty, jejichž vlastníky byl M. Perennius Tigranus, P. Cornelius a Cn. Ateius, si svoje produkty značily. Podle značek hrnčířů vyražených na nádobách se zdá, že pouze zhruba 10 dílen zaměstnávalo více než 20 hrnčířů; v největší dílně Rasinii v Arezzu pracovalo kolem 60 hrnčířů. Terra sigillata byla zhotovována ve standardizovaných tvarech vytvářejících celé soupravy doplňujících se talířů, misek a servírovacích nádob včetně pohárů. Za nejpřímější zdroj inspirace jsou obvykle považovány takzvané megarské číše, vyráběné především v Řecku a Malé Asii. Jednalo se o malé kupolovité misky bez nožky a uch se zhruba stejným průměrem ústí, zdobené po celém vnějším povrchu reliéfem a ve své době sloužící především k pití vína.



M. Perennius Tigranus, *Číše*, mezi 31 př. n. l.–14 n. l., arretinská terra sigillata, naleziště: Neuss (římské Novaesium), Německo, uloženo: Clemens Sels Museum, Neuss, Německo.
Reliéfní scéna zachycuje sklizeň hroznů vinné révy a jejich lisování.

Výzkumy v Pompejích přesvědčivě dokládají tehdejší vyspělou technologii výroby vína. V roce 2002 byl zahájen archeologický výzkum objektu zvaného Villa Somma Vesuviana, který navázal na průzkum zahájený zde již ve třicátých letech 20. století. Badatelé se nejprve domnívali, že objevili rekreační villu císaře Augusta nacházející se severně od Pompejí. Výzkumy ukázaly, že celý komplex je rozsáhlý a že odkryté prostory představují pouze část vinného sklepa, kterým byla villa vybavena (Perrotta – Scarpati – Luongo – Aoyagi 2006). Sofistikované fresky, které zdobí místnost, jsou spojeny s kultem Bakcha a zobrazují Nereidy, Pana a další postavy související s vinařstvím. V přízemí se nacházejí četná dolia, každé o objemu 1 600 litrů, umístěná v několika patrech nad sebou, aby bylo možné stáčet víno gravitačně. V nejvyšším patře jsou velké zděné cisterny určené k maceraci a fermentaci rmutů. Nalezená socha Dionýsa a mnoho fresek na „bakchovské“ téma dává usuzovat, že víra v božské energie ve vinařských domech měla své místo. Villa se nacházela severně od Vesuvu, toto území bylo poškozeno jen minimálně, a tak se zde dal sledovat vývoj v oblasti po výbuchu. Usedlost je rozsáhlá, zhruba v první polovině 2. století byla přebudována z rekreačního sídla na výrobnu vína. Přestavba domu na výrobnu vína vybízí k domněnce, že oblast Pompejí se po výbuchu Vesuvu dala relativně rychle do ekonomického pořádku a výroba vína v oblasti pokračovala jako dříve, i když pravděpodobně v omezenějším objemu. Rychlá obnova oblasti je přičítána zejména císařovi Titovi, který bezprostředně po katastrofě oblast navštívil a vrhl do pomoci obrovské prostředky.
(Výzkum přispěl i k nastolení otázky data katastrofy; dosud se vycházelo z Plinia, který je zasadil do 24. srpna 79. Archeologové ale v poslední době objevili v Pompejích několik důkazů, že situace mohla být komplikovanější. Zejména nápis [graffiti] na stěně domu, který se těsně před výbuchem rekonstruoval, včetně omítek a maleb v domě. Graffiti vypovídá o datu 17. listopadu čili o podzimním času [nápis zhruba říká, že opravy byly dokončeny 16. den po listopadových kalendách]. Takže výbuch musel nastat po tomto datu. To odpovídá navíc v domě nalezeným zbytkům ovoce, které zraje na podzim – například fíky.)
O rozmachu výroby vína té doby svědčí i celý systém obchodu a distribuce, včetně důmyslné a ekonomické přepravy vína velkokapacitními tankery po moři a řekách a teprve do posledních míst spotřeby koňskými povozy. Odhadovaná roční spotřeba vína v té době byla mezi 120–200 litry na dospělou osobu. Je třeba si uvědomit, že pít vodu ve městech nemuselo být mnohdy úplně správným rozhodnutím, zejména kvůli infekcím, naproti tomu propuknutí infekce z vína nebylo nikdy prokázáno.

Víno se ve starém Řecku a pak zejména v římském období stalo výnosným vývozním artiklem. Římané obchodovali s vínem po celém Středomoří i v oblastech, které postupně ovládli (Galie, Hispánie, Porýní, Podunají, Británie). O tomto obchodování svědčí i „Vinný přístav“ a „Vinné náměstí“ v Římě. Víno se odtud zasílalo dokonce až do Indie. V Indii bylo do té doby víno z vinné révy neznámo. Do vinařského panteonu, jemuž vévodí Dionýsos, se indická „bohyně vína“ Váruní příliš nehodí. Údajně povstala při kvedlání mléčného oceánu (*kšírasamudramanthana*), z něhož bohové (dévové) spolu s démony vytěžili mnoho cenností, především nápoj nesmrtelnosti (*amrta*), a je označována jako dcera boha vod Varuny. Jaké víno vlastně ale božsky reprezentuje, texty nespecifikují. Při různých božských hodokvasech mytické postavy prolévají hrdlem nespočet džbánů „vína“, ale získaného z fermentované šťávy vylisované z květů různých stromů či keřů; jako „palmové víno“ je označována zkvašená šťáva z naříznutých kmenů kokosové, palmyrové, či datlové palmy. Indové tedy poznali víno z vinné révy až prostřednictvím Řeků a Římanů. Zároveň se Římané zasloužili o rozšíření vinné révy a vinařství prakticky do všech oblastí, do nichž pronikli (včetně našich zemí); mnohé dnešní vinařské oblasti nesou stopy římských vinic.

Pokud lze hovořit o největším rozmachu vinařství v historii lidstva, pak primát patří římskému způsobu pragmatického převzetí poznatků z oboru (všeobecně) a jeho přivedení k dokonalosti. Umění vyrobit všechno ve velkém, přizpůsobit tomu technologii výroby a celou logistiku tak, aby bylo vše ekonomické a přinášelo zisk, v tom nedokázal antický Řím dlouho nikdo překonat. Teprve novověk, a pokud jde o víno, teprve 19. století se rozmachem vinohradnictví a výroby vína mohlo Římu rovnat.



Lisovna v pompejské vinařské usedlosti byla vybavena kládovým (pákovým) lisem ovládaným dvěma či více muži pomocí dvou pák zasunutých do kola na hřídeli s lanem. Výpočtem lze zjistit, že při ploše lisovacího koše kolem 1 m², lze tímto lisem, při dvou pracovnících, dosahovat tlaků 40–50 kp/cm² (atmosfér čili 4–5 MPa), tedy maximálních tlaků, jakých dosahovaly ještě v nedávné minulosti oblíbené horizontální hydraulické lisy švýcarské firmy Bucher. Vylisovaný mošt z lisu odtékal gravitačně důmyslnou soustavou kanálků do dolií.



Podoba běžného vinařského domu, jakých bylo v okolí Vesuvu stovky. Průměrná výrobní kapacita domu bývala 100 tisíc litrů vína a plocha vinic pro výrobu hroznů 15 hektarů. Nádrže na víno (*dolia*) bývaly umístěny jak uvnitř objektů, tak mimo dům.

Od středověku k našemu věku

V předchozí kapitole jsme ukázali, že Římané v rámci daných možností přivedli vinařství k ekvilibriu. Po pádu římské říše uchovaly jejich znalosti mnišské řády. Od 5. století totiž křesťanství představovalo nejvýznamnější duchovní i politickou sílu tehdejšího evropského světa. Vzniklo během 1.–2. století n. l. v oblasti Syropalestiny, v Malé Asii a šířilo se do centra římské říše zejména zásluhou Pavla z Tarsu (kolem 3 – kolem 67) a jeho misijní činnosti. Díky jeho učení se křesťanství rozvinulo v prvotní teologickou koncepci a světonázor a rychle se rozšířilo v antickém světě. V tomto prostředí nacházelo stále větší ohlas, protože uspokojovalo ty potřeby člověka, pro které antická společnost, potýkající se s četnými vnitřními krizemi, nebyla již schopna nabídnout uspokojivé řešení. Humanistický základ, na němž se antická civilizace konstituovala, se rovněž ukázal živnou půdou pro uplatnění humanismu křesťanského. Nedostatky soudobého světa se snažil řešit prostřednictvím nové víry, odlišné od přežívajících se antických kultů a hledající radikální, třebaže iracionální východisko v eschatologické koncepci posmrtné spásy, jejíž zárukou se stala oběť Ježíše Krista. Mysterium utrpení a oběti korunované konečným vítězstvím božstva bylo podstatou mnoha antických mysterií, do jejichž rámce můžeme křesťanství zařadit. Jeho odlišnost byla v tom, že zárukou spásy a podstatou mysteria byla krvavá oběť a smrt nikoli obětního zvířete, jak bylo obvyklé v pohanských kultech, ale skutečného člověka Ježíše Krista, syna Božího, který sám byl vtělen Bohem. Poté co zemřel jako člověk, byl vzkříšen k novému životu a jako Bůh vstoupil na nebesa. Spásu přislíbil i těm, kdo uvěří jeho učení bez ohledu na pohlaví či společenské postavení a další atributy pozemského života. Právě to bylo v antickém světě na křesťanství přitažlivé a získalo mu mnoho horlivých příznivců, zejména mezi ženami a otroky. Racionálně uvažujícím příslušníkům antické společnosti toto mysterium připadalo nesmyslné a rozporuplné. Antičtí bohové byli nazíráni jako nesmrtelní, netýkalo se jich utrpení, byli věčně krásní a mladí. Ukřižování bylo nejpotupnějším trestem, používaným jen pro nejhorší zločince a desperáty. Nesmělo být uplatněno vůči římskému občanovi. Fakt, že Bůh byl ukřižován a zemřel, byl nepochopitelný. „Nezbylo než uvěřit“ – „credo, quia absurdum“, jak tyto rozpory podle legendy vyjádřil racionalistický i vášnivý římský filozof Tertullianus (asi 160–asi 230; ve skutečnosti tento výrok nikdy nenapsal).

Jak se křesťanství dívalo na člověka v jeho přirozených lidských vztazích? V mnoha ohledech bylo konzervativní a vrhlo člověka zpět do zásadami a předpisy spoutaného postavení, z něhož se mezitím v antickém světě vymanil. Nerovnoprávnost pohlaví byla v Pavlově teologii zdůvodněna: žena je tvorem méně dokonalým než muž, protože muž byl stvořen podle obrazu Božího, kdežto žena byla vytvořena podle obrazu muže, a je mu tudíž podřízena. Dalším důvodem je to, že zavinila dědičný hřích (1 Kor. 7). Vztah mezi mužem a ženou může být založen na právoplatném manželském svazku, jehož cílem je zplodit a vychovat potomstvo. Jeho základem má být spíše „soulad“ (*consensus*) než „soužití“ (*concubitus*). Fyzická láska je zbytečná, odvádí od Boha. Pavel dospěl tak daleko, že muži zamilovanému do své ženy vyčetl, že se tím dopouští cizoložství. Nebylo lehké hledat rozumné zásady pastorační politiky – najít vhodné vysvětlení pro biblické zásady dogmatické povahy, protože si často protiřečily. Křesťanství se muselo vyrovnávat s římským způsobem života a usilovat o snesitelný *modus vivendi* s římskou zákonnou normou v oblasti civilního práva. V době, kdy křesťanství bylo tajným náboženským směrem, muselo se v mnoha ohledech chovat přizpůsobivě, aby se nedostalo do rozporu s platnými zákony. Například papež Kalixt, sám bývalý otrok, doporučoval na začátku 3. století ženám z vyšší společnosti, aby raději uzavíraly tajné sňatky a žily s některým ze svých otroků, pokud byl rovněž věřící, než aby se provdaly za „pohana“ ze svého prostředí. Problém nastal, když tato tajná manželství nezůstala sterilní: ze společenských důvodů se žena musela podrobit potratu, k čemuž se křesťanství stavělo negativně, počínaje již apologety 2. století.

Když bylo roku 313 křesťanství s „pohanským“ náboženstvím zrovnoprávněno takzvaným Ediktem milánským císaře Konstantina a jeho vliv vzrostl, prosazovalo svoje stanoviska v mnoha ohledech nesmiřitelně. Tam, kde bylo možné získat snadněji vrch nad odpůrci, se však povolovaly výjimky. Jednalo se třeba o souhlas, aby se křesťanské ženy vdávaly do tradičně „pohanských“ rodin římské aristokracie, protože ženská schopnost přesvědčit byla považována za vhodný prostředek k tomu, jak nalomit protivníka a získat ho pro víru.

Podstatou křesťanské lásky je „obecná láska k bližnímu“ (*filanthropia*). Na ní byla založena i „láska manželská“ (*charitas coniugalis*), která ovšem vycházela z římské teorie konsensu obou jedinců. Nejvýznamnější z církevních Otců pozdně antického křesťanství Aurelius Augustinus (354–430) říká, že se křesťanské manželství neřídí zákony Fora (občanským právem), ale zákony Kristovými, jež pro pastorační účely rozpracoval sv. Pavel. Přesto se Augustinovi dařilo jen s obtížemi vyložit některá protiřečící si ustanovení tak, aby byla jednoznačně srozumitelná a použitelná pro normální život.

Nicméně „dobrá zvěst“ (*euangelion*), kterou nová víra přinášela, byla natolik přitažlivá, že se v antickém světě křesťanství rozvinulo do podoby univerzálního náboženství. Ve vývoji lidské společnosti křesťanství znamenalo pokrok a hledání nové cesty k řešení požadavků tehdejší doby.

Jeho další expanze byla spjata s šířením latinského jazyka a kultury i poté, co politická moc impéria zanikla. Do dalšího vývoje evropské kultury se z antiky uchovalo jen to, co bylo do křesťanství přejato a mělo šanci na přežití jak prostřednictvím germanizovaného Západu, tak i císařského dvora a církevních struktur v Byzanci. Jestliže moderní evropská nebo vlastně euroamerická civilizace je ve svých základech křesťanská, je třeba si připomenout, že toto křesťanství bylo vybudováno na některých rituálních předpisech přejatých z judaismu, na vlastní teologii spásy a na řeckořímské kulturní mentalitě, která je ovlivnila z velké části spontánně, životní praxí.

Po pádu římské říše v roce 475 ocitla se Evropa dvě až tři století ve vleklé ekonomické a společenské krizi. Hospodářství bylo rozvráceno, většina vinic zničena. Obnovy se ujali křesťanští mniši, zejména cisterciáci, kteří z Francie (Galie) roznesli ušlechtilé burgundské odrůdy po Evropě a naučili místní pěstovat a množit révu. Navázali na antické a starokřesťanské tradice a postupně je svou činorodostí překonali a stali se průkopníky (zejména benediktini, cisterciáci a templáři) pěstování moderních odrůd vína. Ostatně obraz uspořádané ohraničené vinice byl vztahován i na uzavřenou klášterní komunitu. A nad prosperitou vinařství bděla řada světců.

Vinařští patroni

Oční a zubní lékařství, pro lidstvo tak důležité obory, opatruje pouze slabá žena –
v prvním případě svatá Lucie a ve druhém ještě svatější Apolena,
kdežto vinařství střeží jako oko v hlavě skoro všichni svatí –
Bartoloměj, Jan Evangelista, Jan Křtitel, Urban, Václav či Vincenc,
proč je tomu tak, netušíte, lidé zlatí?

patron (z latinského *patronus*, „patron, ochránce, zástupce [klientů, propuštěnců]; soudní zástupce, advokát, obhájce; vlastník půdy [feudální]; [čestný] ochránce [například venkovského města], řemesla apod.; zakladatel a podporovatel církevní instituce [například kostela]“), 1. ochránce, podporovatel, představený; 2. v některých křesťanských církvích světec, kterému je zasvěcen kostel, oltář (nebo i země); 3. v katolické církvi právnická osoba, která ochraňuje kostel (stará se o něj), navrhuje i kněze v kostele; 4. zaměstnavatel; 5. (expresivně) podivín.
svatá Apolena z Alexandrie (zemřela v polovině 3. století), křesťanská panna a mučednice (při mučení přišla o všechny zuby); bývá vzývána při bolestech zubů a je patronkou zubních lékařů.
svatá Lucie (284(?)–304), katolická svatá (oslavována 13. prosince) i pravoslavná svatá. Pocházela z dobře situované syrakuské rodiny, ale rozdala svůj majetek i plánované věno chudým. Byla udána jako křesťanka. V době velkého pronásledování křesťanů se odmítla provdat za pohanského aristokrata, neboť si chtěla zachovat mravní čistotu pro Ducha svatého. Byla proto pohnána před místní úřady v Syrakusách na Sicílii. Od správce města se dozvěděla, že její nápadník na ní nejvíce miluje oči. Proto si je vyloupla a podala je úředníkovi se žádostí, aby je tedy šlechtici předal. Do druhého dne se jí však zázrakem opět vrátil zrak – Panna Maria ji obdařila ještě krásnějšíma očima. Když pobouřený správce zjistil, že je prostoupena Duchem svatým, rozhodl se ji nechat zneuctít. Rozkázal, aby byla poslána do nevěstince. Přišli vojáci, aby Lucii odvedli, nedokázali s ní však pohnout. Stejně tak neúspěšný byl i pár volů. Zlomit její vůli nedokázala ani žhavá pryskyřice, kterou jí lili na kůži. Než jí nakonec prokláli krk mečem, předpověděla pád císaře Diokleciána a povolení křesťanské víry. Její poselství shrnuje výrok „Ti, kdo žijí cudný život, jsou chrámem Ducha svatého.“ Je patronkou slepců, optiků, kajících se nevěstek, pomáhá při očních nemocech, při epidemiích nebo pandemiích.
vinařští patroni, světci mající zajistit prosperitu vinařství: *svatý Vincenc ze Zaragozy*, španělský světec, jehož atributem je rošt odkazující na způsob mučednické smrti, dále oheň, hrozen, kniha. Ve spojení s jeho svátkem 22. ledna otevírali moravští vinaři sklepy, a aby si zajistili bohatou úrodu, pohostili prvního okolo jdoucího člověka zdarma: „Slunce-li na sv. Vincence svítí, budeme hojnost žita i vína míti“; *svatý Urban*, nejrozšířenější patron vinařů v Evropě. V roce 223 se stal jako Urban I. papežem, o sedm let později zemřel mučednickou smrtí. Spojitost s vinohradnictvím dokládá legenda, podle níž nalezl úkryt před pronásledovateli ve vinici. Jeho atributem je hrozen, případně vinná réva nebo soudek s vínem. Jeho svátek 25. května byl v kritické době po svátku „zmrzlých“, kdy vinná réva nasazuje na květ: „Září-li Urban v slunci, bude vína hojnost, když však prší, bude ho málo. Pankrác a Urban bez deště, hojnost vína“; *svatý Jan Křtitel*, mající svátek 24. června, je uváděn mezi vinařskými patrony jen kvůli tomu, že jej zmiňuje Evangelium sv. Lukáše ve spojitosti s vínem, které však on sám nepil, neboť byl asketickým mužem, jenž si vystačil s vodou jako nápojem; *svatý Vavřinec*, římský jáhen (3. století), za jeho svátku 10. srpna začínají zrát hrozny: „Na sv. Vavřince slunečnost, vína hojnost“; *svatý Bartoloměj*, za jeho svátku 24. srpna začíná vinobraní: „Je-li na sv. Bartoloměje slunečno, bude pěkný podzimek a hojnost vína“; *svatý Václav*, český panovník, vinnou révu sám pěstoval a víno vzdělával; datum jeho úmrtí 28. září spadá do nejdůležitějšího období vinařského roku, do období vinobraní: „Na Václava svatého bývá vína nového“; *svatý Jan Evangelista*, jedním z jeho atributů je pohár, v němž mu bylo podáno otrávené víno, které mu však neuškodilo – odtud víra, že víno požehnané na sv. Jana (29. prosince) je obdařeno zvláštní mocí a následně chrání lidi i domácí zvířata: „Kdo na den svatého Jana Evangelisty pije víno, ten se následujícího roku neotráví.“ K vinařským patronům bývají dále řazeni *svatý Martin z Tours*, *svatý Gotthard*, *svatá Ludmila*, a dokonce i *svatý Jan Nepomucký*.

Mniši svými bohulibými vinařskými činnostmi jako by ilustrovali a materializovali symboly a metafory v křesťanských textech prosycených vinnou révu, vinicí a vínem. V roli zakladatele vinařství vystřídal antického Íkaria Noe, který „vysadil vinici“ (Genesis 9, 21). Boha Dionýsa (Bakcha) nahradil Ježíš Kristus: „Já jsem ušlechtilá réva a můj Otec je vinař. Každou ratolest, která ve mně nenese ovoce, odřezává, a každou, která nese ovoce, čistí, aby nesla více ovoce. Vy jste již čistí díky slovu, které jsem k vám mluvil. Zůstaňte ve mně a já ve vás. Jako ratolest nemůže nést ovoce sama od sebe, pokud nezůstane ve kmeni, tak ani vy, pokud nezůstanete ve mně. Já jsem vinná réva a vy ratolesti. Kdo zůstává ve mně a já v něm, ten nese mnoho ovoce; beze mě nedokážete nic“ (Jan 15:1–5).
Křesťanská symbolika a metaforika zobrazovala Krista v podobě vinného keře a učedníky jako jeho plody, to znamená hrozny. Výtvarné umění to reflektovalo, kromě jiného, motivem vinné větve vyrůstající z kalicha a ptáků zobajících bobule, který se objevuje na raně křesťanských sarkofázích, v malířství katakomb, byzantských mozaikách, ve středověkých vitrážích a na kamenických detailech gotických katedrál.
S vínem je spjat i první ze sedmi zázraků, které Kristus učinil při svém putování po Galilei. V Káni Galilejské totiž podle novozákonního Janova Evangelia (Jan 2:1–11) proměnil vodu ve víno, aby milosrdně odvrátil hostitelovu potupu: „Třetího dne byla svatba v Káni Galilejské. Byla tam Ježíšova matka; na svatbu byl pozván také Ježíš a jeho učedníci. Když se nedostávalo vína, řekla Ježíšovi jeho matka: ‚Už nemají víno.‘ Ježíš jí řekl: ‚Co to ode mne žádáš! Ještě nepřišla má hodina.‘ Matka řekla služebníkům: ‚Udělejte, cokoli vám nařídí.‘ Bylo tam šest kamenných nádob, určených k židovskému očišťování, každá na dvě až tři vědra. Ježíš řekl služebníkům: ‚Naplňte ty nádoby vodou!‘ I naplnili je až po okraj. Pak jim přikázal: ‚Teď z nich naberte a doneste správci hostiny!‘ Učinili tak. Jakmile správce hostiny ochutnal vodu proměněnou ve víno – nevěděl, odkud je, ale služebníci, kteří vodu nabírali, to věděli –, zavolal si ženicha a řekl mu: ‚Každý člověk podává nejprve dobré víno, a teprve když už se hosté napijí, víno horší. Ty jsi však uchoval dobré víno až pro tuto chvíli.‘ Tak učinil Ježíš v Káni Galilejské počátek svých znamení a zjevil svou slávu. A jeho učedníci v něho uvěřili.“



Gerard David, *Svatba v Káni Galilejské*, ca 1500, olej, dřevěná deska, 100 × 128 cm, Musée du Louvre, Paříž, Francie.

Víno je ve víře utvrdilo,
jen Jidášovi rozum zatemnilo.
Ty nevěrný Jidáši, kdopak ti poradil,
abys svého Mistra prozradil?

První dvojverší i Bassanův obraz odráží vnímání vína (alkoholu) v křesťanství – pozitivní, je-li užíváno s mírou a vede k povznesení ducha a mysli, i negativní, je-li užíváno přes míru a vede k nepravostem a hříchu. Víno se stalo pro křesťanství rituálním a sakrálním prostředkem, symbolem spásy prostřednictvím svatého přijímání, jež bývá tradičně odvozováno od Poslední večeře. U přijímání se užívají dva elementy: hostie, která symbolizuje Kristovo tělo a víno (mešní víno), které symbolizuje Kristovu krev. Křesťanství proto podporovalo a formovalo rozvoj a šíření vinařství: kam se rozšířilo, tam se záhy objevila také vinná réva.
Eucharistie (z řeckého *eucharistía*, „díkůvzdání, vzdávání díků, vděčnost“ z *eu-*, „dobrý, příznivý“ a *charízomai*, „prokazuji milost, zavděčuji se“ od *cháris*, „milost, dík“) představuje hlavní část křesťanské mše, je spjatá se symbolickou proměnou chleba a vína a jeho požitím. Slaví se na památku Poslední večeře Ježíše Krista s apoštoly. Mešní víno je při eucharistii užíváno křesťanskými církvemi jako svátostná materie (transsub-

stanciace v Kristovu krev) při eucharistii. Musí splňovat určité požadavky; ty se u jednotlivých církví liší. Například římskokatolická církev používá z praktických důvodů nejčastěji bílé víno, pravoslavné církve používají symbolické červené. Musí být vyrobeno pouze z hroznů, bez dalších příměsí a přidaného cukru, vinohrad poskytující úrodu nesmí být chemicky ošetřován (jde o přírodní a ekologicky pěstované víno). Dříve bylo vyráběno výhradně v klášterech, dnes je produkují i soukromé společnosti. Církev si pro udělení souhlasu s označením produktu za mešní víno vymiňuje podmínku, že nesmí mít pochybnosti o tom, zda výrobce bezpodmínečně a soustavně dodržuje správný výrobní postup. Mešní vína jsou vždy vína s přívlastkem, tedy kabinet, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové i slámové víno. Mešní vína mohou být bílá, růžová i červená. Obsah alkoholu v nich není regulován, vždy však musí jít o alkohol, který vznikl zkvašením cukru obsaženého přímo ve zralých hroznech, vína se nesmí doslazovat. Definitivně mešním vínem se stává víno slavnostním žehnáním.



Jacopo Bassano, *Poslední večeře*, ca 1546,
olej, plátno, 168 × 270 cm, Museo e Galleria Borghese, Řím, Itálie.

Poslední večeře, večeře Ježíše Krista s apoštoly popisovaná v *Novém zákoně*, se odehrála krátce před jeho umučením na kříži. Křesťané především v ní vidí základ své eucharistie (večeře Páně). Poslední večeře je častým námětem výtvarného umění. Poprvé se objevuje ve 4. století. V jeho znázornění ještě přetrvávají antické zvyklosti, kdy Ježíš Kristus na kraji (čestné místo) při večeři leží s apoštoly kolem polokruhového, takzvaného sigmatického stolu (tvarem připomíná okrouhlou grafiku tohoto písmena).

Podobné „skutky milosrdenství“ jako v Káni Galilejské, byť už nebyly založeny na zázraku, se později odehrávaly na řadě míst křesťanského světa. Například na jedné z fresek, které jsou sociologickou sondou zachycující některé stránky života ve Florencii v 15. století, jsou žízniví napojeni vínem, které se rozdává přímo z kvasné kádě.

Víno a vinařství má v křesťanské symbolice významnou roli. Zásadně se uplatňuje, jak uvedeno, zejména v křesťanské eucharistii. Symbolicky je spjato s Ježíšem Kristem v ikonografickém motivu „Kristus ve vinném lisu“. Téma je inspirováno vizí (63, 1-3) judského proroka Izajáše (8. století př. n. l.). Ve výtvarném umění se tento námět poprvé objevil na raně křesťanské podlahové mozaice byzantského kostela zasvěceného svatému Kryštofovi v jiholibanonské lokalitě Kabr Hiram; břevno lisu zde má již tvar kříže (mozaika byla přenesena a instalována v pařížském Musée du Louvre). (V okolních pahorcích byly objeveny do skal vytesané starověké objekty, mezi nimi i pozůstatky vinného lisu a jiných zařízení souvisejících se zpracováním vína.) Textovou oporu pro tento motiv nacházíme již v exegezi Izajášova proroctví od benediktinského teologa Ruperta z Deutzu (kolem 1070–1129): „Lisoval, tím, že se sám pro nás obětoval, stal se lisovaným hroznem, když pod tlakem kříže víno z jeho tělesné schránky proudilo.“ Nejčastěji se pak motiv vinného lisu objevuje v kombinaci s ukřižovaným Kristem (například nástropní malby klášterního kostela v Kleincomburgu, 1108, iluminace v rukopisech *Liber de laudibus Sanctae crucis*, polovina 11. století, *Hortus deliciarum*, kolem 1175, *Kutnohorský kancionál*, kolem 1490). Na fresce v Kleincomburgu prorok Izajáš ukazuje na Krista v lisu, pod nímž jsou alegorie Ecclesie, zachytávající do kalichu krev Kristovu; je to eucharistická mystická symbolika, součást svatého přijímání…



Francesco di Antonio del Chierico (dříve bylo autorství připisováno Domenicu Ghirlandaiovi), *Napojení žíznivých;* z cyklu *Příběhy svatého Martina*, kolem 1480, soubor deseti lunet zobrazujících „skutky milosrdenství“, kostel San Martino dei Buonomini, Florencie, Itálie.



Mistr Matouš, *Kristus ve vinném lisu*, iluminace, pergamen, *Kutnohorský kancionál*, ca 1490,
Österreichische Nationalbibliothek (Musiksammlung; Mus. Hs. 15501; fol. 86v), Vídeň, Rakousko.



Středověký anonym, *Kristus ve vinném lisu*, před rokem 1500, freska, kostel svatého Jakuba Většího, Pomezí nad Ohří.



Neznámý autor (z Nizozemska),
Kristus v mystickém vinném lisu,
ca 1500, tapiserie, 73,5 × 77,5 cm,
The Metropolitan Museum of Art, New York, USA.



Ambrogio Bergognone, *Kristus ve vinném lisu*, kolem 1500,
freska, první kaple na levé straně kostela Santa Maria Incoronata,
Milán, Itálie.

Kristus je drcen jako hrozny – freska je alegorií Kristovy krve proměněné ve víno eucharistie.

Víno od počátku svádělo také k hříšnému chování, dokonce i k hřích̊um kardinálním, jakými jsou hněv, nestřídmost nebo smilstvo.

Před dobrodružstvím v posteli
s milenkou trávit čas vonnou koupelí…
Dávat si pak sklenku opojného vína i kuřátko
a k tomu sedmkrát v týdnu pomilovat ochotné poupátko…
Užívat si v luxusu po libosti všech Sedmi hlavních hřích̊u
a eliminovat Řehořovu kardinální zapšklost, závist a pýchu.

Řadu příkladů poskytuje například *Bible Václava IV.*, což je označení rukopisu *Starého zákona*, který vznikl v Praze koncem 14. století pro krále Václava IV. (1361 až 1419). Vedle výjevů ze Starého zákona obsahuje četná vyobrazení krále s polonahými lazebnicemi, které zřejmě dobře uspokojovaly všechny panovníkovy touhy a vášně, jichž bylo nemálo. Aeneas Silvius Piccolomini, pozdější papež Pius II., ve svém latinském spisu *Historia Bohemica* (1458, Historie česká) o Václavovi uvádí, že se oddával rozkoším, vyhýbal se práci, dbal více vína než povinností státníka, jeho jednání bylo nepředvídatelné a příslovečná byla jeho vášeň k pohledným dívkám, což ještě zvyšoval fakt, že kvůli neplodnosti nedokázal na svět přivést dědice.



Středověký anonym, *Král v lázni obsluhovaný lazebnicemi*,
po roce 1390, iniciála, barevná iluminace, *Bible Václava IV.*,
1. svazek, uloženo: Österreichische Nationalbibliothek
(ÖNB cod. 2759, fol. 175 r), Vídeň, Rakousko.

V nynějším stavu zahrnuje 6 svazků s 1 214 pergamenovými listy (formátu 530–535 × 365–370 mm). Na výzdobě díla pracovalo nejméně devět iluminátorů; text je psán německy.

„Lázně“ již od antických dob sloužily jako místo milostných setkání. Lázeň byla symbolem fyzického i duchovního obrození, součástí procedur bylo někdy i pití vína. Povolání středověké lazebnice se stalo synonymem pro ženy uvolněných mravů, poskytující mužům útěchu těla.



Středověký anonym, *Luxuria*, 3. čtvrtina 15. století,
detail iluminace, pergamen, *Facta et Dicta Memorabilia*
(*Le livre de Valerius Maximus*), Royal 17 F IV, f. 297,
The British Library, Londýn, Anglie.

Dva nahé páry ilustrují smilstvo (latinsky *luxuria*), jeden ze Sedmi hlavních hřích̊u. Autorství iluminace bývá někdy připisováno neznámému tvůrci označovanému jako Mistr z Amiensu nebo Mistr Rambures aj. (činný 1454–1475); rukopis vznikl v severní Francii (Amiens nebo Hesdin). Sedm hlavních hřích̊u (též Sedm kardinálních hřích̊u či Sedm smrtelných hřích̊u: pýcha – *superbia*, lakomství – *avaritia*, závist – *invidia*, hněv – *ira*, smilstvo – *luxuria*, nestřídmost – *gula*, lenost – *acedia*) koncem 6. století zavedl papež Řehoř I. Veliký (asi 540–604). Pojmem hlavní hřích se nemyslí hřích, který je před Bohem nejvážnější, nejtěžší či „nejsmrtelnější“. Hlavní znamená, že hřích vychází z hlavy (latinsky *caput*), proto se v některých jazycích takové hřích̊y nazývají „kapitální hřích̊y“. Podobně kardinální hřích̊y (z latinského *cardo*, „točna; stěžejní bod; čep u dveří; světová osa“) znamenají stav mysli, okolo níž se „otáčí“ celá hříšnost člověka. Jde tedy o hřích̊y a lidské slabosti, z nichž vycházejí další hříšné činy.

Že i puritánská Anglie připustí pitky a bohapusté orgie?
Pohoršujte se, jak libo, ale Hogarth v nich našel inspiraci,
Lichtenberg připsal břitké satirické komentáře pro legraci,
a Stravinskij složil dokonce na to téma prostopášnou variaci!

Anglický malíř a grafik William Hogarth (1697–1764) byl jedním z nejvýznamnějších a nejosobitějších malířů a rytců 18. století, průkopníkem satirického malířství a karikatury. Malba *Orgie* patří jako třetí dramatická epizoda do cyklu *Ze života prostopášníka*. Zachycuje spíše čilý ruch vládnoucí v nevěstinci vyšší třídy (nezbytné atributy představují lahve a sklenice s vínem), aniž by se pokoušela vyvolat u diváka pocit identifikace: mladá prostitutka v popředí vlevo, která si svléká punčochu, představuje pouze znak rovnice, jejímž konečným výsledkem je sociální, finanční a morální zkáza. Svá díla vydával také jako mědirytiny; ty měly velký úspěch: prodávaly se po celé Evropě a slavný německý přírodovědec, spisovatel a filozof Georg Christoph Lichtenberg (1742–1799) k nim napsal řadu vtipných satirických komentářů. Hogarthovy kresby se staly také inspirací pro operu ruského skladatele Igora Fjodoroviče Stravinského (1882–1971) *Život prostopášníka (The Rake’s Progress*, 1951) na libreto básníků Wystana H. Audena a Chestera S. Kallmana.



William Hogarth, *Orgie*, 1733,
olej, plátno, 62 × 75 cm,
National Gallery, Londýn, Anglie.

Na Hogarthovo dílo navázal a sžíravou satirou ještě prohloubil anglický malíř, karikaturista a ilustrátor Thomas Rowlandson (1756–1827). Například v díle *Starý zákazník* vede diváka pro mravní naučení rovnou do nevěstince. Nenasytní milenci v jeho *Meditaci mezi hroby* se zase s potěšením oddávají tělesné náruživosti na hřbitově, třebaže se jim všude kolem připomíná *memento mori*. Rowlandsonovy dvojsmyslné, často až oplzlé grafické listy, předvádějící manýry a nálady autorových současníků – ať to byli sedláci, děvečky, vznešení aristokraté, faráři, obchodníci či oficíři –, se těšily veliké popularitě (spoustu jich nakreslil pro rychlý výdělek, protože propadl hazardu a prohrál mnoho peněz) a působí do té míry autenticky, že se nabízejí domněnky o bohatých prostopášných zkušenostech autora.



Thomas Rowlandson, *The Brilliants*, ca 1801, pero, inkoust, akvarel, tužka, papír, 30 × 44,5 cm.

Rowlandson zachytil dění v londýnském klubu The Brilliants, v němž bylo členství vázáno na minimální počet lahví s vínem i jiným alkoholem, které musel každý člen vypít.

Do Anglie se víno dostávalo zejména z francouzských vinic; mezi oběma zeměmi hrálo významnou roli odjakživa. Vypráví o tom například *Tapiserie z Bayeux*.

Tapiserie z Bayeux

Do boje vezou na vozech víno a zbraně nutné pro tažení.
A po válce v nich budou ležet opilci či poražení?

Tapiserie z Bayeux (francouzsky *Tapisserie de Bayeux*; anglicky *Bayeux Tapestry*), tkanina vytvořená technikou broderie (vyšíváním; nejde tedy o tapiserii, která se vytváří tkaním); zobrazuje události spjaté s normanskou invazí do Anglie a ovládnutí země normanským vévodou Vilémem I. Dobyvatelem (1028–1087) po bitvě u Hastingsu v roce 1066. Výjevy, doplněné vysvětlujícími texty v latině, poskytují informace o válčení a výzbroji v románském středověku, ale také o tehdejším každodenním životě elit i prostých lidí.



Románští tvůrci, *Vůz s vínem a zbraněmi*, detail *Tapiserie z Bayeux*, 1070–1080,
celkové rozměry (výška × délka) 70 × 6 830 cm, Musée d'Art et d'Histoire, Bayeux, Francie.

Výjev ukazuje, že výprava byla dobře zásobena francouzským vínem, které její účastníky v průběhu celého měsíce října (bitva u Hastingsu proběhla 14. října 1066) ochránilo před úplavicí. Když totiž v prvních dvou listopadových týdnech víno došlo, byla údajně polovina Vilémových mužů postižena horečnatým onemocněním poté, co byla nucena pít tamější vodu. O množství vína, které vypili Vilémovi muži, se tapiserie nezmiňuje; snad tolik, co vojáci o tisíc let dříve: odhaduje se, že každý římský legionář spotřeboval kolem sto padesáti litrů vína ročně.

Víno je pro Francii zkrátka velmi důležitým produktem, odedávna mu byla věnována velká pozornost; ve středověku i později se s ním vydatně obchodovalo. Francie se v raném středověku ujala antického dědictví, rozvinula je, obohatila, a proto je právem považována za kolébku novodobého evropského vinařství.

Důležitý mezník v produkci vína ve středověku v západní a střední Evropě představovalo ochlazení, k němuž došlo v průběhu 2.–3. století. Změny klimatu znamenaly nové výzvy také pro vinaře. Museli hledat způsoby, jak vína stabilizovat, aby vydržela alespoň rok bez újmy na kvalitě, neboť vlivem dlouhodobého ochlazení scházely ve víně vyšší hodnoty cukru i alkoholu, běžné u antických vín. (Síra jako konzervant se ještě nepoužívala.) Další problém souvisel se zavlečenými druhy révy vinné z Asie od Kaspického moře při hunské expanzi v 5. století do Evropy. Asijské druhy révy se ve střední a západní Evropě zabydlely. Jejich výhodou byl velký hrozen, a tím i bohaté výnosy, nevýhodou byla malá cukernatost a nižší alkohol ve víně. Víno bylo vodnaté, krátké s nízkým alkoholem (vžily se pro ně názvy „Hunnic", „hunč"). Naproti tomu vína typu „Fränkisch" („frenč") byla z hroznů ušlechtilé evropské révy (malý uzavřený hrozen s vysokou cukernatostí, víno mohutné s vyšším podílem alkoholu).

Tyto děje probíhaly na půdorysu franské říše, raně feudálního státu v západní a částečně střední Evropě (482–843). Jádro franské říše tvořilo přibližně území dnešní Francie, její správa navazovala na pozůstatky správy římské, na východě na kmenová území Germánů. Nejvýznamnějším panovníkem byl Karel I. Veliký (od roku 800 prvním středověkým římským císařem), za jehož vlády bylo dobyto království Langobardů, ovládnuto Bavorsko, Durynsko, části španělského území až k řece Ebro (španělská marka) a založena panonská marka. Smyslem byla obnova císařství a římské říše s jednotným hospodářským systémem. Po smrti Karla I. Velikého v roce 814 nastal rozklad říše posilováním hospodářské a politické moci šlechty, která ovládla správu i církevní organizaci. V tomto procesu byly položeny základy nových územních celků Francie a Německa, což bylo potvrzeno v roce 843 verdunskou smlouvou, kdy franská říše byla rozdělena mezi Karlovce na říši západofranskou (Francii), východofranskou (Německo) a na císařský úděl (Burgundsko, Itálie, Lotrinsko).

Karel I. Veliký zasáhl do dalšího vývoje evropského vinařství zákazem pěstování révy vinné typu „hunč". Jakýmsi přechodem mezi odrůdami „Hunnic" a „Fränkisch" je odrůda Gouais blanc (Weißer Heunisch), která je uznávána jako předchůdce mnoha tradičních ušlechtilých evropských odrůd, protože hrozen Gouais blanc není tak velký, jako byly hrozny asijských odrůd v Evropě, a pravděpodobně unikl pozornosti úředníků Karla I. Takže problém s vytlačením evropské (antické) ušlechtilé révy z Evropy, a tím převahy vodnatého vína z asijských hroznů byl až na malé výjimky zažehnán.

Doba „vinařského raného středověku" se odrazila v dnešní terminologii názvem „Heunisch". Řada enologů uvádí, že Heunisch je odrůda původem od Kaspického moře a do Evropy ji přivlekli Hunové, což je sice logická úvaha, ale nepodložená. Rozhodně není doloženo, že se jednalo o jednu odrůdu. Zkoumání DNA odrůd révy vinné od devadesátých let minulého století naznačuje, že většina dnes známých původních evropských odrůd má mnoho společných znaků s odrůdami asijského původu (například Auxerrois, Chardonnay, Ryzlink rýnský). Přímo v názvu mají termín Heunisch odrůdy v Německu, Chorvatsku nebo ve Švýcarsku. Z toho vyplývá že Heunisch je termín pro skupinu odrůd révy vinné, jejichž původ je v hlubokém středověku až starověku. V dnešní době se jedná o hypotetický název odrůdy, která v jednoodrůdové podobě (jak si ji představujeme) neexistovala, byla to pravděpodobně skupina odrůd se společnými znaky (asi právě ta skupina, která unikla kontrole administrativy Karla I. Velikého pro svoji podobnost s evropskými odrůdami).

Při výrobě vín „severského typu" v raném středověku se hledala technologie, která by umožnila řešit trvanlivost a kvalitu vín. V dobách římské říše, jak víme, byla vína nejvyšší kvality vždy sladká a alkoholová (falernská, pompejská či kójská ad.). Po změnách klimatu a proměnách technologie výroby vín od antických dob museli sklepmistři v severní vinařské části Evropy řešit zejména problém, jak víno stabilizovat bez újmy na kvalitě alespoň po dobu do nové sklizně.

V tomto období (5.–14. století) lze hledat počátky technologií dnes známých jako *sur-lie, batonnage* apod. Víno ležící a zrající v sudech může být v dobré kvalitě bez sebemenší dávky přidaného oxidu siřičitého i několik roků (třeba až deset; ovšem za předpokladu ležení na středním nebo hlubokém kvasničném kalu). Tato technologie se dochovala zejména v oblasti dnešní Francie až do současnosti a znovu se dostává v dnešní době do módy.

Pokud jde o síru ve víně, jedná se o takzvanou síru endogenní, kterou si hrozen přináší z půdy, dále o síru, která vzniká činností kvasinek, zejména apikulátních, laicky řečeno o síru, kterou ve víně neovlivníme, neumíme úplně regulovat, ale vnímáme ji trochu jako přírodní čili „čistou" a neškodnou (obsah endogenní síry ve víně se pohybuje dle ročníku v řádech nižších desítek mg na 1 l). Dále je ve víně síra exogenní, přidaná uměle různými metodami; tato síra má normou určené maximální hranice a je kontrolována potravinářskou inspekcí. Pokud hovoříme o maximálně povoleném obsahu síry ve víně (endogenní + exogenní), jde o dávky podle jednotlivých kategorií kolem hranice 200 mg síry na 1 litr vína.

Od 14. století se prokazatelně začala při výrobě vína přidávat síra do vína, a teoreticky se tedy mohly začít používat i technologie již velmi podobné těm dnešním. Jestli tomu tak bylo, se asi již nedozvíme, ale všechny podmínky pro to sklepmistři měli.

V době karolinské a těsně následné zaznamenáváme vznik vinařských podniků, které vyrábějí víno nepřetržitě až dodnes. Nejstarším vinařstvím, původně klášterním, je Staffelter Hof ve středním Porýní-Falcku, jehož počátky sahají k roku 862. V dnešní době provozuje vinařství Staffelter Hof Jan Mathias Klein, který v roce 2005 převzal vedení společnosti po svém otci Gerdu Kleinovi. V roce 2012 přešlo vinařství na ekologické vinohradnictví: 78 % vinic je osázeno Ryzlinkem rýnským, kterému se daří především na břidlicových svazích, následuje Müller-Thurgau s 12 %; ostatní odrůdy jako Kerner, Pinot Noir, Frühburgunder a Regent tvoří 10 %. Roční produkce je 60 000 lahví s průměrnou výtěžností 75 hektolitrů/hektar. Součástí vinařství je i destilerie produkující ovocné pálenky a likéry.



Staffelter Hof, Kröv, Porýní-Falc, Německo; malebná vinařská vesnice Kröv je obklopena svahy porostlými révou vinnou a meandrujícím tokem Mosely.

Na francouzském území je původní vinařské podnikání spjato s Château de Goulaine, panstvím v údolí řeky Loiry poblíž města Nantes v severozápadní Francii náležející šlechtickému rodu de Goulaine, který zde provozuje vinařství už patrně od roku 1000. Goulaine je tak nejstarším evropským rodinným vinařstvím. Do rodiny patřili významní církevní hodnostáři, válečníci (účastníci křížových výprav), politici, ale i osobnosti, které milovaly a podporovaly kulturu. V 15. století Christophe de Goulaine původní středověký hrad přestavěl na renesanční zámek; jeho součástí jsou vinné sklepy. Pýchou vinařství je Muscadet vyráběný tradiční metodou ležení vína na kvasničních kalech (*sur-lie*), dále jsou vyzdvihována červená vína Saint Nicolas de Bourgueil, Saumur Champigny a Chinon, bílá vína Vouvray, Chardonnay a Sauvignon, růžové Grolleau a šumivé víno Crémant de Loire „Tête de cuvée“, které je vyráběno z nejlepších hroznů révy vinné.



Château de Goulaine v údolí Loiry, département Loire-Atlantique, Francie.

V Itálii je nejstarším vinařským podnikem rodinné vinařství Antinori, jehož počátek spadá do roku 1385, kdy se Giovanni di Piero Antinori stal členem „Arte Fiorentina dei Vinattieri“, florentského cechu vinařů. Od té doby se rodina věnuje vinohradnictví a vinařství nepřetržitě, přičemž její předkové se zabývali pěstováním révy vinné již ve 12. století. Antinori je druhým nejstarším rodinným vinařstvím na světě, starší je pouze francouzské Château de Goulaine. V 18. století byl rodině Antinori udělen šlechtický titul „marchese“ (markýz) od habsbursko-lotrinské dynastie. V současnosti je hlavou rodinné firmy markýz Piero Antinori (narozen 1938), který zastupuje šestadvacátou generaci, s podporou dcer Albiery, Alessie a Allegry. Rodina vlastní mimo mateřskou oblast Chianti vinice kolem Badia a Passignano, expandovala také do Piemontu a Apulie. Založila společné podniky v Bátaapáti v Maďarsku, Stag's Leap a Col Solare v USA, na Maltě, v Rumunsku a Chile nebo například vinařství Atlas Peak v Napa Valey. Od roku 2012 sídlí v Barginu (San Casciano in Val di Pesa u Florencie). Sídlo s názvem Antinori nel Chianti Classico je nejen architektonickým skvostem, ale i proslulou uměleckou galerií (Accademia), neboť šest století rodina spojuje své jméno s dokonalostí ve vinařském umění se zanícenou podporou umění. Accademia shromažďuje a uchovává umělecká díla spojená zejména s toskánskými tradicemi. Vinařství Antinori spolu s vinařstvím Gaja udávají v současnosti tón italskému vinařství.



Markýz Piero Antinori a jeho dcery – Albiera, Alessia, Allegra (stará italská ženská jména mající jen pozitivní konotace). V současnosti Vinařství Marchese Antinori řídí Albiera Antinori (vlevo), a to v úzké spolupráci se svými sestrami Alessií a Allegrou.

V raném a pozdním středověku významně ovlivnila evropské vinařství také islámská kultura. Vinice v Portugalsku a Španělsku nebyly nikdy zrušeny, přičemž Pyrenejský poloostrov měli muslimové v područí dlouhá staletí. Také v Alžíru a Egyptě nepřestali víno vyrábět. Podobně tomu bylo na Balkáně či v arabských zemích na Blízkém východě. Víno bylo na hodovních slavnostech, ne nepodobných řeckým symposiím, podáváno docela běžně. Vína z Pyrenejského poloostrova, severní Afriky a Blízkého východu měla pravděpodobně stále charakter antických sladkých vín nebo jejich napodobenin. Trochu kacířská úvaha o tom, co islám ve vinařství zanechal dnešním generacím, nás může přivést k sladkým přírodním vínům: Sherry, Madeira, Malaga a podobná vína z oblasti Pyrenejského poloostrova k tomu vybízejí. Co Tokajské? Nezačala jeho historie právě v dobách osmanské nadvlády nad Uhrami? Z roku 1631 pochází nejstarší dochovaný popis výroby tokajských výběrů (*aszú*), který zaznamenal maďarský kronikář a vinařský odborník Szepsi Laczkó Máté (1576–1633). I fortifikace (přidávání alkoholu) některých sladkých speciálů (třeba Portské) by k těmto úvahám vybízela – destilaci alkoholu (arabsky *al-kuhúl*) přece vynalezli Arabové v 10. století.

Jak již bylo řečeno, ze středověku se mnoho písemných podkladů nedochovalo. Jaké víno se tedy na dvorech šlechticů nebo ve venkovských sklepích konzumovalo? Pokud se soustředíme na oblast střední a západní Evropy (vynecháme „sladkou“ oblast Středomoří), můžeme výrobu vína rekonstruovat pouze na základě logických úvah. Hrozny pro výrobu vína se patrně příliš neodlišovaly od současných odrůd. Tramín červený, Ryzlink vlašský, Chardonnay a další dnes známé odrůdy *Vitis vinifera* měli naši předkové ve vinicích již v hlubokém středověku. Ušlechtilé odrůdy i technologii výroby vína šířili, zejména směrem do střední Evropy, mniši cisterciáci z francouzského Cîteaux. Odrůdu Pinot gris pěstovali například v Čechách dávno předtím, než Karel IV. štěpy se slávou přivezl z Francie. Jaká vína se pila v rozvinutém středověku, nastiňuje Jan Neruda ve své slavné „Romanci o Karlu IV.“ (*in Balady a romance*, 1878–1883), v níž císař Karel IV. v rozmluvě s Buškem z Vilhartic přichází zdejšímu vínu na chuť.

Oteplení mezi 10. a 14. století asi způsobilo, že kyseliny v hroznech z české kotliny byly pravděpodobně vysoké. Za zmínku stojí, že středověká vína charakterizovala jejich čirost, tedy čistota. Musíme v této souvislosti odmítnout hypotézy, že sklenice na víno se vyráběly barevné proto, aby se konzumenti nemuseli dívat na kalné víno. Barevné sklenice byly barevné nepochybně z jiného důvodu, protože „bezsírové technologie“ výroby vína založené na dlouhém ležení na rmutu nebo kvasnicích zaručují velmi dobré sedimentační schopnosti vína; vína se tedy konzumovala čirá.

Základy některých dnešních moderních vinařských technologií byly vytvořeny ve Francii v období novověku. Například výroba šampaňského vína je spjata s benediktinem Domem Pérignonem a Vdovou (francouzsky *Veuve*) Clicquotovou.

Pierre Pérignon (řečený *Dom Pérignon*, 1638–1715) měl v opatství Saint-Pierre d’Hautvillers na starosti sklepní hospodářství. V jeho době se šumivé víno již vyrábělo v oblasti Languedoc – Rousillon. Dom Pérignon se touto problematikou usilovně zabýval a vyřešil například problém výroby bílého vína z modrých odrůd, a to cíleným uzpůsobením lisů této metodě a lisováním celých hroznů. Dále experimentoval s uzávěry lahví pro sekundární kvašení, se silnostěnnými lahvemi i s korky pro hotový výrobek. Dom Pérignon je považován za vynálezce technologie druhotného kvašení v láhvi a průkopníka šampaňských vín. Vlajkové víno společnosti Moët a Chandon nese název právě po tomto slavném mnichovi.

Veuve Clicquot (vlastním jménem *Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin*, 1777–1866) vynalezla *pupitr; remuage* od této doby probíhá v ležící láhvi místo ve stojící, jako tomu bylo předtím. Dvacet let udržela vynález v tajnosti. Důstojníci ruské armády pobývající v Paříži po vítězné bitvě nad Napoleonem u Lipska (16.–19. 10. 1813) si natolik oblíbili šumivé víno vdovy Clicquotové, že firma měla zajištěný odbyt na mnoho roků a mohla zvýšit výrobu. Údajně několik desetiletí bylo víno vdovy Clicquotové vyváženo do carského Ruska. Od té doby je firma Veuve Clicquot jedním z nejznámějších šampaňských domů, z nichž nejvýznamnější jsou neoficiálně nazývané Grandes Marques (společnost je členem Unie šampaňských domů). V současné době je vlajkovou lodí společnosti La Grande Dame Cuvée vyrobené z hroznů z osmi vesnic Velkých Cru, v nichž vdova Clicquotová původně vlastnila vinice. V Rusku se šampaňskému vínu dodnes říká „Klikovskoje“.

S Francií jsou spjaty důležité enologické termíny „cru“ a „apelace“. Na nich je založen francouzský apelační systém, který se snaží napodobit většina vinařských zemí světa. Jaký je původ těchto termínů? Začněme etymologií: *cru* je odvozeno od nepravidelného slovesa *croitre*, „dařiti se“, v enologii označuje určité ohraničené území, v němž se pěstují pouze schválené a staletími prověřené odrůdy révy vinné. Termín *cru* se prolíná s termínem *terroir*. Valtická vinařská akademie charakterizuje termín takto: cru zahrnuje více prvků – polohu, půdu, podnebí, odrůdu, způsob pěstování, technologii, vinaře s jejich filozofií, uměním a kreativitou, to vše vyjadřuje celkovou kvalitu a proslulost.

Apelace představuje první vína na světě oceněná v takzvané *Classification officielle des vins de Bordeaux de 1855* („Bordeauxské klasifikaci vín z roku 1855“), což je seznam nejlepších červených vín z oblasti Bordeaux, který byl sestaven na pokyn císaře Napoleona III. pro Světovou výstavu v Paříži v roce 1855. Klasifikace byla vytvořena na základě mnohaletých pečlivých analýz a porovnávání výsledků jednotlivých ročníků asi šedesátky médockých vinařství. Všechna červená vína, kterým se dostalo cti figurovat v tomto seznamu, pocházela z oblasti Médoc. Jedinou výjimkou bylo vinařství Château Haut-Brion, pocházející z oblasti Graves. Bílá vína nebyla v 19. století příliš oblíbená, v apelaci je zastupovala pouze sladká vína ze Sauternes a Barsac, která byla rozdělena do dvou tříd.

Od roku 1855 byly v klasifikaci provedeny pouze dvě velké změny: v roce 1856 bylo do 5. třídy zařazeno vinařství Château Cantemerle a v roce 1973 bylo do první třídy přeřazeno vinařství Château Mouton Rothschild. Dalšími méně významnými změnami bylo vypuštění Château Dubignon ze seznamu, protože je pohltilo větší Château Malescot St. Exupéry, v roce 1938 pak zmizelo Château Desmirail, které se vrátilo zpět po jeho obnovení v roce 1981, nebo změny u Château Leoville, jež bylo rozděleno do tří vinařství: Leoville-Barton, Leoville-Las Cazes a Leoville-Poyferre.

Jako ilustraci si uveďme klasifikaci Bordeaux z roku 1855: Premier cru, Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Mouton Rothschild (od 1973) Château Haut-Brion. Následuje Deuxième cru až Cinquième cru čili druhá až pátá cru, celkem cca šedesát vinařství pro červená apelační vína v Bordeaux.

Vína z vinařství, zejména z apelace premier cru, získala od té doby ohromnou prestiž, láhev takového vína se prodává mnohdy za desítky, ba i stovky tisíc korun. Přitom z vinice, která leží od apelační vinice jen o pár metrů dál, se prodávají vína za běžné spotřebitelské ceny, a to z toho důvodu, že úředníci ministerstva orby Napoleona III. zasadili v roce 1855 kolíky tam, kam je zasadili. Kdo by si tenkrát byl pomyslel, k jakému to povede vyústění?

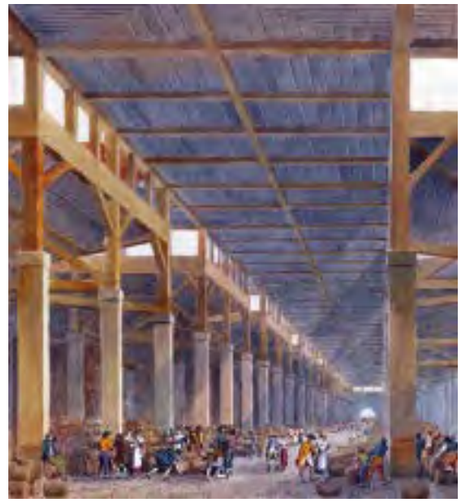


Hippolyte Flandrin, *Císař Napoleon III.*, 1862, olej, plátno, 212 × 146 cm, Château de Versailles, Versailles u Paříže, Francie.



Neznámý mistr (snad Barthélemy van Eyck), autor pozadí a Jean Colombe, autor vinobraní, *Září – vinobraní*, 40. a 80. léta 15. století, tempera, pergamen, 22,5 × 13,6 cm; iluminace (fol. 9v) v rukopise *Les Très Riches Heures du duc de Berry* (Přebohaté hodinky vévody Jana z Berry), Musée Condé, Chantilly, Francie.

Vlevo dole se nachází žena v bílé zástěře, s bříškem podobajícím se „paní Janě“ (*demižonu* – z anglického *demijohn* [demidžon], a to přetvořením z francouzského *dame-jeanne*, doslova „paní Jana“; buď žertovnou metaforou, nebo lidovou etymologií z arabského *damagān*, „druh nádoby“). Muž vedle ní ochutnává bobulky z hroznů. Hrozny jsou vsypávány do košů, které nesou osli, a do dřevěných kádí, které byly odváženy na vozech tažených voly. Dominantou je hrad Saumur (leží ve francouzském městě Saumur v departementu Maine-et-Loire, na soutoku Loiry a Thouetu; v roce 1862 byl zapsán do seznamu Historických monumentů Francie), který nechal postavit Ludvík II. z Anjou (1377–1417). Před hradem stojí žena s košem na hlavě. Mezi hradem a vinicemi je proutěný plot, který sloužil k rytířským kláním; kolem je dřevěný plot obklopující celé kolbiště. V oblouku jsou znamení zvěrokruhu (Panna, Váhy).



Pierre-François-Léonard Fontaine, *Interiér trhu s vínem v Paříži*, před 1815, akvarel, inkoust, tužka, 29,3 × 26,3 cm, Musée Carnavalet, Paříž, Francie.

Pařížský trh s vínem tvořený halami pro obchodníky s vínem, se nacházel v 5. pařížském obvodu. Byl postaven v polovině 17. století na Quai Saint-Bernard (Port-aux-vins de Paris), aby umožnil přístup ze Seiny; byl přestavěn a značně rozšířen na počátku 19. století.



Nicolas-Marie Ozanne, *Přístav v Nantes*, kolem 1775, lavírovaná kresba tuší, papír, Musée Départemental Thomas Dobrée, Nantes, Francie.

Přístav v Nantes byl v 18. století jedním z nejvýznamnějších evropských přístavů; po Bordeaux byl druhým nejdůležitějším francouzským centrem pro obchodování s vínem.



Ambroise Louis Garneray, *Pohled na Bordeaux*, ca 1830, olej, plátno, Musée d’Aquitaine, Bordeaux, Francie.

Bordeaux bylo nejdůležitějším francouzským přístavem pro obchod s vínem; vpravo je zachycen vůl táhnoucí vůz se sudem po rampě vedoucí do přístavu Bastide.

V antice, judaismu a v křesťanství i z těchto kořenů vyrostlé euroamerické civilizaci má tedy víno „v dobrém i zlém“ své nezastupitelné místo. Pro mnohého z nás bude možná překvapivé, že ani třetímu monoteistickému náboženství není víno cizí. I když je alkohol v islámu zakázaný, praxe bývá jiná. Výroky proroka Muhammada (asi 570–632) obsahují leckdy protichůdná tvrzení, týká se to i jeho vztahu k pití vína – nejprve opilost odsuzoval, ale toleroval pití vína. Názor změnil po bitvě na úpatí hory Uhud 23. 3. 625 (nedaleko Medíny). Tehdy Muhammadovi muslimští stoupenci byli na pokraji vítězství při útoku mekkánské přesily. Zřejmě podlehli přesvědčení, že situaci zvládnou podobně jako o rok dříve v bitvě u Badru (17. 3. 624), kde drtivě porazili mnohonásobně početnějšího protivníka. Lehkomyslně se jim zachtělo kořisti, včetně vína, neuposlechli Proroka a v bitvě utrpěli těžké ztráty, neboť jezdci opojení vínem se neudrželi v sedle a padli za Alláha. Šlo o jedinou bitvu, kterou Muhammad při svém medínském období nad „polyteisty“ z Mekky nevyhrál. Následně zapověděl pití jakéhokoliv omamného nápoje (*Korán* 3: 152).



Perský anonym, *Bitva u Badru*, iluminace v perském rukopise *Jāmi‘ al-tawārīkh*, věnovaném historii světa, který v letech 1300–1310 vytvořil perský historik, lékař a politik Rašíd al-Dín Hamadání (1247–1318).



Arabský anonym, *Arabské krásky*, první polovina 8. století, nástěnná freska, naleziště: zámeček Kusajr Amra (západní stěna a polovina klenby výklenku hlavní prostory), letní rezidence umajjovského chalífy al-Valída II., Jordánsko.

Ženské postavy na uvedených malbách, polonahé tanečnice, představují arabský ideál ženské krásy, jehož význačnými rysy jsou široké boky, dobře vyvinutá ňadra.

Na islámských dvorech při hodovní slavnosti bylo opojení vínem zdrojem extatického vzepětí a krása dívčího těla byla pak dokladem boží milosti. Ani zákaz zobrazování živých tvorů, zvláště v rané době islámu, nebyl příliš respektován a dodržován, jak dokládají například fresky v zámečku Kusajr Amra. Freskové malby v tomto zámku patří k nejstarším dokladům arabského výtvarného umění vůbec; kromě obvyklých ornamentálních vzorů je tvoří i figurální scény a výjevy, z nichž některé mají erotický obsah.



Arabský anonym, *Scény z dvorského života*, první polovina 8. století, nástěnná freska, naleziště: zámeček Kusajr Amra (západní stěna hlavní prostory), letní rezidence umajjovského chalífy al-Valída II., Jordánsko.



Islámský anonym, *Dvorská scéna*, polovina 13. století, polychromní malba na papíře, obrazec rukopisné strany 32 × 25,5 cm, z knihy: Pseudo-Galén, *Kitáb ad-dirjáq* (*Kniha o protijedech*), asi polovina 13. století, pravděpodobná provenience: Mosul, severní Irák, uloženo: Nationalbibliothek, Vídeň, Rakousko (A. F. 10, folio I recto).

Scéna z každodenního života na panovnickém dvoře dokládá, že zvláště aristokratické vrstvy islámské společnosti vedly vytříbený životní styl, v němž byly erotika a popíjení pokládány za jeden ze zdrojů životního štěstí. Vládce, obklopený dvořany, popíjí svůj nápoj a jeho služebník, který sedí před ním, mu opéká maso. Za palácem se čtyři dělníci věnují své obvyklé práci. Nahoře je lovecká scéna, dole jsou muži a ženy na velbloudech.

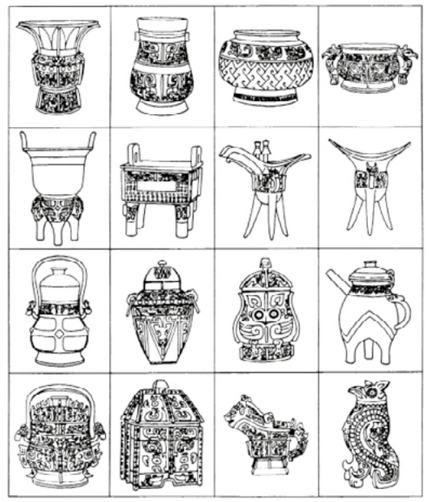
Víno (čínsky , „hroznový alkohol“) má v Číně dlouhou historii, ačkoli bývá někdy zastíněno takzvaným „žlutým vínem“ (čínsky *chuang-tʻiou*) a tradiční čirou čínskou pálenkou *paj-tʻiou* (obsah alkoholu 40–60 %), které jsou ovšem vyráběny destilací rýže, čiroku nebo obilovin. Nejstarší užití vinných hroznů na Dálném východě (z planě rostoucí vinné révy) pro výrobu alkoholických nápojů bylo doloženo na lokalitě Tʻia-chu, sídlišti raně neolitické pchejlikangské kultury (8 000–5 000 př. n. l.), které se nachází v údolí řeky Luo-che, jež je přítokem Žluté řeky v dnešní provincii Che-nan v severovýchodní Číně. Další doklady pocházejí ze dvou archeologických lokalit z doby bronzové vzdálených asi dvacet kilometrů severovýchodně od přístavního města Ž’-čao (provincie Šan-tung). Analýzy obsahu mnoha nádob prokázaly existenci různých alkoholických nápojů včetně hroznového a rýžového vína nebo medoviny. V té době vznikala čínská státnost spjatá s dynastií Sia (2183–2177 př. n. l.). Její zakladatel Veliký Jü (2183–2177 př. n. l.) je považován za kosmického tvůrce, jenž ukončil velkou potopu, zreguloval tok vod a spojil devět krajů. V močálech vyhubil hady a draky a učinil zemi způsobilou pro obdělávání. Hodně cestoval, navštívil například místo, kde rostl strom *fu-sang* (do jehož koruny vychází slunce z vody, než vstoupí na oblohu), zemi lidí s černými zuby, zemi okřídlených lidí, zemi nahých lidí a četná další mytologická místa. Svému synovi a nástupci Čchiovi zanechal moudré naučení: „V budoucnosti jistě bude takých, kteří pro alkohol ztratí říši.“

Tu-kchang, pátý král dynastie Sia, po řadě experimentů vypracoval postup výroby alkoholu z obilí a ovoce. Z doby následující dynastie Šang (1751–1028 př. n. l.) je doloženo užití alkoholu z prosa nebo s příměsí bylin při kultovních obřadech (komunikace s božstvy) a hodovních slavnostech. Sloužily k tomu zejména skvostné reliéfně zdobené bronzové nádoby. Slavný čínský historik S’-ma Čchien (asi 140 až asi 90 př. n. l.) ve svých *Zápiscích historika* (*Š’-tʻi*) uvádí, že na sklonku Šangů tekl alkohol u dvora proudem, obžerství a smilstvo neznalo mezí.



Čínský anonym, *Rituální nádoba typu tʻia*, 12. až 11. století př. n. l., období dynastie Jin (Šang), bronz, azuritové a malachitové vložky, výška 75,25 cm, průměr 38,10 cm, naleziště: u Chou-tʻia-čuangu poblíž An-jangu, Čínská lidová republika.

Tato trojnožka typu *tʻia* (patrně zhotovená pro královskou rodinu) sloužila jako obřadní nádoba na víno. Patří k největším a k obzvláště bohatě zdobeným nádobám pozdně šangského (jinského) stylu: ve vysokém reliéfu se prolínají zoomorfní a geometrické motivy.



Různé typy obřadních nádob z šangského (jinského) období, z druhé poloviny 2. tisíciletí př. n. l. Jsou to mistrovské kusy odlévané v hliněných formách, bohatě reliéfně zdobené, vysoké v rozmezí dvaceti až více než sedmdesáti centimetrů.

Není divu, že v prvního letech panování dynastie Čou (1027–256 př. n. l.) došlo k zavedení „prohibice“, jejíž přísnost však postupně slábla. Vyhlášeným pijáky se stali například slavní vládcové: Liou Pang (vládl 202 až 195 př. n. l.), zakladatel dynastie Chan nebo chanský císař Wu-ti (vládl 156–87 př. n. l.).

V době panování dynastie Chan (206 př. n. l. – 220 n. l.) navázal císařský velvyslanec Čchien mezi lety 130 až 120 př. n. l. diplomatické styky s několika středoasijskými státy (tehdy také došlo ke kontaktu s římskou říší). Koncem 2. století př. n. l. z jednoho z nich (Sogdiana ve Ferganské kotlině, v dnešním Uzbekistánu) přivezli chanští vyslanci semena vinné révy. Ta byla vysazena na císařských pozemcích poblíž tehdejšího hlavního města Čchang-anu (u dnešního Si-anu, provincie Šen-si). Císař a spisovatel Cchao Pchi (též *Cchao Wej*, asi 187 až 225) prohlásil, že „hroznové víno je sladší než víno vyrobené z obilovin za použití fermentů a naklíčeného obilí. Člověk se z něho snáze zotaví, když přebere“.

Vinná réva se pěstovala i v následujících stoletích, zejména v severozápadní Číně (v dnešní provincii Kan-su). Ale produkce byla nevelká, takže víno zůstávalo exkluzivním produktem. Teprve za dynastie Tchang (618–907) se výroba a konzumace vín z hroznů révy vinné stala běžnější.
V čínské kultuře je proto od dob Velikého Jüho alkohol vnímán negativně, pouze pokud jeho konzumace přesáhne „střední míru“; alkoholismus i abstinence jsou posuzovány stejně negativně. Tato recepce našla svůj odraz v řadě básnických skladeb v nejstarší antologii čínské poezie *Knize písní* (*Š'-ťing*, 10.–6. století př. n. l.), víno oslavili „nesmrtelní“ tchangští básníci Li Po (701–762), Tu Fu (712–770), Po Ťü i (772–846) nebo Jüan Čen (779–831). Li Po, vyznavač taoismu, se zamýšlel nad smyslem života a velebil přírodu, víno a lásku; byl mistrem pijácké poezie a široké škály pocitů při jeho pití i opití:

„K poznání Tao postačí tři číšky,
po džbánku budeš chytřejší než knížky.
Jak najít pravdu ve víně? Ach, mějte důvěru,
prozradím vám to, až se proberu!“



Čínský anonym, *Obchodník s měchem vína*, mezi 675–750, dynastie Tchang, glazovaná keramika.

Obchodník pochází zřejmě ze Sogdiany, mocného středoasijského státu s rozvinutým vinohradnictvím, s nímž Čína udržovala obchodní styky.

Vláda dynastie Tchang (618–907) představuje jedno z nejslavnějších období čínského impéria. Byly navázány diplomatické vztahy se státy Předního východu a s byzantskou říší. Rozvíjely se vědy, filozofie, právo, výtvarná umění, umělecká řemesla a literatura. Došlo také k intenzivnímu pěstování vinné révy navazující na první kontakty se středoasijským a římským vinařstvím v posledních stoletích před změnou letopočtu. Víno pak nechybělo zejména při hodovních slavnostech čínských aristokratických vrstev:

Večírky u premiéra Chan Si-cchaje
nekončívaly jenom popíjením čínského čaje,
přešlo se i k vínu, načež se rozvinuly erotické jinotaje.
Sám mocný císař mu jeho aktivity záviděl,
i když ty prostopášnosti na vlastní oči neviděl.



Ku Chung-čung, *Noční slavnost u Chan Si-cchaje*, 2. polovina 10. století, pozdější kopie originálu, který se nezachoval, detail horizontálního svitku, tuš a barvy na hedvábí, výška 28,4 cm, Palácové muzeum, Peking, Čínská lidová republika.

Tento obraz na rozdíl od předchozích dob zachycuje nevázanou zábavu vyšších vrstev – prvního ministra Chan Si-cchaje a jeho hostů se zpěvačkami a kurtizánami. Obraz byl údajně namalován z příkazu císaře, který chtěl vědět, jak vypadají proslulé večírky jeho prvního ministra: poslal dvorního malíře na výzvědy a ten pak podle paměti namaloval jakousi reportáž o událostech jednoho večera. Na dlouhém horizontálním svitku rozděleném do několika scén vidíme různé výjevy, na nichž hudebnice, kurtizány a služebnice dělají společnost vznešeným mužům, postava hostitele se vícekrát opakuje. Hraje zde hudba, popíjí se víno, muži objímají dívky. Za pozornost stojí, že osoby méně významné (včetně většiny ženských postav) jsou menší než postavy význačných mužů.

V lidové kultuře se bez alkoholu neobejdou tradiční čínské svátky a obřady (svátky jara, dušičky, svátek dračích člunů, svatba, křtiny, pohřeb aj.).
Dnes, ačkoli to ještě není oficiálně potvrzeno (zatím dle odhadů Organisation internationale de la vigne et du vin), stává se Čína největším vinohradnickým státem světa – má přes jeden milion hektarů révy vinné a hodlá dosáhnout tří milionů; Španělsko je tedy odsunuto na druhé místo. Čína pěstuje vztahy zejména s francouzskými producenty a některá vlastní čínská vína si vydobyla mezinárodní prestiž.
Alkohol byl v Japonsku odpradávna považován za prostředek, s jehož pomocí bylo možno navazovat styk s božstvy (*kami*) a vyprosit si jejich přízeň. Pití alkoholu, zvláště *sake*, proto vždy úzce souviselo s šintoistickými obřady nebo s místními slavnostmi (*macuri*). Účastníci takovéhoto náboženského setkání pili z jedné, většinou kameninové nádoby mělkého tvaru. Později byly tyto nádoby nahrazeny číškami z lakovaného dřeva – nejčastěji se jednalo o tři nebo pět do sebe zapadajících pohárků. Jako první se napila nejváženější osobnost společnosti, a to z nejmenšího kalíšku, který poté poslala dalším účastníkům. Postupně se pak vystřídaly všechny pohárky od nejmenšího po největší. Tento zvyk se dodnes udržuje při tradičních svatebních obřadech, jejichž součástí je tzv. devaterý přípitek (*sansankudo no sakazuki*). Jako první se napije nevěsta, pak předá plochý kalíšek ženichovi a ten ho opět vrátí nevěstě. Druhý kalíšek začíná u ženicha a poté, co se napije nevěsta, se k němu opět vrací. Postup při pití ze třetího kalíšku je stejný jako u prvního. Novomanželé se tak napijí ze tří kalíšků dohromady devětkrát – nevěsta pětkrát a ženich čtyřikrát, každý vždy po třech doušcích.
Technologie výroby *sake* se do Japonska dostala z asijské pevniny společně s pěstováním rýže zřejmě v průběhu 4. století před naším letopočtem. Prapředek dnešního sake, tzv. *kučikamizake*, se připravoval velice jednoduchým způsobem, dodnes běžným u některých jihoamerických indiánských kmenů – vařená rýže se rozžvýkala, vyplivla do velké nádoby a ponechala volnému působení enzymů obsažených ve slinách, díky kterým nápoj postupně vykvasil. První písemná zmínka o existenci rýžového vína kučikamizake v Japonsku je obsažena v čínské *Kronice Wej* (*Wej č'*, japonsky *Giši*), zkompilované kolem roku 297. V části „Zápisy o východních barbarech“ (*Tung-i čuan*, japonsky *Tóiden*) je kapitola „Zápisy o lidech Wa“ (*Wo-žen čuan*, japonsky *Wadžinden*), pojednávající o zvycích a obyčejích lidu Wa, který obývá hornaté ostrovy uprostřed oceánu jihovýchodně od provincie Taj-fang. Mezi jiným je zmiňováno, že „… lidé Wa milují sake …“ a „… když někdo zemře, ostatní zpívají, tančí a opíjejí se …“.
Podobně jako Li Po se vyznala japonská spisovatelka, básnířka a hudebnice Izumi Šikibu (asi 978–po roce 1036). Její *Deník Izumi Šikibu* (*Izumi Šikibu nikki*, počátek 11. století) patří k těm takzvaným poetickým (*uta nikki*), což jsou deníkové zápisky bohatě protkané básněmi. Měla milostný poměr se dvěma princi; musela být velmi okouzlující. První, princ Tametaka, zemřel po velmi rozmařilém životě v šestadvaceti letech (Izumi Šikibu nebyla jeho jedinou milenkou); nedlouho poté našla útěchu v jeho mladším bratrovi, princi Acumiči. Údajně právě žal nad jeho smrtí ji přiměl psát deník, jenž je věnován prvním měsícům jejich milostného vztahu. Začíná ještě truchlením nad ztrátou prvního milence a pokračuje navázáním nového milostného vztahu s princem Acumiči; snad se Izumi Šikibu nepohorší nad touto parafrází:

Bohémský princ Tametaka
už v šestadvaceti letech mi vzal od lože ‚draka‘.
Do dívčího deníčku jsem si tehdy něžně zapsala:
„Pil hodně sake, není divu, že se upil, můj milovaný ožrala!“
Podle pravidel levirátu si vzápětí mými klíči
odemykal ložnici mladší bratr zesnulého Tametaky princ Acumiči.
Po první noci, když jsem opojnou vůni sake nasála,
do svého deníčku jsem procítěně dopsala:
„Žádná škoda, bratr prince Tametaky,
Acumiči, má vše potřebné taky…
Soužití s ním nemá chybu!“



Japonský anonym, *Izumi Šikibu*, 1765, barevný dřevořez,
Museum of Fine Arts, Boston, USA.

Také ve staré Koreji se příslušníci vládnoucí elity (*jangbani*) opájeli vínem a tancem a zpěvem a někdy i sexuálními službami *kisäng*.

Piknik jangbanů s kisäng

Číše vínem naplněné,
kisäng vyšňořené, navoněné,
dojmy hudbou podkreslené…,
jangban propadá se do snění,
odrazový můstek k básnění.

jangban (z korejštiny: doslova „dvojí dělení“), dělení korejského úřednictva na civilní a vojenské. Jangban byl dědičně příslušníkem vládnoucí elity, měl přístup k úřadům a moci, šlo o jakousi korejskou šlechtu.
kisäng, žena ve staré Koreji bavící tancem a zpěvem a někdy i sexuálními službami, korejská obdoba japonské gejši nebo řecké hetéry. Ve středověku také zastávala funkci léčitelky ženské části královského dvora. V dějinách Koreje se vyskytuje mnoho případů, kdy tyto ženy vynikly svým talentem, zejména jako básnířky (například Hwang Čin-i). Na kastovním žebříčku však stály kisäng na posledním místě společně s příslušníky opovrhovaných řemesel, navíc šlo o zaměstnání dědičné.
Sin Jun-bok (1758–?), korejský malíř; jeden z nejslavnějších umělců v období království Čosŏn. Proslul zejména svými výjevy ze života jangbanů a zobrazením ženské postavy. Podobně jako jeho současník Kim Hong-do (1745– asi 1818) vytvořil na objednávku aristokracie i cyklus kreseb s naturalistickými sexuálními a erotickými výjevy.



Sin Jun-bok, *Piknik jangbanů s kisäng*, 2. polovina 18. století, období království Čosŏn,
tuš, barvy, papír, 28,2 × 35,2 cm, Umělecké muzeum Kunsong, Korejská republika.

Scéna zachycuje kromě *jangbanů* (aristokratů) a dvou *kisäng* (gejš), jež zde uvolněně odpočívají, i služku přinášející víno k občerstvení. Všichni pozorně naslouchají hudební produkci na *kajagum* (tradiční korejský strunný hudební nástroj patřící mezi citery). Součástí podobných setkání bývaly i básnické soutěže, jejichž vítěze odměňovaly společnice svou přízní.

Novosvětské civilizace

Původní obyvatele Nového světa (označení amerického dvojkontinentu, jež se rozšířilo od počátku 16. století především po sérii latinských vydání proslulého dopisu *Mundus Novus* Ameriga Vespucciho) nazýváme indiáni. Název vznikl chybně ze španělského slova *Indios* („Ind“, obyvatel Indie); rozšířili jej po objevení Ameriky Španělé, kteří se domnívali, že připluli do Indie. Jméno se natolik vžilo, že správné označení *amerindové* se ještě neujalo ani ve vědecké literatuře. Ameriku začali první lidé osidlovat ze severovýchodní Číny nejpozději před 15 000–13 000 lety přes Beringův průliv (dnešní úžina Beringie vytvářela ve studených obdobích pleistocénu periodicky jakýsi suchozemský most, umožňující zvířatům i lidem pronikat dále na východ). Postupně osídlili Severní, Střední a Jižní Ameriku, Jamanové, Onové a další etnika doputovali až do Ohňové země (*Tierra del Fuego*) na samém cípu jihoamerického kontinentu. Do začátku evropské kolonizace Ameriky, počínaje 16. stoletím, žili indiáni na úrovni rodové a kmenové struktury, s výjimkou Mayů, Aztéků, Inků a dalších etnik, kteří dosáhli vyššího stadia a vytvořili společnosti tzv. vysokých kultur ve Střední a Jižní Americe.
Ještě před Kolumbem se však do Ameriky dostali Vikingové. Svědčí o tom L'Anse aux Meadows (Newfoundland, Kanada), lokalita s vikinským osídlením (obydlí vikinského typu, hutnická a kovářská dílna aj.) z doby kolem roku 1000 n. l.; objevili ji a v letech 1961–1968 odkryli norští badatelé Helge Marcus Ingstad a Anne Stine Ingstadová. Je dokladem raného objevu Severní Ameriky Vikingy, kteří se americkému kontinentu přibližovali v jakýchsi postupných skocích: výchozím místem Vikingů bylo Norsko, odtud se dostali na Faerské ostrovy, pak na Island a nakonec do Grónska. Eiríkův Zrzavý osídlil Grónsko kolem roku 986. Touto kolonizací se Grónsko stalo docela blízkým sousedem Severní Ameriky; odděluje je od sebe pouze Davisova úžina, jejíž nejužší místo měří jen kolem 200 námořních mil. To nebyla žádná zvláštní vzdálenost pro obyvatele Grónska, zvyklé na dlouhé plavby – vždyť se občas plavili až do Norska, tedy na vzdálenost asi 1 500 námořních mil. Uvážíme-li, že tito lidé žili na grónském pobřeží skoro 500 let, můžeme odůvodněně předpokládat, že jen stěží mohli Ameriku neobjevit. Takový úsudek by byl vlastně oprávněný, i kdyby na jeho podporu neexistovaly žádné literární a archeologické doklady.
Výpravu, která objevila území severoamerického kontinentu na přelomu 10. a 11. století, vedl Leif Eiríksson. V této souvislosti se uvádí termín Vínland (ze staronorského *vín*, „víno, hrozny“ a *land*, „země“ – „země vína/hroznů“), který v severských ságách označuje krajinu oplývající zelenými pastvinami, snad i vinnou révou. Vínland bývá lokalizován na kanadský ostrov Newfoundland a ztotožňován s lokalitou L'Anse aux Meadows. Révu, kterou zde mohl spatřit Leif, byla patrně *Vitis labrusca*, původní ve východní části Severní Ameriky. U nás pěstovaná réva *Vitis vinifera* je původní od Středozemí po střední Evropu, také dál na Předním a Středním Východě. Ve zbytku světa se pěstuje. V mírném až subtropickém pásmu severní polokoule (od Ameriky přes Evropu po východní Asii) roste téměř 80 druhů rodu Vitis.

Vínland

Anno Domini 1001 opustili Vikingové svůj Gottland…
Po dlouhé plavbě objevili novou, velmi úrodnou zemi.
Rostla tam dokonce vinná réva, proto ten ostrov nazvali Vínland.

Anno Domini (z latinského *Anno Domini* [zkratka: A. D.], „léta Páně“), léta Páně, označení letopočtu po narození Ježíše Krista; též n. l. (našeho letopočtu).



Christian Krohg, *Leif Eiríksson objevuje Ameriku*,
1893, olej, plátno, 313 × 470 cm,
Nasjonalgalleriet, Oslo, Norsko.



Jiří Neuwirt, *Vínland I*, 2021,
kombinovaná technika, papír, 30 × 40 cm.

I když uvážíme, že ostravský malíř znal (nejen z literatury, ale i z autopsie), na rozdíl od potomka norských Vikingů Christiana Krohga, výsledky archeologických výzkumů v L'Anse aux Meadows, je nápadné a obdivuhodné, oč realističtěji než Krohg dokázal zobrazit dění spjaté s Vínlandem. Možná k jeho niternému vhledu spíše než víno přispěla chicha, tequila nebo mezcal.



Jiří Neuwirt, *Vínland II*, 2022,
kombinovaná technika, papír, 30 × 16 cm.

Vinařství v Novém světě započalo však zřejmě až v 16. století, kdy španělští a francouzští kolonisté přivezli evropské odrůdy vinné révy a začali je zde pěstovat a šlechtit.
V předkolumbovských dobách se v klimaticky příznivých oblastech mexické náhorní plošiny, na poloostrově Yucatánu, v přilehlých oblastech a ve středních Andách rozvíjely vyspělé civilizace. Měly celou řadu společných znaků: intenzivní zemědělství, husté zalidnění, zakládání měst, stavby monumentálních chrámů, organizované vojsko a silně diferencovanou společnost. Andské a středoamerické kultury byly nepochybně vzájemně spjaty (mimo jiné to dokládá všem společné pěstování kukuřice, bobů a dýní), kulturní výměna tu však probíhala v raných, formativních fázích vývoje. Přisoudíme-li (podle úvah některých archeologů a historiků) Aztékům – „Germánům Ameriky" – třetí místo, budou se o nejvyšší příčky na pomyslném žebříčku vyspělých indiánských civilizací této „Ameriky civilizačního jádra" ucházet Mayové – „Řekové Nového světa" – a Kečuové – „Římané Ameriky". Je obtížné a nejspíš i nesmyslné rozhodovat, kterým z nich přiznat vítězství; amerikanisté kladou na čelné místo to či ono etnikum, obvykle podle specializace badatele. Jihoameričtí Kečuové v Peru a přilehlých oblastech patrně dosáhli ve své původně mnohonárodnostní říši vrcholu jednotné státní správy a organizace veřejného života. Kečuové byli v tomto ohledu možná o poznání úspěšnější než Mayové. Mayové i Aztékové v Mezoamerice však zase dokonaleji usoustavnili náboženský rituál, jeden z nejzákladnějších projevů staré americké společnosti. A Mayové propracovali pečlivěji než kterýkoliv jiný národ, a to v celosvětovém měřítku, matematiku a vědu o kalendáři na základě astronomických znalostí, které stavějí jejich výkony, a tím i celou civilizaci velmi vysoko. Teprve novověká Evropa dokázala překonat své předchůdce z dob, kdy o celém západním světadíle neměli lidé Starého světa ani tušení. Prosperita jmenovaných civilizací a dalších kultur ve jmenovaných oblastech byla založena na pěstování kukuřice, brambor nebo manioku. Tyto a další plodiny a rostliny posloužily k výrobě alkoholických nápojů. Původním novosvětským alkoholickým nápojem je například *pulque*, zkvašená míza z mexické agáve magney (*Agave atrovirens*) a tequily (*Agave tequilana*), představující mléčně zabarvený lehce alkoholický nápoj, který vyráběli již Aztékové v předkolumbovském období pod názvem *octli*. Destilací vzniká proslulá mexická pálenka *tequila*, popřípadě *mezcal*, v Jižní Americe dominovala *chicha*, alkoholický nápoj z manioku (kasavy), brambor nebo kukuřice.
K domestikaci kukuřice (*Zea mays*) došlo v Mexiku v období 4000–3000 př. n. l.; nejpravděpodobnějším předkem kukuřice je planě rostoucí tráva teosinte (*Euchlaena mexicana*). Nejstaršími archeologickými doklady jsou nálezy vřeten palic kukuřice v jeskyni Guilá Naquitz v Mexiku. Kukuřice během domestikace ztratila schopnost uvolňovat semena z palice, čímž není schopna autoreprodukce a je při rozmnožování zcela závislá na pěstování člověkem. Do Evropy se kukuřice dostala v průběhu 16. a 17. století. Ve své domovské zemi Mexiku je kukuřice nedílnou součástí kultury a je nejenom přítomná téměř ve všech potravinách, ale suché stonky se používají jako stavební materiál pro ohrady a střešní krytiny, listy pro tvorbu rohoží atd. Dá se v podstatě říci, že to byly civilizace především této rostliny. Mezoameričané věřili, že kukuřice je darem božstev, Quetzalcóatla.

> Quetzalcóatl alias Opeřený had
> měl Mezoameričany velmi rád,
> proto je naučil kukuřici pěstovat
> i na kukuřičném víně si pochutnat,
> když ho nepřestanou uctívat…

Quetzalcóatl (v náhuatlu, mezoamerickém indiánském jazyce „Opeřený had") byl jeden ze čtveřice nejvyšších nahuaských bohů: Huitzilopochtli, Quetzalcóatl, Tezcatlipoca, Tláloc. Bůh-kulturní hrdina, který přinesl lidem kukuřici, písmo a jiné vymoženosti, symbol jednoty prostoru, vody a času. Had (*cóatl*) ztělesňoval vodu a čas a pták (*quetzal*) symbolizoval vzduch a nebe. Quetzalcóatl byl zřejmě název pro pravděpodobně zbožněného toltéckého vládce *Ce-Acatl-Topiltzina*. Mýty o něm jsou rozptýleny v řadě pramenů: bůh poznání a sebeobětování, někdy ztotožňovaný s Jitřenkou, bůh stvořitel, učitel umění a dárce kukuřice. Motiv Opeřeného hada se objevoval už v Teotihuacánu, i když není zcela jednoznačně zjištěno, zda už tehdy byl Quetzalcóatl uctíván jako bůh. V četných a rozmanitých mýtech o Opeřeném hadu vystupuje Quetzalcóatl jednak jako bůh, kmenové božstvo Toltéků, jednak jako kulturní hrdina, toltécký reformátor, ztotožňovaný někdy s velekněze m a vládcem Tuly Ce-Acatl Topiltzinem, který poté, co byl Tezcatlipokou (symbolizujícím nové nájezdníky ze severu) sveden k tělesnému hříchu, Tulu opouští. Podle některých podání odešel se svými přívrženci na pobřeží, kde se upálil, jeho popel vstoupil na nebesa a proměnil se ve Venuši-Jitřenku. Podle jiné, rozšířenější verze odešel za moře na východě (podle některých podání na Yucatán) se slibem, že se vrátí. Tato verze vysvětluje, proč mexičtí indiáni zprvu tak přátelsky přijali španělské dobyvatele – považovali je za družinu svého vracejícího se boha.
Kult boha Quetzalcóatla, jemuž se podle tradice obětovali pouze motýli, byl vždy v určitém protikladu ke kultu lidské oběti. Obecně však byl Quetzalcóatl symbolem sebeobětování, vyšší formy oběti. Nepřátelství Quetzalcóatla a Tezcatlipoky zase symbolizuje střetnutí Toltéků, navazujících na tradice Teotihuacánu, s Chichimeky, kteří přišli do Tuly v 11. a 12. století.



Mexický anonym, *Quetzalcóatl*,
kolem roku 1562, kolorovaná kresba, papír,
Codex Telleriano-Remensis (latinizovaný název je odvozen od remešského arcibiskupa Charlese-Maurice Le Telliera, který rukopis vlastnil na konci 17. století),
Bibliothèque nationale de France,
Paříž, Francie.

Tyto bohy bylo třeba náležitě uctívat a oslavovat. V rámci těchto slavností nechyběl alkohol. Při tradičním indiánském způsobu výroby kukuřičného piva a vína rozžvýkávají ženy částečně rozvařené obilky a vyplivují je do vody, kde pokračuje kvasný proces; působením enzymů jsou natráveny cukry a usnadněno tak jejich následné zkvašování. Maya dodnes mluví o kukuřici s láskou a ten dnešní pokřtěný ji oslovuje obřadně *Vuestra Merced*, „Vaše Milosti", s uctivým vykáním ve druhé osobě množného čísla, vyhrazeným v kastilském jazyce jinak jen pro toho, kdo se obrací na středověkého panovníka. Kukuřice prostupuje mayské báje a celou mayskou mytologii jako červená nit a objevuje se i v mayských hieroglyfech – například nefrit, „drahokam milosti", byl vyjádřen nezralým kukuřičným klasem. Je přečastým motivem i na mayských výtvarných dílech: na reliéfech v průčelí budov a na chrámových štítech nebo sochách či malbách. Mayský folklor je kukuřicí prostoupen a různé obyčeje v mayské převážně zemědělské a vesnické společnosti, které regulují život Indiána do podrobností a zasahují i intimní sféru požadavky kalendářně podložené cílené sexuální zdrženlivosti (před setbou), jsou jednou velkou fantazií na téma této neobyčejné rostliny.
Maniok (*Manihot esculenta*) je užitková rostlina přinášející škrobnaté jedlé hlízy. Patří do čeledi pryšcovitých (*Euphorbiaceae*). Planě se vyskytuje v tropických oblastech od povodí Amazonky po Mexiko. Je to jednodomý až pět metrů vysoký polokeř. Jeho drobné žluté nebo červené květy skládají bohatá květenství. Na jednu rostlinu připadá 5–10 hlíz; jedna hlíza dosahuje obvykle 0,5–2 kg hmotnosti, výjimečně ale až 20 kg. K domestikaci manioku došlo v Jižní Americe před zhruba sedmi tisíci lety; archeologické nálezy se mimo jiné opírají o charakteristický tvar škrobových zrn manioku, odlišný od ostatních škrobnatých rostlin. Maniok se v současnosti pěstuje v tropických oblastech celého světa.
Brambory jsou oddenkové hlízy lilku hlíznatého (*Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*) z čeledi lilkovitých (*Solanaceae*). Nejstarší archeologické doklady využívání bramborových hlíz jsou drobné vysušené hlízy, nalezené v 60. letech 20. století v jeskyních Tres Ventanas v údolí Chilca 65 kilometrů jižně od Limy v Peru v nadmořské výšce 2 800 metrů; radiokarbonovou metodou u nich bylo prokázáno stáří 6000 let př. n. l. K domestikaci brambor došlo pravděpodobně v okolí jezera Titicaca při dnešní bolívijsko-peruánské hranici v nadmořské výšce 1 500–4 300 metrů, kde 1500 let existovala vyspělá tíwanacká říše (500 př. n. l. – 1000 n. l.). Tvary bramborových hlíz mají některé keramické nádo-

by Mochiků, Chimúů nebo Inků. Na povrchu těchto nádob bývají také skulpturní tvary připomínající očka (spící pupeny) bramborových hlíz. Vedle přímého konzumního použití hlíz „konzervovali“ předkolumbovští obyvatelé Jižní Ameriky brambory působením mrazu, vysoušením a následným mletím suchých hlíz na škrobovou moučku zvanou *chuño*. Do Evropy byly brambory dovezeny Španěly kolem roku 1565. Evropané pohlíželi zpočátku na tuto „pohanskou a nekřesťanskou“ plodinu s nedůvěrou. Pěstovali brambory nejprve jako okrasnou exotickou rostlinu v panovnických, šlechtických nebo klášterních zahradách. Své místo našly brambory i v zahradách lékárníků, neboť byly předepisovány jako lék proti průjmu, tuberkulóze nebo také jako afrodiziaka.

Podobně jako Mayové, Aztékové a další středoamerická etnika uctívali kukuřici, vzývali Mochikové, Chimúové, Inkové a další jihoamerické kultury brambory jako dar bohů. Z brambor a manioku, stejně jako z kukuřice vyráběli kvašený nápoj zvaný *chicha* nebo destilát *chakta*. V souvislosti s afrodiziakálními účinky a výrobou alkoholu vynikla zejména mochická kultura (název podle údolí Moche, Peru). Tato předincká archeologická kultura se rozvíjela na severním pobřeží Peru v 1. až 7. století. Mochikové zde vybudovali raný státní útvar klasické doby Peru, který prosperoval zejména díky vyspělému zemědělství spjatému s umělým zavlažováním. Tkali oděv z vlny a bavlny, rozvinuli metalurgii mědi, stříbra a zlata. Města nestavěli, ale budovali ceremoniální stavby, mezi nimiž vynikají dvě chrámové pyramidy Slunce a Měsíce z nepálených cihel. Prosluli zejména jako tvůrci antropomorfní keramiky s tématy z náboženského i běžného života, včetně erotického a sexuálního. Realistická, až naturalistická vyobrazení rozmanitých intimních scén (a technik) ze sexuálního života (včetně análního pohlavního styku heterosexuálního či homosexuálního, sodomie aj.) na antropomorfní keramice představují výjimečnou a v dějinách umění předkolumbovské Ameriky naprosto neobvyklou stránku (v menší míře se vyskytují i u několika dalších peruánských kultur). V kulturách staré Ameriky asi platil zákaz vaginálního koitu během laktačního období ženy, které trvalo první tři roky věku dítěte. Normální koitus během této doby byl přísně trestán, dokonce i smrtí; proto se obyvatelé předkolumbovské Ameriky zřejmě uchylovali k análnímu styku, který se pak odráží i v častém uměleckém ztvárnění. Dřívější badatelé hovořili přímo o „sexuálních zvrácenostech“. Novější pokusy o výklad artefaktů mochické antropomorfní keramiky shledávají vcelku oprávněně základní možnou linii výkladu ve faktu, že objekty byly součástí pohřebního rituálu (obvyklá výbava zesnulých); odtud lze spekulovat o nutnosti pochopení významu smrti, plodnosti (na některých nádobách je žena penetrována, ať už vaginálně nebo análně, v blízkosti dítěte; jde snad o symboliku rituálně založené ochrany) a role předků v mochické kultuře. Neskrývaná otevřenost, s níž Mochikové na nádobách zachytili svůj sexuální život, činí z těchto artefaktů velkolepý unikát. Mnozí badatelé se domnívají, že rozsáhlou epickou šíří zobrazení kultury svých tvůrců předstihuje dokonce i řeckou černofigurovou a červenofigurovou keramiku.

Čiče a erotice dařilo se v keramice

Mochičtí, věru, rozuměli erotice,
prožitky pak věrně ztvárnili v keramice,
chichu z manioku přitom nasávali z třmenové hubice.

chicha (čiča), kvašený alkoholický nápoj z kukuřice někdy také z brambor nebo z manioku, oblíbený zejména v prostředí některých jihoamerických kultur.



Mochický anonym, *Anální styk mezi stojícím mužem a ženou*, 1. století, I. fáze mochické kultury, antropomorfní nádoba s třmenovou hubicí, keramika, po vypálení malovaná krémovou a tmavočervenou barvou, výška 18 cm, naleziště: Moche, Peru, uloženo: Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera, Lima, Peru.



Mochický anonym, *Muž trpící chorobnou trojkombinací*, 5. století, IV. fáze mochické kultury, antropomorfní nádoba s třmenovou hubicí, keramika, po vypálení malovaná krémovou a hnědou barvou, výška 15,5 cm, naleziště: Moche, Peru, uloženo: Museo Arqueológico Rafael Larco Herrera (č. 015–009), Lima, Peru.

Zobrazení zachycuje muže trpícího asi pohlavní chorobou nebo leprou či covidem-19 (popřípadě celou trojkombinací): leží na levém boku, pravou rukou si drží hýždě, chybí mu penis.

České a okolní země

Na našem území a v okolních zemích se víno poprvé objevuje v době halštatské (název podle lokality Hallstatt v Rakousku), což je archeologické označení pro starší dobu železnou (800–450 př. n. l.). Šlo o konzumaci vína jako importu, a to zprostředkovaně, ve vysokých kruzích náčelníků v 7. století př. n. l. a především v závěru doby halštatské. Transport vína souvisel s přítomností vojensko-politických a ekonomických elit v tehdejší společnosti. Ty se inspirovaly asi zvyky z vyspělého Středomoří. Předpokládá se ceremoniální konzumace alkoholických nápojů při hostinách. Společenská špička si nechala dovážet vedle vína také s tím související luxusní bronzové nádoby jak na jídlo (například talíře se zdobeným okrajem), tak na pití vína (kotlíky, cisty, vědra) zřejmě z vyspělých jihovýchodoalpských center. Bylo to nedostatkové zboží, proto se zhotovovala odpovídající místní keramika jako malé situly, láhve a misky vytáčené již na hrnčířském kruhu.

Vojenští velitelé, zejména období pozdního halštatu, pořádali picí slavnosti po mediteránním vzoru, aby uhradili pohledávky svých družiníků vedle podílu na kořisti. Alkohol a hostiny „tmelily“ společnost, podporovaly skupinové aktivity a vymezovaly role při plnění společných úkolů. Nově se objevují importy bronzových zobákovitých konvic a jejich kvalitních napodobenin na kruhu točené keramiky. Na druhou stranu byli družiníci zavázáni za účast na hodovní slavnosti svému hostiteli. Vazby mezi náčelníkem a družiníky proto již nemusely být výhradně na pokrevním základě. Bylo to výhodné pro pořádání nadkomunitních aktivit (válečné výpravy, budování nákladných opevněných sídel).

Je pravděpodobné, že víno se dopravovalo ze Středomoří ze dvou směrů. Jedním z nich byla dnešní Itálie (Etrurie). Druhou oblastí mohlo být území Řecka, což by případně potvrzovaly nálezy černofigurové a červenofigurové keramiky.

Obdobně tomu bylo v době laténské a římské v rámci kontaktů impéria s barbarikem. Víno tedy u Keltů v posledních čtyřech stoletích před naším letopočtem a u Germánů v prvních pěti stoletích našeho letopočtu teklo proudem, nejen pivo.

Keltové měli pevnosti a obchodní centra na části jantarové stezky z Akvileje/Aquileie, kterou ovládli a na které sami čile obchodovali. Přísun vinného moku byl dostatečný. Bronzové situly mohly sloužit nejen na pivo, medovinu, ale také na víno. Bronzový cedník, sítko pochází z Pobedimi. Cedník mohl sloužit k cezení také při výrobě vína ve vhodné vinařské oblasti v Pováží. Další cedník a zlomek amfory (nádoby na víno, případně olivový olej) pocházejí vedle jiných importů z Itálie z významného keltského centra z období přelomu 2. a 1. století př. n. l. na Děvíně u Bratislavy. Nejnověji množství dokladů o importu vína do keltského oppida v Bratislavě přinesly archeologické výzkumy na Bratislavském hradě (Kysela – Olmer 2014). Na Moravě dokládají dovoz vína ze Středomoří zlomky amfor z keltského oppida Staré Hradisko u Prostějova, které bylo významným hospodářským, politickým, kulturním a kultovním centrem ve 2. a 1. století př. n. l. (Unger 2017, 30).

Germáni užívali bronzové nádoby, jako konvice, džbány a naběračky; doklady pocházejí například z bohatých germánských kostrových hrobů ze Zohoru (okres Malacky) na jihovýchodním Slovensku. Hroby, datované do druhé poloviny 1. století n. l., dále obsahovaly množství drobných kovových předmětů včetně zlatého náramku, ale i skleněné poháry. Zdejší výjimečný kostrový ritus mohl souviset se snahou elity o odlišení od ostatních příslušníků kmene pohřbívaných žehem. Bronzové a skleněné nádoby mohly sloužit k podávání vína u germánské elity, která žila v dotyku s limitem římského impéria na Dunaji podél provincie *Pannonia Superior* (Rajtár 2006, 140–141, obr. 3).

Podobná situace jako na jihovýchodním Slovensku vznikla v době římské i na jižní Moravě, kterou obývali germánští Kvádové. Husté zemědělské osídlení existovalo zejména v krajině pod Pavlovskými vrchy. Zároveň tu byla vojenská stanice římských legionářů a jejich velitelů u Mušova, v přímé vzdálenosti necelých 80 kilometrů od Vindobony (dnešní Vídeň; asi dvoudenní až trojdenní pochody), která sehrávala zásadní roli v pronikání římských legií na území dnešní Moravy. Nález římské nebo galo-římské spony typu Aucissa z trati Neurissen pod opevněným mušovským návrším spadá dokonce do období přelomu letopočtu. Někteří badatelé se proto domnívají, že zdejší lokalita mohla mít kontakty již s dobou Tiberiova tažení proti Markomanům, které však nebylo dokončeno, případně bylo zrušeno již v době příprav. Je nasnadě, že tato příhodná přírodní dominanta, ověřená již jako pravěká pevnost (patrně ještě s reliéfně dochovanými příkopy a valy z období jevišovické kultury z mladého eneolitu, únětické kultury starší doby bronzové a zvětšenými v době podolské skupiny kultury středodunajských popelnicových polí z pozdní doby bronzové), přilákala pozornost stratégů římských legií z Vindobony a Carnunta. Šlo o významnou polohu na křižovatce důležitých tradičních cest již pravěkého stáří podél řeky Jihlavy, Svratky a Dyje u jejich soutoku s říčními brody pod dominantou Pavlovských vrchů.

Co se týče vinohradnictví a vinařství, patrně bychom našli již více předmětů (nástrojů, nářadí, nádob aj.) a vinných sklepů (?), ale podle římského filozofa Cicerona „Inter arma silent Musae“ (tedy povětšinou). Markomanské války na jižní Moravě intenzivně probíhající od roku 172 v rámci *expedicio Germanica prima* pod velením císaře Marka Aurelia byly velmi pustošivé. Římská vojenská stanice byla používána asi mezi roky 172 až 180 do konce markomanských válek, rychle ukončených mírem mladého císaře Commoda. Stanice neměla proto možnost, aby se rozvinula do vojenského, případně také civilního centra vyššího řádu. Památky kolem Mušova, včetně základů staveb tzv. „velitelského domu“ s hypocaustem pro vysoce postavené osoby a lázněmi (*balneum*), s nemocnicí pro raněné legionáře (*valetudinaria*), případně řemeslnického okrsku se stavbami dřevo-hlinité konstrukce a pěti pecemi (pro zpracování kovů, opravu výzbroje a výstroje) v římské vojenské stanici na Burgstallu/Burgstadtu, můžeme považovat za důležité strategické

centrum. Jiná taková stanice nebyla prozatím v této vzdálenosti v barbariku severně od středodunajského limitu zjištěna (římská vojenská stanice ve Stupavě je jenom 15 kilometrů od Dunaje, Gerulata je na pravém břehu a Celemantia na levém břehu Dunaje, avšak jako součásti limitu). Soustředění polních táborů římských legií na jižní, západní a střední Moravě je jejich největší koncentrace severně od limitu na Dunaji a východně od limitu na Rýnu.

V době války asi nebyl čas na pěstování vinné révy, rodící poprvé až po třech letech takzvanou panenskou úrodu, a na její zpracování. Mnoho germánských osad bylo zcela vypleněno. Na jejich místech nacházíme následně vybudované pochodové nebo dočasné polní tábory římských legií. Markomani pořádali odvety. Legionáři měli jiné starosti, zejména vojenské povinnosti včetně záchrany svých životů. Vinohradnictví a vinařství se zřejmě věnovali majitelé latifundií, vlastníci otroků, v klidných částech jižních římských provincií a na území Impéria, zejména ve Středomoří. To však neznamená, že legionáři sem tam nezasadili u mušovské stanice nějaký ten řízek *Vitis vinifera*.

V mírových dobách žili legionáři s Germány ve vzájemně výhodné symbióze. Jedním z dokladů je takzvaná „Královská hrobka u Mušova“. Přestože byla hrobka v minulosti vyloupena, obsahovala kolem dvou set milodarů z bronzu, keramiky, skla, stříbra, zlata a železa římské a germánské provenience, dokládajících moc a bohatství pohřbené germánské nobility žijící v blízkosti římské pevnosti (Peška 2000). I když hrobka pochází z 2. století, stříbrné a zlaté artefakty jsou staršího data. Nejstarší z nich pocházejí z pozdně republikánského a augustovského období, novější jsou z období vlády císařů Tiberia a Nerona. Na jižní Moravě tedy již v průběhu 1. století existoval obchod s římským luxusním zbožím. Některé z předmětů mohou být římskými dary germánským vládcům nebo se staly válečnou kořistí. Vyskytují se nálezy, které souvisejí s přípravou a pitím vína. Skleněné pánve na nízké nožce (*trullae*) mohly sloužit k mísení vína s kořením i teplou vodou. V souboru stříbrného nádobí z mušovské hrobky se nachází také zlomek poháru na nožce (*skyfos*), který sloužíval k pití vína při uzavírání přátelství nebo míru. K pití se zde dále užívaly cylindrické láhve nebo picí rohy (*rhyta*) z volských rohů se stříbrnými náustky. Z rohů, nacházených především v prostředí germánské elity, se pilo především pivo z kvašeného ječmene či pšenice, ale pokud to situace vyžadovala, mohly sloužit k pití vína.

Římská vojenská posádka u Mušova spotřebovala velké množství vína. To je jeden z důvodů, proč se někteří autoři domnívají, že se zde vinná réva také pěstovala. Dále soudí, že vinná réva je na jižním Slovensku a na jižní Moravě původním druhem, který byl postupně kultivován místním obyvatelstvem (Kalenský 1989, Ochaba 1989).

Tyto názory opřené i o zmíněné archeologické artefakty však nedokládají produkci vína v našich oblastech v době laténské ani v době římské. Dokonce ani nálezy „zrn“ révy vinné nemůžeme jednoznačně považovat za doklad jejího pěstování. Dosvědčují pouze import hroznů vinné révy, třeba v podobě sušených hrozinek; takové nálezy pocházejí například ze studny ze 4. století v Iži na jihozápadním Slovensku (Hajnalová 2001, 102). V následující době stěhování národů, v 5. a 6. století, se v hrobech nejvyšších společenských vrstev objevují mezi hrobovými milodary skleněné poháry, o nichž se předpokládá, že sloužily k pití vína. Jeden takový se našel například v hrobě zavražděné germánské kněžny pohřbené na Žuráni u Brna (Unger 2017, 30).

Germáni v Malackách

Déjà vu, déjà vecu, tedy celkem vzato,
budou na Slovensku znovu – v rámci jednotek NATO.

déjà vu, **déjà vecu** (z francouzštiny), 1. (psychologie) „již viděné, již prožité“, klamný pocit, jako by člověk to, co ve skutečnosti vidí nebo prožívá poprvé, viděl nebo prožíval již dříve; 2. (obecné užití) něco, co „jsme už viděli“, co není originální, původní.



Římský anonym, *Milodary*, 2. polovina 1. století n. l., bronz, sklo, zlato, výška konvic 16,8 a 20,7 cm, Zohor – „Piesky“, okres Malacky, Slovenská republika, Archeologické múzeum Slovenského národného múzea, Bratislava, Slovenská republika.

(V současné době jsou tyto artefakty vystaveny v jedné z vitrín výstavy *Rimania a Slovensko* na Bratislavském hradě.)

V této souvislosti bychom měli zmínit mimořádně zajímavý nález skleněného poháru z lokality Leverkusen-Rheindorf, nacházející se na východním břehu Rýna v německém spolkovém státu Severní Porýní-Vestfálsko. Pohár pochází z žárového pohřebiště z 1. až 4. století n. l., které pravděpodobně přináleželo k dvorcům na pravém břehu Rýna (*Germania Magna*) za římským limitem (*Limes Romanus*) římské říše (*Imperium Romanum*), avšak na dohled od hlavního města *Colonia Claudia Ara Agrippinensium* (Kolín nad Rýnem) provincie *Germania Inferior*. Rytina na skle zobrazuje muže s vinařskými noži při vinobraní, jimž při sklizni „pomáhají“ ptáci; zprostředkovaně dokládá pití vína (i pěstování révy vinné?) u Germánů v Porýní. Pohár nese nápis v pásu pod okrajem *MERVEIFA VIVAS TVIS* („Merueifo, žij mezi svými“) (Frank 2007, 353, obr. 298).

Šlo o muže či o ženu? MERVEIFA se sice může jevit v podobě našich feminin, jenže my neznáme „křestní“ jména starých Germánů, a to jak mužů, tak žen. Výjimkou je latinizované jméno *Maroboduus* zřejmě keltského základu (mezi 35/30 př. n. l. až 37/38 n. l.), markomanského krále, kterého svrhl z trůnu *Catualda* roku 18 n. l. Víme, že šlo o jména germánských „králů“. Catualda (česky Katvalda) je také v našem vnímání femininum, ale byl to rovněž muž a král. Pochyby nemá například spoluzakladatel *World History Encyclopedia* americký historik, kulturolog a spisovatel James Blake Wiener, když v roce 2017 píše: „So far, Merueifa is the only woman and the only Germanic woman to have such a vessel dedicated to her in the Cologne area that archaeologists know of at this time“ („Merueifa je zatím jedinou ženou a jedinou germánskou ženou, která má v oblasti Kolína nad Rýnem takovou nádobu, o které archeologové v této době vědí“).

Citovaný Klaus Frank je opatrnější: „Als herausragendes Stück für die Geschichte des Platzes muss jedoch ein Glasbecher angesprochen werden (Abb. 298), der mit dem Namen ‚MERVEIFA‘ den ersten namentlich bekannten (einheimischen) Bewohner in der Region nennt.“ Autor použil tvar „Bewohner“ („obyvatel“), jako maskulinum, nikoliv „Bewohnerin“ („obyvatelka“). Tyto názory odrážejí dnešní stav poznání, kdy nejsou známy rozdíly mezi ženskými a mužskými starogermánskými jmény.

Naskýtá se zde tedy zásadní otázka věnování luxusního skleněného poháru římské provenience (zhotoveného zřejmě na zakázku v dílnách v městě *Colonia*) s latinským nápisem germánské ženě? Umožňovalo by to sociální postavení germánské ženy? Žena ve srovnání s poměry v antickém Římě měla být *casta* (čistá), *pia* (zbožná), *pudica* (cudná), *lanifica* (znalá předení a tkaní), *domiseda* (zůstávající doma). Žena v době římské říše jako *mater familias* měla hlavní úkol starat se o domácnost a vychovávat děti. Její postavení však bylo poněkud svobodnější než v antickém Řecku. Mohla se totiž zúčastňovat po boku svého manžela (především vyššího společenského postavení) společenských akcí. (Ženám bylo v antickém Římě dlouho zakázáno pít víno při hostinách.)

Otázku musíme ponechat nerozhodnutou. Důležitější je ovšem zjištění, že Germáni v přímém sousedství s impériem žili většinou mírumilovným životem a mohli být prostředníky mezi Římany a germánskými kmeny žijícími ve vnitrozemí Velké Germánie i v našich zemích (jako tomu bylo například v oblasti Mušova). Latinský nápis na poháru dokládá znalost latinského písma a jazyka u elity romanizovaných Germánů.

Merueifa jako maskulinum

Až zemřu, dejte mně do hrobu i moji oblíbenou číši.
Chci s valkýrami noblesně popíjet rýnské i v Odinově říši.

Merueifa jako femininum

Celý život užívala jsem si rýnského vína,
byla jsem emancipovaná germánská femina.

femina (z latiny), žena; samice.
Valhala (německy *Walhall*, staronordicky *valhöll*, „síň mrtvých“), v germánské mytologii síň bojovníků padlých v bitvě a sídlo bohů. Sága o síni mrtvých hrdinů, které k sobě povolal bůh Odin, o jejich společných hodokvasech a také o společném tažení do bitvy *gaiök*, poslední před koncem světa, se vytvářela až od 8.–10. století. V původních představách byla Valhala nehostinným podsvětním místem v říši mrtvých, kam člověka zavedl osud určovaný nezvratným rozhodnutím bohů.
valkýry (německy *Walküren*, staronordicky *valkyrjar*, „obstarávající volbu mrtvých“), v germánské mytologii ženské bytosti démonického původu; ozbrojené pomocnice boha Odina. Létaly na okřídlených koních nad bojišti, aby pomohly k vítězství udatnějším, a duše padlých přenášely do Valhaly.



Římský anonym, *Pohár pro Merueifu* (fotografie a překres), 3. století, foukané a ryté sklo, germánské žárové pohřebiště, Leverkusen-Rheindorf, Německo, Römisch-Germanisches Museum, Kolín nad Rýnem, Německo.

Význam jantarové cesty pokračuje také v době římské. V té době bylo pití vína přirozené jak u Římanů, tak u Germánů v Porýní nebo Kvádů na Moravě. O konzumaci vína nasvědčují nálezy vzácných importů bronzových předmětů. Obchod směřoval hlavně z římské pevnosti a pozdějšího civilního města Karnunta/Carnunta na dunajském limitu především od poloviny 1. století našeho letopočtu. Jde o nálezy naběračeк z Velatic z germánských žárových hrobů starší doby římské a dále jemného cedníku opět z žárového hrobu z Velatic. V dalším žárovém hrobu z Mušova (U sv. Jana) byla luxusní bronzová konvice s elegantní výlevkou na ústí podle starších tradic. Soupravy naběračeк a cedníků s plochými nebo tyčinkovitými držadly doplňují také soudkovitá vědra. Tyto předměty mohly být dovozní zboží, nebo to byly dary germánské elitě. Uvedené nálezy by mohly dokládat pěstování vinné révy a výrobu vína na Moravě příslušníky Germánů, ale předanou Římany.

K intenzivnímu pěstování vinné révy u nás došlo zřejmě až o několik století později. Nejstarší doklad představují zrnka vinné révy, která byla nalezena na dně hrnce z velkomoravského hrobu ve Znojmě-Hradišti datovaného do 9. století. Další indicií jsou i nálezy speciálních vinařských nožů s výčnělkem zvaným *securis* z hradiště Staré zámky v Brně-Líšni a z Mikulčic. Ke konzumaci vína zřejmě sloužily skleněné poháry. Na mikulčickém hradisku byly nalezeny zlomky nejméně třinácti pohárů nálevkovitého tvaru se zaobleným dnem, zhotovených ze zeleného skla, dovážené z prostoru karolinské říše v 9. století. O tom, že skleněné poháry se v prostředí vyšších společenských vrstev na Velké Moravě používaly, může svědčit údaj v patnácté kapitole legendy *Vita Constantinini*: „Jestliže někdo zabije člověka, ať pije tři měsíce z dřevné číše a skleněné ať se nedotýká.“ Bez existence skleněných číší by toto pokání nemělo smysl. Vedle toho s přepravou a konzumací vína souvisely i keramické lahvovité, džbánovité, čutorovité a amforovité nádoby, které se vzácně nacházejí ve velkomoravském prostředí. Také do dvou hrobů na velkomoravském pohřebišti z 9. století u Velkých Bílovic uložili pozůstalí láhev a džbán z tvrdě vypálené keramiky (Unger 2017, 32).

Kníže Svatopluk I. (?–894) údajně daroval révu vinnou z Velké Moravy českému knížeti Bořivojovi I. Kněžna Ludmila (ca 860–921) prý založila vinohrady v okolí Mělníka.

Patron české země svatý Václav (asi 907 – 28. 9. 935) údajně již jako mladý kníže projevoval svou zbožnost pěstováním vína a obilí k eucharistii. Podává o tom zprávu český legendista Kristián (konec 10. století) v latinské legendě známé pod názvem *Vita et passio sancti Wenceslai et sanctae Ludmilae avae eius* (Život a umučení sv. Václava a jeho báby sv. Ludmily), obhajující význam staroslověnské vzdělanosti pro upevnění křesťanství v Čechách: „A na vinici spěchával, hrozny trhal a vlastníma rukama je vymačkávaje, naléval víno do džbánů a pro potřebu svaté oběti je uchovával.“ Díky legendám o pěstování mešního vína a přípravě eucharistie se Václav stal i patronem vinařů. Zastupoval symbol pracovitého člověka, proto i den svatého Václava znamenal významný předěl v hospodářském roce. V den jeho svátku 28. září se ukončovaly letní práce a čeleď si začínala hledat novou službu, v kopcovitých krajích se vracívali pastevci se svými stády ze salaší do údolí, na venkově končil zákaz pást dobytek na strništích a úhorech. Vinaři obvykle začínali sklizeň hroznů révy. Den svatého Václava ctila celá země, konaly se slavnostní mše i lidové veselice, poutě i hody.

Písemné prameny dokládají pěstování vinné révy již od 11. století, ale k zásadnímu rozvoji došlo až od 13. století. Ve starším období byla produkce určena především pro místní trhy. Od poloviny 14. století se zaváděly nové druhy vinné révy vyšší kvality z Burgundska a Rakouska, které pozvedly vinařství v českých zemích na vyšší úroveň. V archeologických nálezech se objevují vinařské nože a konzumace je doložena skleněnými i keramickými nádobami.

Zásluhu na tomto rozvoji má Václav, toho jména II. (1271–1305), z rodu Přemyslovců (syn Přemysla II. Otakara a Kunhuty, manžel dědičky polského trůnu Elišky Rejčky, otec Václava III.), který byl českým králem od roku 1283, polským králem od roku 1300. Stejně jako svatý Václav dbal o všestranný rozvoj českých zemí a o rozšíření politického vlivu v zahraničí, ale na rozdíl od svého předka si vína i jiných krás světa plnými doušky užíval. Byl vzdělaný a je považován za autora „milostných písní krále Václava“, náležejících do proudu kurtoazní literatury a minnesangu (tři z nich připisované Václavu II. jsou uvedeny v *Manessově rukopisu*). Tyto básně „dojímají přílivem vysněné a nenaplněné lásky“; jsou ovšem výrazem dobové kurtoazní etikety, nikoli zprávou o reálném životě autora a jeho vztahů k ženám. O Václavu II. je díky *Zbraslavské kronice* (*Chronicon Aulae Regie*, počátek 14. století) například známo, že se po svém návratu z braniborského zajetí již jako patnáctiletý vášnivě oddával fyzické lásce. Za necelých čtyřiatřicet let svého života vystřídal dvě manželky a četné další ženy, které mu porodily řadu dětí (první manželka Jitka/Guta například deset dětí, z nichž nejznámější byl Jan Volek, olomoucký biskup v letech 1334–1351).



Jantarová stezka zakreslená do hranic současné Evropy.

Václav II.

Že jsem tolikrát miloval?
Ano, už v patnácti jsem s ženou spal,
byl jsem přece Václav II., český král…
Chtěly mě skoro všechny české i německé holky,
a tak gern oder ungern, nolens volens, volky nevolky,
musel jsem dělat „Volky“, odhrnuje jejich ctnostné podolky…

volky nevolky (latinsky *nolens volens*, německy *gern oder ungern*), činit něco nikoli o své vlastní vůli, ale z donucení okolnostmi nebo cizí vůlí.


Mistr Manessova rukopisu, *Král Václav II.*, mezi 1300–1340, iluminace, pergamen, 35,5 × 25 cm. Universitätsbibliothek Heidelberg (signatura: UB Heidelberg, Cod. Pal. germ. bzw. cpg 848), Heidelberg, Německo.


Mistr Manessova rukopisu, *Milenci sdílející víno*, mezi 1300–1340, iluminace, pergamen, 35,5 × 25 cm. Universitätsbibliothek Heidelberg (signatura: UB Heidelberg, Cod. Pal. germ. bzw. cpg 848), Heidelberg, Německo.

Svatého Václava-vinaře začali vykonavatelé tohoto bohulibého odvětví uctívat jako svého patrona. Společně se svatým Urbanem tvořili oba světci výzdobu vinných lisů. Svatováclavské plastiky a sochy ochraňovaly vinice a těšily se úctě nejen v den zářijového svátku. Příslušníci vinařských cechů převzali vyobrazení svatého Václava lisujícího hrozny na výzdobu cechovních korouhví; zástavu se symbolem svatého Václava má od roku 2018 i současný Cech českých vinařů.

Při pilné a usilovné zemědělské a vinohradnické práci je Václav zobrazen v řadě malířských, sochařských a knižních děl. K nejstarším patří kodex *Liber depictus* aneb *Krumlovský obrazový kodex*, který vznikl ve třetí čtvrtině 14. století (po roce 1358) v minoritském klášteře v Českém Krumlově. Kodex (tvořený 172 pergamenovými listy) se řadí k předním dokladům středověkého knižního výtvarného umění v Čechách i celé střední Evropě. Obsah obrazového kodexu je členitý, spojující bibli s hagiografickými legendami. Na počátku stojí *biblia pauperum* (bible chudých) a dvě biblická podobenství o zlém správci a o královském poslu. Pak následují legendy o světcích Václavu, Ludmile, Kryštofu, Teodoru, Vítu, Janu Křtiteli, Jiljí, Sixtu a Vavřinci, Voršile, Prokopu, Klimentu, Marii Magdaléně a Maximinu, Dvou Mariích, Alžbětě, Jidáši, Marii Egyptské, Pavlu Poustevníku, Eustachiu, Oldřichu a Brandanu. Porůznu se objevují ještě další jednotlivé obrazy na duchovní témata, ale i scény z běžného života. Scény jsou uspořádány v dlouhých pásech, analogických řádkům textu, a probíhají napříč rozevřenými dvoustránkami. Na ilustracích, provedených technikou lavírované perokresby, se podíleli zřejmě tři malíři českého původu. Václav je zobrazen jako bosý bezvousý kníže v prostém gotickém šatě. Jeho hlavu obklopuje svatozář a zdobí ji knížecí čapka (o čtyřech zaoblených rozích, oddělených od sebe obloučkovými pásky s knoflíkem uprostřed a spodním lemem), jež se stala charakteristickým poznávacím znakem při zpodobování knížete i v manýrismu a baroku (Matěj Hutský z Křivoklátu, Jan Brokoff, Karel Škréta a další) i v dalších obdobích. Z vinného lisu, do nějž z vrchu padají hrozny, vytéká do dřevěné kádě šťáva z vylisovaných hroznů, Václav zachytává vzácnou tekutinu do džbánu a připravuje ji spolu s oplatkami pro eucharistický dar.



Středověký anonym, *Svatý Václav jako rolník a vinař,* po roce 1358, lavírovaná perokresba, *Liber depictus* aneb *Krumlovský obrazový kodex,* Österreichische Nationalbibliothek (signatura Cod. 370), Vídeň, Rakousko.

V závěrečném výjevu Václav zhodnocuje výsledky své bohulibé práce: lisuje hrozny pro mešní víno a peče hostie pro eucharistii.

Český iluminátor a malíř miniatur Matyáš Hutský (1546–1599), dvorní malíř Ferdinanda II. Tyrolského, v roce 1585 vytvořil pro svého mecenáše kodex *Icones Historici Vitam, et Martyrium Sancti Venceslai, Principis Boemieae, designantes* (Historické obrazy života a umučení svatého Václava, knížete českého). Kodex sestává z třiatřiceti listů pergamenu (22,6 × 15,8 cm), který napsal a miniaturami vyzdobil jako dar do arcivévodovy knihovny na zámku Ambras. Nadpis se vztahuje ke čtyřiadvaceti miniaturám zobrazujícím výjevy ze života a umučení svatého Václava, z nichž každou doprovází Hutského latinský výklad vyobrazení. Ve výkladu vycházel z legend a dobových kronik, především z kroniky olomouckého biskupa Jana Dubraviuse *Historiae regni Boiemiae* (1552). Přes řadu historických nepřesností se mu podařilo zdůraznit především nadnárodní význam svatého Václava. Miniatury námětově čerpají z cyklu fresek ve Svatováclavské kapli Svatovítské katedrály v Praze, který byl dokončen před rokem 1509. Za autora většiny fresek je považován neznámý malíř nazývaný podle mu připisovanému křídlovému oltáři určenému pro kapitulní kostel v Litoměřicích jako *Mistr Litoměřického oltáře*. Sekvence miniatur v kodexu však neodpovídá ani pořadí ani velikosti fresek ve Svatováclavské kapli. Navíc jednotlivé miniatury vykazují drobné odchylky od freskového originálu. Hutského kodex se stal předlohou pro asi nejkrásnější iluminovaný rukopis z konce 16. století nazvaný *Vita Et Martyrium Sancti Venceslai* (Život a utrpení svatého Václava) (Österreichische Nationalbibliothek, Vídeň, Rakousko); tento rukopis byl zřejmě určen do sbírek císaře Rudolfa II. Iluminace z Hutského kodexu posloužily i jako předloha pro neúplně dochovaný obrazový cyklus o životě a umučení svatého Václava (zhotovený mezi lety 1590 a 1600).



Matěj Hutský, *Svatý Václav-vinař,* 1585, iluminace, pergamen, 22,6 × 15,8 cm, *Icones Historici Vitam, et Martyrium Sancti Venceslai, Principis Boemieae, designantes*, Österreichische Nationalbibliothek (Cod. ser. n. 2633, fol. 18r), Vídeň, Rakousko.

Václavův věrný spolupracovník Podiven (pomáhal světci při jeho nejzbožnějších činech, při pečení hostií a přípravě mešního vína, doprovázel ho na poutích) přináší v putně sklizené hrozny, sype je do kádě, v níž je kníže sešlapuje.

Jeden z nejvýznamnějších malířů českého baroka Karel Škréta (1610–1674) se podílel na *Svatováclavském cyklu* vytvořeném pro dvaatřicet lunet ambitu augustiniánského kláštera na Zderaze na Novém Městě v Praze. Z původního počtu obrazů se dochovalo sedm vlastních Škrétových děl. Pro desátou lunetu vytvořil malíř obraz světce s jeho pomocníkem Podivenem. Mladík, v selském oděvu, vysypává do dřevěné kádě nasbírané hrozny. Václav, zobrazený bez vousů, v prostém svrchním šatě přepásaném zástěrou, s knížecí čapkou na hlavě a v botách pod kolena ručně lisuje plody vinice. V dnes již nezřetelném pravém rohu výjevu peče panovník eucharistické oplatky. V pozadí se objevuje doprovodná scéna zachycující knížete, jak okopává vinohrad rozprostírající se na letenské stráni s dodnes zachovanou vinařskou kaplí svaté Máří Magdalény a s pohledem pravděpodobně na Pražský hrad. Později bylo Škrétovo dílo reprodukováno na praporcích vinařských cechů i na pohlednicích. Například anonymní autor cechovní korouhve z roku 1791 přenesl na praporec dvě třetiny Škrétova výjevu: vyňal scény pečení oplatků a okopávání vinice, zjednodušil pozadí i prostor předního plánu a stavby ve vinohradu vzdálil pohledu diváka; zachoval však plně kompozici i původní zpodobení hlavních postav.



Karel Škréta, *Svatý Václav lisuje hrozny pro mešní víno, peče hostie a okopává vinici*, 1641, olej, plátno, zámecká obrazárna, Mělník.

Sochařská zobrazení svatého Václava lisujícího víno se stala významným prvkem barokní krajiny nebo ozdobou architektonických areálů. Jedním z příkladů je zpodobení svatého Václava při vinařské činnosti od sochaře Jana Brokoffa (1652–1718).



Jan Brokoff, *Svatý Václav šlapající hrozny v putně*, kolem 1690, výška 150 cm, kolorovaný pískovec;

Socha původně stála ve viniční usedlosti pod Vyšehradem (dnes je v lapidáriu Národního muzea v Praze), její dobová replika je v zahradě jezuitského konviktu v Praze na Karlově náměstí v Praze, novodobá kopie byla v roce 1999 umístěna do nádvoří konviktu.

Karel IV. (1316–1378), jeden z nejvýznamnějších panovníků české historie, se přihlásil k svatému Václavovi nejen jako k zemskému patronu, ale také jako k ochránci vinařství. Výjevy z jeho života nechal vyzdobit točité schodiště Velké věže Karlštejna (1360–1363). Kromě scén s politickým obsahem jsou zde výjevy zobrazující Václavův zbožný život vyznačující se skutky milosrdenství a podílem na přípravě eucharistie (práce na vinici a lisování hroznů, práce na poli, mletí mouky a pečení hostií).



Středověký anonym, *Svatý Václav okopává vinici, stříhá hrozny a lisuje hrozny ve vinném lisu*, 1360–1363, fresky, svatováclavský schodištní cyklus, Velká věž, hrad Karlštejn.

Karel IV. se zasloužil o nebývalé povznesení hospodářského, společenského a kulturního života českých zemí. Jeho součástí byl i rozvoj vinařství založený na francouzských inspiracích. Některé z vinohradnických prací té doby zachycuje rukopisná *Velislavova bible*. Rukopis vznikl kolem roku 1340 v některé z pražských malířských dílen pro pražského kanovníka Velislava, notáře a poté protonotáře v královské kanceláři Jana Lucemburského a Karla IV. Jde o jeden z nejobsáhlejších obrazových rukopisů ve středověké střední Evropě (po ztrátě dvanácti listů dnes obsahuje 747 zčásti kolorovaných perokreseb, které jsou dílem dvou umělců) postihující některé části bible. Cenné jsou iluminace zachycující výjevy z běžného života té doby.



Středověký anonym, *Práce na vinici*, kolem 1340, iluminace, pergamen, *Velislavova bible*, Národní knihovna v Praze (sign. XXIII.C.124).

Rovněž u nás, stejně jako jinde v Evropě, byl rozvoj vinohradnictví spjatý také s kláštery. Nezřídka se vinařská terminologie promítla i do názvu takových lokalit – příkladem může být obec Vinaře (její součástí je i vesnice Vinice), nacházející se při úpatí Železných hor v jihovýchodní části dnešního kutnohorského okresu. První sídliště zde založili již neolitičtí zemědělci a osídlení plynule pokračovalo i v mladších pravěkých obdobích. Z kopce „Viničáku“ nad těmito obcemi se otevírá malebný pohled do úrodného kraje, jímž protéká meandrující řeka Doubrava. V dáli západním směrem spatříme majestátnou věž gotického čáslavského chrámu, na jihu pak siluety hradu Lichnice a romantického žlebského zámku. První písemná zmínka o Vinařích pochází z roku 1192 na listinách knížete Václava (1137–po 1192), kdy Jan, syn Zdislavův, daroval polovinu vsi Řádu německých rytířů, kteří měli v Drobovicích svou komendu; patrně do této doby spadají počátky a posléze rozkvět místního vinařství (obojí se odrazilo ve znaku obce). Pro pěstování vinné révy měly tyto lokality příhodné podmínky dané teplejším klimatem a k jihozápadu přivrácenými svahy chráněnými pásmem Železných hor. Rozvoji produkce vína, tehdy vysoce žádané a ceněné komodity, nepochybně napomáhaly také místní komunikace spojující Kolínsko s Čáslavskem, Chrudimskem a Vilémovskem a přimykající se k takzvané Haberské stezce, která spojovala Čechy a Moravu. Úpadek v pěstování vinné révy nastal ve Vinařích, stejně jako v celých českých zemích, v době třicetileté války, a to nejen kvůli válečným událostem, ale také kvůli nastalému ochlazení. Révě vinné se přestalo dařit na jižních svazích a zbytky vinic ničil révokaz. V roce 1936 zanikl ve Vinařích poslední vinohrad. K znovuobnovení vinic došlo až v roce 1953, kdy státní statek Čáslav započal s výsadbou révy vinné. Úkolem byl pověřen strážnický rodák Jan Múčka, pod jehož vedením bylo vysázeno 11 hektarů vinic. Po rozpadu „socialistického zemědělství“ v roce 1989 došlo znovu k úpadku zdejšího vinařství. Obrat nastal v roce 2009, kdy péči nad pozemky převzala společnost Viné sklepy Kutná Hora v čele s Lukášem Rudolfským. Ve spolupráci s Janem Múčkou došlo k rekultivaci zanedbaných pozemků v trati Na Příčce a k výsadbě odrůd vhodných pro tento region. Podloží k jihu orientované svažité vinice (místy až 29°) tvoří jíly s vysokým obsahem vápníku (až 28 %). Na jedenácti hektarech viničních ploch se daří Cabernetu cortis, Hibernalu, Rulandskému modrému, Rulandskému šedému, Sylvánskému zelenému nebo Tramínu kořennému. Vína z Vinař, zrající ve sklepech kláštera sv. Voršily v Kutné Hoře, se umisťují mezi nejlepšími víny v Čechách, Cabernet cortis je dokonce několikanásobným šampionem v kategorii červených vín.



Ve znaku obce Vinaře je v červeném štítě pod zlatým zubrem zlatý vinný hrozen se třemi listy, provázený dvěma přivrácenými stříbrnými vinařskými noži se zlatými rukojeťmi. Štít drží dva křížoví rytíři, pod štítem je latinské heslo *Ubi vinum ibi homines benigni*, „Kde je víno, tam jsou lidé ochotní“ (doslova: „nezhoubní“), volně přeloženo: „Kde víno, tam přítel“.



Jaroslav Malina, *Vinice Na Příčce*, 2022, Vinaře (okres Kutná Hora), fotografie, 22 × 30 cm.



Tramín kořenný z vinice Na Příčce ve Vinařích (okres Kutná Hora); láhev trůní na granodioritovém soklíku z Železných hor, které spolu-vytvářejí příhodné podmínky pro rozvoj zdejšího vinohradnictví.

Zdejší region za renesanci vinařství vděčí zejména společnosti „Vinné sklepy Kutná Hora“, která obhospodařuje přes padesát hektarů vinic na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou, U Borku a Na Příčce. V roce 2002 je založil Stanislav Rudolfský (předseda Cechu českých vinařů), v roce 2005 převzal řízení společnosti jeho syn Lukáš Rudolfský. Navázali a obnovili slávu kutnohorského vinohradnictví; ta sahá až do středověku, kdy byla spjata s působením cisterciáckého kláštera v Sedlci (dnes jedna z částí Kutné Hory), jenž byl nejstarším cisterciáckým opatstvím v českém království (založen 1142). K cisterciákům se také váže legenda o mnichu Dominikovi, který zmožen prací při okopávání vinohradu usnul pod keři révy vinné, a když se v pozdním odpoledni probudil, uviděl ze země vyrůstat tři stříbrné pruty, podivil se tomu nálezu, přikryl jej kutnou a spěchal svůj objev zvěstovat svým bratřím do kláštera. Od těch dob se na „horách kutných“ začalo stříbro nacházet, později se začalo těžit, stříbro přispělo k rozvoji českých zemí i Evropy, protože svého času byl kutnohorský groš hlavním evropským platidlem. Dnes se již v Kutné Hoře stříbro netěží, ale opět se zde hospodaří podobně. Víno dělají pouze z vlastních hroznů, tak jako kdysi cisterciáčtí bratři (syntetické chemické prostředky jsou vylouče-ny v celém produkčním cyklu). Hrozny mají vynikající vlastnosti, dané minerálním složením půd, mikroklimatem a nepochybně i přízní svaté Barbory, dohlížející zejména na svoji vinici Pod Barborou. Po „ohnivém“ procesu kvašení blahověstně působí na tělo i na duši. Díky tomuto přístupu je vinařství držitelem ekologické značky BIO a jako jediné vinařství v České a Slovenské republice také prestižní certifikace pro biodynamické hospodářství Demeter.

V jihomoravských Bořeticích, na úpatí Ždánického lesa
srdce každého milovníka vína plesá...



Jiří Hiršl, *Vinařská obec Bořetice*, 2022, akvarel, pastel, 21 × 30 cm.

a když paprsky slunce hojně oblažují kutnohorské vinice,
hrozny pak pěkným vínem naplňují sklenice…

Dát nebo nedat si pěkného vína dar,
toť věčný těla s duší člověčí svár.
Měl by sic převážit rozum zdravý,
ale připravit se o požitek pravý?

Prý by nám měla svědčit pokora!
Proč, vždyť tomu žehná bohyně Déméter i svatá Barbora.



Jiří Hiršl, *Barbořiny vinice v Kutné Hoře*, 2022, akvarel, pastel, 21 × 30 cm.

Před skvělou úrovní pěkných vín z českých a moravských vinic se v úctě sklánějí i pomazané hlavy:

Šobes a Romanéé-Conti

„Víno z Šobesu bylo vždy mému srdci drahé,
protože jen toto víno z Moravy je to ‚pravé‘…

Ale, u Jova, byl jsem nucen pouze pertinentní víčka otvírat –
u amfor z Romanéé-Conti, což je jen druhořadý vinohrad.

Koupi šobeského by totiž neunes‘ můj fiscus!
Římský císař Titus Flavius Vespasianus.“

Můj strýček Oswald přitakává: „Pár deci vína z Šobesu,
a mužská potence, že Yasmin, nezeslábne ani za šábesu!“

fiscus (z latiny), pokladnice; státní pokladna; (za císařství) císařská soukromá pokladna.
Můj strýček Oswald, český název novely *My Uncle Oswal*d (1979) Roalda Dahla (1916–1990), jednoho z nejoriginálnějších povídkářů druhé poloviny 20. století. Novela je koncipována jako vyprávění strýčka Oswalda; nabízí uzavřený příběh: jeho „hrdinou“ je brouk puchýřník, jehož tělo obsahuje látku s pozoruhodnými afrodiziakálními účinky na mužskou potenci (kantharidin). Tato látka má podstatně silnější účinky než viagra. Jakmile ji muž pozře, způsobuje enormní zvýšení sexuální potřeby; muž – bez ohledu na věk a na to, v jakém se ocitá prostředí – ztrácí rozum, vůli i zábrany a násilím si vynucuje pohlavní akt s nejbližší ženou. Strýček získal větší množství této látky, vyrobí z ní prášky a ty úspěšně prodává v nejvyšších vrstvách společnosti. Využívá ji rovněž k tomu, aby získal sbírku spermatu nejslavnějších mužů 20. století, aristokratů, slavných vědců a umělců. Za tímto účelem si pronajme mladou půvabnou studentku biologie Yasmin. Jejím úkolem je smluvit si s vytypovanými muži schůzku, podstrčit jim afrodiziakum skryté do čokoládového bonbonu a poté do prezervativu zachytit jejich sperma. Další Oswaldův spolupracovník chemik Woresley sperma rozdělí na menší dávky a ty zakonzervuje. Oswaldovým cílem je uspokojit bohaté dámy toužící zplodit dítě s géniem a zbohatnout z jejich peněz. Nejzajímavější částí novely jsou vyprávění Yasmin: ta některá svá setkání zvědavému Oswaldovi popisuje a ten je zaznamenává do svého deníku. Kniha se tak stává antologií sexuálního chování známých osobností; patří k nim mimo jiné Albert Einstein, Sigmund Freud (obzvláště zajímavé), Joseph Rudyard Kipling, Thomas Mann, Henri Matisse, Claude Monet, Pablo Picasso, Marcel Proust, Giacomo Puccini, Sergej Rachmaninov, Auguste Renoir, George Bernard Shaw, Igor Stravinskij nebo Herbert George Wells. V novele zazní také slova, jež překonávají působnost brouka puchýřníka: „(…) Dýchejte tuto kytici! Ochutnejte to! Pijte to! Ale nikdy se to nepokoušejte popsat! Je nemožné podat zprávu o takové delikatese slovy! Pít Romanéé-Conti se rovná prožívání vrcholného orgasmu najednou v ústech a nose.“
Podmolí-Šobes, (archeologie) pravěké hradiště rozkládající se na vysokém meandru řeky Dyje. Plocha sídliště byla opevněna po obvodu především v místech nad říční nivou. Na severozápadní straně šíje tohoto meandru se nacházejí

dva příkopy vytesané do skalnatého podloží znojemského masivu s valy. Sondážní archeologické práce a povrchové sběry prozatím doložily osídlení této dominantní polohy v mladším II. stupni moravsko-východorakouské skupiny kultury s malovanou keramikou již z raného eneolitu (před šesti tisíci lety), kultury nálevkovitých pohárů starého eneolitu, jevišovické kultury z mladého eneolitu, dále podolské skupiny kultury střededunajských popelnicových polí pozdní doby bronzové, horákovské kultury starší doby železné a nepočetné nálezy germánské keramiky z doby římské (1.–4. století n. l.). Podél řeky Dyje nepochybně vedla důležitá pravěká stezka. (Osídlení římskými legiemi není doloženo; úvahy o pěstování vinné révy Římany na Šobesu jsou tedy neopodstatněné.)
Romanéé-Conti (Burgundsko, Francie), vinice, která je považována za jednu z nejlepších na světě. Láhev vína se prodává i za částky statisícové; vína odtud bývají tři roky dopředu vyprodána; některé ročníky se draží v nejprestižnějších aukčních síních světa (například v londýnské Sotheby's).
Šobes (Podmolí, okres Znojmo), unikátní, jedna z nejstarších a nejvíce na severozápad položených viničních tratí ve Znojemské vinařské podoblasti s vysoce ceněnými víny ovlivněnými specifickým mikroklimatem a minerálními látkami z granodioritového podloží. Vinice se nachází v krásném zdravém prostředí Národního parku Podyjí, patří mezi naše nejlepší vinohrady; i na mezinárodním poli ovšem dominují vína z vinic francouzských (Bordeaux, Burgundsko, Champagne), italských (Piemont, Toskánsko) nebo německých (Mosela). Vína ze Šobesu bývala dovážena v 19. století také na císařský dvůr do Vídně; na římský císařský dvůr se však kvůli Vespasianově skrblictví nedostala.
Vespasianus, Titus Flavius Vespasianus (9–79), římský císař v letech 69 až 79, zakladatel dynastie Flaviovců. K vládě se dostal až jako šedesátiletý v krizovém období občanské války po svržení císaře Nerona. Proslul jako přemožitel Judeje, v mírovém životě pak jako pečlivý hospodář, budovatel chrámů, největšího amfiteátru Kolossea, rozlehlého fora, jež neslo jeho jméno, ale také jako velký skrblík, neboť zavedl poplatky za používání veřejných záchodků. Jeho syn Titus mu to však vytýkal jako počínání císaře nedůstojné. Vespasianus mu pak se slovy *„Pecunia non olet“* („Peníze nepáchnou“) dal přičichnout k minci z prvního výnosu této daně, aby se zjemnělý synek přesvědčil, že peníz nenese stopy svého původu. Mimořádnou přitažlivost tohoto výroku dokládá, mimo jiné, že se jméno jeho původce udrželo ve francouzštině v názvu veřejných záchodků: *vespasienne*.



Jaromír Kovárník, *Šobes*, 2010, letecká fotografie, 15 x 24 cm.

Znojemská Rajská vinice

State in cognita veritate –
v duchu Husova odkazu bude fér,
napravit chybu v Genesis, která dodnes veřejnost mate,
Hospodin, po vyhnání Adama a Evy, svěřil ráj Vinařství LAHOFER.



Jaromír Kovárník, *Rajská vinice ve Znojmě*, 2022, fotografie, 15 × 25 cm.

Městská Rajská vinice LAHOFER, Znojmo, Staré město, historická vinice obnovená v roce 2010 Vinařstvím LAHOFER; řadí se k vinicím obnovovaným ve významných městech České republiky. Vinice se rozkládá na skalnatém svahu pod chrámem sv. Mikuláše (na fotografii je střecha chrámu a vrchol věže) a budovou původně gotické fary přestavěné v době renesance a baroka. Vinice je na levém břehu Dyje v nadmořské výšce 245–270 m (u sousoší Kalvárie pod budovou historické fary). Jde o ideální prosluněnou vinařskou polohu s podložím tvořeným granitoidem Dyjského masivu (obdobně jako ve viniční trati Šobes). Pěstují se zde tradiční odrůdy Znojemské vinařské podoblasti přináležející do prvního apelačního systému v České republice a nazvaného VOC Znojmo, jako jsou Ryzlink rýnský, Sauvignon a Veltlínské zelené v režii Vinařství LAHOFER, navazujícího na záslužnou vinohradnickou a vinařskou práci zdejší Vinařské školy (od roku 1858) a šlechtitelské stanice (Cyril Míša [1896–1977], Miloš Zbořil [1903–1985] ad.). Sazenice byly vysazeny starobylým způsobem „na hlavu“.
ráj (zahrada Boží) (řecky *parádeisos*, latinsky *paradisus*, z avestského *paradaiza*, „ohrada“, „zahrada“; české *ráj* bývá odvozováno od avestského *ray-* s významem „bohatství, štěstí“), místo uprostřed zeleně, rostly zde strom života a strom poznání, všeho byla hojnost. Ráj je nazýván zahradou v Edenu a napájejí ji čtyři řeky – Píšón, Gíchón, Chidekel a Eufrat (Gn 2, 10–14). Podle judaismu, křesťanství a islámu stav lidstva a celého tvorstva po stvoření, dříve než bylo tvorstvo narušeno proviněním andělů a poté lidí. Lidé byli v harmonii se všemi tvory, vládli jim a pečovali o ně. Lidé ráj ztratili prvním proviněním, když jedli plody ze stromu poznání dobrého a zlého. Do ráje Bůh umístil první dvojici, Adama a Evu; poté co byli vyhnáni, střeží jeho vchod cherubínové s mečem plamenným.
State in cognita veritate (z latiny), Stůjte v poznané pravdě (z listu Jana Husa studentům, bakalářům a mistrům pražské univerzity z kostnického žaláře 27. června 1415).
Vinařství LAHOFER, vinařství pojmenované podle truhláře Johanna Lahoffera (1732–1805) z Dobšic. V době založení neslo název První znojemská vinařská a. s. do roku 2006, kdy byl otevřen nový výrobní areál v Dobšicích u Znojma. Vinařství navazuje na bohaté vinohradnické a vinařské tradice regionu. Vlastní vinohrady o celkové výměře 430 hektarů v hodnotných tratích U Hájku (k. ú. Dobšice), Babičák (k. ú. Dyje), Lampelberg, Šác, Dolina, Vinná hora, Waldberg (k. ú. Vrbovec), Volné pole (k. ú. Miroslav), Leskoun, Olbramovická hora, Na Vyhlídce (k. ú. Olbramovice), Špičák (k. ú. Kyjovice), Vinohrady ke Křídlůvkám (k. ú. Křídlůvky), Vinohrady (k. ú. Dyjákovice) a Rajská vinice (k. ú. Znojmo). Vína z tradičních odrůd dosahují vysoké úrovně. Z bílých odrůd lze jmenovat Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Sauvignon, Tramín červený, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Muškát moravský, Pálava, Neuburské a z červených Rulandské modré, Frankovka, Zweigeltrebe, Svatovavřinecké a Dornfelder. Výroba se pohybuje okolo 800 tisíc lahví ročně. Vinařství LAHOFER majetkově vstoupilo v roce 2014 také do Vinařství HANZEL. Součástí společnosti je vedle moderního vinařského centra v trati U Hájku také Hotel LAHOFER.

Morava v proudu vína

Morava (německy *Mähren*, latinsky *Moravia*) je středoevropská historická země, jejíž osou je tok řeky Moravy (německy *March*) s úrodnými úvaly. Od západu k severu a východu je sevřena podkovou vysočin a pohoří. Ta jsou na severu prolomena branou do Slezska. Na jihu je země otevřena do zvlněného a nížinatého terénu teplomilné Panonie. Právě zde se daří révě vinné. Země byla po staletí obývána lidem dvou jazyků, vinaři tu dokonce hovořili jazyky třemi: německy, česky a chorvatsky. Při lisování vlastně zaznívalo i něco jidiš.

Od sklonku 12. do poloviny 20. století měla Morava postavení správní jednotky, po většinu tohoto času s titulem markrabství. A obdobně jako revoluční Francie popřela identitu historických regionů, jejichž některé názvy přežily ve sféře světa správy jen v nomenklatuře vinařských regionů, tak i v českém prostředí je Morava v současnosti respektována exekutivou jen v případě vinařského zákona. Jako jedna ze dvou vinařských oblastí. Je zřejmé, že identita moravského vína je úzce spjata se zemí. Země Morava tvoří základ *terroirs* zdejších vinic a vín. Morava a víno jsou pojmy, z nichž jeden téměř automaticky evokuje druhý.

Terroir: síla země proti síle krve?

Koncepce *terroir* je jeden ze základních přístupů k pěstování révy vinné, produkci vína a vinařské kultuře vůbec. Vychází z přesvědčení, že zeměpisný původ vína na škále země, region, obec, vinice či její díl dávají vínu neopakovatelný a nepřenosný charakter. Tato povaha a jakost jsou dány zeměpisným prostředím, které tvoří přírodní a lidské faktory. Terroir situuje víno a vinaře v místě a čase a je podstatou identity vína. Zeměpisný původ vína je nejpřirozenějším způsobem jeho označování, proto také bylo vždy víno „odněkud“ včetně vín moravských. Dnes tomuto způsobu pojmenování říkáme „románský“, z pohledu historika poněkud nepřesně. Mnohdy je terroir technokraticky zužován pouze na charakter stanoviště révy vinné, a pokud takové vidění připouští či spíše je schopno vidět roli člověka, omezuje se na agrotechnické způsoby při obdělávání révy vinné. Ovšem již od svého počátku termín terroir dává smysl jen tehdy, když je ona země rodnou hroudou, místem, k němuž máme niterný vztah, tedy zemí původu. Bez vazby na člověka nenese pojem terroir obsah. Z hlediska samotného původu slova vychází francouzské *terroir* z latinského pojmu *teritorium*, které označovalo ornou půdu obklopující město. Obyvatelé města a jejich půda tu jsou společensko-hospodářským a kulturním celkem, nikoli územím nějakého druhu půdy, podloží či krajinného reliéfu. Celý enologický svět současnosti pracuje s tímto francouzským označením, neboť právě ve Francii se zrodil. Studie amerického romanisty Thomase Parkera (*Tasting French Terroir: The History of an Idea*. University of California Press, 2015) zmapovala genezi termínu terroir ve smyslu síly země při formování francouzské novověké identity. Od dob renesance si začali Francouzi klást otázku, kdo je Francouz. Jsou lidé určováni svými předky, nebo místem, kde žijí? Kraj původu, vliv země nesouvisí tedy jen s potravinami a vínem, ale zároveň s jazykem a identitou. Renesanční básnická družina Pleaide již tehdy v duchu křesťanské tradice použila symboliku vína a révy při oslavě francouzského jazyka. Obsah slova terroir se rodil z dichotomie síly krve a síly země, která řešila, co je určujícím prvkem při formování charakteru člověka, národa. Tato debata jiskřila na počátku 18. století. Historik Henri de Boulainvilliers (1658–1722) zastával stanovisko, že prestiž francouzské krve je dána od Franků a právě jen čistokrevní Frankové byli oprávněni vládnout Francii. Naproti tomu diplomat a literát Jean-Baptiste Dubos (1670–1742) vykládal realitu skrze kraj původu, který rozhoduje o charakteru lidí. V tomto směru na něj navazuje i baron de Montesquie (1689–1755), jenž spojil klima a kvalitu půdy s chováním člověka. Montesquie coby kritik královského absolutismu (a majitel pozemku v kraji Bordeaux, který mu královská nařízení bránila osázet révou) staví krajovou autonomii a místní specifika do opozice vůči centralizačním snahám absolutistického krále, tedy partikularitu vůči univerzalitě. Ztělesněním popření důležitosti místa je královská zahrada ve Versailles. Lidský projekt, který naprosto stírá charakter původní krajiny, místní terroir. Síle země se naopak dostává sluchu právě u kritiků starého režimu a v symbolické rovině je jimi oslavována anglická zahrada. Terroir s ní souzní. Byť i anglický park (včetně okrasného statku) je komponován, cílem je přirozenost. Není tedy průmyslové víno francouzskou symetrickou zahradou? A není v protikladu k takovému náhledu koncepce terroir usilující o přirozené víno – koncepcí anglické zahrady? Ovšem nikoli o víno ponechané na pospas svému osudu, nýbrž víno v rozumné míře stvořené člověkem. Každopádně se terroir formuje jako opozitum absolutismu stojící na svobodě.

Domácí moravské poměry jsou toho příkladem. Držba vinic měla od rozmachu vinohradnictví a vinařství jako relevantního ekonomického oboru v zemi, což nastávalo s příchodem 13. století, charakter držby svobodné, již bylo možné dělit, volně odkazovat či dědit, jež nebyla tolik svázána lenními pouty.

Sílu země můžeme na Moravě pozorovat i v posledním třičtvrtěstoletí. Vysídlením německých vinařů, kteří měli díky staletím vinaření již v krvi (a prodělali tak metamorfózu síly země v sílu krve), započala dlouhá přetržka v dějinách tohoto oboru v zemi. Nově příchozí jen zčásti pocházeli ze Slovácka a disponovali vinařskými dovednostmi. Mnozí moravští vinaři mají své kořeny ve vinařsky nehostinných krajích na Valašsku nebo Vysočině či pocházejí z rodin Slováků z dnešního Rumunska. Terroir, síla země jižní Moravy, si ovšem dokázal podmanit charakter jejich životů. Vinařská kultura napomohla jejich zdomácnění v kraji jižní Moravy a na rozdíl od vysídlených regionů na severu země vykazují noví obyvatelé Jihu silnou sounáležitost se zemí, s moravanstvím. Stačily na to tři generace a „Hora“ si je získala. Sociologická data o silné vazbě na místo, kde žijí, hovoří v případě jižní i jihovýchodní Moravy přesvědčivě.

Vztah mezi zemí, na níž plodí réva vinná, způsobem života a povahou člověka je ovšem ambivalentní. Právě vinohradník musí vhodnou zemi osázet révou, hrozny vylisovat a připravit víno. K dosažení takového cíle používal vinař různých praktik a žil v rozdílných společenských a hospodářských poměrech. Kulturní diverzita vinařských regionů je díky feudální partikularitě pestrá a zanechává nemalé dědictví i v současnosti.

Fenoménu kulturní diverzity se na příkladu burgundských vinic věnovali na počátku milénia historici „dijonské školy“ (Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon) a zkoumali zformování a organizaci terroir v Burgundsku, které je považováno za kolébku této koncepce ve vinařství. Ve svých studiích popřeli formování terroir místními proslavenými cisterciáckými kláštery a genezi terroir spojili se strukturálními proměnami burgundského venkova (především v napětí absolutismu s emancipací rolnictva a měšťanstva) a proměnou vinařského diskurzu v 18. století. Terroir tak v duchu starších prací historika vinařství ve Francii Rogera Diona definovali jako kulturní konstrukt.

Exemplum Burgundska ukázalo proces zpřesňování původu vína, který můžeme sledovat od přelomu 17. a 18. století v celém vinařském světě. Víno začalo být postupně identifikováno nejen na hladině regionu, ale i precizněji na úrovni okresu, obce, vinice, či dokonce její části (burgundská climats). Tento proces se přirozeně po třicetileté válce nevyhnul ani Moravě.

Zpřesňování zeměpisného původu (ať již šlo o burgundský díl vinice nebo viniční usedlost obklopenou vinohradem – chateau – v Bordeaux) bylo doprovázeno tendencí hierarchizace vinic a vín a koncept terroir rozvíjela v první řadě lepší vinařství, jež mířila se svou produkcí na lepší trhy a opouštěla lokální trhy, či dokonce jen svět samozásobení. Německý historik Ludger Mees poukazuje na fakt, že právě v meziválečné době uchopují dynamické vinařské regiony koncepci terroir a propojují ji s kvalitou. Sdílené vyprávění o vinici, vinaři, přirozeném nápoji, který respektuje místní podmínky a historii, tedy místní tradici, je kulturní praktikou „objevené tradice“, jak ji zformulovali Eric Hobsbawm a Terence Renger (*The Invention of Tradition*. Cambridge University Press, 1983). Víra v tradici, její vyprávění a inscenace tak posiluje lidský faktor v obsahu pojmu terroir.

Shrňme si: základ terroir je tvořen přírodními faktory, jako jsou charakter krajiny, klima včetně srážek a teplotních sum, půda, podloží, odrůdy révy vinné, flóra a fauna vinice, a faktory lidskými – agrotechnikou ve vinici, styly vína, společenskými a hospodářskými strukturami vinařských komunit, procesy dlouhého a krátkého trvání, událostmi, kulturou.

Římané, nebo Frankové? aneb Cesta k víře a za svobodou s vinicí

Vzhlížel-li de Boulainvilliers ke krvi Franků coby krvi vznešené, byli vypravěči počátků vinohradnictví a vinařství na Moravě uhranuti „starými“ Římany. Moravský vinař byl (a je) v této konstrukci pokračovatelem civilizovaných Římanů a v jeho činnosti se odráží něco z lesku římské velikosti. Mýtus císaře Proba byl dokonce v tomto narativu „vylepšen“, když mělo dojít k zakládání vinic za římské okupace o století dříve za císaře Marka Aurelia v okolí Mušova. Archeologie ovšem dodnes k prokázání tohoto mýtu nepřinesla jediný důkaz. Zato archeologové objevili mušovský přístav na Dyji, do něhož byly dopravovány via Morava a Dunaj zásoby pro římské vojáky, a to včetně vína. Klasik dějin německého (respektive středoevropského) vinařství Friedrich von Bassermann-Jordan (1872–1959), jenž své vyprávění o německém vinařství viděl z perspektivy člověka z francouzsko-německého pomezí a na římském počátku si zakládal, byl ovšem v případě rakouských (a tedy i moravských) končin severně od Dunaje, tedy za hranicí říše římské, ohledně římského založení oboru skeptický. Konstituování vinařství zde na levém břehu středního Dunaje spojoval s šířením křesťanství a následnou fransko-bavorskou kolonizací pod vedením franského rodu Babenberků. Jsme zpět u „krve Franků“ a ještě u ní zůstaneme. Pokud římské založení pod vahou důkazů odkážeme do říše mýtů, tak počátky vinohradnictví a vinařství na Moravě spojíme s příchodem křesťanství a situujeme je do časů Velké Moravy. Státnost a křesťanská víra byly od sebe neoddělitelné. Křesťanský rituál vyžadoval víno, symbolika víry byla s vinicí a vínem úzce spjatá. Křesťanství přicházelo od západu skrze Franky.

Pro tento výklad již archeologové přinášejí přesvědčivé důkazy: zrnka ušlechtilých odrůd révy vinné. Ta byla nalezena ve významných církevních (a správních) střediscích Velké Moravy, tedy v Mikulčicích (9. století) a na Hradišti svatého Hypolita u Znojma (přelom 9. a 10. století). Na jiném místě, Starých Zámcích u Líšně, byl vykopán vinařský nůž. Zatím je to vinařství statusové, soustředí se okolo (významných) kostelů (biskupa) a panovníka.

Součástí tohoto zakladatelského narativu bývají staroslověnské literární památky, jejichž předmětem je vinice či víno. Jedná se o modlitby a zákoníky. Obzvláště vyzdvihováni jsou zastánci prestiže „slovanské krve“. Právní historik Jaroslav Pošvář (1900–1984) při zkoumání horenského práva na Moravě zakomponovává jeho počátky do velkého slovanského příběhu a sounáležitosti s Byzantskou říší. Je ovšem otázkou, zda tyto zmínky o vinohradech a vínech reflektují moravskou realitu, neboť jde o překlady byzantských předloh, a tedy i tamní reálie.

Zdejší vinice bychom spíše sporadicky našli v blízkosti správních a církevních sídel a problematická státnost na Moravě 10. a počátku 11. století znamená, že o vinařství nemáme až do druhé poloviny 11. století žádných zmínek. První písemnou zmínkou, v porovnání s Čechami zdánlivě paradoxně mladší, o moravském vinařství je darování několika vinařů knížetem Otou I. Olomouckým a jeho ženou Eufemií nově založenému benediktinskému klášteru na Hradisku roku 1078. To je mimo dnešní intenzivní oblast pěstování révy vinné na jihu země. Z této zprávy tušíme kontinuitu mezi Velkou Moravou a opěrným bodem českého knížectví na Moravě. Něco vinic se nachází jen někde v dosahu olomouckého knížete (tato donace pocházela z držby knížete a věna jeho ženy).

Obdobně vyznívá jediná zpráva o oboru na Moravě z 12. století. Je o čtvrtstoletí mladší nežli olomoucká a zavede nás ke knížeti Litoldovi, zakladateli třetího moravského knížecího dvora ve Znojmě. Historik středověku Martin Wihoda spatřuje v Řeznovicích s velkolepou rotundou svatého Petra a Pavla jeden z relevantních hospodářských dvorů moravských knížat. A tak když v roce 1101 založili znojemský kníže Litold a jeho bratr

brněnský kníže Oldřich benediktinský klášter v Třebíči, obdarovali jej vinaři a vinicemi. Z počátku 12. století máme tedy zmínku o vinicích v Tetčicích, Omicích a Drnovicích. Vinice se přirozeně nalézaly v případě Tetčic a Omic v blízkosti onoho řeznovického knížecího hospodářského dvora (a Drnovice leží na půli cesty mezi knížecími centry v Olomouci a Brně). Stále ještě mimo „vinorodou" jižní Moravu.

Listiny se poté ještě na tři čtvrtě století o vinařích a vinohradech odmlčely. Až teprve s příchodem 13. věku jich konečně začne houfně přibývat a budou se již týkat jihomoravských končin. Změna situování těchto zpráv je nápadná a vypovídá o nové situaci. Do první z těchto zpráv z roku 1201 je kladena informace o darování viničních desátků z Hnanic pro nedávno založený premonstrátský klášter v Louce u Znojma. Současně je tato zpráva také první zmínkou o „německém právu" na moravské půdě. Ono „ius teutonicum" představovalo institut spojený s kolonizačním procesem, který výrazným způsobem transformoval vrcholně středověkou společnost. Jsou zakládána města, nově se reorganizuje hospodářský a společenský systém starého venkova a do výše položených krajů přichází tato nová organizace se založením vsí. Objektem založení v rámci tohoto kolonizačního procesu je kromě vsí a měst i vinohradní hora. Stejně jako město je hora vymezena v prostoru ohrazením a je nadána privilegii s jistou mírou autonomie, respektive soudní pravomoci. Taková hora nese mnohdy označení „Stará" (Altgebirg) na znamení svého právního postavení. V čele soudní a správní moci hory stojí perknosové (Berggenossen) a perkmistr (Bergmeister).

Úspěch kolonizace tkvěl mimo jiné v tom, že jejím účastníkům nabízel lepší statut půdní držby. Ve feudálním uspořádání rolník či vinař osciluje mezi svobodou a nesvobodou a díky institutu spojenému s „německým právem" získává svobodnější držbu. Němečtí historici tu přišli s konstruktem „svobody z klučení" (Rodungsfreiheit). Ta se šířila s fransko-bavorskou kolonizací krajinou dolnorakouského Weinviertelu ve druhé polovině 12. století a někdy na jeho konci, už jako kolonizace rakouská, překročila zemskou hranici (znakem vnitřní rakouské kolonizace, jež pokračovala na jižní Moravu, jsou osady, jejichž jména končí na „brunn" nebo mají genitivní koncovku „s", srov.: Mitzmanns/Micmanice, Voitelsbrunn/Sedlec či Bratelsbrunn/Březí). Proto nás ona první zpráva z 13. století nemůže překvapit svým umístěním na samotnou rakouskou hranici, odkud pronikaly tyto hospodářské novinky, mnohdy i s novátory-kolonisty. Vinohradnictví a vinařství se na Moravě začalo tehdy konstituovat jako ekonomický obor. Znalci středověké materie a hospodářských dějin, jako byli Ladislav Hosák (1898–1972) a Rudolf Hurt (1902–1978), na základě analýzy dochovaných listin jednoznačně mluví o rakouském původu moravského vinařství, jež také ve své zhruba třípětinové většině až do roku 1945 „mluvilo" německy. Tak na počátku slávy moravských vinohradů stojí spíše než krev Římanů krev Franků schovaná v krvi Rakušanů (a mnohdy i Slovanů, kolonizace byla procesem pestrým, což zase dokládá převzetí slovanských názvů s koncovkou „itz"/ice). Vinorodá země jižní Moravy a Weinviertelu je ovšem shodná, a tudíž vývoj oboru v tomto regionu podléhal stejným trendům.

Lucemburské „budování značky"

13. století bylo stoletím zakládání vinic. Stěžejní roli hrály hospodařící kláštery benediktinů, premonstrátů a cisterciáků a nově založená města. Na počátku 20. let 13. století se dozvídáme o vinicích na jižní Moravě, které přináležely cisterciákům na Velehradě (zaniklé Šoršice u Uherčic) či benediktinům v Rajhradě (Miroslav). Když byl na počátku 50. let 13. století založen cisterciácký klášter ve Žďáru na Českomoravské vrchovině, pokusili se mniši přímo u kláštera založit vinici. Vzhledem k drsnému klimatu šlo o marný pokus, a tak donátor kláštera Boček z Obřan raději již roku 1255 daroval cisterciákům vinohradní užitky v srdci vinorodé oblasti v Pouzdřanech, Zaječí a Velkých Pavlovicích.

Ani založení Znojma či Brna se neobešlo bez transakcí s vinicemi, vysazovány byly i okolo Kroměříže, založené roku 1263 kolonizačně zdatným olomouckým biskupem Brunem ze Schauenburku. Právě odtud pochází první zmínka o funkci perkmistra na Moravě (1266), byl jím kroměřížský měšťan Konrád z Landsberga. Vysoká kolonizační organizace olomouckého biskupa v horských a podhorských regionech pracovala s dědičnými rychtami, v úvalu pak s rozvinutou horenskou autonomií.

Měšťané s postupujícím 13. století získávali výrazné postavení v oboru vinohradnictví a vinařství. Na rozdíl od polní produkce nebylo vinařství praktikováno v režimu naturální produkce, jež v první řadě zajišťovala rodinu hospodáře a lenního pána-vrchnosti. Až teprve sekundárně byla produkce statku zpeněžována na trhu. Oproti tomu bylo vinařství specializovaným odvětvím a mělo charakter produkce směnné, jež přicházela na trh, ať už místní nebo dálkový. Právě prostředí měst bylo určeno k obchodování, a proto je více než logické, že se měšťané od 14. století stali hegemony oboru. Do vinic vkládali svůj kapitál a postupně se vyvinul trojčlenný ekonomicko-sociální systém: držitel vinice (Bergherr) – vincour (Winzer) – kopáč (Hauer). Měšťané zakupovali vinohrady nejen v okolí měst, ale v širokém venkovském prostoru. Na správu si najímali vincoura, v jehož režii byla organizace práce včetně námezdních zemědělských dělníků-kopáčů.

Nejrozsáhlejší perimetr vinic měli měšťané brněnští, následovaní měšťany znojemskými. Vinice na jižní Moravě ovšem drželi i Olomoučtí či Jihlavané. Brněnští investovali do vinic na Židlochovicku a Hustopečsku, tedy v jádru vinařství země, a na Dolnokounicku. V blízkosti města se významné patricijské rodiny v polovině 14. věku zmocnily úřadu perkmistra v Židenicích. Znojemští mířili na jihovýchod od města směrem na Šatov až k rakouské hranici.

Královská města byla přirozenou oporou královské moci a těšila se přízni králů. Jan Lucemburský v roce 1325/1326 uděluje Brnu a Znojmu privilegium, které měšťanům zajišťovalo monopol na šenk vlastního vína. Jeho nejstarší syn císař Karel IV. dovolil v roce 1375 moravským měšťanům vyvážet jejich vína do Čech (s výjimkou Prahy, jíž věnoval císař speciální péči), Lužice a Braniborska. Sudy s tímto vínem měly být označeny městským znakem. Víno bylo spojeno se svým geografickým původem a chráněno znakem města, v případě Znojma (a Olomouce) šlo o moravskou šachovnicovou orlici. Symbol země se tu spojoval se značkou vína.

Již v lucemburských časech bylo součástí enologické diskuse vědomí o hierarchii kvality vína v návaznosti na kvalitu vinohradu. Z ozvěny sporu mezi měšťanskými držiteli vinic v Hustopečích se starobrněnskými cisterciačkami o výši desátku z roku 1351 vyčteme škálu jakosti vinohradu na ose: dobré – prostřední – špatné. Císařův bratr moravský markrabě Jan Jindřich spor rozhodl tak, že desátek byl odstupňován právě podle této kvality. Syn Jana Jindřicha markrabě Jošt pak vyšel vstříc držitelům vinic v Židlochovicích, když roku 1379 posvětil tamní horenskou autonomii. Ta byla následně kopírována dalšími komunitami vinařů. Právní historie tu pak díky intervencím lucemburských panovníků v segmentu vinařství pracuje s konstruktem „markraběcího" horenského řádu. Jeho protikladem jsou řády „falkenštejnské", jež získaly pojmenování podle odvolací stolice moravských hor v dolnorakouském Falkenštejnu. Tato apelační praxe byla trnem v oku moravské reprezentaci, a tak již markrabě Jan Jindřich 1352 zakázal některým menším městům odvolávat se do Falkenštejna. Moravské povědomí země a vína dostalo jasné kontury.

Přes všechny zákazy stavovské obce během 16. věku ovšem Moravané nakonec v roce 1609 souhlasili s odvoláváním se do Falkenštejna s tím, že to týká některých „starých vinic", zřejmě založených kdysi na „falkenštejnském" právu. Potvrzení takové partikularity však přichází v předvečer třicetileté války, jež se stala katalyzátorem mnoha strukturálních změn v moravském vinařství.

Cenová a nápojová revoluce a válečný zmar

Od 15. století pokračovala dynamika vinohradnictví a vinařství na Moravě a v 16. století dosahovala značné intenzity. Vinorodá země si opět osvojuje nově příchozí: před Turky prchají Charváti a usazují se v západouherském i jihomoravském pohraničí, jakož i na severovýchodě Dolních Rakous. V zemi panuje náboženská tolerance a mnohé vrchnosti využívají komunit protestantských novokřtěnců (též toufarů či habánů), které vynikají přísným řádem a pracovní organizací, a svěřují jim viniční hospodářství velkostatků. Tito novokřtěnci prchali z netolerantních regionů jihozápadního Německa a zastávali pozici jakéhosi kolektivního vincoura.

Toto údobí bývá někdy označováno jako zlaté období vinařství v českých zemích. Ovšem právě tehdy se rozeběhly procesy, které před další vývoj postavily otazníky. První z výzev byla cenová revoluce. Měny byly kryty drahými kovy a po jejich přílivu z Ameriky klesla jejich cena, a tudíž i cena peněz, začaly stoupat ceny obecně. Svoji hodnotu ztratily krom jiného dosavadní mzdy kopáčů a sílil jejich tlak na zvýšení. Spolehlivost investice kapitálu do vinice se začala problematizovat. Další revolucí, která způsobila pnutí v oboru, byla revoluce nápojová. Víno jako nápoj běžné spotřeby dostávalo konkurenci: vylepšené pivo, pálenku, čaj, kakao a čokoládu, kávu. Vinohradnictví a vinařství začalo reagovat stylovými inovacemi (sherry, portské, víno z jedné usedlosti – chateaux v Bordeaux, víno z konkrétní trati – climats v Burgundsku), koncentrací produkce pouze do příhodných končin (v německých zemích zaniká vinařství v Braniborsku a soustředí se v Porýní) a tlakem na zlepšení kvality: získání lepšího moštu lisováním a uchováváním vína v teplotně příhodnějším prostředí, tedy ve sklepech. Dopady obou těchto revolucí umocnil ve střední Evropě hospodářský rozvrat způsobený třicetiletou válkou (1618–1648). Nové ekonomické a společenské podmínky proměnily také poměry ve vinohradnictví a vinařství na Moravě. Mnohé z nich dodnes určují zvláštnost, identitu moravského terroir.

Pečeť sedláka a vinaře aneb Atraktivita vinařství sedláků a podruhů v časech roboty

Hrozen révy vinné a vinařské nože představují oblíbený motiv heraldických znamení. Erbovní znamení bývala výsadou privilegovaných vrstev: panovníka, šlechty, královských měst a jejich měšťanů. V určitých regionech se rozšířila i na (svobodné) sedláky. Na Moravě se s užíváním vlastních pečetních znamení mezi sedláky setkáváme, kromě případů dědičných rychtářů a fojtů, pouze jen mezi německy hovořícími vinaři a sedláky jižní Moravy. Co stálo za tímto způsobem „vysoké" reprezentace poddanských vrstev, již nalézáme při stvrzování obecních účtů, svatebních smluv či testamentů od poloviny 17. století do roku 1848?

Po skončení třicetileté války reagovaly jednotlivé společenské vrstvy různě na nové politické a hospodářské poměry. Předně, v důsledku války zpustla v zemi polovina vinohradů! Jejich obnova zabrala jedno a čtvrt století. Do této rekonstrukce se vrchnosti zapojily jen v počátcích, nerentabilitu investic v oboru, jíž vévodila drahá námezdní práce kopáčů, řešily koncentrací na desátkové víno, tedy víno povinně odvedené poddanými, a něco vinic ve vlastní režii nechala vrchnost obdělávat na bázi roboty. Láce bylo dosahováno mocenským nadprávím. Obchod s desátkovým vínem ovšem představoval významnou složku příjmů vrchnostenských velkostatků, ten byl ještě umocňován jejich propinačním monopolem.

Města byla v pobělohorské době mocensky oslabena a zmiňovaná nerentabilita kapitálu vloženého do vinic způsobila postupný odklon měšťanů z Brna a Znojma od vinařství. Do poloviny 18. století se měšťané královských měst stáhli z venkovských vinic. Hegemony oboru se tak staly poddanské vrstvy, a mluvíme tudíž o tzv. zeselštění vinařství. Pro sedláky byly vinice vítaným rozšířením jejich produkce, a navíc status většiny vinic jako svobodné půdy (Freiacker nebo Überland) byl protikladem rustikálních polí svázaných lenními svazky. Polnosti přinášely sedlákům dědičné poddanství a robotu, vinice svobodnější prostor pro rozhodování. Připomeňme jen úsilí rolníků a vinařů v Polešovicích nebo Vrbovci o zachování jejich privilegií, jež vedlo k ostrým střetům s jejich vrchnostmi, velehradskými cisterciáky, resp. louckými premonstráty. A když počátkem 18. století přistoupili Vrbovečtí na robotu, tak jen s tím, že mohli vysazovat nové vinice a šenkovat své víno. A jen v menšině případů nebyly vrchnosti ochotny akceptovat svobodný charakter vinohradů, vzpomeňme na brněnské dominikány nebo především na lichtenštejnskou knížecí primogenituru.

Ekonomičnosti viničního snažení dosahovali sedláci tím, že nemuseli platit námezdní kopáče a „vykořisťovali" jen sami sebe. Proto se také vinohrady staly zázemím nižších venkovských vrstev-podruhů (Inleute). Základní charakteristikou vinařských krajin, kde se

odehrál proces zeselštění, se stala rodinná minifundia a vzhledem k tomu, že selská hospodářství nebyla vybavena prostory na produkci a skladování vína, zrodil se fenomén sklepních uliček. Ve druhé polovině 17. století začaly být budovány podzemní (někde i nadzemní: Vlčnov, Havřice) vinné sklepy na okraji intravilánů obcí nebo přímo ve vinicích. Postupně pak u nich začaly vyrůstat lisovny (presúzy, búdy, Presshäuser). Dodnes tak tento fenomén ovlivňuje podobu vinařských krajin na Moravě, Slovensku, rakouském Weinviertelu a Burgenlandu a v Maďarsku. Ukazuje na prostor panonské vinohradnické oblasti.

Protikladem tohoto panonského vývoje jsou u nás Čechy. Zde proces zeselštění nenastal, obor zůstal významně strukturován velkostatkem a měšťany. Tuto odlišnost zhmotňuje jiný typ vinařských staveb. Viniční usedlost v Čechách je sevřeným celkem provozním i obytným a nese již od středověku pojmenování lis, v případě německy hovořících vinařů Weinpresse. Zemská charakteristika vinařství Čech se tak odráží i v jednotě pojmenování „provozní jednotky“ oboru. Lisy ve vinicích tak utvářely podobu krajiny v okolí Prahy, již obklopovaly ze všech stran, a až dynamika velkoměsta vedla od 19. století k jejich zániku. Sběratel pražských legend František Langer (1888–1965) zaznamenává, kterak se všechny tyto viniční lisy „… Pštroska, Švihanka, Cikánka, Perucka, Kozačka …“ staly obětí stavebního podnikání „prvních Vinohraďanů, podnikatelé se jim říkalo“. A tak získalo vinařství v Čechách spíše podobu rarity nežli hospodářského oboru.

Moravskému vinařství poskytovaly hospodářskou dynamiku pestré selské vrstvy. I v případě Brna dochází k předměstské variantě zeselštění, když od poloviny 18. století vidíme, jak zelináři z brněnských předměstí Nových Sadů či Starého Brna ovládli držbu vinohradů na Žlutém kopci na někdejším katastru Křížové. Na jeho úpatí vyrostla i specifická předměstská „sklepní ulička“: Hlinky. V ní se koncentrovaly vinné šenky, do nichž pravidelně jednou týdně mířili brněnští měšťané. Ovšem když sem zavítal věhlasný enolog Franz Schams (1779–1839), rodák z Litoměřic usazený v Pešti, utrousil na adresu zdejšího vína, že nepatří ke klenotům boha Bakcha.

Nejmocnějšího rozmachu doznalo vinařství na Moravě v závěrečné fázi procesu zeselštění, kterou spojujeme s politikou císaře Josefa II. (panoval v letech 1780 až 1790). Na konci léta roku 1784 vydal pro Moravu dva patenty, které výrazně proměnily poměry v oboru. Nejdříve zrušil vrchnostenský monopol na šenk vína. Od toho okamžiku byl každý majitel vinice oprávněn šenkovat své víno, a to na místě (ve sklepě) označeném víchou. Ať již šlo o otýpku slámy či stromeček nebo o zdobné kovářské znamení. Následovalo sjednocení horenského práva vydáním jednotného vinohradnického řádu. Tím se odstranila roztříštěnost předpisů týkajících se vinohradnictví. Moravští vinohradníci získali svobodu zakládat vinice na svých pozemcích podle svého uvážení, aniž se museli ptát vrchnosti. V rukou vrchnostenských úředníků zůstal jen dohled nad děním ve vinicích, staral se o něj „Weingebirgs-Aufseher“, resp. „vinohorský pozorník“ či „dohlídač“. Leckde jej ovšem ze setrvačnosti nazývali perkmistrem.

Díky těmto svobodám narůstala výměra vinic na Moravě, obzvláště na Znojemsku se vysazovalo značně intenzivně, a ve druhém desetiletí 19. století dosáhla rozloha moravských vinic svého historického maxima ca 30 000 ha. Někde měli vinohradníci šťastnou ruku a podařilo se jim vinice vysázet na skvělém místě, jindy osázeli i místa naprosto nevhodná.

Země rozličné aneb Zpřesňování původu moravských vín

Jaká a kde byla zem příhodná pro pěstování révy vinné? Pohlédneme-li do nejstarších výpovědí našich zpravodajů, ať již vzdělaných jedinců nebo úředních hlášení, vidíme, že prvním kritériem roztřídění moravských vín byl správní systém markrabství. Základní osnovu tvořily tři vinorodé kraje: brněnský, znojemský a hradišťský. Z pohledu absolutistického státu od poloviny 18. do poloviny 19. století představovalo víno spolu s pivem a pálenkou jeden ze základních příjmů zemských pokladen. Nápojová daň byla vybírána při dovozu nebo vývozu ze země a stát vybudoval síť tzv. Gegenhändler, v podstatě celních kontrolorů. Na frekventovaných obchodních cestách pak vytvořil síť míst, kde tuto daň – v zásadě mýto – vybíral.

Pro zajištění přehledu o produkci musela jednotlivá dominia vždy na podzim podávat přehledy o víně. Obchodní praxe rozeznávala dvě, potažmo tři základní kategorie. Vína mladá, stará a červená. Můžeme tedy usuzovat, že majorita produkovaného vína byla bílá. Ona mladá vína pak byla tříděna podle stavovského původu producenta a způsobu jeho získání: víno vrchnostenské z vlastní produkce nebo desátkové či z horenského platu nebo z (pozemkové) činže, víno obce (od komunity měšťanů, sedláků, domkařů a podruhů), víno duchovních a víno soukromníků, nejčastěji učitelů. Společenský původ „vinaře“ tak představoval jeden pilíř klasifikace vína.

Vedle něj však nalézáme nejpřirozenější modus pro charakteristiku vína a společenský původ je kombinován s původem zeměpisným. První zprávu o vyhlášených vinařských oblastech Moravy máme typicky z pera brněnského lékaře Ferdinanda Hertoda von Todtenfelda (1645–1724). Ve své disertaci z roku 1669 *Tartaro-mastix Moravie* (Podzemní bič Moravy) na pozadí diskuse o prospěšnosti pro zdraví hodnotí po jednotlivých krajích takto: v brněnském kraji Danielova hora v Dolních Dunajovicích, Popice a Lisenberk ve Velkých Pavlovicích, v hradišťském kraji Syrovín, Žeravice, Lipov, Blatnice, Bzenec, Šardice a ve znojemském kraji Havraníky (ty byly dokonce ve druhé polovině 17. století největší vinařskou obcí Moravy) a Znojmo. Vedle názvů vinařských obcí tu prosvítají i preferované viniční tratě (u německých vinařů Rieden).

Obdobný výčet dobrých vinařských obcí o pár let později (1677) podal kanovník svatovítské katedrály Tomáš Pešina z Čechorodu (1629–1680) ve své vlastivědě Moravy *Mars Moravicus*. Systematičtějších zmínek se nám ovšem o moravských vínech dostává až od poslední čtvrtiny 18. století v souvislosti s rozvojem poznání učenců. Hejtman mikulovského dominia Franz Joseph Schwoy (1742–1806) v 80. a 90. letech 18. století vydal sérii moravských vlastivěd a ne zcela systematicky zaznamenává pověst některých vín (například Bzenec, Domanín, Archlebov a Pavlov). Mnohem precizněji charakterizuje zdejší vína olomoucký knihovník Jan Alois Hanke z Hankenštejna (1751–1806), který v pojednání o výhodách splavnění řeky Moravy z roku 1796 cílí na možnosti exportních produktů. Zcela samozřejmě za jeden z nich považuje víno. Vyjmenuje asi desítku nejlepších, ovšem u některých zdůrazní jejich charakter. Domanínské má mít uherský akcent, suchohrdelské porýnský. Vidíme tu dvě referenční oblasti, ke kterým jsou moravská vína vztahována. Pro úplnost dodejme, že v případě červených je toto vázáno k burgundskému (sláva Bordeaux evidentně na Moravu nedoléhala), jak to zaznívá poprvé u Schwoye v případě červených vín z Pavlova. Ten byl totiž jedinou obcí na Moravě, kde se produkovalo více červeného vína nežli bílého. Pavlovu krom jiného také věnuje pozornost brněnský soudní apelační rada Josef von Traubenburg (1761–1843). Rozhodl se totiž bránit pověst moravských vín poté, co byla odsouzena v prestižních *Hospodářských listech* vycházejících v Lipsku. Jeho obsáhlé pojednání z roku 1800 upozorňuje čtenáře, že velké množství vyváženého moravského vína je mícháno s víny rakouskými, aby se zmírnila jejich kyselost a další část je vydávána za uherské, to aby se dosáhlo lepší ceny. Odhaluje tak praktiky obchodu vínem, kdy obchodníci šidili původ vína. Co se týče již zmíněného červeného z Pavlova, zachycuje jeho srovnání s červeným z Budína. Jiný zpravodaj z roku 1803 již hovoří přímo o tom, že je Pavlovské za Budínské vydáváno. Dohled nad původem vína byl tedy nulový a zaznával jen v nářcích pozorovatelů. Učenci však již formulovali svá enologická zjištění, a tak sekretář C. k. moravskoslezské hospodářské společnosti Christian Karl André (1763–1831) hovoří o tom, že poloha je rodným místem vína (a sám za nejpřednější považoval vinici Roháče v Blatnici a obce Bzenec, Polešovice, Domanín, Stříbrnice, Archlebov, Popice, Sedlec, Pavlov, Pouzdřany a Suchohrdly). Velmi podobný seznam předkládá vídeňský advokát Franz Heintl roku 1821, když coby činovník Dolnorakouské hospodářské společnosti mluví o moravských vínech v rámci deskripce vinařství celé monarchie. Signifikantním rysem jeho vnímání vinorodé Moravy je již počínající turistické zajetí Pavlovskými vrchy, Pálavou.

Šobes jako Karel Hynek Mácha moravských vinic versus tržní váha Strachotického

Po odchodu Andrého z Brna vystoupili v C. k. moravskoslezské hospodářské společnosti a jejím pomologicko-enologickém výboru ještě více do popředí profesor zemědělství Josef Alois Zeman (1780–1825) a guberniální rada Jan Sedláček z Harkenfeldu (1760–1827). Oba věnovali oboru systematizující pozornost. Ze Zemanova pera máme k dispozici první hierarchickou klasifikaci vín ze znojemského kraje z roku 1821. Desítka vinohradů a obcí je seřazena sestupně. Na čele jeho seznamu stojí vinice Šobes v Podmolí. Tomu již věnoval pozornost Sedláček, když tu zřídil jednu ze svých révových školek. Krajinná scenérie meandru Dyje, nad níž se zvedají svahy vinice obalené lesy, působila na sentiment (měšťanských) návštěvníků. Dobový romantismus počátku 19. století působil na pověst šobeského vína a doposud jsme se s touto polohou nesetkávali. Pověst tohoto vína byla uzavřena do lokálního světa okolních panství a města Znojma. Nástup Šobesu po bok Bzenecka byl ovlivněn romantickou vlnou a je jakýmsi Karlem Hynkem Máchou moravských vinic.

Pět let po Zemanovi zveřejnil Sedláček seznam předních poloh pro všechny tři moravské vinorodé kraje. Kromě starých známých v něm najdeme i Strachotice na Znojemsku. Šlo o vinici Waldberg založenou až po uvolnění poměrů v oboru za Josefa II. A tato vinice začala záhy soupeřit se Šobesem. Horká debata se rozhořela v rámci okresní pobočky C. k. moravskoslezské hospodářské společnosti ve Znojmě v roce 1858. Tématem byla metoda hierarchizace vín a vinic. Znojemský ranhojič Bernhard Kruspel zpochybnil primát Šobesu ve znojemském kraji s tím, že přece za Strachotické je na trzích v Brně a ve Vídni dosahováno lepších cen. Je tedy žádanější, a tudíž i lepší. Byla nastolena nová otázka v modernizujícím se oboru. Trh namísto sentimentu měl být samozřejmým ukazatelem kvality vína a vinice.

Vinařství jako pouto tradicionalismu, nebo kolébka modernizace?

Současníci vnímají vinařství na Moravě jako jeden z tradicionalistických prvků a kamsi je upozaďován fakt, že tento obor v polistopadové éře nabyl značné dynamiky a technologická modernizace zintenzivnila. S touto skutečností jejich náhled nekoresponduje a působí jako zastaralý narativ o (slováckém) folklóru coby odvěké duši moravského vinaře. Podíváme-li se na první etnografická pozorování z přelomu 18. a 19. století, jsou Jihomoravané, obzvláště ti němečtí, ale i obyvatelé českého Hustopečska, prototypem modernizující se společnosti, lidmi, kteří „mají více kultury“ a „chodí měšťansky a často i honosně oděni“ (1815). Příčina byla spatřována v jejich hospodářské úspěšnosti, když obývají šťastné vinorodé krajiny. Vliv měšťanského prostředí tedy určoval charakter vinohradnictví a vinařství, které se v 19. století mocně modernizovalo. Výjimku představoval region Moravského Slovácka, jehož tempo bylo o poznání pomalejší. Vilém Mrštík (1863–1912) ve svých *Obrázcích* z roku 1894 zachycuje hody v národnostně utrakvistické Lednici: do ostrého kontrastu staví místní „barevnou Slovač“ venkovsky oděnou a místní „černé Němce“ ve fracích a cylindrech. Až vysídlení německých vinařů po druhé světové válce umožnilo ztotožnit celou vinorodou jižní a jihovýchodní Moravu se slováckým tradicionalismem.

Vlna racionalizace začala na Moravu pronikat od sklonku 18. století. Již zmíněný von Traubenburg nás zpravuje, že právě někdy v posledním desetiletí 18. věku byly použity v Dolních Věstonicích hřebeny na oddělení bobulí od třapiny. Zatím šlo o první vlaštovku a trvalo ještě 100 let, než se stal tento postup běžným.

Obzvláště intenzivně přicházely novoty v polovině století devatenáctého. Ve 30. letech toho věku působil ve Velkých Pavlovicích na císařském velkostatku jako hospodářský vedoucí Johann Schöpflin, který sem přišel z uherského Holíče. V roce 1834 prezentoval první oficiální „Ausbruch“, jehož docílil z muškatelových hroznů z trati Trkmanice v Rakvicích. Šlo o tradiční uherskou metodu rozbíhání vysoce sladkého moštu ze seschlých bobulí moštem méně sladkým. A když počasí nezpůsobilo rozvoj ušlechtilé plísně, ukázal na výstavě roku 1841 v Brně první víno slámové.

Zatím šlo o přenesení uherských standardů na Moravu. Současně však přicházel trend jednoodrůdových výsadeb a jednoodrůdových vín. Právě na oné brněn-

ské výstavě 1841 ukázali taková odrůdová vína poprvé na Moravě hustopečský starosta Johann Adler (byly jimi Ryzlink rýnský a Veltlínské zelené, tehdy zvaný Muškatel zelený) a hustopečský lékař dr. Plattich s burgundským (jeho žena byla kmotrou matky TGM Teresie Kropaček).
Tento racionalistický tón k nám vanul z německých vinařských krajin v Porýní, kde se rodily předpoklady pro konstituování tzv. „germánské“ klasifikace vín podle kvality hroznů jedné odrůdy v době sklizně. A tak vedle odrůdových vín přišel i koncept pozdního sběru. Jeho otcem se stal na Moravě inspektor velkostatku v Jaroslavicích Leopold Quaiß (1822–1902). Ten nechal v roce 1859/1860 zúrodnit doposud ladem ležící prudký svah v pustině Hnízdo a osázel jej z poloviny veltlínem (tu pronajal sedlákům z okolí, aby se řídili jeho pokyny ve vinici a ve sklepě) a z poloviny perspektivními odrůdami jižní Moravy (Tramín červený, Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Furmint, Rulandské modré a Portugal modrý). Zrodila se tak vinice Lampelberg u Jaroslavic, jež díky pozdním sběrům (což tehdy znamenalo nezačínat nikdy se sklizní před svatou Terezií 15. října) předčila dosavadní premianty z kraje: Šobeské i Strachotické. Na sklonku 19. věku je Lampelberské považováno za nejlepší víno Moravy.
Blízkým spolupracovníkem Leopolda Quiaße byl advokát Ferdinand Kaufmann (1821–1901). Rodák ze severu se rozhodl ve čtyřiceti letech opustit Rýmařov a stát se notářem ve Znojmě, kde podlehl kouzlu vinařství. Nad řekou Dyjí v Nesachlebech vybudoval vzornou vinici a na světové výstavě roku 1873 byl hlavním iniciátorem zřízení mezinárodní ampelografické komise, jež ujednocovala názvosloví odrůd révy vinné.
Dalším významným novátorem byl Franz Schwarzmann (1848–?), který v 60. letech 19. století převzal vedení velkostatku v Bzenci. Bzenecké víno bylo tradičně hodnoceno jako „král moravských vín“ a Schwarzmann rozšířil jeho pověst o první šampaňské vyrobené v zemi. Navíc reagoval na výzvu, před niž byl obor ve druhé polovině 19. století postaven: americké choroby a škůdce. Obzvláště otázka révokazu byla znepokojivá a jednou z cest, jak se mu postavit, bylo roubování ušlechtilých odrůd révy na americké podnože. Jednu z nich vyselektoval i v Bzenci a nesla po svém tvůrci označení „Schwarzmann“.
Oidium, peronospora a révokaz byly katalyzátorem modernizačních proměn oboru. V mnohém pomáhal veřejný sektor, a tak v roce 1890 byla moravským zemským sněmem ustanovena zemská komise pro boj s révokazem. Stanuli v ní L. Quiaß, F. Kaufmann a Alexander Makowsky (1833–1908), profesor geologie na německé technice v Brně, který se tomuto tématu věnoval již léta. Začala se rodit vinařská politika.

Země a víno rozdělené krví, a přesto společné

Nacionální dichotomie se stala ve druhé polovině 19. století určujícím znakem klasifikace moravských vín. Ne příbuznost krajiny, ale totožnost jazyka byla hlavním kritériem členění. Morava nebyla v mocnářství výjimkou. Tyrolské vinařství je charakterizované skrze vlašskost a německost vinařů a dvojí jazyk a krev moravských vinařů vedl k tomu, že se tu zformovala vinařská oblast německá a slovácká. A jejich vína se přestala potkávat. Následovnice C. k. moravskoslezské hospodářské společnosti Zemská hospodářská společnost se roku 1896 rozdělila na německou a českou. Páteřní síť jejich okresních hospodářských a vinařských spolků samozřejmě též. Ten pro okres Hustopeče byl tehdy prohlášen za německý, a tak Češi založili svůj okresní hustopečský spolek ve Velkých Pavlovicích. Národnostní spory tak stojí za faktem, že jedna z vinařských podoblastí nese dnes jméno menších Velkých Pavlovic, a nikoli Hustopečí. V čele tohoto spolku stál učitel Alois Václav Horňanský (1871–1938), agilní organizátor českého vinařství na Moravě.
A poté, co se roku 1899 změnil Moravský ovocnářský, vinařský a zahradnický spolek též jen na německý, ustanovili čeští reprezentanti jako jeho protiváhu roku 1902 v Bzenci Zemský vinařský spolek pro Markrabství moravské. Jeho tiskovým orgánem se roku 1907 stává časopis *Vinařský obzor* (němečtí vinaři plynule publikovali v *Centralblattu Zemské hospodářské společnosti*). Moravské vinohradnictví a vinařství mělo tedy instituce dvojí krve: dva zemské spolky, dvé tiskovin, dva sklepní inspektoráty … a přesto spolu provozovali na zemském sněmu jednotnou vinařskou politiku, jež hájila zájmy Moravanů na poli pěstování révy vinné i ve sklepním hospodářství a obchodě vínem. Přes ono národní napětí konstatoval v roce 1910 znojemský hoteliér, vinař a německý národovecký politik Eduard Oberwimmer, že „… snad žádný jiný produkt v zemi moravské není schopen oba národní kmeny přivést do vzájemného spojení než právě vinařství…“, neboť „… komunikace je při obchodu vínem a nákupu vína mezi oběma národními kmeny velmi niterná“.
Když na prvního máje roku 1933 vyšel z popudu pražského velkoobchodu vínem (nazvaného „Josefa Oppelta synovec“) reprezentativní literární sborník „Wein“, vystupuje v něm po boku předních německy píšících autorů z českých zemí, poněkud neorganicky, tehdejší ředitel vinařské školy v Mikulově Albert Stummer (1882–1972). Nejvýraznější postava moravského vinařství meziválečné a válečné éry tu měla ovšem svoji logickou roli.

Vinařství ve víru velkých krizí aneb Země zbavená jedné krve a země odejmutá

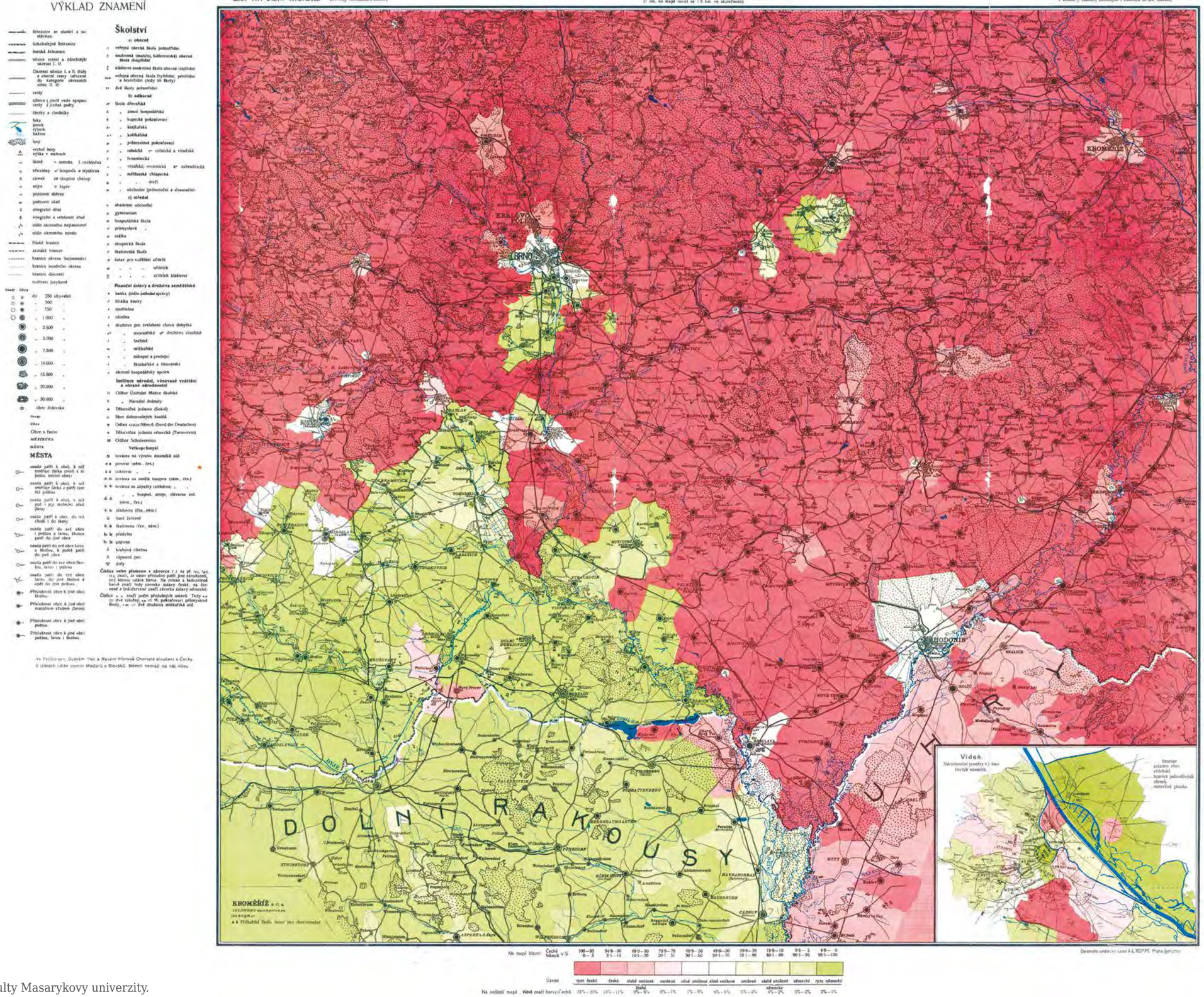
Po první světové válce padlo vinařství na své nejhlubší dno, na Moravě klesla výměra vinic pod 4000 hektarů, v Čechách s 370 hektary bylo vinařství pouhým stínem minulosti. Rámec československého státu však sblížil vinařské dění v Čechách a na Moravě. Onen „provomájový“ Oppeltovský sborník odráží trvající vztah k domácímu vínu z obou zemí. Byl příležitostí hravého propojení spisovatelů všech světonázorových odstínů. Svébytný ilustrátor Adolf Hoffmeister texty doplnil karikaturami autorů, a tak zde vidíme pražský německo-židovský okruh okolo F. Torberga, J. Urzidila, F. Werfela, E. Weisse či L. Windera pohromadě s národoveckými reprezentanty, jako byli J. Mühlberger, K. H. Strobl, R. Hohlbaum nebo K. N. Mrasek. Do této záplavy vysoké stylistiky vstoupil Albert Stummer stručnými komponovanými deníkovými záznamy z cest po evropských vinařských oblastech. Moravu zachytil v národní rovnováze na příkladech německého Mikulova a českých Mutěnic. Obrazem slováckého vinařství mu jsou kejhající husy na návsi a mokré louky pod hruškovými háji a vinohrady. Před vinnými sklepy sedí „muži s ostrými profily“ a v ovčích kožiších a ženy v pestrých krojích. Přestože mělo Stummerovo spisovatelské umění své limity, zachycuje nedynamičnost Slovácka trefně.
Pojetí Mikulova je položeno na stepní vegetaci Pálavy, kam se Stummerovi ani obraz lidí nedostal. Vinařství jižní Moravy zde symbolizuje již tehdy smaragdově zelenou ještěrkou. Stummer vidí jen svět rostlin, zvířat a klimatu. Tak v té době přebíral francouzskou diskusi o terroir a v sudetoněmeckém čtvrtletníku *Domov a příroda* z roku 1932 formuje tento koncept jako „společenství života“ (Lebensgemeinschaft) flóry, fauny a podnebí, podle něhož mají být vymezeny „uzavřené vinařské oblasti“. Ty mají poskytnout vínu identitu a pomoci oboru vyjít z krize. Proto má být réva vinná vysazována jen v „původních“ viničních tratích, jak píše v červenci 1935. Ve své víře v odbornost se ovšem při ohraničování viničních tratí brání „historicky utvářeným vzpomínkám“ a spoléhá pouze na „technické základy“. Přesto mu vinařská kultura, pojímaná od uchování jmen tratí až po žehnání vína na svatého Jana Evangelistu či tradice hroznové kozy, byla základem „ochrany vlasti“ a k jejímu zachování vyzývá jihomoravské vinaře ve *Weinbauzeitung für Č.S.R.* na prahu roku 1933.
Víra v technický pokrok byla současně doprovázena souzněním s idejemi nacionálního socialismu. Jeho odborný přítel z vinařského ústavu v rakouském Klosterneuburku Friedrich Zweigelt byl (tajným) členem rakouské NSDAP, sám Stummer vstupuje 1935 do SdP. Po připojení jižní Moravy k Německu na podzim 1938 (marně) věří ve vybudování „stavu vinařů“ (Weinhauerstand).
Naproti tomu Třetí říše a stejně i poté třetí Československá republika rozvíjí systém vinařských družstev. Po první nevydařené vlně jejich zakládání na počátku 20. století se tento organizační princip naplno rozhořel v polovině 30. let. Ukazovalo se, že tato družstva budují i identitu jimi produkovaných vín a státní politika směřovala k formování místních a okresních vinařských družstev.
Na přelomu let 1932/1933 se objevila jiná cesta, jak zorganizovat autenticitu vína s původem. V Hustopečích založili první moravskou apelaci na ochranu „Auspitzer Naturwein“ (Hustopečského přírodního vína). Víno bylo chráněno městským znakem a značka udělována komisí složenou ze zástupců samosprávy (města), státu (vinařští inspektoři) a profesního sdružení, tady místního starobylého bratrstva, jehož ideu tehdy oživil lékař Fritz Felzmann (1895–1980). Hustopečská apelace ovšem zůstala osamocena a i v Hustopečích bylo nakonec založeno vinařské družstvo.
Avšak ani vinařská družstva se neměla stát základem organizace oboru a identity vína. Na počátku 50. let byla komunistickým režimem zestátněna a produkce vína značně unifikována. Idea terroir byla popřena a zatížena hlubokými cézurami. V roce 1945 byly zkonfiskovány vinice německých vinařů a ti posléze vysídleni. Vinohrady byly zbaveny vinařů jedné krve. Po únoru 1948 byly v rámci kolektivizace vinice odejmuty ostatním vinařům. Jejich spojení s vinorodou zemí udržovaly pouze záhumenky a zahrádkářské vinice.
Když se pak po Listopadu 1989 začal obor nově rozvíjet, přizpůsobil se nejdříve německému modelu odrůdových vín na jakostní škále vzešlé z koncepce pozdního sběru. Na rozdíl od jiných segmentů zemědělství nezůstalo vinařství doménou velkoprodukce a stěžejní roli v něm hrají rodinná vinařství. Bývá těžké potkat se s obilnáři v krajině, zatímco vinohradníci ji znají dokonale. Jejich delší nepřítomnost réva neodpouští. Rodinná vinařství navýsost souznějí s vlivem země a jsou základem renesance konceptu terroir.
Neudivují tato rodinná vinařství stále více okrasnými statky ve vinicích? Harmonií mezi člověkem a přírodou? Harmonií barev ve sklence vína?

Šiva, jeden z nejmocnějších bohů hinduistického panteonu,
disponující vícero páry mocných rukou,
vydal se po světě na obhlídku…
Nejvíc se mu zalíbilo v moravském vinném sklípku,
zůstal tam na věky jako jeden z mnoha svých klonů.



Pavel Tasovský, *Šiva v moravském sklípku*, 2017, kovaná ocel, žula, 175 × 150 × 150 cm, Čejkovice u Hodonína.

Multifunkční objekt na odkládání sklenic, koštýřů, zátek a různých jiných vinařských potřeb (tři páry rukou jsou otáčecí kolem svislé osy, pro variabilní nastavení) vznikl z popudu vinařského odborníka Ladislava Kominíckého.

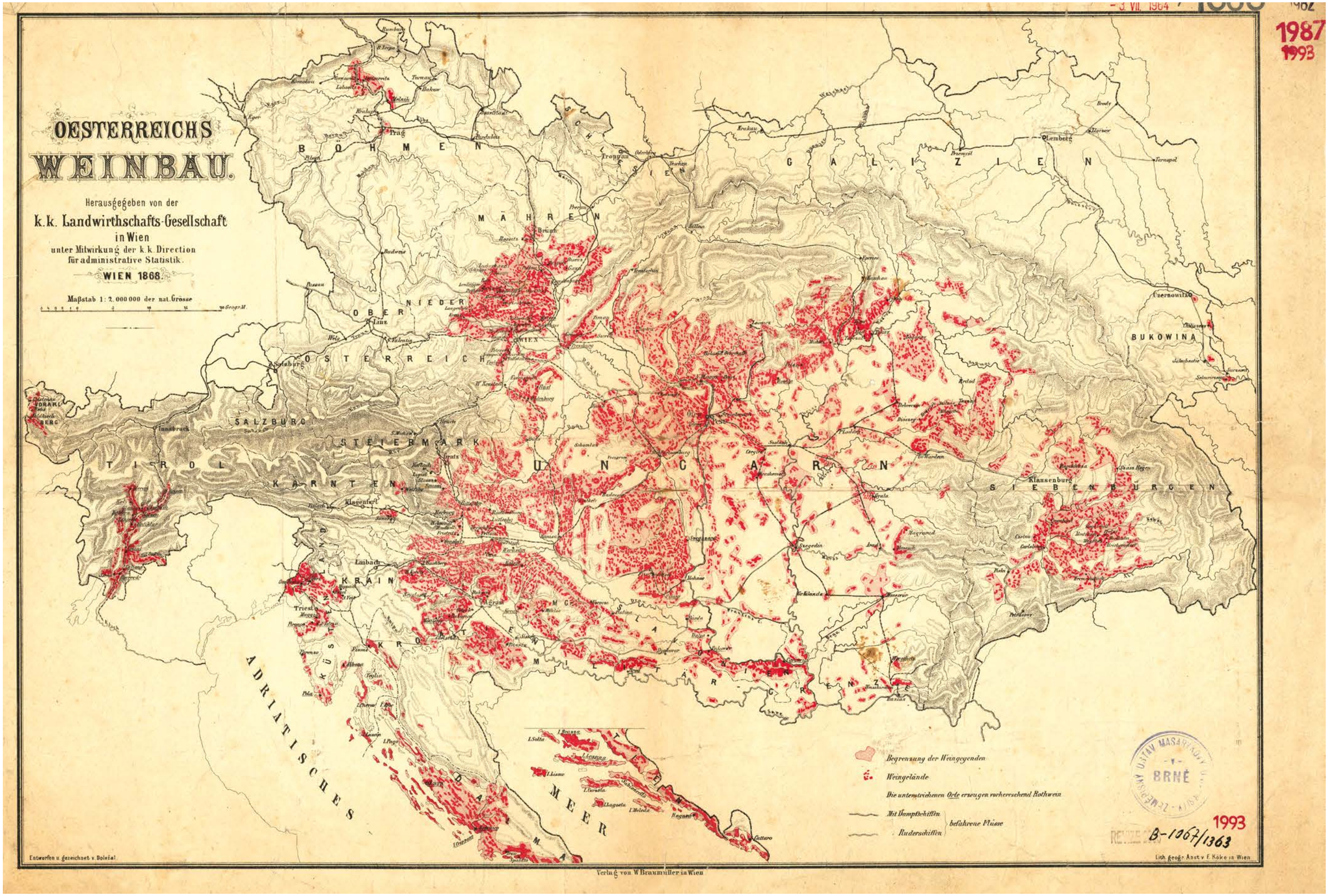


Národnostní mapa Moravy, Chytil 1907.
Pramen: Archiv Geografického ústavu Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity.



Karte der Kaiser-Königl. mährischschlesisch. Zollgefällen Administration, 1801.
Pramen: Archiv Geografického ústavu Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity.

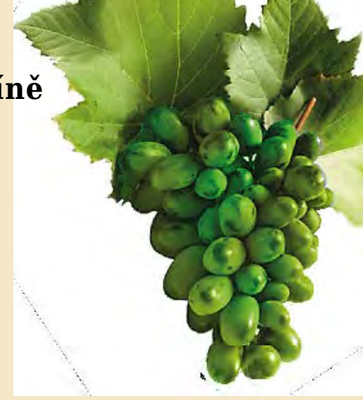
- 3. VII. 1964
1962
1987
1993



ÚSTAV MASARYKŮV
- V -
BRNĚ
1993
B-1067/1363

Oesterreichsweinbau 1868.
Pramen: Archiv Geografického ústavu Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity.

4 Zdraví ve víně





Pečeť Georga Griehbauma z Jaroslavic (1793)
s vinařským symbolem.



Pečeť Johanna Hackera z Dyjákovic (1767)
se selským symbolem.

O víně v medicíně

Člověk přišel „na chuť“ vínu v hlubokém pravěku, když poznal, že blahodárně působí na tělo i na duši jako nápoj, ale také jako léčivo, když se tělo a duše spolu sváří. Od svých počátků je tak víno inspirujícím kulturním a sociálním pojítkem i lékařským prostředkem. Počátky lékařství, respektive léčitelství, se objevují již v raných pravěkých obdobích, kdy se vycházelo z poznatků léčitelství, které se snažilo pomocí přírodních léčiv (rostlin, minerálů, vody, krve a částí zvířat) i chirurgických operací odstraňovat následky úrazů a onemocnění (včetně duševních). Z archeologických a paleoantropologických výzkumů plyne, že lovci a sběrači ve starší době kamenné dokázali patrně napravit vymknutí, fixovat zlomenou kost, odstranit z těla hrot nebo jiné cizorodé těleso. Etnomedicínská a etnobotanická studia dokládají, že paleolitičtí a nativní lidé oceňovali blahodárný vliv tepla nebo naopak chladivé vody, léčivé účinky některých rostlin a minerálních pramenů. To však bylo asi tak všechno, ostatní měli v rukou šamani a nadpřirozené síly. Dětská úmrtnost byla obrovská a dospělé osoby se dožívaly zpravidla jen dvaceti až třiceti let.

Záhy se však objevily složitější léčebné úkony, mezi něž patří například trepanace. Trepanace (od latinského *trepanum* z řeckého *trýpanon*, „vrták“) představuje záměrný chirurgický zákrok, který vede k otevření dutiny lební. V současné době se provádí zejména při podezření na nitrolební krvácení, při léčení určitých typů zlomenin lebky, při operacích mozkových cév nebo při nádorových onemocněních mozku. Jako operační metoda byla trepanace známa už nejstarším populacím počínaje neolitem, užívala se v mladších pravěkých obdobích i v rámci většiny civilizací Starého světa i Nového světa, řada nálezů pochází i z našeho území. Trepanace se dělí do dvou základních skupin: pravé – úmyslné otevření intaktní lebky, například při bolestech hlavy, u duševně nemocných, epileptiků či „vyhánění démonů“ a nepravé – k otevření lebky dochází při odstraňování úlomků plochých lebečních kostí po zlomeninách (takzvaná toaleta rány). Tyto typy trepanací se prováděly intravitálně z terapeutických důvodů. Na lebkách z archeologických výzkumů byly také nalezeny trepanace provedené postmortálně z magických důvodů (kousek kosti – *rondel* měl zajišťovat nositeli podobné vlastnosti, jako měl zemřelý, kostní prášek sloužil jako magický lék). Trepanační nástroje byly zpočátku zhotovovány z kamene (křemenec, obsidián, pazourek, rohovec apod.) nebo z mušlí, později z kovu (měď, bronz, železo). Některé nálezy pravěkých lebek mají dokonalé kruhové otvory, takže terčíky byly vyjmuty zřejmě naráz a vcelku, jiné otvory jsou perforované, což patrně značí, že kost byla odstraňována postupně po kouscích. Na jedné pravěké lebce pocházející z Dánska bylo zjištěno odebrání sedmi disků; tento člověk i po poslední, sedmé trepanaci ještě nějakou dobu přežil.

Předpokládáme, že při těchto bolestivých operacích bylo víno (nebo jiný alkohol a vhodné rostliny), užíváno jako anestetikum.

I starověcí ranhojiči uměli hlavy trepanovat,
uzavřít otvor stříbrnou destičkou, zaletovat…
Rádi bychom občas některé politiky praštili do hlavy,
trepanovali a vymazali jejich šílené představy.

Ale díky víře v neodvratný osud a posmrtný život byla zřejmě hranice „bolesti a bolestínství“ v pravěkých dobách mnohem výše než dnes: „Platím za to, že jsem se nezakryl štítem. A stál nějakou dobu na druhé noze a prohlížel si zbylý pahýl. Pak Kolskeggr řekl: Není se nač dívat. Je to tak: Noha je pryč.“ Leckdo by možná považoval Kolskeggra za vymyšlenou nebo výjimečnou postavu, snad za ideál chování hrdiny, které má jen málo společného s běžnou skutečností. Avšak tento příběh muže z islandských ság, které pojednávají o lidech na Islandu zhruba v 10. století, je jen jedním z mnoha podobných.

První písemné záznamy o léčení, při němž také víno hrálo významnou roli, pocházejí z prostředí starověkého Předního východu. Onemocnění zde byla považována za „trest bohů“, kteří na člověka nechali působit moc zlých démonů. Nemoc tak byla často chápána jako důsledek hříchu, například zanedbání kultovních povinností, incestu, nevěry. Prameny poznání mezopotamského lékařství tvoří klínopisné texty s návody postupů léčitelů při běžných symptomech nemocí (horečka, zimnice, bolest hlavy, kašel), vzácněji se setkáváme i s diagnostikou konkrétních onemocnění (například kurděje, žloutenka, spála, záškrt, mor).

Nejstarší lékopis zaznamenaný na hliněných tabulkách pochází ze sumerského Nippuru kolem roku 2200 př. n. l. Jeden z receptů uvádí: „Smíchejte dohromady sušené vinné usazeniny, jalovec a sušené švestky, zalijte směs pivem. Potom potřete (nemocnou část) olejem a přilepte (jako náplast).“ Jiný předpis doporučuje víno s medem jako léčivý nápoj proti kašli.

Největší soubor lékařských textů *sa-gig* = *sakikkú* („nemoc svalů“) na čtyřiceti tabulkách pochází z Aššurbanipalovy knihovny v Ninive. Zvláštní péče byla věnována onemocněním rodiček, nemluvňat, batolat a dětí, o čemž svědčí sbírka tabulek, opisovaná pod názvem „Spi, děťátko, spi!“. Léčení zajišťovala zpravidla tříčlenná skupina „odborníků“, kterou tvořil „vodičkář“ (sumersky *a-zu*, akkadsky *asú*) a dvojice kněží (*ášipu*, „zaříkávač“ a *barú*, „věštec“), s rozdělenými úkoly diagnostickými, terapeutickými a prognostickými. Od 2. poloviny 2. tisíciletí př. n. l. vystupuje často terapeut *asú* samostatně jako lékař se vzděláním, které získával pouze praxí pomocníka. Léčitelské „povolání“ přecházelo obvykle v rodině z otce na syna, lékař ručil za své výkony. Lékařské terapeutické texty obsahují vzácně název nemoci, jinak si všímají spíše její léčby (farmaceutické návody), spojené s magickým zaříkáváním (amulet, magie) a s rituály. Identifikace konkrétních léčiv i terapeutických postupů je doposud obtížná. Prognóza nemoci se omezuje na výrazy „uzdraví se, zemře“.

Léčitelství a lékařství dosáhlo na Předním východě pozoruhodné úrovně. Kromě trepanací lebek, doložených již v pravěku, dokázaly chirurgické zákroky odstranit některé oční a ušní vady, srovnávat distorzní zlomeniny. Léčiva byla podávána ústně, obklady, tampóny, mastmi a vzácněji i čípky a výplachy (klystýr). Střediskem léčitelství bylo v Mezopotámii město Isin a bohyní lékařství byla Gula. Babylonští a asyrští léčitelé dokázali úspěšně léčit zvláště nemoci kožní (plísně a vředy, plané neštovice) a poranění po kousnutí obtížným hmyzem (štír, tarantule), dále i parazitární infekce (malárie). Při komplikovaných porodech byly přítomny i porodní báby, které mohly ve vzácných případech vyvolat podáním „vína s osmi rostlinami“ potrat. Léčitelé se věnovali i nemocným zvířatům a pomáhali například při složitých porodech skotu, oslů a koní. Specializaci na veterinární léčitelství však nepředpokládáme. Lidé s vrozenými vadami a lidé nemocní byli považováni za „jiné“ a stávali se spíše předmětem útrpnosti, než předmětem zájmu a účasti. Nemocní s kožními chorobami (vyrážky, „prašivina“, snad lepra) byli ve starověké Palestině (Lv 13–14, Nu 12,1–15) izolováni, protože se dbalo na „čistotu příbytku“ (Dt 23,15).

Vážná nemoc byla v Mezopotámii důvodem k rozvodu. Muž však musel o nemocnou ženu pečovat ve své domácnosti, i když se znovu oženil, a zajistit jí oddělené obydlí. Jsou známy i případy zaměstnávání slepců v jednoduché řemeslné výrobě a při hudebních a pěveckých vystoupeních. Mezi placenými herci a tanečníky při kultovních slavnostech byli i lidé s vrozenými tělesnými vadami vzrůstu (liliputi). Osud slabomyslných jedinců závisel na rodinných vztazích. Neporušená rodina o své „blázny“ (akkadsky *sak-ku, lá múdú*) pečovala, ale většinou je skrývala. Obecně platilo, že tělesné a duševní zdraví bylo vůlí bohů (Boha) a nezměnitelným osudem.



Čínský anonym, *Blahověstnost alkoholu*, mezi 1368–1644, dynastie Ming,
ilustrace spisu *Š'-wu pen-cchao (Materia dietetica)*.

Popisek k těmto ilustracím uvádí: „Chryzantémový likér zahání bolest hlavy, zlepšuje zrak a sluch, zmírňuje paralýzu, povzbuzuje chuť k jídlu, blahodárně působí na *jin* i *jang* a odstraňuje sto nemocí. Hroznové víno jej vhodně doplňuje a reguluje…“

Zhruba ve stejné době jako v Mezopotámii utvářela se čínská medicína, která rovněž využívala víno a jiný alkohol jako léčivo. Odráží se to v řadě spisů, mezi nimiž dominuje zejména čtyřsvazkové kompendium *Š'-wu pen-cchao* (*Materia dietetica*), které vzniklo za dynastie Ming. Obsahuje pojednání o více než třech stech léčivých látkách a bylinách ilustrovaných téměř pěti sty vyobrazeními.

Civilizace utvářející se na indickém subkontinentu mají díky vyspělé městské harappské kultuře (3.–2. tisíciletí př. n. l.) civilizační kořeny i tradice medicíny podobně hluboké jako její severní soused. Na rozdíl od Číny se však v Indii rozvinulo pěstování vinné révy *(Vitis vinifera*) s cílem získat z hroznů kvašením opojný nápoj až po příchodu Evropanů. Z archeologických nálezů značného množství semen v městských sídlištních vrstvách v Poindí lze usuzovat, že již v předharappském období (2300–2000 př. n. l.) byly hrozny v čerstvém stavu zejména pro zámožnější obyvatele vyhledávanou součástí jídelníčku (spolu s melouny, datlemi či plody cicimku datlového – *Zizyphus jujube*). Po roce 2000 př. n. l., když bylo vyprahlé Poindí nevhodné k pěstování révy, vinice vznikaly v podhimálajské oblasti, hlavně v údolí řeky Svátu.

Védští Árjové, jimž texty připisují zálibu v opojných nápojích, tedy znali vinnou révu, avšak svůj oblíbený nápoj zvaný *surá* (tzv. „víno“) vyráběli z rýže, sladového výtažku z ječmene, s medem jako fermentačním činidlem.

Povrchní vhledy do indické zdravovědy (*ájurvédy*) kalkulující s „hroznovým vínem“ jako léčivem je proto třeba posuzovat velmi opatrně. Staroindický medicínský text *Čaraka sanhitá* (cca 4. století př. n. l.–2 století n. l.) sice zmiňuje víno, ale jde o různé alkoholické nápoje (například „lehké víno získané zkvašením medu“ – *madhu*, snad tedy „medovina“). Například ve studii „Wine as a medicine in ancient times“ bulharští badatelé z Lékařské univerzity ve Varně uvádějí: „During the Vedic period of Indian history (2500–200 BC), wine whose origin is associated with the region around the Valley of the Indus River was revered as a liquid God Soma, which had high healing properties“ (Nikolova et alii, 2018, str. 18). V jediné větě směšují víno, sómu, povodí Indu a védské období. Také Jollyho *Indian Medicine* (1951) a Boseho *Wine in Ancient India* (1922) jsou relevantní jen do jisté míry: hovoří o „vínu“ (wine), avšak spíše se jedná o opojné nápoje získané vykvašením různých druhů ovoce, a pokud jde o zmínky o „božském nápoji nesmrtelnosti (*amrta*)“ ve védských textech označovaných jako *sóma*, badatelé se neshodli na tom, zda jde o výtažek vylisovaný z muchomůrky červené (*Amanita muscaria* – Divine Mushroom of Immortality) či psychoaktivní látku získanou z jiného pramene (klejicha *Asclepias acida*, liána *Sarcostemma viminale*), případně *Ephedra distachya*.

Víno vyrobené z hroznů révy vinné výslovně zmiňuje Kautilja, hlavní ministr maurjovského krále Čandragupty (asi 321–297 př. n. l.), ve své příručce státovědy *Arthašástra*. Uvádí dva druhy, vesměs z dovozu (Arachosie, Afghánistán).

Za vlády Velkých Mughalů (1526–1858) se císařské vinice rozkládaly ve středoindickém Dakšinu. K významným konzumentům jejich produkce patřil císař

Džahángír (vládl 1605–1627), jenž si natolik oblíbil dvakrát či třikrát destilovanou brandy, že se jí pravidelně opíjel do bezvědomí.
Staří Egypťané převzali mnohé podněty od starších předovýchodních kultur, inspirovali se jimi a postupně je přivedli na vyšší úroveň. Výrazně pokročili také ve vinařství a ve využití vína v lékařství. Již za Štíra I., hornoegyptského panovníka, za jehož vlády vrcholilo v posledních stoletích 4. tisíciletí př. n. l. sjednocovací úsilí o vytvoření prvního jednotného egyptského státu, se víno významně uplatňovalo v obou zmíněných oblastech. V Štírově hrobce z doby kolem roku 3300 př. n. l. na královském pohřebišti v Abydu byl objeven soubor téměř dvou set drobných slonovinových, kostěných a kamenných štítků s nejstarším egyptským (piktografickým) písmem. Druhý cenný soubor tvořilo několik set nádob s vínem, které byly patrně importem z východního Středomoří. Analýzy prokázaly, že Štírovo víno obsahovalo kromě omamně vonné terebintové pryskyřice také koriandr, meduňku, rozmarýn nebo tymián. Tyto přísady zřejmě sloužily k zlepšení chuti i léčebných vlastností nápoje, protože všechny se stále používají jak pro kulinářské, tak pro terapeutické účely. Víno jako životodárný prvek nechybělo mezi obětinami v hrobkách staroegyptských elit – například „vinný sklep“ faraona Tutanchamona (vládl asi v letech 1347 až 1338 př. n. l.) obsahoval třicet šest amfor vína. V hrobce egyptského filozofa a vezíra Ptahhotepa (přelom 25. a 24. století př. n. l.), autora nejstaršího dochovaného etického naučení o chování člověka, se dochovalo pojednání o víně v piktogramech. Víno a jeho užití v lékařství je zmíněno v řadě egyptských papyrů (Ebersův papyrus, Kahúnské papyry, Londýnský papyrus, Papyrus Edwina Smithe aj.). Víno se uvádí jako součást léčby zažívacích problémů, žloutenky, rozmanitých zánětů, nebo dokonce epilepsie. Víno bylo ceněno také jako složka, ve které lze rozpouštět a konzumovat léčivé rostliny a jejich sloučeniny. Léky na bázi vína byly také používány v mastech a klystýrech a aplikovány na obvazy.
Egyptský přístup k vínu se odráží v *Pěti knihách Mojžíšových* (*Pentateuch*, „pětidílka“) ve *Starém zákoně*. Není divu, vždyť Mojžíš (hebrejsky *Moše*, asi 14. až 13. století př. n. l.), biblická postava, prostředník mezi Hospodinem a lidem, vůdce Izraelců, žil zprvu v Egyptě, asi za vlády Ramesse II. Odtud vyvedl předky izraelských kmenů, které pak vytvořily biblický Izrael. V Egyptě se naučil mnohé, včetně využití vína k obveselení i k terapeutickým účelům. Starý zákon opakovaně zmiňuje použití vína nejen na rány tělesné, ale i duševní: „Dejte opojný nápoj hynoucímu a víno těm, kterým je hořko, ať se napije a zapomene na svou chudobu a na své plahočení již nevzpomíná“ (Přísloví 31:6, 7). „Dáváš víno pro radost lidskému srdci, až se tvář lesknе víc než olej; chléb dodá lidskému srdci síly“ (Žalm 104:15). Objevuje se ale i varování před nadměrným pitím: „Nehodí se králům, Lemóeli, nehodí se králům být pijany vína a vládcům toužit po opojném nápoji, aby nikdo z nich v opilosti nezapomněl na Boží nařízení a nepřevrátil při nikoho z utištěných“ (Přísloví 31:4, 5). Opakovaně se zmiňuje lékařské použití vína, včetně jeho směsi s olivovým olejem a balzámem jako obklad na rány.
Talmud (z hebrejského *talmud*, „učení“), představující rozsáhlý soubor pobiblické židovské náboženské tradice, uvádí, že víno je prospěšné při léčbě srdečních, očních a střevních problémů a při léčbě impotence. Na infikované oči se přikládá kousek chleba namočený ve víně. Talmud také tvrdí, že víno užívané s mírou vyvolává chuť k jídlu a je zdraví prospěšné a víno je nejpřednější ze všech léků; všude tam, kde chybí, jsou potřeba léky.
Víno v judaismu a v židovské kultuře mělo vždy polyfunkční ráz. Každá významná událost, od narození až po smrt, zahrnuje pití vína. Víno se například podává při obřadech obřízky a aplikuje se na řez, aby se zabránilo infekci, a novorozenci se někdy orálně dávkuje několik kapek jako analgetikum.
První podrobnější zprávy o starověké řecké medicíně přinesl Homér (asi 8. století př. n. l.) v eposech *Ílias* (téměř 15 000 veršů) a *Odysseia* (asi 12 000 veršů). Homérovy básně se staly kulturním majetkem antického Řecka a později i Říma. Měly velký vliv na utváření antické literatury, umění, staly se základem antické vzdělanosti a základním didaktickým materiálem, na němž se mládež učila číst, psát a deklamovat. Víno je v eposech nejčastěji zmiňovaným léčivem. Užívají je Řekové, Trójané i obludní jednoocí Kyklópové. Řečtí válečníci si při návratu domů vezou víno, vodu a obilí. Homér ve svém líčení projevuje velké znalosti lékařské praxe, takže se někteří domnívají, že mohl být i lékařem. Jako velký lékař je všeobecně uznáván Hippokratés z Kóu (kolem 460–kolem 375 př. n. l), který založil lékařskou školu vycházející z principu, že nemoc je přirozený stav a proces. Soudil, že životospráva a zdravé prostředí jsou základem zdraví a tělesné harmonie. Víno považoval za důležitou složku. Také je doporučoval jako preventivní lék a pravidelnou konzumaci považoval za klíč k dobrému zdraví. Hippokratés používal víno jako diuretikum a protizánětlivý prostředek (ke snížení horečky) a k léčbě mnoha různých onemocnění, včetně úzkosti, bolesti očí, vředů či poranění hlavy. Údajně se vyjádřil: „Žádné rány by se neměly zvlhčovat ničím jiným než vínem.“ Hippokratés byl jedním z prvních, kdo mínil, že různá vína mají různé terapeutické vlastnosti (například sladká bílá vína jsou močopudná, zatímco červená vína, bohatá na tanin, působí protiprůjmově) a víno začlenil do režimu téměř všech akutních a chronických onemocnění, zejména v období rekonvalescence. Podobné názory na léčivé účinky vína jako Hippokratés zastávali další slavní řečtí učenci a filozofové (Sókratés, Platón, Aristotelés nebo Theophrastos).
Podmanění Řecka Římem po bitvě u Korintu v roce 146 př. n. l. neznamenalo zánik řecké kultury a vzdělanosti. Ve 2. století př. n. l. byla římská medicína na skromné úrovni, a tak byli někteří řečtí lékaři pozváni do Říma, aby zde praktikovali a rozvíjeli své znalosti. Jedním z nich byl Asklépiadés z Bitýnie (asi 129/124–43 př. n. l.). Jeho přístup zahrnoval zdravou stravu, dietu, cvičení, muzikoterapii a čistotu (prý vynalezl sprchu). Asklépiadés předepisoval svým pacientům víno tak často, že si vysloužil přezdívku *oinodotes*, „dárce vína“.
Další významnou postavou byl antický lékař, botanik a farmakolog Dioskúridés (2. polovina 1. století n. l.). Jeho řecký psaný *Herbář* (*Peri hýlés iátrikés*, latinsky *De materia medica*, doslova *O léčivých látkách*) o 5 knihách (další dvě knihy jsou pozdější přídavky) je první zachovanou soustavnou prací o léčivých rostlinách ve světové literatuře. Dioskúridés do něho vložil také popis tehdy známých léčiv z říše živočišné a nerostné i některé poznatky antické chemie. Víno doporučoval při širokém spektru nemocí, včetně srdečních onemocnění, poruch trávicího ústrojí a dýchacích potíží. Stejně jako Hippokratés upřesnil, jaké víno se má užívat při každé nemoci, přičemž pečlivě rozlišoval mezi účinky starých, nových, suchých a sladkých vín. Dioskúridés také doporučil terapeutické použití pro jiné části vinné révy, včetně květů, listů, stonků a úponků.
Dioskúridův současník Plinius starší (23–79) se jako všestranný vzdělanec zabýval mnoha vědními obory, do nichž antika rozšířila své poznání. Své poznatky shrnul do encyklopedie *Naturalis historia* (37 knih). Většina obsahu pochází z „druhé ruky“, ale právě kapitoly věnované vinařství a léčebným vlastnostem vína jsou zřejmě založeny na vlastní hluboké zkušenosti: 14. kniha se zaměřuje téměř výhradně na víno, 17. kniha přináší zasvěcené informace o vinařství a 23. kniha je věnována lékařskému využití vína. Plinius znal víno dobře, zmínil dvě stě odrůd révy vinné, padesát druhů římských vín, třicet osm druhů zahraničních vín, osmnáct odrůd sladkých vín a sedm druhů slaných vín. Medovým vínům, slaným vínům a vínům, ve kterých byly rozpuštěny léčivé byliny, připisoval zvláštní terapeutické schopnosti. Jako ústní vodu doporučoval například víno ochucené anýzem a hořkými mandlemi, víno s routou na bodnutí včelami, sršni a štíry a na kousnutí pavouky a vzteklými psy, víno se šafránem jako diuretikum a ke zmírnění svědění apod.
Antická medicína vyvrcholila v díle řeckého lékaře, anatoma a filozofa Galéna z Pergamu (asi 129 – asi 199). Od roku 157 pracoval jako lékař v gladiátorské škole (zde jako jeden z prvních lékařů používal masáže jako prostředku k uvolnění svalstva), od roku 161 působil v Římě, kde se věnoval výzkumné činnosti a lékařské praxi (kolem roku 196 se stal osobním lékařem císaře Marka Aurelia a posléze i jeho syna Commoda). Galénos je zakladatelskou osobností lékařské vědecké metodologie, tvůrcem prvního uceleného medicínského systému (v lékařských výzkumech navázal na svého předchůdce Hippokrata, zejména na jeho humorální teorii tělesných šťáv), kde je lidské tělo podle Galénova názoru mikrokosmem, obdobou vnějšího světa (makrosvěta). Jeho řecký spis *Peri tón anatomikón encheiréseón* (Praktická anatomie, 15 knih) je nejdůležitější antické pojednání o anatomii, byť obsahuje mnoho omylů. Zdrojem Galénových omylů bylo přejímání nálezů získaných pitvou zvířat a jejich aplikace do anatomie lidského těla. Galénova anatomie, včetně chyb, se stala součástí církevní dogmatiky a byla vyučována na lékařských fakultách do 16. století (*„Galenos dixit“*). Galénos je autorem několika set vědeckých pojednání, která až do novověku tvořila základ medicínských věd, a jejich autor byl nezpochybnitelnou autoritou. Od lékařů vyžadoval rovněž filozofické vzdělání a sám významně obohatil antickou logiku. Galénos byl velkým zastáncem vína jako léku, zejména jako protiinfekčního obvazu na rány. Některé z jeho terapeutických formulací přírodních produktů, z nichž mnohé obsahovaly také víno, byly známé pod označením Galenicals.
V křesťanství si víno udrželo zejména symbolickou hodnotu. Ježíš Kristus (mezi 7 až 2 př. n. l. – mezi 30 až 33 n. l.), podle tradice zakladatel a ústřední postava křesťanského náboženství, se sám nazval „pravým vinným kmenem“ (Jan 15:1) a jeho prvním zázrakem byla proměna vody ve víno. Žádná jiná rostlina kromě révy vinné není důvěrněji spojena s jeho životem a činy. Při Poslední večeři však odmítl nabízené víno: „Neboť vám pravím, že od této chvíle nebudu píti z plodu vinné révy, dokud nepřijde království Boží“ (Lukáš 22:18). „Pak vzal chléb, vzdal díky, lámal a dával jim se slovy: ‚Toto je mé tělo, které se za vás vydává. To čiňte na mou památku‘“ (Lukáš 22:19). „A právě tak, když bylo po večeři, vzal kalich a řekl: ‚Tento kalich je nová smlouva zpečetěná mou krví, která se za vás prolévá‘“ (Lukáš 22:20).
V Novém zákoně je sice mnoho zmínek o víně, ale ve srovnání s předchozími starozákonními texty obsahuje výrazně méně odkazů na jeho terapeutické účinky. Výjimkou je Podobenství o milosrdném Samaritánovi v evangeliu svatého Lukáše, v němž se Samaritán ujme pocestného, oloupeného a zbitého lupiči a zanechaného polomrtvého u cesty. Samaritán ho zachránil, když mu na rány nanesl olivový olej a víno a využil tak antiseptických účinků této směsi.
Muhammad (asi 570–632), zakladatelská postava islámu, po judaismu a křesťanství třetího monoteistického náboženství, měl k vínu ambivalentní vztah. Se vzestupem islámu a jeho rozšířením do Persie vedla prohibice alkoholu k mnoha změnám v této části kolébky vinařství a přinesla výzvy pro perské a arabské lékaře. Korán zdánlivě zakazuje alkohol, a proto postavil arabské lékaře před dilema. Velká část islámské medicíny byla totiž ovlivněna řeckými a římskými texty, které prosazovaly terapeutickou hodnotu vína. Muslimští lékaři jako perský polyhistor Rhazes (persky *Abú Bakr Muhammad ibn Zakarija al-Rází,* 865–925) a perský lékař a filozof Avicenna (persky *Abú Alí al-Husain ibn Abdalláh Ibn Síná*, 980–1037) plně přijali tuto hodnotu a víno užívali k léčebným účelům. Navíc muslimové provedli první destilaci vína (možná právě Rhazes); tento proces výrazně zvyšuje obsah alkoholu a umožnil vynález tvrdého alkoholu, který byl posléze také využíván v lékařství, jak o tom svědčí již citovaný spis *De virtutibus aquae vitae* (O prospěšných vlastnostech pálenky, 1260) Taddea Alderottiho, profesora medicíny na univerzitě v Bologni.
V té době vznikla a působila takzvaná salernská lékařská škola (latinsky *Schola medica salernitana*), první samostatná středověká lékařská škola v latinském prostředí se sídlem v jihoitalském městě Salernu. Škola se zformovala při ošetřovně benediktinského kláštera založeného v 9. století. Její další vývoj je spjat s rozvojem salernské univerzity, jedné z nejstarších evropských univerzit. Největší rozkvět škola zažila v 10.–13. století také díky kontaktům s tehdy v medicíně vyspělým arabským světem. Využívala rovněž Avicennovo dílo *Al-Kánún fi t-tibb* (Úplný soubor poznatků z lékařství). Avicenna shrnul znalosti řeckých a islámských přírodovědců, anatomů a lékařů. Dílo bylo vrcholem lékařského vědění na počátku 2. tisíci-

letí a stalo se vedle spisů Galénových nejdůležitějším lékařským pramenem středověku. Spis vyniká systematičností a skvělým uspořádáním faktů. Také salernská škola považovala víno za významné léčivo, které lze užít jako analgetikum, antibiotikum, afrodiziakum, diuretikum nebo jako prostředek protiprůjmový, menstruační či uspávací. Víno se také používalo k léčbě úzkosti, astmatu, dýchacích, srdečních a zažívacích potíží nebo epilepsie či psychických problémů. Víno bylo chápáno takřka jako „všelék“.

„Cor sapit, pulmo loquitur,
fel commovet iram,
splen ridere facit, cogit amare iecur.“
Co ty orgány dovedou, to tedy zírám.

Játra údajně nutí k lásce, i vévodu Roberta prý zachránila,
když mu žena na radu salernských lékařů jed z těla odstranila.
Poté co jako antidotum láhev salernského vína do dna vypila,
život Robertovi pořádnou hysterickou scénou „osladila“.

Vévoda už rozumí, co dramatik Plautus léta učí:
„Amor et melle et felle est fecundissimus.“
Je to pravda: „Láska oplývá medem i žlučí.“

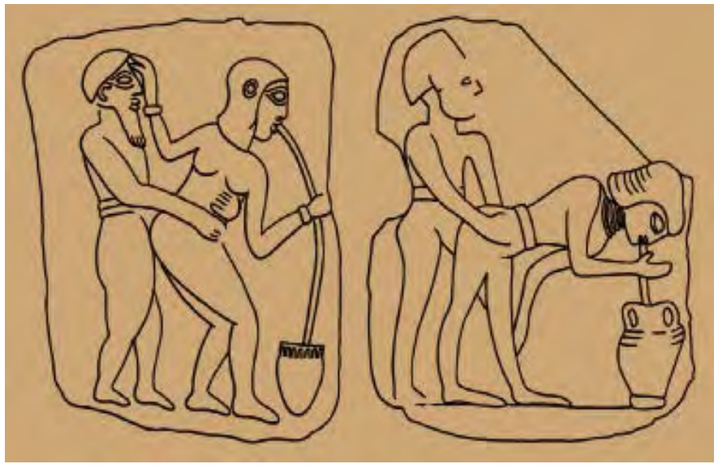
Amor et melle et felle est fecundissimus (z latiny), Láska oplývá medem i žlučí (římský dramatik Titus Maccius Plautus [kolem 250–kolem 184 př. n. l.], *Cistellaria* [Komedie o skříňce]).
Cor sapit, pulmo loquitur, fel commovet iram, splen ridere facit, cogit amare iecur (z latiny), srdce chápe, plíce mluví, žluč vyvolává hněv, slezina smích, játra nutí k lásce (Maxima středověké salernské lékařské školy).
Meum iecur urere bilis (z latiny), Žluč ve mně kypěla; Žluč se ve mně vařila; Játra moje žluč pálila (římský básník Quintus Horatius Flaccus [65–8 př. n. l.]).
Robert II. Normandský (kolem 1051/1054–1134), normandský vévoda, hrabě z Maine a účastník první křížové výpravy. Byl smrtelně zraněn šípem a zachráněn obětavým činem své ženy, která mu vysála z rány otrávenou krev, jak přikázali salernští lékaři.



Středověký anonym,
Salernská lékařská škola,
kolem poloviny 15. století,
miniatura z díla perského
lékaře a filozofa Avicenny
(980–1037) *Al-Kánún fi t-tib*b
(Úplný soubor poznatků
z lékařství), Università
di Bologna (MS 2197),
Bologna, Itálie.

Obrázek znázorňuje legendu o normandském vévodovi Robertovi. Byl smrtelně zraněn šípem a zachráněn hrdinským činem své ženy, která mu vysála z rány otrávenou krev, jak přikázali salernští lékaři.

Víno patří mezi alkoholické nápoje. Z „chemického hlediska“ je alkohol (z arabského *al-kuhúl*) derivátem alifatických nebo nearomatických cyklických uhlovodíků, vzniklý nahrazením vodíku hydroxylovou (-OH) skupinou, popřípadě derivátem aromatického uhlovodíku s nahrazeným vodíkem ve vedlejším řetězci. Vyrábí se zkvašováním cukerných roztoků pomocí kvasinek rodu Saccharomyces a následnou destilací. Zkvašení může probíhat až do přibližné koncentrace 14 % alkoholu, pak jsou kvasinky vlastním produktem zničeny. Lidstvo poznalo nejprve víno, pak pivo, nápoj s nízkým obsahem alkoholu.



Babylonský anonym,
Svody v Mezopotámii, kolem roku 1750
př. n. l., starobabylonská doba, reliéf
(zlomky), terakota, výška postavy 6,5 cm,
naleziště: město Mari (dnes v Sýrii) na
středním Eufratu, uloženo:
Musée du Louvre, Paříž, Francie.

Nejprve odmítání, potom souhlas – tak by snad bylo možno zřetězit scény zachycující dva rozdílné milenecké páry. Obě ženy se před milováním občerstvují pivem, které pijí z nádob stéblem, protože nápoj nebyl dobře procezený. Pivo patřilo v Mezopotámii (dnešní Irák) již ve 3. tisíciletí př. n. l. k běžnýmnápojům, a bylo dokonce součástí každodenní naturální mzdy pro muže i ženy.

Umění destilace alkoholu se Evropané naučili na přelomu tisíciletí od Arabů. Víno a další druhy alkoholu islámské právo *šarí'a* sice zakazuje, ale v oblastech, které se od druhé poloviny 7. století staly součástí arabsko-islámského chalífátu a později různých státních útvarů, v nichž se stal islám státním náboženstvím, měla kultura pěstování vína a jiných typů alkoholu vždy své stoupence.
Původně se alkoholické destiláty využívaly v lékařství; jedním z prvních pojednání o lékařském využití alkoholu byl spis *De virtutibus aquae vitae* (O prospěšných vlastnostech pálenky) z roku 1260, jehož autorem byl italský lékař a profesor medicíny na univerzitě v Bologni Taddeo Alderotti (mezi lety 1206 a 1215–1295).
Alkohol se pije pro pocity euforie, uklidnění. Účinkem alkoholu trpí pozornost, pracovní tempo, přibývá chyb, prodlužuje se reakční doba, mizí opatrnost, strach i tréma. Velkým rizikem uvolnění zábran při požití alkoholu jsou emocionální projevy a agresivita. Při větším množství se dostavují poruchy řeči, vrávorání, spavost, nevolnost, zvracení a následně po odeznění účinku kocovina. Alkohol tlumí vnímání bolesti, ve vysoké koncentraci pak tlumí i centra pro dýchání a krevní oběh, což může vést až k smrti. Nebezpečné jsou proto kombinace alkoholu s jinými tlumivými látkami.
Konzumace alkoholu je trvalou součástí řady tradičních společenských rituálů. Relativní výhodou alkoholu je, že stav po jeho požití je víceméně neměnný a předvídatelný; v podstatě jej nelze (respektive není třeba) užívat injekčně, čímž odpadá tradičně rizikový způsob aplikace, typický u mnohých tvrdých drog. Nicméně závislost na alkoholu, alkoholismus, je velkým problémem zdravotním, neboť alkohol a acetaldehyd, na který se alkohol mění v játrech, zasahují všechny orgánové systémy, nejvíce nervový systém a játra (dochází k odumírání jaterních buněk a jejich nahrazování vazivem – cirhóze jater); k dalším zdravotním problémům alkoholiků patří nejčastěji chronický zánět sliznice žaludku, zánět periferních nervů, oslabená imunita organismu, zvyšující riziko jak infekcí, tak nádorového bujení. Osobnost alkoholika se rovněž v důsledku závislosti mění, dostavuje se u něho vztahovačnost, podrážděnost, žárlivost, závažné poruchy paměti, alkoholická demence při postupném odumírání mozkových buněk, popřípadě těžké deprese se sebevražednými sklony. Alkoholismus vede k fyzické i psychické závislosti, která je svou závažností srovnatelná se závislostí na opiátech, a projevuje se fyzickými abstinenčními příznaky.
Alkohol je tedy důležitým antropologickým fenoménem, a proto se stal předmětem mnoha vědeckých výzkumů zaměřených na jeho společenskou a zdravotní roli. Pokud se týká zdraví, jsou výsledky nejednoznačné. Část z nich varuje nejen před „tvrdým alkoholem“, ale dokonce i před pivem a vínem. Většina však ukazuje, že menší množství alkoholu tělu prospívá, což prý platí zejména o vínu.
Víno prý pozitivně ovlivňuje fungování některých orgánových soustav lidského těla. Nejprospěšněji působí na oběhový systém a srdce, neboť víno zpomaluje kornatění tepen, zlepšuje hladinu cholesterolu, snižuje riziko, že se ucpou cévy krevními sraženinami. Malé množství vína dokonce chrání játra. Třísloviny obsažené ve víně povzbuzují trávení, svědčí sliznici trávicího traktu a mají antibakteriální účinky. Zejména červené víno ničí bakterie způsobující infekce zažívacího traktu, a chrání tak před onemocněním ze stravy, například před salmonelózou. Víno rovněž zvyšuje tvorbu enzymů, které štěpí bílkoviny obsažené v pokrmech. Příznivě podporuje svými kyselinami trávicí činnost a usnadňuje trávení tuků a dalších látek nerozpustných ve vodě. Lidé se sklony k překyselení žaludku by měli dát přednost vínu červenému, ostatní by si měli dopřát mladé bílé víno. Flavonoidy obsažené ve víně pomáhají chránit plicní tkáň. Látka resveratrol snižuje úroveň škodlivých chemikálií v plicích, které vyvolávají onemocnění chronickou bronchitidou a rozedmu plic.
Sklenice vína denně může chránit i před nervovými onemocněními. Ukazuje se totiž, že resveratrol vytváří v mozku enzym napravující nervová poškození.
Ve středověku se takzvané „svaté víno“ užívalo k léčbě ergotismu (z francouzského *ergotisme*, „otrava námelem“), chronické otravy námelovými alkaloidy, které jsou obsaženy v námelu. Námel se vyskytuje na žitných zrnech napadených parazitickou houbou paličkovicí nachovou (*Claviceps purpurea*) a s kontaminovanými zrny se může dostat do potravin. Ergotismus se projevuje mimo jiné zúžením periferních cév, v těžších případech s následnou gangrénou. Dříve se pro tento stav užíval

název „oheň svatého Antonína“; podle svatého Antonína (251–356), patrona nemocných a nemocnic.
Pití vína prospívá také imunitní soustavě, když snižuje riziko nákazy běžnými virózami. Ale nadměrné pití naopak riziko infekčního onemocnění zvyšuje. Podobný je i vztah alkoholu a plodnosti – zejména u žen malé množství vína zvyšuje naději na početí, avšak přílišné množství tuto možnost snižuje. Ženy by obecně měly pít zhruba polovinu toho, co muži, neboť ženy mají k alkoholu obecně nižší toleranci než muži; je to dáno odlišnou činností skupiny jaterních enzymů, které zajišťují metabolickou přeměnu alkoholu.



Středověký anonym, *Léčba ohně svatého Antonína*, 1205–1215, vitráž, Katedrála Notre-Dame v Chartres, Francie.

Ergotismus byl spolu s morem, malomocenstvím a syfilidou jednou z velkých pohrom středověku. Kromě thaumaturgického přístupu a chirurgického zákroku existovala léčba „svatým vínem“ (víno přivedené do styku se svatými relikviemi, popřípadě obsahující léčivé látky). Detail vitráže zachycuje scénu kolem poloviny 6. století, kdy v Chartres působil svatý Lubin z Chartres, který se staral o nemocné; ošetřovatelé (dnes lékaři) měli oděv červený, ošetřovaní (dnes klienti) bílý. V této době i později byli malomocní považováni za mučedníky, trpěli tak, jak trpěl Kristus a byli léčitelní pouze Bohem.



Francesco di Antonio del Chierico (dříve bylo autorství připisováno Domenicu Ghirlandaiovi), *Napojení žíznivých*, z cyklu *Příběhy svatého Martina*, kolem 1480, soubor deseti lunet zobrazujících „skutky milosrdenství“, kostel San Martino dei Buonomini, Florencie, Itálie.

Ženě, která právě porodila, jsou přinášeny kohout a víno, aby se rychle zotavila.

Víno může mít blahodárný vliv na hubnutí, což je dáno nízkým obsahem kalorií, které se místo ukládání ve formě tuku mají tendenci okamžitě spalovat. Alkoholu však musí být jen nepatrně, neboť sám o sobě obsahuje spoustu prázdných kalorií.

Malé množství alkoholu, zvláště pak vína, působí dobře i na psychiku, neboť uvolňuje v mozku serotonin, který zlepšuje náladu a přináší rozvolnění, v němž se daří kreativitě a inspiraci. Svědčí o tom životní styl nejen například „prokletých básníků“.

Doušek doušky lékaře a znalce vína Jana Žaloudíka

Doušku (dovětek, dodatek, postskriptum) uvedenou na závěr této kapitoly tvoří doušek (hlt, lok, množství tekutiny, které lze najednou spolknout) lékaře a znalce vína Jana Žaloudíka:
Kromě biochemie a medicíny vnímám psychosociální a zejména kulturně-historický význam vína. Také ekonomický.
Věnoval bych se však nejprve obecnému pokrytectví „boje proti alkoholu“ (s mylným zahrnováním vína), když počínaje od mezistátních recepcí, slavnostních i neslavných přípitků přes mešní události až po křty neviňátek a pohřby hříšníků se vše děje s alkoholem. Západně spíše s vínem, východně spíše s destiláty, hodně východně na japonských ostrovech s rýžovým *sake*, jižně jihoamericky pak s *chichou*, tedy kořenem manioku natráveným enzymy z bezzubých úst stařen, které nastrouhaný kořen neúnavně žvýkají a žvýkají, a plivají a plivají do džberu a pak nechají kvasit, až nechutnosti klesnou a vyčeří se chutný nápoj…
Pokrytectví jako fenomén historie a současnosti zvláště mě celoživotně zajímá, baví, odpuzuje i přitahuje jako jedna z hlavních vlastností *Homo sapiens*, ačkoli nějaké stopy asi budou i v zoologii napříč, protože pokrytectví zdánlivě napomáhá přežití.
Za klíčovou část pokládám 9. kapitolu *Genesis* (první knihy Bible a tím Starého zákona), kde praotec Noe ve svých asi 650 letech spí opilý a nahý a spatří ho takto v údivu syn Chám. Běží to zvěstovat svým citlivějším bratřím Semovi a Jaffetovi a ti, zaliti studem i úctou, pak couvají pozpátku k Noemu s pokrývkou, aby přikryli jeho nahotu a obžerství. Touto pokrývkou vzniklo a je tedy v Bibli poprvé popsáno pokrytectví. Scéna samotná mě nezaujala tolik jako následný postoj praotce Noeho, když vystřízlivěl. Vyplísnil Chána za jeho chování a sdělil mu, že navěky už bude jeho potomstvo v podřízenosti sloužit potomstvům bratří Sema a Jaffeta, neboť ty lze za jejich postoj chválit. … No, a v tom se teď pořád motáme. Od mezinárodní politiky přes život parlamentní a obecní až po denní styk s kýmkoli kdekoli. Tedy včetně postojů k pití vína. Místo abychom ctili přiměřenou dávku, timing a styl, odsuzujeme a zároveň hltáme po stranách i ve stranách plnými doušky a vínem neuctivě mácháme hubu nevymáchanou.



Giovanni Bellini, *Opilství Noa*, kolem 1515, olej, plátno, 103 × 157 cm, Musée des Beaux-Arts et d’Archéologie de Besançon, Besançon, Francie.

Uprostřed je voyeur a posměváček Chám.

Tím jsem se dostal k hranicím své prakticistní, až vulgární plebejské filozofie a raději se vrátím k nadoblačné vědě molekul, metabolismu, empirismu a konformismu. Neřadím víno jednoduše do zástupu alkoholů – mezi destiláty, piva a různé zkvašeniny. Ty ostatně v zákoutích jeskyní přes zimu po sběru bobulovin hýčkali už naši prapředkové, včetně svých nezralých potomků, proto už všichni přivykli. Někteří mají vývojově alkoholdehydrogenázu vyšší, Asiaté nižší, bezrasově všichni trénovatelnou ku zvýšení.
Jsem nakloněn mikulovskému pravidlu „kdo pije pravidelně víno, nemá potřebu alkoholu“. Vše je otázkou dávky. I neúměrné pití čiré vody v dávkách kolem 10 litrů zahubí jedince přetížením oběhu a hypoosmolalitou. Totéž platí o nadměrném požívání bylinek, třeba rulíku zlomocného či náprstníku lékařského, a to bez ohledu na relativní prospěšnost řádně dávkovaného atropinu či digitoxinu, je-li jejich užívání žádoucí.
Pivo je při větším objemu pití rovněž záludné pro zatížení oběhu, koncentrované destiláty jsou zase tělu nevlastní, farmakodynamika je tělu neprospěšná, skokovitá a játra ničící, o mozku nemluvě. Praví vinaři nebývají alkoholiky, aspoň takové neznám. Ve víně hledají slunce, extroverzi, práci, úlevu, chuť, vztahy, milost boží, vítané zboží… hledání pravdy ve víně nezmiňuji, s tou je to bez analytiky ošemetnější.
Víno lze popsat mechanicky jako směs vody, etanolu (%), cukrů, organických kyselin, minerálů a bezpočtu komplexních převážně polyfenolických látek čili flavobionů (resveratrol, quercetin, apogenin, luteolin atd., atd.), také antokyanů u vína červeného, rovněž látek silně aromatických i prchavých, pohříchu pak i technolo-

gických příměsí, jako jsou stabilizující síra či produkty nežádoucího vývoje produktu (kyselina jablečná, octová atd., atd.).
Jakákoli směs však není jen součtem komponent, nýbrž jejich integrálem a novou kvalitou podle proporcí a kontextu. Proto se nemohl uchytit farmakofiremní výmysl – nahradit příznivé účinky vína tabletami resveratrolu, a vypustit tak „nežádoucí“ účinek alkoholu. Taková pošetilost se možná ujme, až tu budou činitelé i konzumenti z nějaké jiné planety, kde mají v oblibě jiné obluzující a obludné nápoje, čerpají-li blaho energie sluncí přímo – bez vinné révy a fotovoltaiky.
Ryze chemický přístup zohlednil ve své zpovědi jistý zodpovědný starobní důchodce Edvard Bloomberg, který se svěřoval, že v seniu stále hledá, čím by byl užitečný a prospěšný lidstvu a pouze nelelkoval. Pravil, že jako bývalý chemický inženýr hledal a tápal, a nakonec na to přišel: „Každý den, jako penzionovaný chemický inženýr, proměňuji neúnavně víno na moč, a moc se mi to daří. Dá se říci, že teď žiji šťastně.“ … Tož tak.
A ty hojné polyfenolické látky mají přečetné, vesměs pozitivní účinky antiseptické, protizánětlivé, antioxidační, antiproliferační. Molekulární genetici ve Florencii už asi před patnácti lety krmili část laboratorních krys granulemi bohatými na červené víno, druhou část běžnou hlodavčí stravou. Pak jim stanovovali genové expresní profily a žasli, co vše nové se v genomu vinnou stravou zapíná a co vypíná. Dodnes z toho nejsme chytří a závěry zajisté nebudou uniformní, neboť se lišíme, někdy docela dost – nastavením, zkušenostmi, chováním, chorobami, ostatně i mikrobiomem. To je těmi asi dvěma kilogramy bakterií, které v nás žijí. Nepřekvapilo, že mikrobiom „vinných“ a „nevinných“ krys se výrazně lišil, u vinných převažovaly bakterie kvasné, u nevinných spíše hnilobné, s nimiž jsou často spojeny zažívací a zdravotní problémy.
Žádoucích polyfenolických antioxidačních látek je 5–10krát více ve vínu červeném než bílém, neboť leží dočasně na slupkách, a tím se ony látky více extrahují, neboť je vinná réva drží zejména jako ochranu proti plísním i bakteriím. Nicméně máme zde také počin ing. Pavla Vajčnera, enologa Znovínu, a to výrobu bílého vína technologií červeného, rovněž s ponecháním na slupkách. Obsah resveratrolu se tak přiblížil vínu červenému i v tomto experimentálním bílém Veltlínském vínu; je ovšem drsnější, vhodné pro pány a odolné akční dámy. Lze se ho stále dopídit, vyráběno je v malé sérii, nese název *Dan Ermitt*.
Když jsem kdysi letmo zapátral, zjistil jsem, že v roce 2003 bylo v databázi *Medline* citováno na téma „Víno a zdraví“ asi 200 prací, k dnešku je to 4 715 citací!!! Třeba si je ještě projdu, až nebudu důchodce, v důchodu totiž nestíhám…
Kdo je však opravdu projde, přiblíží se stavu „vědeckého“ poznání, místy kontroverznímu a vlastně nezpracovatelnému. Nesporné jsou pak jen kontrolované účinky ze srovnávacích studií s tou či onou látkou nebo tím či oním vínem v té či oné sledované skupině tak či onak nemocných nebo zdravých toho či onoho věku. Ještě nad tím ovšem stojí osobní zkušenost.
Svět udivil před lety takzvaný „francouzský paradox“. Delší dožití a méně kardiovaskulárních nemocí je v zemích středomořských, kde na zdravotní doporučení moc nedbají, víno pijí pravidelně a stále jako duhy, přiměřeně situaci, jídlu i náladě, také spolu se sýry, nezřídka velmi tučnými (Francie, Itálie, Řecko, Španělsko, o Sardinii a Korsice ani nemluvě). Chovají se prý zdravotně nemoudře a hůře než v zemích útlocitně uvědomělých, vyváženě hamburgerových, s dietami a veřejným odmítáním alkoholu (USA především). Vzbudilo úžas, že restriktivní opatření expertů, stran a vlád nepřispívají štěstí lidu ani životu. Mnozí (i já) se však nedivili ani s efektem opatření nepočítali.

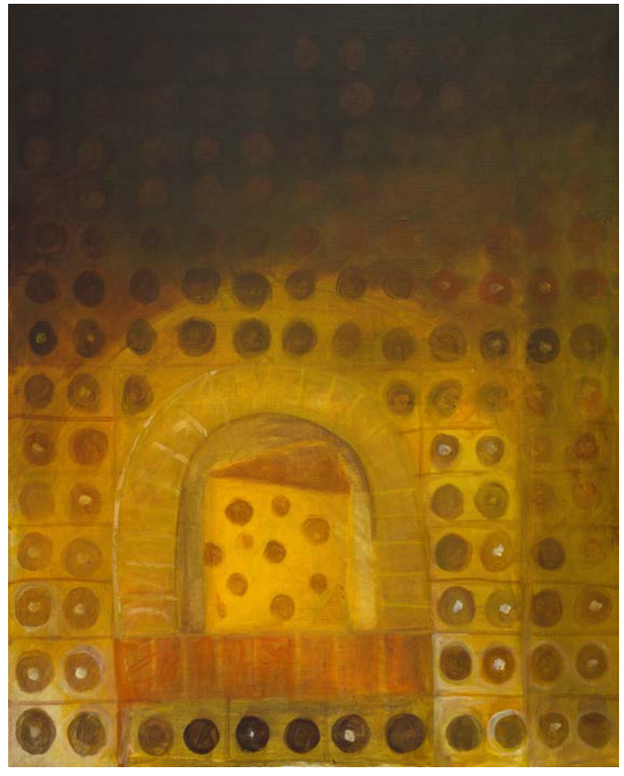


Jiří Hiršl, *Cyklostezka*, 2022, akvarel, papír, 21 × 30 cm.

Prý to má možná na svědomí kontext hojného slunečního svitu a středomořské rybné a mořeplodné stravy. Což snad na Floridě nebo v Kalifornii není?
Doporučuji: netrapme se, meditujme, mějme se i sebe rádi a pijme přiměřeně, víno zejména.
Minimálně tak ušetříme za prášky na spaní a četná psychofarmaka, možná i za jinou „práškovací“ ochranu zdraví. Na evidence-based medicínu či megastudii nebo metaanalýzu prací pocestných, vcestných i zcestných to nevidím.
Netřeba být pokrytci. Netřeba se ani do vína nutit. Někdo je tak ustrojen, že mu víno nechutná nebo se alkoholu vyhýbá absolutně. Proč ne, respektujme postoje tvorů božích pod sluncem. Horší než mírná konzumace vína je sevřenost v těle i na duchu. A také touha řídit životy ostatních, zdánlivě pro jejich blaho. Kromě občasných živelných katastrof, erupcí sopek, zemětřesení, povodní, vln tsunami či srážek s meteority není v životě mnoho přírodního stresu. Každodenní stres si působíme především sami zevními opatřeními i vnitřním uspořádáním. Příznivci vína zažívají stres tak nanejvýš při náletu špačků na vinohrady. Ovšem i ti pominou a nezvládnou obrat všechny bobule. Mysleme na ústrojnost zevního prostředí kolem, do něhož patří i vinohrady, ale také na uspořádání svého vlastního vnitřního prostředí. To je nejlepší lék proti stresu.
Věřím, že po překvapivé etapě hysterického covidismu a covidologie se budeme opět více věnovat rozumologii a zdravému rozumu. Covidologií nechť se zabývají experti a činitelé, rozumologie je přístupná všem. A to při práci i odpočinku, který je pasivní i aktivní. Třeba projížďka na kole mezi jihomoravskými vinicemi si už své četné a nadšené příznivce získala. Je to komplexní zážitek kolem vína, po přiměřené námaze i s přiměřenou ochutnávkou vín.
Velká část nemocí a poruch zdraví má psychosomatickou podstatu. Spojení hlavy a zbytku těla se děje nejen krkem. Mechanismů propojení mysli a těla je nepřeberně. Staré kultury to vnímaly snáze a jako samozřejmost. Moderní doba rozebrala člověka i svět na molekuly. I ve víně vidí někdy jen onu molekulu etanolu a staví víno do řady k technickému lihu, případně čisticím prostředkům. Je to ovšem velká nemoudrost a špatná cesta přímo k uklidňujícím tabletám nebo práškům na spaní. Klidný spánek jistě mnohé léčí a je podmínkou udržení zdraví. Žádná tableta nemůže zdravě konajícímu člověku nahradit dvě deci dobrého vína navečer a lépe navodit klidné spaní (ať již s paní či o samotě). Kdo žije v radosti, stresem se nestresuje. Ani tím televizním, neboť do družné atmosféry vinných sklípků zatím snad instalace televizí pro riziko přemíry hořčin ve vysílání nedoputovala. I hořčin má být v dobrém víně jen přiměřeně.

> „U stolu se nestárne – A tavola non si invecchia,“
> tak italské úsloví praví, pravdu dí –
> s francouzskými sýry, italskými či moravskými víny
> zůstává člověk na věky zdravý.

K uvedeným poznatkům jsem nedospěl na počátku medicínské kariéry, leč až po letech tušení a se závěrečným přesvědčením, že tak nějak přibližně, částečně a skoro úplně to je.



Jiří Hiršl, *Archiv vína a sýra*, 2020, akryl, plátno, 100 × 80 cm.



5 Vinoterapie

Tato kapitola sice navazuje na předchozí, ale roli vína v životě člověka a společnosti uvádí odlehčeně, s humorným nadhledem; je uvozena dvěma výchozími skladbami „Terapeut“ a „Vinoterapie“, další následují v abecedním pořadí.

Terapeut

Nehleďte na Hippokratovy „šťávy“ v těle,
užívejte Asklépiadovo opojné víno a koupele směle!
Metodik Thessalos z Trall, jenž za Nerona ordinoval,
nejen Hippokrata, ale i otravnou anatomii a fyziologii zavrhoval.
Kdyby dnes byli vašimi učiteli metodici, milí medici,
mohli byste trávit víc času ve vinárně než ve školní lavici.



Řecký anonym, *Lékař ošetřující klienta,* mezi 480 až 470 př. n. l., červenofigurový attický aryballos, výška 8,8 cm, průměr 8,6 cm, naleziště: Kampánie, Itálie, uloženo: Musée du Louvre, Paříž Francie.

Řekové pečovali o svou tělesnou hygienu, a tak nejen před návštěvou symposia, ale také po výkonu práce nebo sportovní činnosti se postarali o očistu těla a natřeli se olejem. Toaletní nádobky byly stejně důležitým výrobním artiklem řeckých hrnčířů jako stolní náčiní. K nejběžnějším tvarům patřil jednoduchý kulovitý *aryballos* (z řeckého *aryó*, „čerpám, nabírám“ a *balló*, „házím, spouštím“) nebo oválné *alabastron*. Sportovci je nosili zavěšené na řemínku uchyceném na opasku nebo zápěstí. K jejich potřebě stačil běžný olivový olej. Štíhlé *lékythy* a kulovité *aryballické lékythy* používaly ženy jako flakony na vonné oleje. Ve starověku nebyly známy parfémy s alkoholovou bází. Ty vynalezli až v 10. století Arabové. Vonné substance, většinou rostlinného původu, byly ve starověku vázány na olejový základ. K jejich výrobě se používal olej lisovaný z ještě nedozrálých oliv, který měl neutrální vůni. Jak takové kompozice parfémů vypadaly, se dozvídáme například u římského básníka a filozofa Lucretia (asi 97–55 př. n. l.): *„Podobně výtažek z myrhy a majorán vonný / s nardovým květem, tím nektarem pro naše nozdry: / chceš-li je zpracovat v směs, musíš předem sehnat, / pokud to lze, jen úplně bezvonný olej, / z něhož by žádný pach se nedotkl nosu, / aby ty zamíchané a svařené vůně / jedem vlastního dechu co nejméně rušil.“*

Asklépiadés z Prúsy (1. století př. n. l.), řecký lékař. Vyšel z atomistiky, odmítl Hippokratovo učení o šťávách, prohlásil duši za pneumatickou jednotku, která nemá v těle stálé sídlo. V jeho terapii měly významné místo vína a koupele. Asklépiadovo dílo ovlivnilo Themisóna z Láodikeie, řeckého lékaře z doby Augustovy (63 př. n. l. – 14 n. l.), zakladatele metodické školy.

Hippokratés z Kóu (kolem 460 př. n. l., řecký ostrov Kós – kolem 375 př. n. l., Larissa, Řecko), řecký lékař a filozof; jeden z nejproslulejších lékařů starověku. Založil lékařskou školu vycházející z principu, že nemoc je přirozený stav a proces. V medicíně navázal na přírodní filozofii a spojil humorální teorii (o šťávách v lidském těle) s pozorováním projevů zdraví a nemocí. Osobitým způsobem spojil Empedoklovo filozofické učení o čtyřech základních živlech (ohni, vzduchu, zemi, vodě) s teorií o tělesných tekutinách, které údajně působí na lidské zdraví a určují temperament každého člověka. Přes řadu omylů Hippokratés výrazným způsobem ovlivnil další vývoj studia a léčby lidského organismu. Svědčí o tom fakt, že právě s jeho jménem je spojena slavná přísaha, která kodifikuje vztah lékaře k nemocnému a zakládá etickou dimenzi vědy o člověku.

medik (z latinského *medicus*, „lékař“), 1. studující medicíny; 2. lékařský technik, zdravotnický záchranář vyškolený v pre-medicínské péči.

metodikové, lékařská škola, která v 1. století n. l. významně konkurovala empirikům a dogmatikům. Vychází z Asklépiada z Prúsy; podle teorie jeho žáka Themisóna z Láodikeie je pro lidské tělo nejdůležitější stav stěn pórů (napětí, uvolnění, smíšený stav, latinsky *status strictus*, *laxus*, *medius*). Za dovršitele systému této školy bývá považován Thessalos z Trall. Nejvýznamnějším příslušníkem této školy byl Sórános z Efesu. Dochoval se jeho Hippokratův životopis, pojednání *Peri epidesmón* (O obvazech) s názornými ilustracemi a *Gynaikeia* (Gynekologie), v níž shrnul anatomicko-gynekologické poznatky předchůdců i svoje vlastní zkušenosti týkající se ženské hygieny, péče o kojence a ženských chorob. Další jeho řecká díla – *Příručka pro porodní báby*, podaná ve formě otázek a odpovědí, a *Akutní a chronické choroby* – známe z latinského překladu.

terapeut, 1. kdo provádí terapii; 2. židovská asketická sekta žijící v poušti (do 1. století), neuznávající otroctví, vlastnictví a zabývající se léčením.

terapie (přes německé *Therapie* z řeckého *therapeía*, „ošetřování, péče, služba“ od *therápón*, „pomocník, služebník, ctitel“; řidčeji též „terapeutika“), 1. způsob léčení (dietou, fyzikálními metodami apod.); 2. obor medicíny zabývající se léčbou.

Thessalos z Trall (1. století), řecký lékař. Vypracoval terapeutiku metodické školy; anatomii a fyziologii zcela odmítal.

Vinoterapie

In vino veritas,
in aqua sanitas.
Ve víně je pravda, ve vodě je zdraví,
tak údajně jedno latinské přísloví praví.
Dnes se lidstvo delšího věku dožívá,
neboť i víno se pro zdraví a krásu víc užívá.
Oč krásnější, zdravější a vášnivější byla by osobnost Afrodítina,
kdyby se zrodila nikoli z mořské pěny, ale z kapky pěkného vína.



Jacques-Louis David, *Arés (Mars) odzbrojen Afrodítou (Venuší)*, 1824,
olej, plátno, 308 × 265 cm, Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique, Brusel, Belgie.

Malíř zachytil scénu těsně předtím, než se cizoložná Afrodíté spolu s bohem války Areem zapletla do kovových sítí, které na ně na lůžku nastražil její manžel Héfaistos, bůh ohně a kovářství. Vidíme také, že Afrodíté musela ke svodům užít víno (z oinochoé do kyliku je nalévá jedna ze služebných), aby kompenzovala nedostatky na kráse vzniklé jejím zrozením z pouhé vody.

Afrodíté, řecká bohyně krásy a smyslné lásky (latinsky *Venus*). V jejím kultu se projevují četné souvislosti s předovýchodními bohyněmi plodnosti a do Řecka pronikl její kult patrně již v době mykénské. V řecké mytologii byla Afrodíté pokládána za dceru Dia a bohyně deště Diony, podle řeckého básníka Hésioda (ca 7000 př. n. l.) se zrodila u ostrova Kypru z mořské pěny oplodněné séměm z genitálií vykleštěného Úrana. Afrodíté byla uctívána jako bohyně jara a přírodních sil.

In vino veritas, in aqua sanitas (latinsky), Ve víně (je) pravda, ve vodě (je) zdraví.

vinoterapie (složenina z latinského *vīnum*, „víno“ a z řeckého *therapeía*, „léčba“ = léčba pomocí vína), léčebné procedury založené na různých aplikacích vína a jeho derivátů. Vinné masáže a aplikace kosmetických přípravků z hroznů údajně posilují krevní oběh a imunitní systém, stimulují látkovou výměnu a prokrvují celý organismus, zásobují pleť životně důležitými minerály a čistí ji. Počátky vinoterapie sahají až do starého Řecka. Antičtí Řekové byli přesvědčeni, že popíjení vína pozvedá člověka na úroveň bohů. Víno se i později těšilo oblibě a lidé po celá staletí přemýšleli, jak jinak by se lahodný mok dal aplikovat. Objevili tak kupříkladu koupel v burčáku, která prý má na tělo regenerační účinky, dodává mu důležitý vitamín B, omlazuje ho a očišťuje. Koupel z červeného vína prý blahodárně působí proti stárnutí apod.

Absint

Kdo pije pravidelně víno či slivovici kvůli inspiraci nebo bolu,
nemá nikdy potřebu absintu, pernodu, whisky ani jiného alkoholu.



Edgar Degas, Absint, *1873*, olej, plátno, 92 × 68,5 cm, Musée d'Orsay, Paříž, Francie.

Než mlžným mátohám umíráček zazvoní
a truchlivé trosky zprůhlední,
starý dobrý absint omamně zavoní,
povstanou zmrtvělá slova prokletých,
do průvodu se zařadí na cestu poslední.

absint (z francouzského *absinthe*, „pelyněk; absint"), hořký aromatický destilát s mírně narkotickými a snad i afrodiziakálními účinky; připravovaný je z extraktu pelyňku (*Artemisia absinthium*), rozšířeného v Evropě, Asii, severní Africe a v Americe. Obsahuje seskviterpenoidní hořčiny absinthin a anabsinthin a thujonové silice, které mohou být ve vyšších dávkách toxické. Ve druhé polovině 19. a na počátku 20. století byl absint velmi oblíbený ve Francii, delší požívání však vedlo k závislosti a ničilo zdraví. U tehdejší generace „Prokletých básníků" (*Les poètes maudits*) (Charles Baudelaire, Arthur Rimbaud, Paul Verlaine aj.) vyvolával halucinace, které podněcovaly jejich tvorbu, ale po delším užívání vedly k otravě a vážným nervovým poruchám.
Dnes se většinou místo něj pije anýzový likér, tzv. pernod, ten škodí „jenom" játrům.

Arcipoeta

Po dvou lahvích vína a několika sklenkách pálenky archi
najednou začaly se plnit dosud prázdné archy.
Nad ránem s pokorou zjišťuji, že jsem vlastně Arcipoeta,
mnohem lepší než literárními historiky uctívaný Archipoeta!

Připadám si jak Čingischán, jenž vydal se dobýt svět z daleké Asie,
však posuďte sami výtrysk mé úchvatně podmanivé makarónské poezie:

Meum est propositum in taberna mori,
Chci, ať v krčmě ukončí smrt života trýzeň,
vinum sit appositum sitienti ori:
ať je mým rtům nablízku víno hasící žízeň.



Bartholomeus van der Helst, *Podobizna muže s prázdnou sklenkou od vína*, 1649, olej, plátno, 99 × 82 cm, Národní galerie v Praze.

Sedící muž ukazuje v pravé ruce prázdnou sklenici, jejíž obsah navodil uvolnění a inspirace záři zračící se v jeho oduševnělé tváři.

---

arch (asi přes nizozemské *ark* z latinského *archus*, „oblouk, luk" – podle toho, že se vyrobený papír přehýbal do oblouku), 1. dvoulist nebo jednoduchý list papíru; 2. listina.
archi (z mongolštiny v cyrilici, v klasické mongolštině *araki* patrně z arabského *araq*; nesklonné), mongolská pálenka, šířeji jakýkoli alkoholický nápoj nebo samotný alkohol; tradičně se na mongolském venkově vyrábí z kvašeného mléka a domácí destilací se získává do 20 % alkoholu. Průmyslově se dnes v Mongolsku vyrábí vodka ruského typu z obilí či brambor s obsahem alkoholu okolo 40 %. Nejznámější značka je *Čingis* (podle jména Čingischána) s kvalitativními variantami černou, stříbrnou, zlatou a platinovou.
Archipoeta („Arcibásník", mezi 1125 a 1135 – po roce 1165), fiktivní jméno mistra latinské vagantské (žákovské) poezie. Archipoeta byl aristokratického původu a získal brilantní univerzitní vzdělání. Archipoetovy latinské básně, s humornou nadsázkou a ironií oslavující lásku, ženy, víno, ale i méně příjemné stránky života, prokazují znalost antické poezie a udivují bohatstvím meter a rytmů. Jeho dílo patří ke skvostům vagantské poezie (*carmina burana*), bylo široce oblíbeno a překládáno do angličtiny, francouzštiny, italštiny, němčiny a dalších jazyků (české ukázky vyšly v antologii *Písně žáků darebáků*, 1970). Jeho verše „Meum est propositum in taberna mori" a jiné se staly rozšířenými zejména studentskými písněmi a inspirovaly též německého skladatele Carla Orffa (1895–1982), jenž vagantskou poezii zhudebnil.
Čingischán (vlastním jménem *Temüdžin*, asi 1162 – asi 18. 8. 1227), mongolský panovník a vojevůdce; sjednotitel mongolských etnik a zakladatel velké mongolské říše.
makarónská poezie, básnický útvar, často humoristické, ironické nebo satirické povahy, v němž jsou míšeny prvky dvou (případně více) jazyků.

Artemisia a Júdit

Obrazům ženy není dovoleno srovnávat se s výtvory muže,
a tak je dívčí odhodlanost Gentileschi dohnána na ostří nože,
když si rány kompenzuje a hlavu ovíněného Holoferna či Agostina
bez lítosti se vší surovostí mečem stíná...



Artemisia Gentileshi, *Judita a Holofernes*, 1614–1620, olej, plátno, 199 × 162,5 cm,
Galleria degli Uffizi, Florencie, Itálie.

Zavraždění ovíněného Holoferna ztvárnila malířka obzvláště působivě, neboť své pojetí zřejmě založila i na vlastním tryznivém prožitku z mládí a potřebě vyrovnat se s ním demonstrativním zničením násilníka (v roce 1611 ji znásilnil její učitel malíř Agostino Tassi, při soudním procesu byla ponižována i mučena). Je nápadné velmi realistické pojetí aktu popravy – podřezávání mečem, krev stékající po prostěradle, modřina na Juditině ruce, hrůza ve tváři Holoferna a úsilí Judity a její služebné udržet nespícího Holoferna jako ovci na porážce.

Júdit (Judita) (hebrejsky *Jehudit*, „Židovka“), mladá židovská vdova z města Betúlie, hlavní postava apokryfní knihy, která nese její jméno. Při obléhání Betúlie krásou a odvážnými intrikami (velké množství vína přitom hrálo nemalou roli) získala lásku a důvěru vojevůdce nepřátelského vojska Holoferna; posléze mu uťala hlavu, což vedlo k rozvratu a nakonec k porážce obléhatelů: „Júdit zůstala ve stanu samotná s Holofernem; ten ležel tváří na svém loži, zmožen vínem. (…) Pak přistoupila ke sloupu lože u hlavy Holofernovy, sňala z něho jeho meč, přiblížila se k loži, chopila za vlasy jeho hlavu a prosila: ‚Posilni mne, Hospodine, Bože Izraele, v tento den!‘ Potom, co měla síly, dvakrát jej ťala do krku a usekla mu hlavu“ (Júdit 13:2,6-8). Událost a její hrdinka postrádá historické zakotvení, je možná personifikací izraelského lidu, který s vírou v Boha zvládne i největší protivenství. V uměleckém ztvárnění (Allori, Botticelli, Cranach starší, Donatello, Klimt, Rubens ad.) tohoto námětu je ukryt symbol vítězství krásné, nemilosrdné ženy nad milencem, oloupeným o mužnou sílu, přičemž demonstrativní zničení muže bývá zpodobeno ve vší surovosti. Příběh Judity a Holoferna symbolizuje strach z kastrace asi nejjednodušší formou, neboť žena je zde přímým agresorem. Proto neudiví, když i hrdina Sacher-Masochova románu *Venus im Pelz* (Venuše v kožichu, 1870) si ve své fantazii představuje, že je sám Holofernem, obětí krásné a neúprosné Judity.

Bakchos a Váhy

Spojení rozverného Bakcha s váhavými Váhami?
Il se passe des choses extraordinaires, Monsieur Goujon, mon ami!





Jean Goujon, *Čtvero ročních období*, 1548–1550, basreliéfy na fasádě mezi okny v prvním patře paláce Carnavalet politika Jacquese de Ligneris (1480–1556), dnes muzeum Carnavalet, Paříž, Francie.

Každé roční období má své hlavní znamení zvěrokruhu. Sepětí Bakcha s Vahami, symbolizující podzim, se ve výtvarném umění často vyskytuje; čemuž se (zřejmě polovzdělaný) veršotepec podivuje.

Il se passe des choses extraordinaires, Monsieur Goujon, mon ami! (z francouzštiny), Divné věci se dějí, pane Goujone, můj milý!

Bakchos s Panem

Michelangelo zobrazil polokozlíka Pana
jako cudného nezletilce bez božské kompetence,
kdy mohl požívat jen hrozny,
neznal chuť vína a neměl ani tušení,
co je mužská impotence.

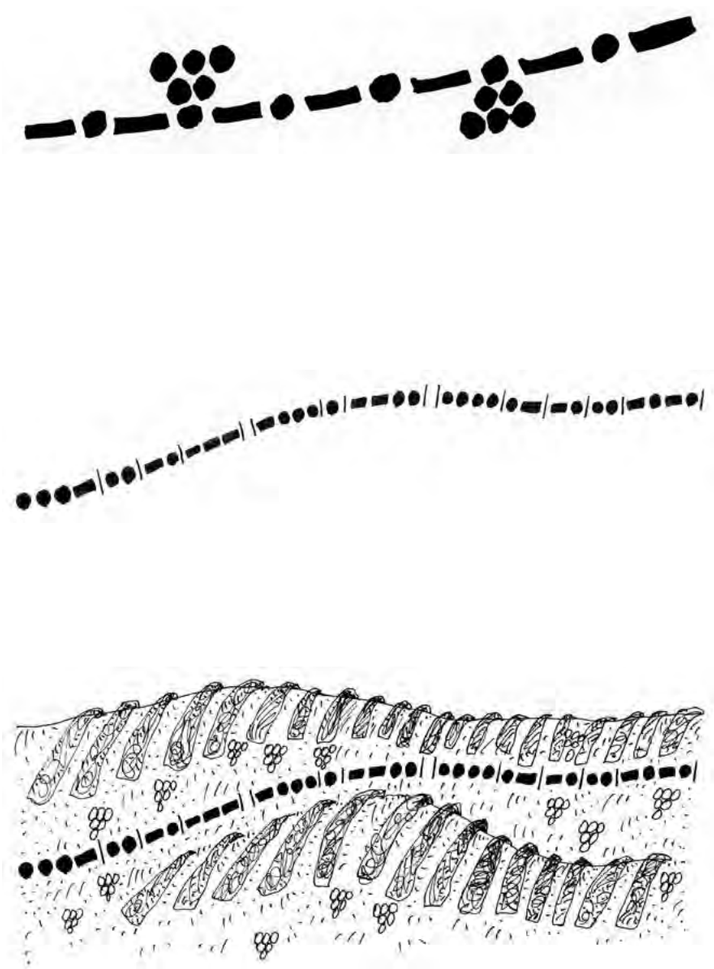


Michelangelo Buonarroti, *Bakchos*, 1469–1497, mramor, výška 203 cm, Museo del Bargello, Florencie, Itálie.

Pan, bůh plodnosti, lesů, lovců a pastýřů, syn boha Herma a nymfy Dryopy. Narodil se napůl ve zvířecí podobě s kozlíma nohama, růžky a bradkou. Tento vzhled jeho matku natolik poděsil (panický strach), že od něj utekla. Pro posměch bohů nemohl zůstat ani na Olympu, a tak se skryl v arkadských lesích. Zábavu nalézal ve společenství bujných satyrů, nymf a boha vína Dionýsa. Stal se téměř jedním z nich, ale sblížit s nymfami se mu nedařilo. Když před ním prchla Sýrinx a změnila se v rákos, vyrobil si z jeho spojených stvolů nový typ píšťaly (Panova flétna). Úspěch měl jedině u Echy, která ho musela provázet jako ozvěna. Ale řadu milenek prý s úspěchem získával v jiných komunitách, které si zřejmě ověřily názor, že kozlí atributy jsou znakem vysoké potence a že jeho boží kompetence se týkají plodnosti. V Římě se stejné oblibě jako Pan těšil jeho protějšek Faunus.

Bez hranic víno je…

Bez vízové povinnosti, snad kromě celních tahanic,
lze říci, že víno je dar boží, milost bez hranic…



Jiří Hiršl, *Třikrát „víno bez hranic“*, 2022, kresba perem, papír, 30 × 20 cm.

Jiří Hiršl vykonal dvouletou vojenskou prezenční službu jako zástupce velitele spojovací čety ve Vysokém Mýtě, a to v době, kdy základem spojovací techniky byla radiostanice o váze více než třicet kilogramů a běžně se užívala Morseova abeceda; odtud inspirace. Malíř těmito obrazy vzdává hold vínu i svému kolegovi-výtvarníkovi Morseovi.

Morseova abeceda, soustava krátkých (teček) a dlouhých (čárek) znaků, jejichž kombinacemi se vytvářejí písmena, číslice a další znaky pro předávání zpráv, zejména v telegrafním provozu. Znaky mohou být ve formě signálů akustických, elektrických nebo optických. Vytvořil ji americký malíř a vynálezce Samuel Finlay Breese Morse (1791–1872).

Bibere more Graeco

U nás by třeba Dobroslava pro zavedení takového zvyku horovala,
kdežto Eva, pokud by nebyla abstinentka, nejspíš by se asi „děkovala“...



Makron, *Bavící se pár,* kolem roku 480 př. n. l., keramika, tondo attického červenofigurového kyliku, výška 32,8 cm, neznámé naleziště, uloženo: Metropolitan Museum of Art (inv. č. 20.246), New York, USA.

Malíř zde a na dalších částech číše zachytil typické scény odehrávající se při symposiu: muži leží s poloobnaženými hetérami na lehátcích, popíjejí víno, naslouchají hře pištkyně a hrají kottabos. Tato hra byla při hostinách v Řecku velmi oblíbená: účastník se snažil z určité vzdálenosti vychrstnout zbytek vína z poháru (taková škoda!) na plochý talířek položený na svislou tyč a tak jej shodit.

Bibere more Graeco (z latiny), Pít podle řeckého zvyku. (Na řeckých přátelských pitkách a hodovních slavnostech se na zdraví oslavovaných připíjelo tolika číšemi vína, kolik písmen mělo jejich jméno.)

Burgundské a mušketýři

Tři mušketýři?
To víme přesně, ve skutečnosti byli čtyři!
Kolik burgundského proteklo jejich hrdly,
o to se badatelé dodnes hrdlí.

Díky forenzní antropologii dílčí objem známe:
litr na osobu a den, ročně zhruba půldruhého hektolitru,
ale vzhledem k tomu, že každý z nich je nesmrtelný,
je výsledek n e v y p o č i t a t e l n ý !



Jiří Neuwirt, *Rébus od Dumase*, 2022, počítačová kresba, papír, 20 × 31 cm.

Tři mušketýři, český název nejslavnějšího románu Alexandra Dumase staršího (1802–1870) *Les Trois Mousquetaires* (1844). Tři mušketýři (Aramis, Athos a Porthos) spolu se svým gaskoňským přítelem d’Artagnanem zapíjejí kdykoli cokoli levným Anjouským, ale raději skvělým Burgundským a Champagnským.

Burčák a Kristus

Burčáku, nápoji bohů,
alespoň těch na Moravě,
piji tě na každém rohu,
rovnáš mi myšlenky v hlavě.

Než obejdu dlouhou Českou ulici,
mám tam celou klasickou knižnici.

V tanku burčáku kupodivu neubývá,
asi zázrakem Kristovým jak v Káni Galilejské,
doufám jen, že ho prodavač vodou nedolívá!



Michael Pacher, *Svatba v Káni*, 1471–1481,
deska z oltáře sv. Wolfganga, katolický farní a poutní kostel svatého Wolfganga,
St. Wolfgang im Salzkammergut, Rakousko.

---

burčák (asi od moravského *burkať*, „bouřit“), mladé, nevykvašené víno; tradiční název částečně zkvašeného moštu vyrobeného v Česku z místních hroznů révy vinné. Podle Vinařského zákona může být do oběhu uváděn pouze v období od 1. srpna do 30. listopadu. Má mírně projímavé účinky a údajně blahověstné účinky na prokrvení důležitých orgánů.

Cizoložníci

Ex definitione jsou cizoložníci
jedinci občas pobývající v cizí ložnici.
Ale z jara, kdy osychají meze, rozpálení vínem či slivovicí,
nerespektují definici, prodlévají i pod širým nebem, ti bezbožníci.



Jules-Arsène Garnier, *Utrpení cizoložníků*, 1876, olej, plátno, 95,9 × 176,5 cm, soukromá sbírka.

---

cizoložství, mimomanželský (extramatrimoniální) pohlavní styk, dobrovolný pohlavní styk vdané ženy či ženatého muže s někým jiným než se svým stálým partnerem (manželem, manželkou). Na rozdíl od nevěry je cizoložství třeba chápat jako termín právní a etický, zvláště v právních systémech, kde je pohlavní styk mimo manželství přímo zločinem proti manželství. V některých sociokulturních systémech má cizoložství religiózní rozměr, a pokud je manželství především ekonomickým vztahem, je cizoložství chápáno jako majetkový zločin. V ostatních právních systémech je cizoložství jiným výrazem pro sexuální nevěru, má však omezenější rozsah. Cizoložství bývá společensky postihováno, a to postihy neformálními (morální odsouzení a jeho důsledky), někdy i postihy formálními (tresty), v některých systémech i trestem nejvyšším (například ukamenování cizoložné ženy v islámských zemích). Často však existuje asymetrie trestu pro cizoložnou ženu a cizoložného muže.V postojích k nevěře existují rozdíly mezi pohlavími. Zatímco muži berou nevěru často jako čistě sexuální záležitost bez emocionálního vztahu, u žen je to častěji kombinace sexuálního a emocionálního vztahu. Důsledky nevěry mohou být různé v závislosti na délce a intenzitě mimomanželského vztahu, od oživení stálého vztahu na jedné straně, až po odcizení manželů a rozpad manželství na straně druhé. V evoluční biologii se sexuální nevěra označuje jako mimopárová kopulace (anglicky *extra-pair copulation*). U živočišných druhů, kde samec a samice vytváří dočasný či dlouhodobý pár, který je z určitých důvodů reprodukčně výhodný, vyskytuje se mimopárová kopulace jako alternativní reprodukční strategie, která zvyšuje reprodukční úspěšnost samců i samic v podmínkách existence omezení, které s sebou život v páru přináší. Samci a samice však obvykle sledují mimopárovou kopulací odlišné cíle: samcům jde o zvýšení celkového počtu potomků, samicím o zajištění potomstva s biologicky kvalitnějším samcem. Mimopárovou kopulaci najdeme i u živočišných druhů, které jsou považovány za monogamní, jako například u gibonů. V období, kdy samice gibona (*Hylobates lar*) může být oplozena, představuje až 12 % všech kopulací styk mimo stálý pár. Biologická logika nevěry u člověka je pravděpodobně obdobná jako u ostatních živočišných druhů. Všeobecně převažuje postoj, že nevěra ženy je morálně horší než nevěra muže, různé kultury se ovšem v míře této distinkce liší. I tato asymetrie se projevuje také v jazyce, v angličtině existuje speciální výraz pro muže sexuálně podváděného svou ženou (*cuckoldry*, odvozeno od starofrancouzského označení pro kukačku), zatímco obdobný výraz pro podváděnou ženu neexistuje. V češtině známe rovněž výraz *paroháč*, zatímco pro ženu ekvivalent neznáme.

ex definitione (z latiny), jak vyplývá z definice, podle definice.

Černofigurové amfory

Musée du Louvre „vyfouklo“ mi dvojici amfor.
Kdyby muzeu nepřispěl francouzský stát,
mohl jsem tu dražbu na milionu eur ustát!
Mýlí se, kdo si myslí, že jde z mé strany o laciný fór!



Skupina Leagros, *Dionýsovské příběhy, I, II*, 525–500 př. n. l., černofigurové amfory, keramika, výška 44,5 cm (stejná u obou), Musée du Louvre, Paříž, Francie.

Malby na obou amforách, které jsou oslavou vína a Dionýsa, provedla „Skupina Leagros“, což je název pro seskupení několika malířů, které bylo činné v Athénách v letech 525–500 př. n. l. Na každé z obou amfor zobrazili dvě scény z Dionýsova bohatého života. Na první z nich vousatý Dionýsos ozdobený břečťanovým věncem a držící v rukou svazek vinných úponků je oděn do chitónu (spodního roucha) a himatia (pláště) a spočívá na skládací stoličce se zvířecíma nohama. Naslouchá hudební produkci dvou nahých satyrů, z nichž jeden hraje na kitharu a druhý jej doprovází zpěvem. Druhou scénu na první amfoře tvoří mainada ověnčená břečťanem a oděná do chitónu, která sedí na kozlu (kozel je symbolem potence ve většině kultur světa od pravěkých dob) a hraje na krotaly (ruční klapačky), vlevo i vpravo stojí nahý, vousatý muž s břečťanovým věncem. Na druhé amfoře Dionýsos povstane, v levé ruce drží kantharos, v pravé vinné úponky, u nohou má levharta a po stranách dva nahé satyry, z nichž každý drží nad hlavou mainadu, která hraje na krotaly. V závěrečné scéně vyměnil Dionýsos levharta za kozla a nechal se doprovázet pouze mainadami. Postavy na obou amforách jsou obklopeny révovím, jež podtrhuje slavnostní atmosféru. Amfory patřily Napoleonovu mladšímu bratrovi Lucienu Bonapartovi (1775–1840), který v letech 1828–1829 prováděl archeologické vykopávky v Etrurii. V roce 2018 je získalo Musée du Louvre za 1 294 178 eur (více než dvaatřicet milionů českých korun) v aukční síni Drouot.

---

fór (z němčiny: z předpony *vor-* u slov *vormachen*, *vortäuschen* [*Vortäuschung*], *vorspiegeln* [*Vorspiegelung*], „obalamutit, předstírat, nabulíkovat něco někomu, přetvářka, záminka, výmluva, odtud se význam přenáší na plané řeči, hloupé nápady, žerty, též drahoty, cavyky, vykrucování; *Flause* [die], je výraz částečně synonymní), 1. žertovný nápad, vtip; 2. přednost, výhoda: mít fóra, dát někomu fóra; 3. (plurál) fóry: dělat fóry.

Čest práci

Na zdraví! Ať slouží!
Omšelé přání stále se staletími plouží.
Vyžaduje inovaci –
co třeba: „Čest (po)vinné práci!“



Jiří Neuwirt, *Práci čest a rukám klid…*, 2022, počítačová kresba, papír, 20 × 20 cm.

Čest práci (též *Práci čest*), druh pozdravu. Jeho autorem je Jiří František Chaloupecký (1890–1922), sociálnědemokratický politik a organizátor dělnické spartakiády na Maninách; v roce 1921 se takto začali zdravit dělníci při budování cvičiště pro plánovanou spartakiádu. Pozdrav se poté rozšířil mezi dělnictvem v celé zemi. V upravené podobě („Čest práci“ nebo zkráceně „Čest“) byl následně převzat komunisty jako hlavní pozdrav pracujících.
na zdraví, 1. zdvořilostní fráze při přípitku: Na zdraví!, odpověď – Ať slouží; 2. zdvořilostní fráze po kýchnutí.

Poznámka prof. MUDr. Jana Žaloudíka:
Je pravda, že ustálená přání/rčení „Na zdraví!“ a „Ať slouží!“ se užívají při přípitku i při kýchnutí. Má to vnitřní logiku, oba jevy jsou dvoufázové, založené na akci a reakci, pouze v obráceném sledu. Při kýchnutí do člověka zpravidla nejprve něco vleze (mikrob) a pak z něj vyleze kýchanec, provázený třeba i kapénkovým šířením. Při přípitku z organizátora nejprve něco vyleze (přání, projev apod.) a pak do něj vleze onen přípitný nápoj, někdy co se do něj vleze, třeba i slizkým zúžením. Kýchnutí tedy funguje na principu „vleze-vyleze“, přípitek naopak „vyleze-vleze“. Cesta je společná, byť protisměrná, a pokud je cesta cíl, zavládne mír…

Darmošlap

Dříve platil za darmošlapa,
dnes se za jeho obrazy s lahví vína lví sumy platí.
Nejdražší ovoce a víno Francie,
a stejně kupce od zájmu neodvrátí.

Kdyby otec moderního malířství
viděl hráčům do karet,
nemaloval by se s variantami
a vzal by si své obrazy zpět.

Do nebe ho velebí rodáci z Aix,
a že až na pravdě boží
dali jeho kumštu punc nejkvalitnějšího „zboží“,
z toho musí být Cézanne perplex.





Paul Cézanne, *Hráči karet*, mezi 1892 a 1893, olej, plátno, 97 × 130 cm,
sbírka vládnoucí katarské dynastie Ál Thání, Dauhá, Katar.

Hráči karet (*Les Joueurs de cartes*) patří k nejznámějším Cézannovým kompozicím. Malíř toto téma zpracoval několikrát (s pěti, čtyřmi a dvěma postavami; láhev vína figuruje pouze ve scéně s dvěma hráči karet, tu malíř zachytil ve třech verzích). Cézanne zde záměrně navázal na klasická témata žánrové malby 17.–19. století, ale zpracoval je v duchu svého nového („kubizujícího“) pojetí malby. Jedna z verzí (s pouhou dvojicí hráčů) byla v roce 2012 prodána do Kataru za částku přesahující 250 milionů amerických dolarů (kolem 5 miliard Kč). Přítomnost lahve vína, byť jen na obraze, ve státu s režimem absolutní monarchie, kde téměř všichni vyznávají islám (dokonce v konzervativní sunnitské verzi wahhábismu), je možná jedním z dokladů modernizace některých zemí muslimského světa.

Alois Mikulka, *Můj prapradeček Cézanne*, 1970, olej, plátno, 60 × 75 cm.

Za jakou částku bude prodán obraz Cézannova prapravnuka?

---

darmošlap, (hanlivě, expresivně) neschopný, k ničemu se nehodící člověk, budižkničemu, lenoch, povaleč, zahaleč.

Enologická lekce

Pederastický vztah
zaznamenal v antickém Řecku velký vzmach.
Když mladík staršímu muži pěkné víno nalévá,
jaká to znamenitá enologická lekce pro chlapeckého eléva.



Malíř Triptolema, *Mladík nalévá víno z oinochoé do Dionýsova kantharu*, ca 480 př. n. l.,
tondo attického červenofigurového kyliku, výška 11,5 cm, průměr 11,5 cm, uloženo: Musée du Louvre,
Paříž, Francie.

Elegantní a křehký *kantharos* byl atributem boha Dionýsa. Scénu lze také interpretovat jako pederastický vztah.

---

pederastie (z řeckého *pais*, „dítě, chlapec“, *erastés*, „milenec“), vztah mezi zralým mužem a pohlavně dospělým chlapcem. Liší se od pedofilie tím, že je zaměřen pouze na chlapce, nikoli na dívky, a od homosexuality tím, že láska k stejnému pohlaví nezahrnuje vzájemnou lásku žen či dívek (lesbismus). Ve starém Řecku patřil pederastický vztah k společenské normě. Řekové si představovali, že právě formou náklonnosti a lásky zralého muže k mladému chlapci lze nejúčinněji předat moudrost a zkušenost stáří další generaci. Vyplývala ze starobylých zvyklostí v dórském prostředí, kde muži měli mladistvé oblíbence, jimž byli vzorem a ochráncem. Pederastie se rozšířila se vznikem gymnasií, kde se scházeli pouze muži, a byla typická pro aristokratické prostředí. Nejčastěji se projevy antické pederastie objevují na řeckých vázách z 6. a 5. století př. n. l. Je však známa i z řady dalších kultur. Novodobé projevy pederastie by bylo možno nalézt například v prušáckých důstojnických klubech.

Falstaff

Jan Werich,
ideální představitel Falstaffa,
stejně jako „Sir John Sack-and-sugar“
nebyl zbožný a spořádaný mnich:

„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.“



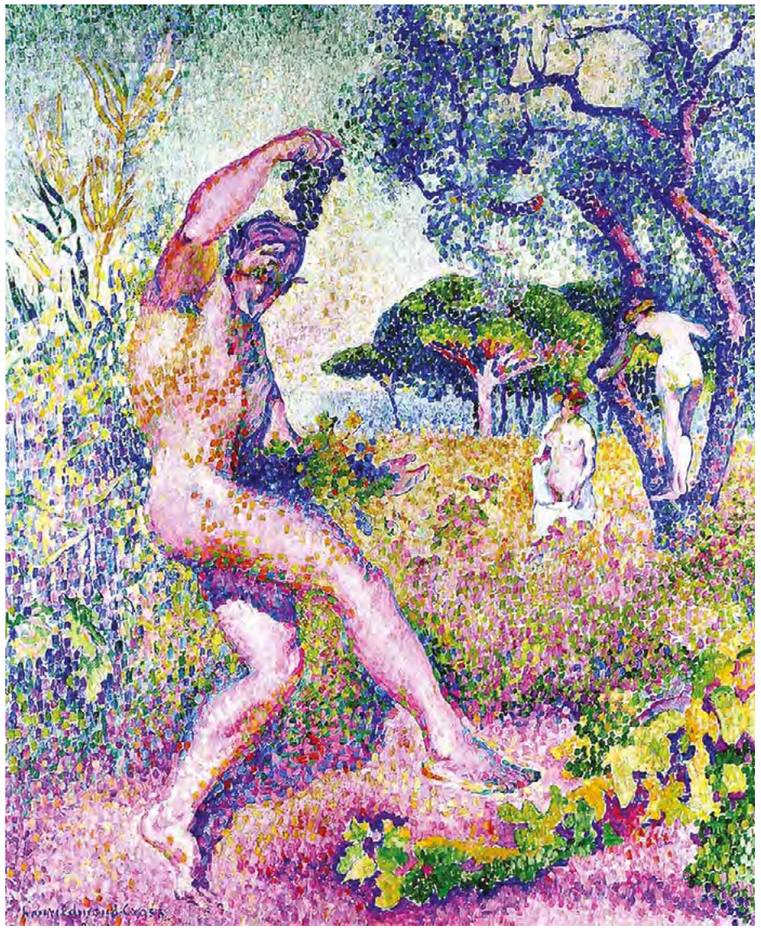
Jiří Neuwirt, *Falstaff*, 2023, kolorovaná kresba, papír, 20 × 30 cm.

Falstaff (sir John Falstaff), tragikomická postava v hrách (*Jindřich IV., Jindřich V., Veselé paničky windsorské* aj.) Williama Shakespeara (1564–1616); poživačný milovník dobrého jídla a pití, záletník, vychloubač, hrubián, štamgast vykřičené krčmy U kančí hlavy. Byl členem družiny následníka anglického trůnu Jindřicha V., mentorem a věrným druhem jeho mladických prostopášností. Když Jindřich nastoupil na královský trůn, zbavil se starých kumpánů včetně Falstaffa, aby ho v nové roli neznevažovali. Na zdánlivě bezstarostného Falstaffa, ve skutečnosti citlivou duši, v plné síle dolehla frustrace ze zneuznání. Postava Falstaffa inspirovala řadu uměleckých děl (William Kenrick napsal hru *Falstaffova svatba*, operu o něm složili Antonio Salieri i Giuseppe Verdi, Robert Nye napsal úspěšný román *Falstaff*, Jan Werich uvažoval o filmovém ztvárnění vycházejícím z jeho hry *Falstaffovo babí léto*).

Sir John Sack-and-sugar (sir John Tlusťoch a cukr), Falstaffova přezdívka, odvozená od muskadina, silného, sladkého, bílého vína, do něhož si alžbětinci s oblibou navíc přidávali cukr.

Faun

Poživačný bůh pohody, ten se nezapře,
záletník všemi mastmi roztoužený,
protančí se vinicemi, přírodou
a spočine *ad aquae lene caput sacrae.*
Je to tou vodou, vínem nebo náhodou,
že malátné vzpomínky na svůdné ženy
jsou v erotické fantazii podtrženy?



Henri-Edmond Cross, *Faun*, 1905–1906, olej, plátno, 100,4 × 81,2 cm, Musée de Grenoble, Grenoble, Francie.

ad aquae lene caput sacrae (z latiny), u lahodného mírného pramene posvátné vody (římský básník Horatius [65 př. n. l. – 8 př. n. l.]).

Faunus, v římské mytologii božstvo plodnosti v přírodě a ochránce stád před vlky, podle pověsti otec Latinův. Kněží, zvaní *Luperkové*, měli na starosti jeho kult na Palatinu, na jehož severozápadním úbočí leželo jeho sídlo, jeskyně *Lupercal*. Kněží při slavnostech bičovali řemínky z obětního kozla každého, s kým se potkali, zejména ženy, které se tak nejen očišťovaly, ale měly získat i štěstí a plodnost v manželství. Faunus rozuměl šumění lesa a jiným hlasům přírody, a proto mohl být bohem věštným. Přeneseně se označením „Faun“ míní člověk, který s nadhledem proplouvá životem a užívá si jeho radostí, aniž by se sám příliš angažoval nebo namáhal; dobře to vystihuje Crossův obraz.

Femme fatale

Falešným fámami opředena,
a proto v životě muže fatálně přeceněna.
Podle názoru mnohých možná vůbec neexistuje...
Za okamžik zvedne pohár a připije ti.
Vínem či jedem? To Jan nesděluje.



Jan Zrzavý, *Kleopatra I,* 1940 (podle kresby z roku 1912), olej, plátno, 47 × 36 cm, Národní galerie v Praze.

„Téma Kleopatry“ zpracoval Jan Zrzavý v údobí od roku 1912 až do čtyřicátých let mnohokrát; nesourodé prvky (delikátní dívčí tělo, avšak androgynní tvář s archaizujícím úsměvem spíše zlověstným než milostným), z nichž složil postavu na tomto obraze, symbolizují rozporuplnost této „osudové ženy“. Eroticky motivované podněty představovaly Janu Zrzavému znepokojivý, nicméně přitažlivý zdroj inspirace. Solitérní zjev českého moderního umění jim vděčí za vznik stěžejních děl, lhostejno zda emanují pocit nostalgie (*Údolí smutku*, 1907, *Melancholie*, 1912), lyrickou něhu (*Diana*, *Jitro*, 1913) nebo trýzeň (*Posedlost – Milenci*, 1914). Zatímco uvedená díla jsou spojena s lety tvůrcovy mladosti, vizi Kleopatry zůstal věrný až do let umělecké zralosti, ba lze ji dokonce označit za erbovní téma jeho umění.

---

femme fatale (z francouzštiny), osudová žena; přitažlivá žena schopná okouzlit muže a podmanit si je; už od starověku častý archetyp literatury a výtvarného umění.

Kleopatra VII. (69–30 př. n. l.), egyptská královna od roku 51 př. n. l.; poslední panovnice z dynastie Ptolemaiovců. Výrazná osobnost, která se dokázala prosadit ve sporu o následnictví; podle svých schopností chránila suverenitu Egypta vůči Římu tak, že svým vztahem k Caesarovi a Marku Antoniovi významně zasáhla i do římské politiky. Po Caesarově smrti podporovala jeho stoupence, zejména Marka Antonia, a spolu s ním usilovala o obnovení původních hranic ptolemaiovské říše z počátku 3. století př. n. l., doby její největší slávy. V námořní bitvě u Aktia roku 31 př. n. l. byli oba spojenci (i milenci) poraženi Octavianem Augustem a spáchali sebevraždu. Pozdější tradice líčí Kleopatru VII. jako neobyčejně krásnou ženu typu *femme fatale*. Pravdou je, že podle portrétu na mincích byla dost všedního zjevu a měla velký nos. Tyto nedostatky však dokázala kompenzovat svými schopnostmi a možnostmi, jaké jí poskytovalo její výjimečné postavení. V renesančním a porenesančním malířství přibyla k dvěma často zobrazovaným ženským hrdinkám – Juditě a Lukrecii – postava třetí: Kleopatra. Z lásky k Antoniovi se usmrtila zmijím jedem, a tak představuje další aspekt zranitelnosti sexualitou, který mužská fantazie přenáší na ženy.

Fiesta

Plenus venter
non studet libenter.

Kdyby jen žaludek! I jiný orgán leží tich,
když je plný břich.

Příliš mu nalévala červeného vína,
proto usnul, je to její vina.

Těšila se na rozvernou fiestu,
teď musí trpně snášet jeho siestu.



Hans Thoma, *Siesta*, 1889, olej, plátno, 88 × 117 cm, Musée d’Orsay, Paříž, Francie.

Plenus venter non studet libenter (z latiny), Plný břich rád leží tich; S plným žaludkem se nerado studuje.

fiesta (z pozdně latinského *festa*, „svátek, slavnost“), označení pro slavnost lokálního významu, nejvíce se blíží českému pojmu „vesnické hody“ nebo „hodovní slavnost“ a je spojena s uctěním světce, jemuž je zasvěcen místní kostel. Do Latinské Ameriky byl tento křesťanský obřad (zvyk) přenesen z „mateřských koloniálních zemí“, tj. ze Španělska a z Portugalska. Literární popis takové slavnosti zanechal například americký spisovatel Ernest Hemingway (1899–1961).

siesta (ze španělského *siesta* a to z latinského *sexta* [*hōra*], „šestá [hodina]“, což podle románského počítání hodin odpovídá poledni), chvíle odpočinku, oddech, klid, zvláště po obědě.

Ganglion spinale

Kdo pěkné víno pije, svá ganglia aktivuje…
Senzorický neuron, jenž má podobu T, pak ožije,
senzorickými drahami mozek neprodleně informuje.
Ústředí rozhodne a motorickou drahou míšní nervy aktivuje,
což má za následek, že i průměrný tenista pak téčko překvapivě atakuje.



Mistr Vinologie, *Ganglion spinale*, 2022, tenisová raketa (ready made), prázdná láhev (ready made), míček Tretorn Micro X (v hlavě rakety), dvě gumová jádra z míčků Tretorn Micro X (součást soklíku), kolorované smrkové dřevo ve tvaru velkého písmene T představující podávací pole a zároveň i senzorický neuron a dubová deska ve tvaru vejce (kurt a zároveň soklík), 67 × 26 × 33 cm.

Objekt zachycuje vzorové provedení „servisu na téčko“ po požití sedmičky Veltlínského zeleného. Tenista po vykroužení ideální „osmičky“ učebnicově zasáhl míček středem výpletu rakety, načež míčky přesně „orazítkovaly“ téčko – zde byla pro názornost použita gumová jádra míčků, která jako by „měla oči“, což je naznačeno žlutými kroužky. Tento objekt zaujímá v tvorbě MV zvláštní postavení: má nejsložitější ikonografii, nejsofistikovanější symboliku, je prostoupen kontaktní magií a hlubokým vinologicko-tenisologickým humanismem. Úhelným kamenem je antukové hřiště ve tvaru vejce. Vejce je od pravěkých dob transkulturně chápáno jako zrod a trvání života (například paleolitická Venuše z Lespugue, z doby před skoro 30 000 lety, je složena z ovoidů) a v tomto smyslu je užívali ještě před MV stejní velikáni výtvarného umění, jako například francouzský sochař rumunského původu Constantin Brâncuşi (1876–1957) nebo čeští umělci Josef Šíma (1891–1971) a Vincenc Makovský (1900–1966). Ovoidní tvar dále odkazuje na Velikonoce, nejvýznamnější svátek křesťanského liturgického roku. Koule míčku připomíná zpodobení egyptského slunečního boha Re. Objekt má tedy zřejmě pomoci překonat dnešní pochmurné období jak na kurtu, tak v běžném občanském životě.

---

ganglion spinale, v meziobratlovém otvoru uložená nervová uzlina na *radix posteriori* míšního nervu. Obsahuje soubor senzorických neuronů převážně pseudounipolárního typu (v podobě písmene T), jejichž *axon* se dělí na centrální a periferní raménko. Periferní raménka vyrůstají do celého těla až na jeho obvod, odkud přivádějí informace. Centrální raménka vstupují do šedé míšní hmoty v zadních rozích míchy.
servis na téčko (tenisový slang), podání umístěné do pravého/levého růžku (z pohledu podávajícího) podávacího pole (spojnice střední čáry a čáry pro podání); obtížně se odvrací (returnuje), nezřídka je výsledkem eso (přímý bod z podání).

Globalizovaná triáda

Tres faciunt collegium:
Panis-Sexus-Vinum.



Jiří Neuvirt, *Ochutnávka vína za císaře Nerona*, 2022, kresba perem, papír, 16 × 23 cm.

Nero, Claudius Caesar Augustus Germanicus (rodným jménem Lucius Domitius Ahenobarbus; 37–68), římský císař vládnoucí v letech 54–68. Správu říše ponechal nejprve svým spolupracovníkům, později se řízení státu ujal sám. Byl příznivcem umění, dal zbudovat četná divadla a podporoval konání různých her a uměleckých soutěží. Jeho vláda se však stále více vyznačovala tyranií a extravagancí (hodovní slavnosti provázené orgiemi), jež byly spjaty s nařízením mnoha poprav nebo sebevražd, jichž nebyli ušetřeni ani jeho nejbližší příbuzní a spolupracovníci. Vydával obrovské prostředky na podpory lidu a hry, v nichž sám vystupoval jako básník, pěvec a závodník. Byl dokonce, snad neprávem, podezírán, že založil v roce 64 veliký požár Říma, aby jej mohl znovu přestavět podle svých velikášských představ. Ve snaze odvrátit od sebe podezření pronásledoval Nero podle tradice křesťany. Poměr mezi císařem a vysokou aristokracií se ještě zhoršil po nezdařeném Pisonově spiknutí v roce 65, jež skončilo smrtí řady vlivných osobností (Lucanus, Petronius, Seneca Mladší ad.). Nero svůj život ukončil sebevraždou, když se proti němu vzbouřili místodržitelé v několika provinciích a pretoriánská garda mu vypověděla poslušnost. Římský historik Gaius Suetonius Tranquillus (kolem 70–140) připisuje císaři Neronovi výrok, když prý měl v počátcích své vlády podepsat rozsudek trestu smrti: *Vellem nescire litteras*
(„Chtěl bych neumět psát“).
Panis-Sexus-Vinum (z latiny), Chléb-Sex-Víno. Modernizovaná modifikace hesla římského davu císařské doby (*Panem et circenses*, „Chléb a hry“; rozdílení obilí a vzrušující zábavu žádal římský lid od císařů, když byl zbaven politických práv) pro charakteristiku doby globalizované.
Tres faciunt collegium (z latiny), Tři tvoří společenství (římská právní a organizační zásada, formulovaná původně římským politikem a spisovatelem Pliniem Mladším [61/62–113]).
triáda (triadismus, trialismus) (z řeckého *trías*, „trojičnost, trojnost“), označení velmi častého schématu členění filozofických nebo náboženských entit.

Gurmáni Germáni

Největší znalci vína a gurmáni
jsou, podle mého mínění, němečtí Germáni…
To je pochopitelně ironie,
která však, na rozdíl od jejich jídla a totalitní mysli, nikoho nezabije.
Nechť jejich Čtvrtý pokus „Wir schaffen das!“
už konečně, zum Teufel, i s andělskou autorkou vezme ďas.



Jiří Neuwirt, *Gurmáni Germáni*, kolorovaná kresba, papír, 2022, 29 × 21 cm.

Čtvrtý pokus, průhledná narážka na Třetí říši (německy *Das Dritte Reich*) – název nacistického Německa v období 1933–1945; první říší byla římskoněmecká říše (962–1806), druhou říší německé císařství v letech 1871–1918.
Germáni, 1. společný název pro starověká indoevropská etnika sídlící ve starověké Germánii, tj. na území mezi Severním (v antice Germánským) mořem, Rýnem, Dunajem, Labem a Vislou včetně jihu Skandinávského poloostrova, a hovořící pragermánštinou. Označení pro Germány pochází od Keltů, kteří na území, kam Germáni postupně od 4. století př. n. l. přicházeli ze severu, již delší dobu žili usedlým životem, věnovali se hospodaření a měli diferencovaná řemesla. Nově příchozí Germány tedy chápali jako přírodní lidi žijící toulavým způsobem v lesích a živící se lovem a rybolovem; 2. (přeneseně, někdy hanlivě, jindy obdivně) Němci.
gurmán (z francouzského *gourmand* [gurmã], „labužník; mlsný, labužnický“ nejistého původu; bývá spojováno s francouzským *gourmet* [gurme], „znalec vína, labužník“ ze starofrancouzského *gromet*, „chlapec, sluha“; od zúženého významu „pomocník obchodníka s vínem“ přes „koštér, obchodník s vínem“ k dnešnímu významu), 1. labužník, labužnický znalec kulinářského umění; milovník dobrého jídla a pití; 2. (přeneseně expresivně) milovník vybraných požitků, zvláště též uměleckých.
Wir schaffen das! (z němčiny), Dokážeme to! (sentence německé kancléřky Angely Merkelové, vyslovená 31. srpna 2015, jíž jako by pohostinně otevírala svou náruč bezdětné ženy „běžencům“ z Blízkého a Středního východu, zejména z islámských zemí).
Zum Teufel (z němčiny), K čertu.

Hímeros a Dionýsos

Dionýsos v ovínění často zaháněl chmurné chiméry
pomocí Afroditiny věrné družky Hímery.



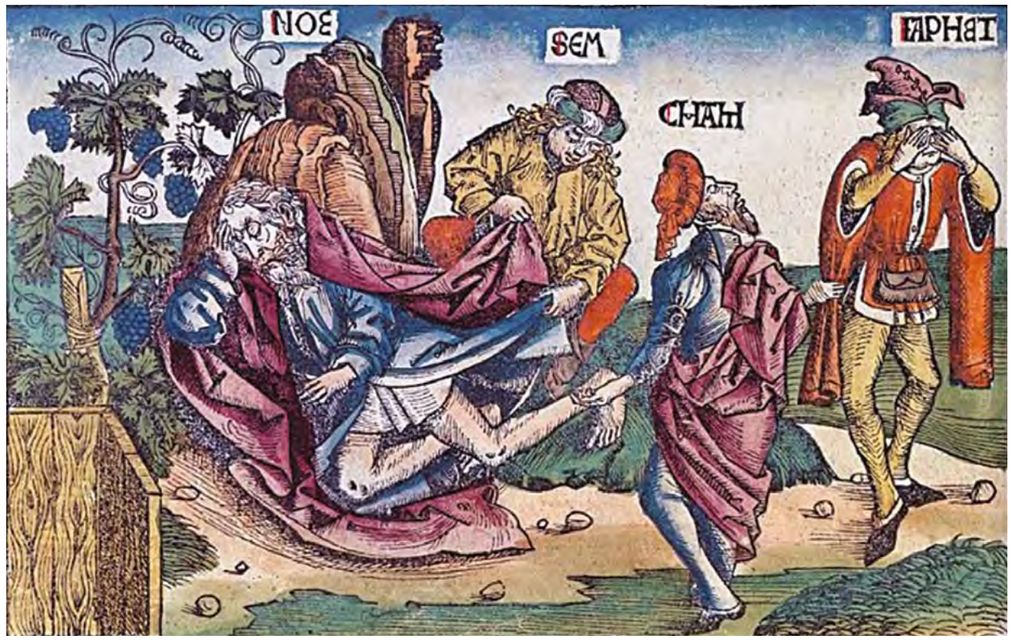
Malíř Dinosaurů, *Dionýsos a Hímeros*, poslední čtvrtina 5. století př. n. l.,
attický červenofigurový kratér typu kalichu, keramika, výška 38,5 cm, průměr 38,3 cm, hmotnost 4,35 kg,
naleziště: neznámo, uloženo: Kunsthistorisches Museum (inv. č. IV 1024), Vídeň, Rakousko.

Dionýsos je sice zobrazen s obvyklými atributy (břečťanový věnec, thyrsos, kantharos) i průvodci (mainady, Silénos, levhart), ale jako polonahý mladík milostně roztoužený působením okřídlené Hímery.

Hímeros (-ry), v řecké mytologii zosobněná milostná touha; byla průvodkyní a družkou bohyně lásky Afrodíty.
chiméra (z řeckého *Chimaira*), 1. (řecká mytologie) fantastická nestvůra s částmi těla lva, kozy a draka a s třemi hlavami, sršící oheň a hlídající vchod do podsvětí (usmrtil ji hrdina Bellerofón, který dal na hrot svého kopí olovo, které se plameny v chřtánu obludy roztavilo a propálilo jí vnitřnosti; přeneseně obluda, nestvůra vůbec; 2. klamná představa, přelud, vidina, nereálná, neuskutečnitelná touha; 3. (genetika) jedinec složený z geneticky rozdílných buněk, pletiv nebo tkání.

Chámovod

Chám pil nikoli víno jako jeho otec Noe, nýbrž vodu;
kvůli tomu se stal patronem chámovodu.



Michael Wolgemut, *Ovíněný Noe se syny*, 1493,
ručně kolorovaný dřevořez, *Schedelsche Weltchronik* (Schedelova kronika světa, též Norimberská kronika).

Kronika, jejímž autorem je německý lékař a humanista Hartmann Schedel (1440–1514), patří mezi nejkrásnější a nejcennější prvotisky. Na foliových stránkách latinského i německého vydání o rozměrech 420 × 305 mm je celkem 1809 dřevořezů z dílny německého malíře a grafika Michaela Wolgemuta, u něhož se učil i Albrecht Dürer.

---

chám (podle biblického Cháma, zlořečeného syna Noemova, jehož syn Kenaan se měl stát „nejbídnějším otrokem svých bratří“), 1. (zastarale hanlivě), sedlák, nevolník; 2. sperma (patrně přenesením z *chám*, údajně podle německého slangového *kalter Bauer*, „sperma ejakulované při přerušované souloži“, doslova „studený sedlák“, a to asi omylem či lidovou etymologií z nějakého neznámého základu).

Chám, starozákonní postava, syn Noemův. Noe jako první pěstoval vinnou révu (Gn 9,20nn) a poznal opojný účinek vína. Opil se a obnažil ve svém stanu. Tam ho uzřel Chám a posmíval se mu, kdežto druzí dva Noeho synové Šém a Jefet otce ohleduplně přikryli. Za to jim Noe požehnal, kdežto Cháma a jeho rod proklel.

chámovod (latinsky *ductus deferens*), patří k vnitřním mužským pohlavním orgánům. Chámovod je silnostěnná trubice dlouhá 40–50 cm s vnitřním průměrem asi 0,5 mm. Slouží k transportu spermií z nadvarlete do prostatické části močové trubice. Chámovod kraniálně vstupuje do tříselného kanálu a jím se dostává do dutiny břišní k zadní stěně močového měchýře, kde se klade mezi močový měchýř a močovod (*ureter*). U stěny močového měchýře se *ductus deferens* vřetenovitě rozšiřuje do 3–4 cm dlouhého váčku (*ampulla ductus deferentis*). Kaudální konec chámovodu se spojuje s vývodem semenného váčku, společně jako *ductus ejaculatorius* pak prochází prostatou a vyúsťuje v prostatické části močové trubice. Hladká svalovina chámovodu je silná a vytváří složitý systém, který umožňuje nasátí spermatu a jeho vstříknutí do močové trubice.

Charitky s lahví vína

Takhle božského Raffaela znesvětit!
Porušit jeho centrální dispozici a harmoničnost proporcí!!
Nadto je jako rozverné bakchantky s lahví vína zpodobnit, lze mu odpustit!?
Malíř musí doufat, že se jeho obraz „ztratí“ v tom postmoderním rozporuplném vzorci.





Raffael, *Tři Grácie*, mezi 1504 a 1505, olej, dřevěná deska, 17 × 17 cm, Musée Condé, zámek Chantilly, departement Oise, Francie.

Alois Mikulka, *Tři Grácie*, 1986, olej, sololit, 51 × 42 cm.

Charitky (latinsky *Grātiae*, „Grácie, bohyně krásy a půvabu, počtem tři“), v řecké mytologii dcery vládce bohů Dia a Ókeanovny Eurynomy (podle jiných pověstí prý byl jejich otcem bůh slunce Hélios nebo bůh vína Dionýsos) – bohyně půvabu a krásy, průvodkyně bohyně krásy a smyslné lásky Afrodíty (latinsky *Venus*, „Venuše“). Podle tradice byly tři: *Aglaia* (Skvějící se), *Eufrosyné* (Utěšující srdce) a *Thaleia* (Kvetoucí). Jejich počet symbolizuje trojí podobu dobrodiní, které se má: „dát“, „přijmout“ a „vrátit“. Charitky byly půvabné bohyně, plné líbeznosti. Ochraňovaly průběh slavností a hostin, obzvláště však dbaly o krásu umění. K bohům i lidem byly laskavé a poskytovaly jim mnohá dobrodiní. Za to byly antickými lidmi ctěny jako ostatní bohové a měly i své chrámy (například v řeckém Orchomenu). Charitky se staly od antického starověku až do současné doby častým námětem výtvarného umění (malby, vázové malby, rytiny, reliéfy, litografie, plastiky, sochy). Z ikonografických rozborů plyne, že byly dosud zobrazovány jako půvabné dívky vždy „ve trojici“ (vyjadřující tři druhy dobrodiní – dát, přijmout, vrátit), „drží se za ruce“ (dobrodiní jako řetězec přechází z ruky do ruky), „vyjadřují radost“ (tou se těší ten, kdo dává i ten, kdo přijímá), „jsou mladé“ (vzpomínka na dobrodiní nemá zestárnout), „mají průsvitné roucho nebo jsou nahé“ (dobrodiní se nebojí pohledu).
U Římanů byly ctěny pod jménem Grácie.

Intoxikace vínem

Báje tvrdí, že Pan neměl u nymf úspěchy; to se, jak vidno, změní, díky ovínění!
Vždyť pak nymfa v extatickém roztoužení sama na jeho klíně touží po zaklínění.
Detail prozrazuje: Consummatum est...
Byla to jedna z nečestných cest.





Clodion (Claude Michel), *Pan a nymfa aneb intoxikace vínem*, mezi 1780 a 1790, terakota, 58,4 × 42,9 × 28,6 cm.
Nymfa má v levé ruce dokonale vyprázdněný kantharos...

Consummatum est (z latiny), Dokonáno jest (poslední Ježíšova slova, která vyřkl na kříži, J 19,30; Ježíš je však patrně pronesl v semitské aramejštině, nejrozšířenějším jazyce biblických dob).
intoxikace (ze středolatinského *intoxicatio* od in-, „do, v“ a *toxicāre*, „otrávit“ od *toxicum*, „jed“), otrava.
Pan, bůh plodnosti, lesů, lovců a pastýřů, syn boha Herma a nymfy Dryopy. Narodil se napůl ve zvířecí podobě s kozlíma nohama, růžky a bradkou. Tento vzhled jeho matku natolik poděsil (panický strach), že od něj utekla. Pro posměch bohů nemohl zůstat ani na Olympu, a tak se skryl v arkadských lesích. Když vyrostl, hlídal stáda, pískal si při tom na píšťalu a občas děsil osamělé pocestné. Zábavu nalézal ve společenství bujných satyrů, nymf a boha vína Dionýsa. Stal se téměř jedním z nich, ale sblížit s nymfami se mu nedařilo. Když před ním prchla Sýrinx a změnila se v rákos, vyrobil si z jeho spojených stvolů nový typ píšťaly (Panova flétna). Úspěch měl jedině u Echy, která ho musela provázet jako ozvěna. Ale řadu milenek prý s úspěchem získával v jiných komunitách, které si zřejmě ověřily názor, že kozlí atributy jsou znakem vysoké potence a že jeho boží kompetence se týkají plodnosti. Apollóna naučil Pan věštit, a protože Athéňané věřili, že vystrašil Peršany během bitvy u Marathónu v roce 490 př. n. l., postavili mu svatyni v jeskyni pod Akropolí.
V Římě se stejné oblibě jako Pan těšil jeho protějšek Faunus.

IQ

I & Qéčko
zašli si spolu na vínečko,
aby našli *in vinum veritas.*
Zjistili, že IQ už je passé zas,
nerozum opět slaví hodokvas.
Nepomohlo jim ani ranní kafe,
spáchali, žel, společně autodafé.



Mistr Vinologie, *Autodafé I & Q ve sklenici s Château Lafite Rothschild 2010*, 2023, instalace.

---

autodafé (z latinského *actus fidei*, „akt víry“ přes portugalské *auto da fé*), 1. akt, jímž v době inkvizice byli odsouzení heretikové na hranici donuceni k prohlášení své víry, aby po smrti došli vykoupení, v širším smyslu vyhlášení a vykonání rozsudku vyhlášeného inkvizičním soudem. Autodafé se poprvé konalo v 15. století, naposledy v 19. století; 2. přeneseně se používá pro samoupálení a také okázalou likvidaci nepohodlných jedinců, zakázaných spisů (například pálení knih za Prvního svrchovaného císaře Čchinů ve 3. století př. n. l. nebo za nacismu ve 30. letech 20. století) atd.
IQ (z německého *Intelligenz-Quotient*), inteligenční kvocient, hodnota inteligence testovaného jedince vypočtená podle vzorce IQ = mentální věk / biologický věk × 100 (pokud má například desetiletý chlapec intelektuální schopnosti na úrovni třináctiletého, je jeho IQ rovno 130 (100 × 13/10); byl zaveden německým psychologem Williamem Sternem v roce 1912. Průměrná inteligence odpovídá přibližně IQ mezi 90 a 109 body, inteligence podprůměrná hodnotě mezi 80 a 89 body, inteligence nadprůměrná hodnotě mezi 110 a 119 body, vynikající inteligence hodnotě nad 140 bodů.

Iracionalita a láska

To nejdůležitější v životě –
láska muže k ženě a obráceně
děje se krajně **iracionálně**,
bezhlavě, rozumem nepodloženě,
nezřídka k ní vedou kroky **ovíněné**.



Karel Černý, *V zahradní restauraci*, 1940, olej, plátno, 71 × 94 cm, soukromá sbírka.

Motiv milenců a mladých dvojic, který je typickým romantickým prvkem, dobře rezonoval jak s malířovou melancholickou povahou a nostalgickým životním pocitem, tak s pochmurným marasmem doby, kdy pod tlakem německé okupace ve výtvarném i slovesném umění kulminovaly vypjatý romantický subjektivismus (vrcholil kult Karla Hynka Máchy) a touha po ideálním bytí. Dobová kritika uváděla, že podobně jako vyrostl v Nezvalovi básník noci, vyrůstá z Černého, jehož mnohé obrazy tonuly v tmavé modři a pochmurné černi, malíř noci. Karel Černý (1910–1960) byl osamělý, skromný člověk; dnes jsou jeho obrazy oceňovány a na prestižních aukcích dosahují ceny i několika milionů korun.

---

iracionalismus (z latinského *irratiōnālis*, „nerozumný, neúčastný rozumu, bez rozumu; protirozumový, rozumem nepochopitelný“), souhrnné označení směrů zakládajících výklad světa, člověka, poznání, jednání na nějakém mimoracionálním principu: vůli, citu, lásce, intuici, instinktu apod.; opak: racionalismus.
láska, hluboký pozitivní citový vztah subjektu (milujícího) k sobě samému, k jinému subjektu nebo objektu (milovanému), k jiným osobám, věcem a jiným entitám duchovní nebo fyzické povahy. Láska je mnohdy považována za proměňující, svrchovaný činitel lidského života a jeho naplnění. Moderní biologie ukazuje, že láska je něco, k čemu jsou lidé geneticky vybaveni, „naprogramováni“, ale na rozdíl od jiných živých tvorů se neomezuje jen na přirozenost pohlavního pudu, zajištění reprodukce, nýbrž záleží na psýché, na jedinci, co je schopen z tohoto vztahu udělat, v co ho přetvořit, jaké nové duchovní hodnoty založit. Moci a danosti lásky jako všemocného hybatele si byli lidé vědomi dávno před objevy biologie ve 20. století, a dokonce i před existencí jakékoli vědy – poznali ji citem, intuicí a vyjádřili ji již tvůrci maleb a skulptur v mladém paleolitu. Láska, pohlavní touha, vztah mezi mužským a ženským prvkem se totiž objevuje jako prapočátek vesmíru a veškerenstva v kosmogonických mýtech a raných filozofiích takřka všech kultur a civilizací světa.

Ius educilli

Naše vláda neochvějně cílí k *ius educilli.*
Zavede-li ještě *iura bannaria,*
občané nadšeně zvolají:
„Sláva, náš stát je jura, už není *pária*!“



Pieter Brueghel mladší, *Venkovská rvačka*, 1610, olej, dřevěná deska, 39 × 57 cm.

---

ius educilli (z latiny), propinační právo neboli výčepní právo; bývalo výhradním právem (královský regál) „v jistém okršlku pivo vařiti a kořalku páliti i oboje prodávati“. Bylo s ním spjato i oprávnění vybírat poplatky za dovoz cizího piva a jiných alkoholických nápojů. Šlo tedy o monopol prodeje, naopak odlišnými od něj byly takzvané nápojové závazky vyplývající z donucovacích práv (*iura bannaria*), které někoho nutily odebírat pivo, víno či lihové nápoje od určitého subjektu, například jen z panského výčepu. Monopol propinačního práva byl narušen až roku 1848, kdy už mohl za finanční náhradu zřídit pivovar kdokoli, a definitivně byl zrušen zemskými zákony k roku 1869.
jura (hovorově o člověku), bujný, čilý, rozpustilý, schopný, zdatný, zdravý.
pária (z tamilského *paraijan*, „bubeník“ od *parai*, „velký buben, kotel“), 1. původně příslušník jihoindické kasty profesionálních hudebníků, kteří tradičně doprovázeli hrou na buben či lasturu pohřby a další obřady; nedostatek pracovních příležitostí mnohé přiměl živit se jako zemědělští dělníci a nádeníci, domácí sluhové, metaři a uklízeči. Přes poměrně nízké postavení v kastovní hierarchii nepatřili mezi nejnižší kasty, ale do evropských jazyků se název přesto rozšířil jako označení vyděděnců kastovní společnosti a přeneseně společenské třídy nemající žádná práva; 2. člen opovrhovaného národa nebo společenské vrstvy, vyděděnec, vyvrhel, vystavený diskriminaci a pohrdání většiny společnosti. V evropských dějinách byla tato role po staletí vyhrazena Židům.

Jablko je možná (ne)vinno

Je jablko vinno?
Možná je nevinno!
Na kom by pak spočinula vina?
Možná na bedrech svatého Jeronýma,
který si při překladu **možná** příliš zavdal vína.



Lucas Cranach starší, *Ráj*, 1530, olej, lipová deska, 81 × 114 cm, Kunsthistorisches Museum, Vídeň, Rakousko.

V pravém horním rohu je zachycena klíčová scéna pojídání zakázaného ovoce (jablka), další sekvence zobrazují následky tohoto nepředloženého činu, který předurčil kormutlivý osud člověka.

Jablko je vinno, název prózy herce, spisovatele, dramatika a výtvarníka Miroslava Horníčka (1918–2003) z roku 1979, která s úsměvným nadhledem uvádí „na pravou míru" příběhy slavných mileneckých dvojic minulosti (Břetislav a Jitka, Ctirad a Šárka, Oldřich a Božena, Orfeus a Eurydiké, Samson a Dalila ad.). Příběhy zaznívají v nevelké společnosti několika manželských dvojic, které se spolu občas scházejí. Mezi nimi jsou také František a jeho žena Marta. Žijí spolu již mnoho let a jejich manželství je provázeno drobnými neshodami i tím, jak si navzájem vidí do duše a dovedou si jeden druhého dobírat. František vytrvale hlásá názor, že muži jsou hybnou silou dějin, a že kdyby osudy lidstva závisely na ženách, vysedávali bychom dnes u ohňů doby kamenné,
Marta vtipně oponuje…

jablko ze Stromu poznání dobra a zla, obvykle se traduje, že Eva a Adam požili jablko. Moderní jazykovědné rozbory termínů užitých v *Genesis* ukazují, že existuje více možností. Je zde totiž užito hebrejské slovo *peri*, které znamená „plod". V *Talmudu*, v komentářích ke knize *Genesis*, se objevují názory, že šlo ve skutečnosti o fíky a že Stromem poznání byl fíkovník. Tuto hypotézu podporuje fakt, že Adam a Eva po pozření zakázaného plodu zakryli svou nahotu listy fíkovníku (ale jsou možné i další výklady, například vinná réva). Jablko „vděčí" za svou roli patrně svatému Jeronýmovi (kolem 347–420), který při překladu *Bible* do latiny užil výraz *malum*, což znamená „plod" a zároveň také „zlo".

Jízda na hroznu

Jen něžně, hochu, něžně, s takovou kráskou jemnou.
Ty tvary všem mužům hormony a tlak jistě zvednou.
Přesladká a klenutá připíjí s grácií nymfy Najády
svému milenci! (Se závistivci za zády.)

Prozraďme zaslepencům zavčasu: nymfy vyžadují milování přes den i v noci,
pak zas a znovu, i když už milenec dávno nebude chtít ani moci.

Bez pomoci dopadne zas
jak nebohý Hylás!



Prof. Jaroslav Malina s plastikou Zdeňka Macháčka *Jízda na hroznu* (2008, kolorovaný topol, 30 × 35 × 8 cm) u příležitosti udílení Ceny zakladatele Antropologického ústavu prof. MUDr. et PhDr. Vojtěcha Suka, DrSc.; plastika byla předána malíři Vladimíru Svobodovi 18. 12. 2008. V roce 2023 by JM takové ocenění jistě rád předal malíři a grafikovi docentu Jiřímu Eliškovi, svému znamenitému spolupracovníkovi na řadě společných knižních projektů.

Kdyby nešlo o fotografii, mohl by leckdo podlehnout dojmu, že skupinu závistivců namaloval sám Caravaggio (1571–1610). V podobných scénách rozvinul aspekty realismu vyznačující se smělým, nepřikrášleným, drsným naturalismem. Také mytologické a biblické postavy zpodoboval bez příkras, přičemž jako modely využíval zloděje, žebráky a prostitutky (například *Povolání svatého Matouše*, mezi 1599 a 1600 nebo *Sedm skutků milosrdenství*, 1606/1607).

Hylás (genitiv *Hyla*), štítonoš a oblíbenec Hérakleův, účastník výpravy Argonautů. Když Hyla při zastávce v Mýsii poslali jeho druzi pro vodu, unesly ho nymfy Najady, aby se jeho krásou a mužností mohly nechat trvale oblažovat.
nymfa/nymfy, v řecké mytologii dcery Diovy; bohyně zosobňující přírodní síly ve stromech (Dryady), pramenech (Najady), horách (Oready) a v moři (Néreovny a Ókeanovny). Často dovádějí v družině Dionýsa se svými mužskými protějšky Satyry a Silény, přebývají též v průvodu Artemidině.
nymfomanie (přes latinské *nympha* z řeckého *nýmfē*, „víla, dívka, nevěsta" a latinského *mania* z řeckého *maniā*, „nadšení, šílenost, zuřivost" od *maínomai*, „jsem roznícen, šílím, zuřím"), chorobně zvýšená vzrušivost žen; neustálá touha po mužích.

Kirké

Počíná si krajně neuváženě,
kdo vzdoruje Kirké či jiné zamilované ženě.
Chová se jako panovačná domina,
neštítí se pro nekalé záměry užít ani čistého vína.
Mstí se zhrzená nápadnice, zvláště je-li kouzelnice,
třeba bájný Odysseus vyvázl jen díky své pověstné klice.



John William Waterhouse, *Kirké nabízející Odysseovi pohár vína,* 1891, olej, plátno, 148 × 92 cm, Gallery Oldham, Greater Manchester, Anglie.

Kirké (genitiv *Kirky*), dcera boha slunce Hélia, mocná kouzelnice. Na ostrově Aiaia si vystavěla překrásný palác ze zlata a slonoviny, kde ji obsluhovaly nesmrtelné nymfy a střežili lvi a vlci. Usilovala o lásku Odyssea, a když ji odmítl, proměnila jeho druhy ve vepře. Odysseus musel u Kirky strávit celý rok, nakonec ho však propustila a jeho druhům vrátila lidskou podobu. Se svými milostnými návrhy neuspěla ani u neobyčejně sličného krále Pika.

Odysseus, v řecké mytologii král na ostrově Ithaka, hrdina trójské války, proslulý svou chytrostí, výmluvností i statečností.

zhrzená, odmítnutá, zklamaná (nápadnice).

Klášterní tajemství

Fyzické potřeby těla lze jen těžko potlačit,
také za zdmi klášterní zahrady možno tajně pytlačit.
Středověký mnich a jeptiška bití „na holou“ slastně prožívají,
aniž stěží vědí, že *spanking*, základní praktiku BDSM, užívají.



Matthaeus Greuter, *Křesťansky láskyplný výprask v klášterní zahradě,* 1620, mědirytina, 27,5 × 42 cm.

Greuterův německý přípisek v českém překladu zní: „V klášterní zahradě se provádí taková disciplína, jakou můžete vidět zde.“ Tato kresba se řadí k podobným výtvorům, které byly v rámci evropské kultury 16.–18. století kriticky namířeny proti pokryteckému a rozmařilému životu duchovenstva. Podle barvy a stylu rouch lze snad odhadnout, že by se mohlo jednat o zástupce františkánského řádu a o sestru z řádu klarisek. Pak by šlo o (nespravedlivou) satirickou narážku na možný vztah sv. Františka a sv. Kláry.
Ctihodná jeptiška přes prožívání vrcholné erotické slasti prokazuje obdivuhodné sebeovládání, vždyť se zároveň věnuje sebevzdělávání. Čte si totiž v epištolách Pavla z Tarsu (3–67), svatého Pavla, apoštola národů. Právě dospěla k extatické pasáži v *Prvním listu Korintským* (13, 1–13): „Kdybych mluvil jazyky lidskými i andělskými, ale lásku bych neměl, jsem jenom dunící kov a zvučící zvon. Kdybych měl dar proroctví, rozuměl všem tajemstvím a obsáhl všechno poznání, ano kdybych měl tak velikou víru, že bych hory přenášel, ale lásku bych neměl, nejsem nic. A kdybych rozdal všechno, co mám, ano kdybych vydal sám sebe k upálení, ale lásku bych neměl, nic mi to neprospěje. Láska je trpělivá, laskavá, nezávidí, láska se nevychloubá a není domýšlivá. Láska nejedná nečestně, nehledá svůj prospěch, nedá se vydráždit, nepočítá křivdy. Nemá radost ze špatností, ale vždycky se raduje z pravdy. Ať se děje cokoliv, láska vydrží, láska věří, láska má naději, láska vytrvá. A tak zůstává víra, naděje, láska – ale největší z té trojice je láska.“

Klášterní tajemství, hořkosladký bylinný likér barvy růžového vína. Jeho původ spadá do minulosti, kdy se klášterní mnišské řády zabývaly pěstováním vína a sbíráním a pěstováním léčivých bylin. Základ tvoří vinný destilát, líh, cukr a devatenáct „magických bylin“. Jednou z nejvýznamnějších bylinných složek jsou zralá semena *andělíky lékařské* (sama o sobě je andělika údajně jedovatá, ale ve spojení s ostatními ingrediencemi vykazuje mimořádné afrodiziakální účinky), která mají silně aromatickou vůni a omamně nahořklou chuť. Primárně bylo Klášterní tajemství užíváno jako léčivo proti epidemickému moru (dnes by možná uspělo proti pandemickému covidu), ale zřejmě i k jiným účelům.

spanking (z angličtiny), výprask, bití „na holou“, jedna ze sadomasochistických disciplín provozovaná v rámci eroticko-sexuálních hrátek (sadismus, masochismus, fetišismus aj.) v komunitách BDSM fungujících na představě, že jeden z partnerů je nadřazen druhému.

Koštovací základ

Tuto figuru přenést z kurtu do sklepa, hned zavládne nadpozemská atmosféra,
vznosnou elegancí kontrastuje s upachtěným someliérským předklonem,
umožní nasát vůni i chuť vína v bezbřehém spektru, skoro se stát jeho klonem.
Dochází k dokonalé symbióze mezi *Homo sapiens* a *Vitis vinifera*.
Říká se mu koštovací základ,
možná se termínu chopí i vinařský zákon.



Zdeněk Macháček, *Antropomotorika servisu tenisty-tantristy*, 2019,
topol černý, kolorovaný šedě a bíle, 44 × 22 × 7 cm.

---

košt, 1. (zastarale, v obecném jazyce) degustace, ochutnání, ochutnávka; 2. (zastarale, v obecném jazyce) chuť.
vinařský zákon (č. 115/1995 Sb.), první novodobý zákon (od roku 1907) upravující pěstování hroznů a produkci vína na území Čech a Moravy. Zákon byl novelizován kvůli přejímání legislativy Evropské unie zákonem č. 216/2000 Sb. a zákonem 321/2004 Sb., který je v současné době v platnosti. Účinnost zákona č. 321/2004 Sb. je od 28. 5. 2004, ve znění pozdějších změn a doplňků (k 1.1. 2013). Ve světě existují dva systémy vinařských zákonů. V severních vinařských státech včetně České republiky je zaveden systém „germánský“, založený na měření cukernatosti hroznů při sběru. V ostatních státech je zaveden tzv. „románský“ systém vinařského zákona neboli apelační, který je založen na kontrole původu hroznů a kontrole regulace úrody. V posledních několika letech dochází k průniku románského typu zákona do germánského, a to vytvářením systému uvádění vína na trh jinak než pomocí kontrolního státního systému. Jedná se o certifikační apelační systém – v Česku VOC nebo například v Rakousku DAC. V působnosti „germánského“ zákona je historicky zvykem vyrábět odrůdová vína. Směsná vína je zvykem vyrábět v působnosti „románského“ zákona, označují se jako vína z oblasti (například Bordeaux, Cava atd.). V České republice se směsná vína označují většinou termínem „cuvée“.

Leť, myšlenko…

Va, pensiero, sull'ali dorate – Leť, myšlenko, na zlatých křídlech,
(https://www.youtube.com/watch?v=XttF0vg0MGo)
úchvatně pěje sbor deportovaných Židů ve Verdiho opeře Nabucco,
žel Nabukadnezarové, kryti révovím, povstávají stále znova, i my je máme ve svých zdech.



Asyrský anonym, *Deportace žen a dětí,* kolem roku 700 př. n. l., asyrské období, reliéf, alabastr,
výřez z horní části reliéfu o rozměrech 150 × 200 cm, Sinacheribův palác, Ninive, Irák, uloženo:
British Museum, Londýn, Anglie.

Asyrští vojáci odvážejí judské ženy a děti z dobytého města Lakíše do zajetí. Tato truchlivá scéna kontrastuje s okolní bukolickou krajinou, jejíž svahy zdobí réva vinná (k stromům upevněná), palmy a fíkovníky.

---

deportace (z latinského *dēportātiō*, „vypovídání, odvážení, odnášení; vyobcování“), nucené vystěhování, zpravidla z trestu; bylo běžnou metodou už starověkého imperialismu představovanou masovým přesídlováním velkých skupin obyvatelstva z dobytých území. Tuto metodu znaly a užívaly všechny mezopotamské civilizace, Egypťané, Chetité a také Římané nebo Číňané, rovněž některé předkolumbovské civilizace v Novém světě i moderní státy v 20. a 21. století. Asyrští králové užívali deportací jako trestu pro obyvatelstvo těch států, které porušily vazalskou smlouvu a dopustily se nepřátelského aktu vůči Asýrii. Provinilý stát se stal asyrskou provincií a obvykle větší počet jeho obyvatel byl přesídlen, zpravidla do centra Asýrie. Smysl deportací v minulosti jako dnes zůstává podobný: zbavit rozsáhlé skupiny lidí domova, zpřetrhat rodové svazky, oslabit rezistenci vůči moci, asimilovat… Nejproslulejší deportací starověkých dějin bylo přesídlení Židů z Judska do Babylonie po dobytí Jeruzaléma babylonským panovníkem Nabukadnezarem II. (604–652 př. n. l.), tzv. „babylonské zajetí Židů“.

Loštická tvář aneb Vožralec

Loštická uhrovatá tvář z Boschova *Pekla* otupěle zírá –
tak dopadne každý, komu nestačí vína přiměřená míra.





Hieronymus Bosch, *Zahrada pozemských rozkoší* (*Tisíciletá říše*), triptych, 1503–1504, olej, dřevěná deska, 220 × 389 cm, Museo del Prado, Madrid, Španělsko.

Tento triptych bývá považován za nejpozoruhodnější dílo geniálního nizozemského malíře Hieronyma Bosche (asi 1450–1516) a nejdokonalejší ilustraci hříšných sklonů, ďábelských svodů a pekelných trestů. Na jeho levém vnitřním bočním křídle *Pozemský ráj* je zobrazeno Stvoření Evy. Střední část triptychu představuje líbeznou zahradu jako nekontrolovatelnou touhu kardinálního hříchu chlípnosti, zaplněnou květinami, zvířaty a nahými ženami a muži. Ti se projíždějí a vznášejí se k nebi na zvířatech, ochutnávají vábné plody, dovádějí ve vodním prameni a oddávají se erotickým a prostopášným radovánkám. Někteří z milenců jsou zobrazeni ve škebli (cizoložství a bezvěrectví) a imaginární, skleněné a průhledné bublině. Zobrazené ovoce jako jahody, třešně, trsy hroznů vinné révy, červené a černé maliny (ostružiny) vyjadřuje tělesný chtíč a požitek. Španělé nazvali Boschův obraz *Zahradou s jahodami*, neboť jahody představují afrodiziakum a symbolizují mužnou sílu, ale i prchavost smyslové rozkoše a citového vzplanutí. Na pravém vnitřním bočním křídle je zobrazeno Peklo, krutě trestající smyslové rozkoše. Noční krajině vévodí stromové monstrum, jehož kmeny plují na lodicích po inkoustové hladině. Jeho tělo tvoří rozpuklá vejcovitá skořápka, jež slouží jako přístřeší krčmy, do níž návštěvníci stoupají po žebříku vztyčeném z vody. Vpravo si muž osedlal nahou ženu, vedle dvojice se tyčí loštický pohár, z něhož se marně po žebříku snaží dostat muž, zřejmě silně podroušený...

---

loštická tvář, ve starších spisech metafora (odvozená od povrchu a účelu loštických pohárů) ve významu „trudovitý, uhrovitý, kupferig, lentiginosus“. Například v roce 1580 ji užil kněz pod obojí Vavřinec Leander Rvačovský ze Rvačova ve spisu *Masopust* v kapitole „Vožralec“: „Z toho jim přichází mrakota očí, závrat a bolest hlavy, loštická a uhrovatá tvář, všech oudův ustání a třesení, a mysli i duše tupost.“ Je to zčásti překlad citátu z kázání sv. Augustina (*S. Augustini sermones de tempore*, Dom. XVII. Trinit., Sermo 231), který zní v originále: „Et est in illis oculorum caligo, vertigo, fatigatio et dolor capitis, suffusio vultus, membrorum omnium tremor, animae ac mentis stupor. In talibus impletur, quod dietum est Prov. 23 … Cui suffusio oculorum? Nonne his, qui morantur in vino.“ Rvačovský patrně věděl, že se kožní choroba zvaná *trudovitost* (*acne rosacea*) vyskytuje zvláště u pijáků a že povrch kůže při této nemoci opravdu vypadá jako drsný, malými hrbolky pokrytý povrch loštických pohárů. V tomto smyslu s loštickým pohárem zřejmě pracoval i Hieronymus Bosch v Pekle.

loštické poháry, archeologický název keramického zboží vyráběného v Lošticích u Mohelnice od konce 14. století zhruba do poloviny 16. století a vyváženého do mnoha zemí. Vyznačuje se puchýřkovitým povrchem a tvrdostí vypálené hmoty. Tohoto efektu bylo dosaženo materiálem a technologií: grafitová hlína obsahující pyrit byla vypalována při vysokých teplotách (kolem 1 200 °C), kdy se z ní pyrit uvolňoval a vytvářel na povrchu keramiky bublinky a stroupky. Větší poháry s objemem kolem půl litru sloužily ke konzumaci piva nebo medoviny, menší patrně k pití vína.

Mnich a mniška

Víno „podobojí“ – hrozny na misce, červené ve sklence...
Sleduje umělec rozvíjení obraznosti,
když diváky za zdi monastýru připouští,
nebo chce odstrašit příkladem nestoudnosti,
jež pod mnišským rouchem uzdu popouští?
Ať je tomu jakkoli, scéna zasluhuje pokračování,
třeba po Villonově vzoru – kajícnosti vyznání...



Cornelis Cornelisz, *Mnich a mniška*, 1591, olej, plátno, 116 × 103 cm, Frans Hals Museum, Haarlem, Nizozemsko.

Corneliszův obraz se svým pojetím blíží pornografii. V kontextu evropské kultury sloužila podobná díla ke kritice náboženských a politických institucí (například jedno z nejrozšířenějších témat pornografie 16. až 18. století představovalo zástupce duchovenstva, zpravidla mnicha jako aktéra smilstva nebo znásilnění) a teprve druhotně sloužila k vyvolání sexuálního vzrušení, zatímco dnes tato kdysi druhotná funkce pornografie dominuje.

---

pokání, výraz lítosti, snaha po odčinění viny; ve Starém zákoně bývá pokání aktem osobního obrácení po nějakém těžkém hříchu. Viditelnými znaky pokání je doznání hříchů, půst, modlitba, někdy oběť.

Villon, François (asi 1431–1463), první velký moderní francouzský básník, i když žil ve středověku. Pocházel z chudých poměrů, vychovatelem a poručníkem mu byl kaplan Guillaume Villon, jehož jméno básník přejal a díky jehož podpoře mohl studovat na pařížské univerzitě. Stává se mistrem svobodných umění, vedl však nevázaný život, dostával se do konfliktu se zákonem, byl několikrát zatčen a vězněn, v roce 1462 byl dokonce odsouzen k trestu smrti; trest byl posléze změněn na desetileté vyhnanství z Paříže. Pohnutý život se odrazil v jeho poezii. K Villonovým nejvýznamnějším dílům patří *Le Testament* (Závěť, dokončeno 1461–1462), upřímné vyznání, v němž hodnotí svůj život, ale také si vyrovnává účty se světem a se svými nepřáteli.

Mniši v lázni

Při péči o voňavou koupel jednoho i druhého „zmilelého“ mníška
za pomoci „silného“ vínka
zakulatila se lazebnicím jejich rozkošná panenská bříška.



Janíček Zmilelý z Písku, *Mniši v lázni*, ca 1490–1510, iluminace z *Jenského kodexu*,
Ms. IV.B.24, f. 78v, Národní muzeum v Praze.

Jenský kodex, český rukopis; obsahuje různé texty v češtině a latině na křesťanská a filozofická témata. Zdobí jej 122 iluminací, jejichž autorem je převážně Janíček Zmilelý z Písku. Známé jsou zejména motivy stranící a obhajující husitství (upálení Mistra Jana Husa, Jan Žižka v čele husitských vojsk, křižáci s nabodnutým dětským tělíčkem, kardinál korunující nevěstku papežskou tiárou, kněz vraždící své dítě).

Mok

V postranních komorách vzniká,
do všech pak prostor vniká;
přes třetí a čtvrtou komoru
do subarachnoideálního prostoru.

Tenhle mozkomíšní mok
je, věru, pěkný cvok.
Nic mu nebrání
v komorovém courání.

Už totiž nemá u mne co nadlehčovat, můj „ami de cśur“,
a tak jsem liquor cerebrospinalis onehdy prodal za pár eur,
abych měl na chartreuse – francouzský liqueur.

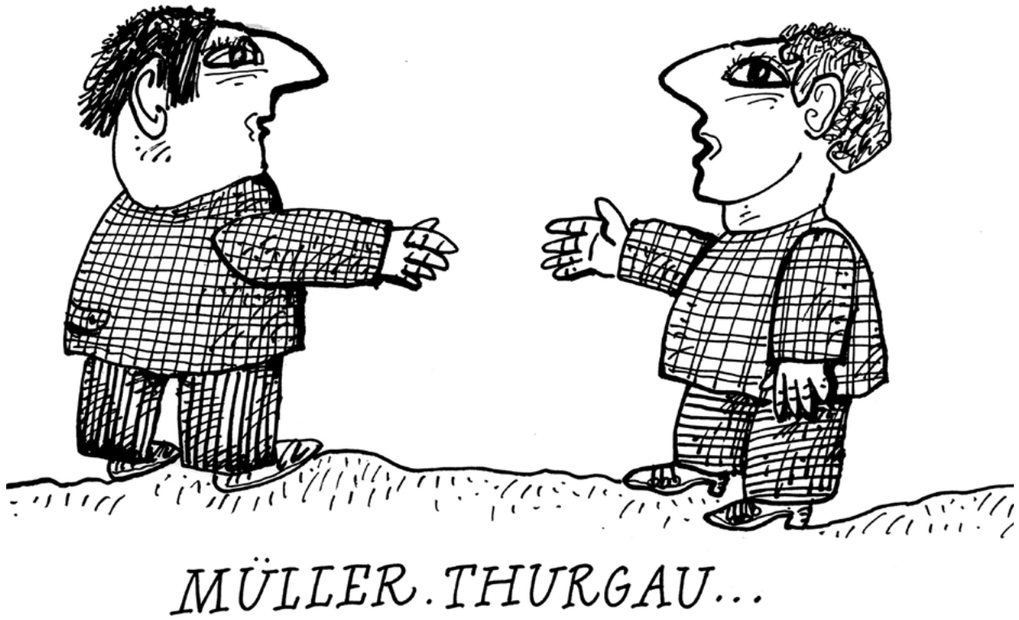


Zdeněk Macháček, *Liquor cerebrospinalis*, 2018, kolorovaný topol, 77 × 37 × 27 cm, soukromá sbírka.

ami de cœur (z francouzštiny, výslovnost: ami dę kö:r), nejmilejší přítel.
chartreuse (lidově *šartrezka*), francouzský bylinný likér se silně kořeněnou chutí. Obsahuje 55 % alkoholu a přezdívá se mu „zelený oheň“; má zaručit dlouhý život. Vyrábí se z více než sta bylin a vínovice.
liqueur (z francouzštiny, výslovnost: likö:r), 1. likér (lihovina s vyšším obsahem cukru a výraznou aromatickou složkou); 2. kapalina; 3. (chemicky) roztok.
liquor (z latiny), tekutina, mok, šťáva; voda, moře; víno, vinný mok; kapalina; tekutý lék.
mozkomíšní mok (latinsky *liquor cerebrospinalis*), čirá tekutina (100–150 cm^3), která vyplňuje komory mozkové a subarachnoidální prostor. Nadlehčuje mozek a chrání ho před nárazy. Mozkomíšní mok vzniká v žilních pleteních mozkových komor, zejména v postranní komoře, odkud se dostává do třetí komory mozkové a posléze do komory čtvrté. Ze čtvrté komory mozkové odtéká mozkomíšní mok malými otvory do subarachnoidálního prostoru, kde je vstřebáván do žil a dostává se do žilních splavů.

Müller-Thurgau

Profesor Müller-Thurgau alias „Müll.-Thurg“
počínal si při křížení vinné révy jako zkušený chirurg.
Malíř se ale pořádně „řízl“, když z botanika „nařízkoval“ dvě osoby,
nejspíš si místo bílého moravského vína zavdal finské vodky s dvěma soby.



Jiří Hiršl, *Müller a Thurgau*, 2022, kresba perem, papír, 20 × 30 cm.

Müller-Thurgau (zkratka MT), moštová odrůda révy vinné (*Vitis vinifera*), určená k výrobě bílých vín; vyšlechtil ji švýcarský botanik, rostlinný fyziolog, enolog a vinohradník Hermann Müller-Thurgau (1850–1927; pojmenoval se po svém domovském kantonu Müller-Thurgau), v roce 1882 křížením odrůd *Ryzlink rýnský* a *Madlenka královská* (*Madeleine Royale*). Jeho oficiální botanická autorská zkratka je „Müll.-Thurg“. MT z evropských vinic téměř vytlačila některé odrůdy (*Neuburské, Sylvánské zelené* aj.); úspěšně se pěstuje i jinde na světě (například na Novém Zélandě nebo ve Spojených státech amerických). Vzhledem k tomu, že dozrává zpravidla již v polovině září, daří se jí nejvíce v chladnějších vinařských oblastech. Odrůda se stala nejznámějším a nejrozšířenějším křížencem révy vinné ve světovém měřítku. U nás se pěstuje na skoro deseti procentech ploch. Hrozen je středně velký až velký, válcovitého tvaru, bobule střední, kulatá, zelenožluté barvy. Dužnina je řídká s jemnou muškátovou chutí. Víno je příjemné s nižšími kyselinami, muškátové aroma vždy v pozadí. V chuti při dobré zralosti hroznů lze vysledovat broskev, meruňku, někdy dle ročníku až sauvignonové tóny. Při redukci výnosu a dosažení vyšší cukernatosti (například pozdního sběru) je víno kvalitou plně srovnatelné s ostatními odrůdami.

Nepoměr plodí poměr

V systému poměrného zastoupení
mužů a žen, třeba v Persii nebo v našem parlamentu,
místo pro nemanželské poměry není.

Naopak i malý nepoměr
v zastoupení mužů a žen
vytváří prostor pro poměr.

V poémě se skrytým smyslem *Masnaví*
vypráví o tom didakticky súfista Rúmí, zvaný též Maulaví.

Moudře však dodává: „Jestliže láska se otevře do všech stran,
pak je jak boží pták, svobodná, bez zábran.“



Perský anonym, *Švec a nevěrná manželka súfího jsou překvapeni nečekaným návratem manžela domů*, 1663, inkoust a pigmenty, tenký papír, 26,5 × 15 cm, ilustrace v eposu *Masnaví* Džaláleddína Balchího Rúmího.
Při záletech se švec nedodrží svého kopyta, / má v ruce číši vína, dbá, aby byla správně dolita.

---

poměr, důvěrná známost s někým; termín se často užívá v sexuálním a erotickém kontextu.
Rúmí, Džaláleddín Balchí (zvaný též *Maulaví*, 1207–1273), perský mystik a literát. Založil súfijský řád, do jehož rituálu zařadil rovněž zpěv, hudbu a tanec; řád se nazýval maulavíja, je znám také jako „řád tančících dervišů“. Nejproslulejším dílem Rúmího je *Masnavíje ma'naví* (Poéma se skrytým smyslem), nazývaná pouze *Masnaví*. Je to didaktické dílo o 26 000 verších, napsaných v letech 1258 až 1270. Toto dílo je pokládáno za jakousi encyklopedii islámské mystiky.
súfismus (z arabského *tasauwuf*, persky *tasavvof*, turecky *tasavvuf*), islámská mystika, svébytné duchovní hnutí, které s přispěním vnějších vlivů (křesťanský mysticismus, novoplatonismus, východní vlivy z Chorásánu – buddhismus, dozvuky kultu ohně a manicheismu, nestoriánské křesťanství) zapustilo hluboké kořeny. Je obtížné uvést ji do určitého systému, neboť je bytostně individuální a každý z mystiků hledá svou vlastní cestu k Bohu. Vyvíjela se od askeze a niterné zbožnosti k systemizaci mystického učení a organizaci řádových bratrstev. Hlásá odstup od světa a usiluje o extatické intuitivní poznání pravdy, popřípadě splynutí s Bohem jako jediným reálným Bytím. K dosažení extáze byly používány různé techniky, od tiché kontemplace či opakování formulí s rytmickým kýváním těla až po hudbu a vířivý tanec. V 10.–11. století byli někteří súfiové trestáni za rouhačství. Súfismus silně ovlivnil islámskou etiku, životní styl a literaturu, zvláště poezii. Moderní islámský reformismus jej odsoudil za sklon k pasivitě.

Nevina ve sklence lentiškového vína

Vidíme, že Danielova kniha se mýlí, sošná Šošana
nikoli dvěma starci nad hrobem,
ale třemi mladými chlapy byla vydírána.
Prorok D. pak rozhodl o nevině Zuzanině
díky řečíku lentišku rozpuštěnému v pěkném víně.

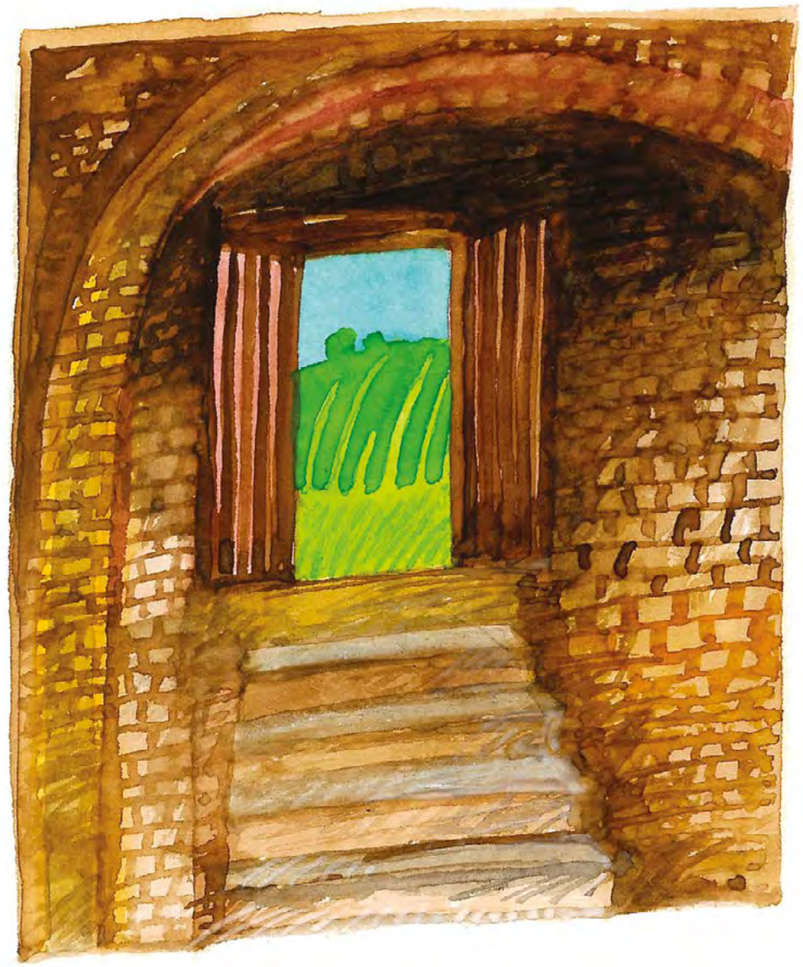


Alois Mikulka, *Zuzana v lázni*, 2000, olej, plátno, 50 × 40 cm.

řečík lentišek (*Pistacia lentiscus*), stále zelený, dvoudomý, nízký strom nebo keř. Poskytuje mastichu, pryskyřici vytékající ze záměrně poraněného místa. Masticha se od starověku používá jako přírodní žvýkačka pro osvěžení dechu a k dezinfekci úst, k léčbě trávicí soustavy, jako kadidlo při bohoslužbách, v parfumérii a na Předním východě a v jižní Evropě také v cukrářství nebo k ochucování alkoholických nápojů.
Zuzana (hebrejsky *Šošana*, „Lilie“), žena krále Jójakíma, velice krásná a bohabojná, postava ze starozákonní deuterokanonické knihy Danielovy. Odbyla dva chlípné starce, kteří ji viděli koupat se v zahradě a zatoužili po ní. Byla jimi křivě obviněna z cizoložství, kterého se měla dopustit s jistým mladíkem. Před smrtí ji zachránil prorok Daniel (Da 13), když veřejně zpochybnil rozsudek, který byl vynesen bez jasného důkazu, a požadoval obnovení soudního líčení. Když k němu došlo, Daniel nařídil oddělit oba starce daleko od sebe, aby neslyšeli jeden druhého vypovídat. Poté se zeptal prvního: „Pod kterým stromem jsi je viděl spolu obcovat?“ On odpověděl: „Pod lentiškem.“ Daniel pak tutéž otázku položil i druhému, ale ten řekl: „Pod dubem.“ Tím se prokázalo, že oba lhali a že Zuzana je nevinná. Daniel tak Zuzanu zachránil od jisté smrti ukamenováním, zatímco oba starci byli za voyeurství a křivé svědectví popraveni. Téma se stalo častým námětem krásné literatury (André Chénier, *Zuzana*, 18. století, nedokončená biblická báseň v šesti zpěvech; Alfred de Vigny, *Antické a moderní básně*, 1837 aj.) a výtvarného umění – malíři (Albrecht Altdorfer, Adolf Born, Natálie Gončarovová, Guercino, Jean-Jacques Henner, Rembrandt, Peter Paul Rubens, Tintoretto aj.) je využili zpravidla k vytvoření kontrastu nahé a nevinné ženy a dvou chlípných starců.

Opilec

Hlava opilce,
jako by plavala ve spilce.
Opilství je hrozné slovo… Lepší je, ta,
jak se tomu jenom říká? Aha, už vím: ebrieta!
Po vinné opici
mnohdy je těžké najít rozum a východ ze sklípku k silnici.



Jiří Hiršl, *Opice vinná*, 2022, akvarel, papír, 20 × 15 cm.

ebrieta (z latinského *ebriositas*, „opilství“), opojení, opilost, různě těžký stupeň otravy alkoholem. Pro ebrietu je charakteristická povznesená nálada, zvýšené sebevědomí, hovornost až žvanivost, družnost, bezbřehá potenciální podnikavost. Snížené sociální a etické zábrany mohou vést až k agresivnímu chování. Při větší opilosti se snižuje pozornost a dochází k poruchám chůze, pádům aj.
opilec, opilý člověk.
opilství, intoxikace alkoholem.
spilka, část pivovaru, v níž probíhá kvašení piva; na hladině kvasícího piva se tvoří pěna.

Pít či nepít

Být či nebýt –
takové malichernosti řešili za časů renesance.
Pít či nepít –
kardinální otázka pro postmoderní (ne)vzdělance.

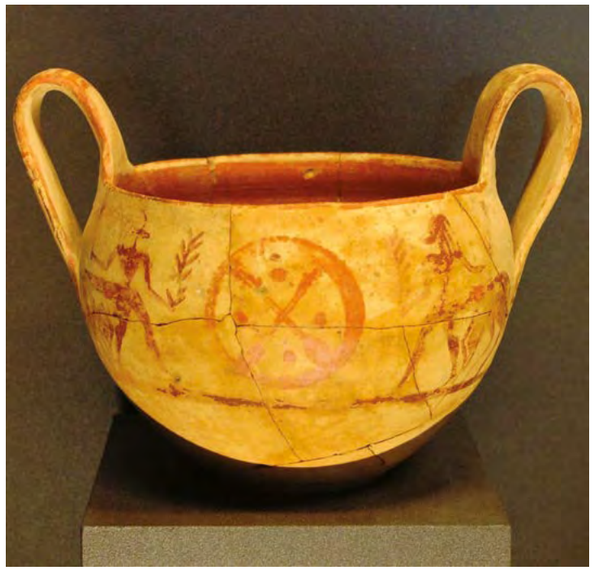


Michal Halva, *Hlava na hlavě,* 2012, kombinovaná technika, sololit, autorský rám, 47 × 41 cm.

Být (žít) či nebýt (nežít), slavná Hamletova floskule v Shakespearově hře *The Tragedy of Hamlet, Prince of Denmark* (Tragédie Hamleta, kralevice dánského, 1600, tiskem 1603); není filozofickým traktátem na téma sebevraždy, ale konkrétním výrazem přesvědčení, že v tomto světě nemůže ušlechtilý člověk žít. Neuvádějí se zde žádné metafyzické důvody, ale věci biologické (nemoci a smrtelnost těla) a společenské (dominance zla, průtahy práva).

Pohár Pýthagorův

Proč byl Pýthagorás s Polykratem na štíru?
Nejspíš proto, že poživačnému mecenáši
svým pohárem krátil pití božského nektaru,
samoského muškátového vína, pil-li nadmíru.
Vždyť i sám Zeus zde kvůli vínu zůstal tři sta let
a s Hérou byl díky tomu stále při chuti a ve varu.





Řecký anonym, *Kentauři třímající větve*, asi 715–700 př. n. l.
(pozdně geometrický sloh), attický kantharos, Boiótie, Řecko, uloženo: Musée du Louvre, Paříž, Francie.
Existence Pýthagorova poháru zůstává dodnes nerozluštěnou záhadou, stejně jako Kentauři zdobící tento kantharos.

Pavel Tasovský, *Pohár z poloviny založený na Pýthagorově princip*u, 2016,
kovaná ocel, sklo (Monika Vosyková), 50 × 28 × 28 cm.
PT tvrdí, že odhalil princip PP, avšak neprozradí jej, / jen naznačí, že jde o taoistické wu-wej.

Polykratés (genitiv *Polykrata*, vládl 540–522 př. n. l.), podnikatel a samovládce na ostrově Samu. V období zápolení mezi aristokracií a lidem se zmocnil vlády. Ve vnitřní politice postupoval ostře proti aristokratům. Velkým loďstvem ovládal Egejské moře, porazil Mílétos a Lesbos. Udržoval přátelské vztahy s athénským Peisistratem, Lygdamiem, tyranem na ostrově Naxu, a egyptským Amásiem. Na Samu rozvinul rozsáhlou stavební činnost (hradby, přístav, palác, vodovod, Héřin chrám). Podporoval filozofy, vědce, básníky a výtvarné umělce. Jeho rostoucí moc však začala vzbuzovat obavy Peršanů. Perský satrapa Oroités ho vylákal do Malé Asie a po nelidském mučení ho dal popravit (patrně v roce 522 př. n. l.). S Polykratovým jménem je spojena pověst o jeho prstenu, jak ji zaznamenal řecký historik Hérodotos ve svých *Historiés apodexis* (3, 39–43). Amásias ho varoval před „závistí“ bohů a radil mu, aby se ve svém štěstí zřekl věci, kterou má nejraději. Polykratés hodil do moře drahocenný prsten; druhý den mu rybář přinesl ohromnou rybu, v jejichž útrobách se prsten našel. To prý bylo předzvěstí špatného Polykratova konce. Pověst ztvárnil německý básník Friedrich Schiller v baladě *Der Ring des Polykrates* (1797, „Prsten Polykratův“).

Pýthagorás ze Samu (570/560 – kolem 480 př. n. l.), řecký vědec, filozof a politik. V letech 530/525 př. n. l. se pro rozpory s vládcem Samu Polykratem přestěhoval do jihoitalského Krotónu, kde se svými žáky založil instituci, jež slučovala prvky filozofické školy a náboženského i politického spolku. Pýthagorejci převzali z orfismu nauku o duši a cestu k její očistě spatřovali v intelektuální činnosti. Rozvíjeli astronomii, hudební teorii, matematiku, medicínu. Za základ všeho považovali přirozená čísla. Pýthagorás prý vymyslel pohár na víno tak důmyslně, že při překročení vyznačené míry („Všeho s mírou“ – maxima Solóna Athénského, jednoho ze Sedmera antických mudrců) vzácný mok vyteče.

Samos (genitiv *Samu*), úrodný ostrov (obilí, muškátové víno) ve východní části Egejského moře poblíž maloasijského pobřeží. S Malou Asií ho pojily četné kulturní souvislosti, například v kultu bohyně Héry. Podle tradice se zde měl udát *hieros gamos* (posvátný sňatek) Dia a Héry, trvající 300 let. Zdejší znamenité víno, mající starověké kořeny, zaznamenalo renesanci a mezinárodní proslulost od získání prestižních cen v Londýně a Paříži (1862, 1869), jako mešní víno je zvolil Vatikán.

Pupitr

Veuve Clicquot se proslavila asi víc než neúprosná gilotina,
nikoli však likvidací jako černá vdova,
nýbrž vylepšením šampaňského vína.

O hrdlo přichází pouze láhev šampusu při sabráži,
když ovínění pijáci ocitnou se v ráži.



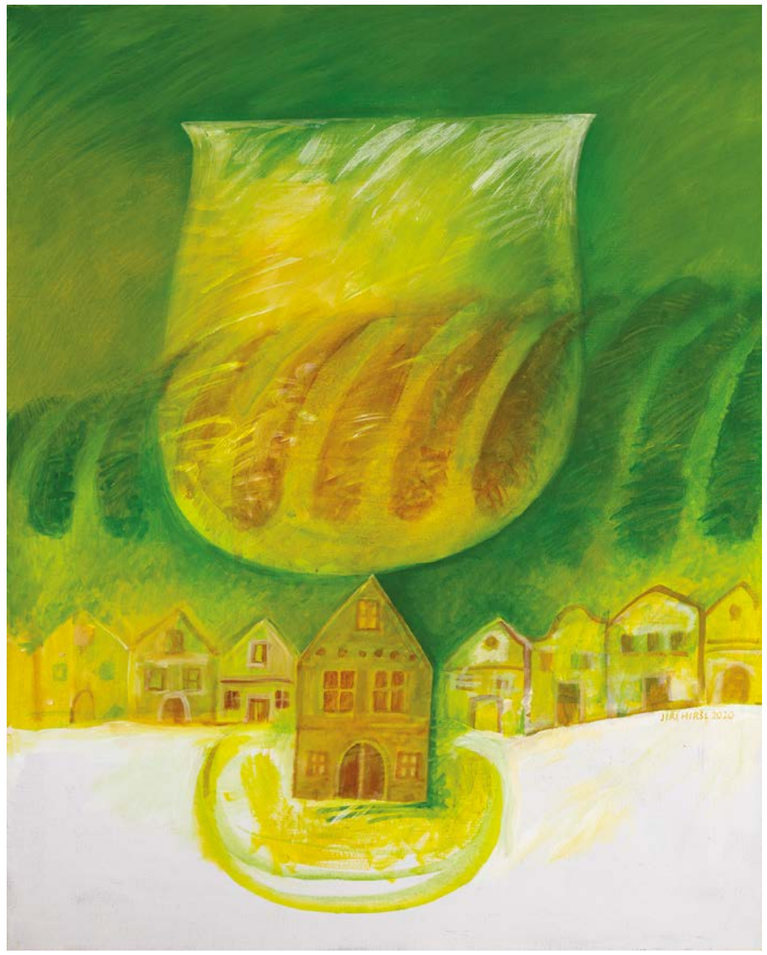
Léon Cogniet, *Portrét Veuve Clicquot*, mezi 1851 a 1861,
olej, plátno, 129,5 × 99,3 cm, Hôtel particulier du Marc à Reims, Remeš, Francie.
Reprodukce tohoto portrétu zdobí zátky šampaňského společnosti Veuve Clicquot.

černá vdova, 1. lidový název snovačky jedovaté (*Latrodectus mactans*), vysoce jedovatého pavouka z čeledi snovačkovitých; 2. žena vraždící své milence nebo manžele zpravidla ze zištných důvodů.
pupitr (z francouzského *pupitre*, „pult [na psaní, na noty]; deska školní lavice“), zařízení pro výrobu šumivého vína; skládá se ze dvou dřevěných desek (v pozici velkého písmene A) s otvory, do nichž se vkládají láhve, v nichž pak probíhá druhotné kvašení; vzniklé kaly se ručně setřásají. Celý proces trvá v průměru tři měsíce. Před vynálezem pupitru Vdovou Clicquotovou se šampaňské kvasilo „nastojato“ a přeléváním vykvašeného vína z láhve do láhve přes trychtýř unikla velká část CO_2. Kvašením v pupitrech a odstraňováním kalů takzvaným degoržováním se dosahuje tlaku v láhvi hotového šampaňského nebo jiných sektech až 8 barů.
sabrage [sabra:ž] (z francouzského *sabre*, „šavle“), technika useknutí hrdla láhve sektu šavlí nebo speciálním nožem. Je spjata zejména s carskými důstojníky, kteří si po bitvě u Lipska s Napoleonem v roce 1813 oblíbili šampaňské Vdovy Clicquotové; nazývali je „Klikovskoje“ a údajně skoupili jeho produkci na mnoho let dopředu.
veuve (z francouzštiny), 1. vdova; 2. (lidově) gilotina (*épouser la veuve*, „být popraven“).
Veuve Clicquot (vlastním jménem *Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin*, 1777–1866), francouzská vinařka a podnikatelka. Záhy ovdověla, zděděné vinařství nazvala *Veuve Clicquot* (aby jako žena-vdova mohla vůbec podnikat) a díky vlastnímu vynálezu pupitru zlepšila kvalitu šampaňského, s nímž pak ovládla světové trhy; zdobí ji *epiteton ornans* „La Grande Dame de la Champagne“. Společnost Veuve Clicquot se stala jedním z nejznámějších šampaňských domů, z nichž nejvýznamnější jsou neoficiálně nazývány Grandes Marques.

Purkmistrovský vína lok

Purkmistr Nusch na jeden zátah
přes tři litry vína naráz vytáh',
Tilly pak s nepořízenou odtáh'.

Poučení: Není radno Bavoráky v pití podcenit,
umí nejen číši vína, ale i tuplák piva do sebe obrátit.



Jiří Hiršl, *Purkmistrovský pohár*, 2021, akryl, plátno, 100 × 80 cm.

Purkmistrovský lok, příběh z doby třicetileté války. Bavorské město Rothenburg ob der Tauber dobyl v roce 1631 vojevůdce Katolické ligy Jan Tserclaes Tilly (v roce 1620 porazil české stavy na Bílé hoře). Zpravidla následovalo drancování a poprava předních představitelů. Tilly se tentokrát nechal přesvědčit, aby před exekucí ochutnal tamější výtečné víno, které mu bylo servírováno v obrovitém skvostném poháru. Dostal se do dobré nálady a velkomyslně nabídl, že město ušetří, když někdo z jeho obyvatel třílitrový obsah vypije jedním douškem; neúspěch měl být trestán smrtí. Purkmistr Georg Nusch (1588–1668) uspěl a město zachránil (také za druhé světové války bylo město ušetřeno).

Rendez-vous

Nervózní dívenky s něžnými šatky,
hoši, jimž sotva na bradě vyrašil vous.
U obou pohlaví jsou ještě v duši zmatky,
ale i odhodlání odbýt si první rendez-vous.

Tenkrát si pomohli sedmičkou valtické Grácie,
a on se vyjádřil: „Jen ty, pouze ty, budeš navždycky moje!“



Michal Halva, *První hodina v tanečních*, 2020, kombinovaná technika, sololit, 94 × 79 cm.

Obraz zachycuje skutečnou událost, dnes stěží uvěřitelnou, k níž došlo před více než padesáti lety: V první taneční hodině sedmnáctiletý M. H. absolvoval iniciační tanec se stejně „starou“ Š. Š. Od toho okamžiku se pro něho stala JEHO PRVNÍM A POSLEDNÍM DĚVČETEM, JEHO PRVNÍ A POSLEDNÍ ŽENOU a posléze i PRVNÍ A POSLEDNÍ MANŽELKOU.

---

rendez-vous (z francouzštiny), (zastarale hovorově), schůzka (zvláště milostná).

Římské manželky a milenky

Císař Gallienus byl zřejmě pod parou,
když si začal milostný poměr s blonďatou Pipparou.

I po vystřízlivění však dál zanedbával manželku Saloninu
a s vervou sobě vlastní se věnoval jen Pipparině germánskému klínu...



Římský anonym, *Císařovna Julia Cornelia Salonina*, kolem poloviny 3. století, mramor, Ermitáž, Petrohrad, Rusko.

Gallienus, Publius Licinius Egnatius Gallienus (vládl 253–268), římský císař. Přes veškerou snahu se mu nepodařilo uspořádat složité politické poměry říše a roku 258 se v Gallii zmocnili vlády tamní uzurpátoři. Gallienus usiloval o renesanci kultury, a proto ji podporoval. Odrazilo se to v rozvoji novoplatonské filozofie a rovněž ve výtvarných památkách této doby.

Pippara, germánská otrokyně, milenka císaře Galliena.

římské manželky, ani ženy na samém vrcholku pyramidy, k níž bývá připodobňováno rozdělení římské společnosti, neměly vždy snadnou situaci. Tomuto pocitu se nelze ubránit při pohledu na portréty Hadrianovy ženy Sabiny a Gallienovy manželky Saloniny. Hadrianovo manželství bylo narušeno jeho homosexuálními sklony. Gallienus se zase zahleděl do své germánské otrokyně, krásné světlovlasé Pippary, a na její počest prý dokonce skládal verše. Zanedbávání oficiálních manželek se patrně odráží i na jejich dochovaných podobiznách: z melancholického výrazu Sabiny a Saloniny je patrné, že obě byly neobyčejně půvabné, ale zároveň velmi frustrované ženy.

Skromná hostina

Bez bohatě prostřeného stolu,
když jsou dva rádi spolu,
i s lahví laciného vína,
může být hostina.

Tato Picassova odvrácená konstelace,
žel, nevykazuje zmíněné konotace.



Pablo Picasso, *Skromné jídlo*, 1904, lept, 46,3 × 37,7 cm, National Gallery of Art, Washington, D.C., USA.

---

hostina (latinsky *epulae*), stolování s velkým počtem chodů, obvykle slavnostní; hodovní slavnost, banket.

Souladně nezúčastněné milování

Buhari zde dává návod, jak se ohleduplně chovat k ženě:
užít si, nerozlít dámě víno, a ještě se tvářit nezúčastněně.



Abdullah Buhari, *Dvojice v souladném splývání*, 1744,
inkoust, kvaš, zlato, papír, 23,2 × 17,8 cm, Los Angeles County Museum of Art, Los Angeles, USA.

---

dvojice, dvě osoby nebo věci jako celek, pár; dva objekty, patřící k sobě. Autor milenecké dvojice, turecký malíř Abdullah Buhari, který byl činný zejména v letech 1735–1743, patřil mezi nejvýznamnější výtvarné umělce v osmanské říši. Proslul zobrazením dobových krásek vyznačujících se kyprými tvary (tělo ve tvaru hrušky se širokými boky a malými prsy) a erotickými obrazy, které připomínají soudobé japonské umění *ukijoe*.

Stařec a mléko

Stařec v úctyhodném věku
holduje nikoli vínu, ale mléku.

Vždyť víno je prý mlékem starců!

On saje mateřské mléko, to je nasnadě,
i když mu už dávno „nestéká po bradě“.

Proč má ale ruce vzadu
a nepodpírá si jimi bradu,
nebo spíš životodárné prameny
té mladé charakterně charitativní ženy?



Gaspar de Crayer, *Římská charita*, 1620–1630, olej, plátno, 198 × 144 cm,
Museo Nacional del Prado, Madrid, Španělsko.

Na rozdíl od veršotepce asi každý pozná, že kojený stařec nemůže ruce použít, jak je naznačováno v říkance, protože je má spoutány a ve skutečnosti je vězněm; svou domněnku může pozorný divák podpořit variantou téhož námětu na malířově obraze z roku 1645, která je ještě výmluvnější.

Proč má ruce vzadu? Je to stařec cudný.
Bez použití rukou je však tento úkon nudný!

Stařec a mléko, název skladby; jde o aluzi na název novely amerického spisovatele Ernesta Hemingwaye (1899–1961) *The Old Man and the Sea* (1952, Starec a moře); příběh kubánského rybáře, který na moři zápasí o život a o svůj největší životní úlovek, až zcela vyčerpán přiváží nakonec jen kostru obrovské ryby, vypovídá o mužné odvaze, lidském ztroskotání a neporazitelnosti zároveň. Touto knihou dozrálo Hemingwayovo dílo (jako víno) k udělení Nobelovy ceny za literaturu v roce 1954. Hemingway užíval aluze: titul *A Farewell to Arms* (1929, Sbohem armádo) je připomínkou verše alžbětinského básníka George Peela (1556–asi 1597) – znamená vlastně „Zbraně, sbohem“; román *For Whom the Bell Tolls* (1940, Komu zvoní hrana) je uveden mottem z díla metafyzického básníka Johna Donna (1572–1631)

„(…) A proto se nikdy nedávejte ptát,
komu zvoní hrana.
Zvoní tobě.“

Víno je mlékem starých, italské úsloví, možná římského původu.

Šery

Chérie, chčre [še:r]
přece není košer,
na tom nic nezmění ani písně Cher,
z jejího alba *With Love, Chér*.

Musím ti proto ovšem
dát neprodleně košem.
Už nejsem tvůj chéri…
Ty pláčeš? Spláchnu to šery
a poslechnu si *Merci, Chérie.*

Tvé slzy tolik, tolik bolí,
svět je jen slzavé údolí…

Yum yum yummy in my tummy – it was really delicious!
Profectō, Meae Deliciae. Dēliciōsus!



Jiří Neuwirt, *Terra incognita*, 2023, počítačová grafika, papír, 30 × 20 cm.

---

dát košem (úsloví), odmítnout někoho (zvláště v partnerských vztazích) nebo něco (dárek, jídlo apod.).
delicie (přes starofrancouzštinu z latinského *dēliciōsus*, „chutný, lahodný, rozkošný“ od *dēliciae*, „drahoušek, miláček; radovánky, rozkoš; pochoutka“), lahůdka, pochoutka, rozkoš.
drahoušek, miláček, zlatíčko (slova často užívaná zejména v milostném vztahu).
Cher (Cherilyn Sarkisian LaPierre, 20. 5. 1946, El Centro, Kalifornie, USA), americká skladatelka, zpěvačka, herečka, tanečnice, producentka a módní ikona arménského původu.
chère [še:r] (z francouzštiny), jakost jídla.
chéri [šeri] (z francouzštiny), 1. drahý; 2. miláček (masculinum).
chérie [šeri] (z francouzštiny), miláček (femininum).
košer (z hebrejského *kašer*, „čisté, vhodné, správné“), sociokulturní regulativy formulované v rámci židovské věrouky jako požadavek rituální čistoty.
Merci, Chérie (z francouzštiny), Děkuji ti, drahá (miláčku), název vítězné písně (v níž milý dává milé poeticky košem, respektive „kopačky“) soutěže „Eurovision Song Contest 1966“; píseň zkomponovali Udo Jürgens a Thomas Hörbiger a interpretoval ji rakousko-švýcarský skladatel, pianista a zpěvák Udo Jürgens (1934–2014), jeden z nejúspěšnějších „hitmakerů“ ve světovém měřítku.
Profectō, Meae Deliciae. Dēliciōsus! (z latiny), Opravdu, Můj Drahoušku! Lahodné!
šery (z angličtiny *sherry* [šeri]), těžké bílé (sladké) víno.
Yum yum yummy in my tummy – it was really delicious! (z angličtiny), Mňam mňam hamiky papiky – bylo to, věru, delikatesní!

Tenista pod obraz

Alkohol, natož víno, na kurt nepatří,
alkohol se sportem se nebratří!

Kdo před zápasem nasává,
nikdy nevyhraje, ba s ostudou prohrává!!

Existuje jen jedna výjimka,
avšak velmi malinká:

Jedině Svatovavřinecké, za něž ručí patroni přesvatí,
spontánní mistrovskou hru ani nefiltruje, ba ani nezhatí…





Zdeněk Macháček – Mistr Vinologie, *Tenista-pod obraz*, 2020–2022, antuka z kurtu č. 1 tenisového areálu v Brně-Jundrově, tenisová raketa (ready made), prázdná láhev Svatovavřineckého z vinice U všech svatých z Vinných sklepů Kutná Hora (ready made), kolorovaný topol černý (plastika), koudel (zježené vlasy), 49,5 × 21 × 49,5 cm.

Tvář tenisty, který nasává, a přesto vyhrává, maskuje na averzu kvůli GDPR (Obecnému nařízení o ochraně osobních údajů) láhev; zadní tvář zůstala bez masky…

Varování lékaře a znalce vína prof. MUDr. Jana Žaloudíka, CSc.: *„Reverz objektu výmluvně ukazuje, čím je chvilkový úspěch tenisty-opilce vykoupen. A to je pouze vnější obraz!; pod paprsky X vypadají jeho játra a další vnitřní orgány ještě odpudivěji!!“*

---

pod obraz (podle *Genesis* stvořil Bůh člověka ke svému obrazu), opilý, či jinak nedůstojný člověk „je tedy pod obraz Boží“.

Tirukkural

„Víno mě opojí,
když nejednu číši vypiji;
láska však opájí pohledem pouhým.
Sladké je ale obojí.“

Krásně řečeno, Tiruvalluvare, chajjámovsky střídmě, bez patosu, pro mě nedostižné, leč utopím se raději v ženské náruči a ve víně než v nádrži zlatého lotosu.



Jiří Neuwirt, *Milování pod dohledem rujného indického sloního býka zvaného musth či mada*, 2023, perokresba, papír, 15 × 10,5 cm.

Čtenář, který absolvoval exkurzi do Khadžuráha v Madhjapradéši s dvacítkou převážně pískovcových hinduistických (zčásti džinistických) chrámů z 10.–11. století, si vybaví stovky smyslných erotických výjevů, jimiž jsou zdobeny stěny hinduistických svatyní. Proto jsou nazývány chrámy milostné rozkoše a bývají vysvětlovány jako pozůstatek zaniklého tantrického rituálu, spojeného s pěstováním sexuality a tělesné rozkoše na cestě k odstranění pozemských strastí a konečnému vysvobození, jako názorná učebnice milostného umění, jakási Kámasútra v kameni, anebo prostě jako výsledek snahy dávných umělců zobrazit radostnější stránky života. Malíř, zanícený tantrista, zná díky několika pobytům lokalitu niterně. Pro svou scénu zvolil prostornou a erotickými motivy bohatě zdobenou svatyni v nejvýstavnější západní části chrámového komplexu. Byla příznačně zasvěcena bohu Šivovi v jeho aspektu „Pána jeskyně“ (*Kandárijámahádéva*), jejíž příšeří obývá, i když by dal spíše přednost aspektu *Lingarádže* (doslova „Vládce pyje“), jehož chrám by tak sliboval milostné splynutí přímo kosmických rozměrů. Zatím vytvořil několik desítek přípravných kreseb, které ztvární na velkoformátových plátnech souboru *Dvacet chrámů erotické rozkoše v Khadžuráhu* – podobně jako to učinil Alfons Mucha v cyklu dvaceti obrazů tvořících monumentální *Slovanskou epopej* (1912–1926).

Tiruvalluvar (5.–6. století), indický (tamilský) básník, epigramatik a duchovní učitel, patrně džinistické orientace. Připisuje se mu autorství sbírky krátkých mravoučných dvojverší, která se nazývá *Tirukkural* (Svaté průpovědi). Sbírka se těší, zejména mezi obyvateli jižní Indie, velké úctě, někdy překonávající i popularitu starověkého nábožensko-filozofického eposu *Bhagavadgíta* (Zpěv Vznešeného). Sbírka sestává z 1 330 distichů, rozdělených do 133 desítek. Prvních 38 desítek obsahuje ponaučení o *dharmě*, tedy kosmickém a mravním řádu, jehož dodržování a upevňování patří k hlavním cílům lidského života; prostřední, nejrozsáhlejší oddíl (70 desítek) pojednává o umění vládnout a o způsobech dosahování světského prospěchu (*artha*); nejkratší, závěrečná část (25 desítek) je zasvěcena lásce a tělesným rozkoším (*káma*): „Flétna sladce zpívá, s loutnou sladce je ti – / říkají, kdo nepoznali žvatlání svých dětí“; „Naše tělo z masa, kostí oživuje láska; / bez ní nejsme lidská bytost, jen neživá maska“; „Když přání máš, pak přej si nezrodit se víc. / Toho dosáhne se tak, že přeješ si, bys nepřál si už nic“. Po sepsání *Tirukkuralu* Tiruvalluvar prý v učené disputaci rozdrtil přední myslitele města Madurai; ti se nedokázali smířit se svou porážkou a raději volili smrt utopením v chrámové nádrži „zlatých lotosů“.

Tyfus

Radost ze života, plno nápadů, ani stopy po omámení či otupělosti,
netuší, že záhy ho zmámí tyfus a uvrhne do věčnosti...



Johann Peter Hasenclever, *Autoportrét se sklenicí vína,* 1851, olej, plátno, 161 × 102 cm,
Stadtmuseum Düsseldorf, Německo.

Hasenclever, Johann Peter (18. 5. 1810, Remscheid, Německo – 16. 12. 1853, Düsseldorf, Německo), německý malíř a pedagog. Byl spjat s düsseldorfskou malířskou školou, věnoval se žánru a portrétu (známý je jeho autoportrét se sklenicí vína). Proslulost získal obrazy, které byly reprodukovány jako ilustrace v rozsáhlém satirickém eposu *Jobsiáda* (*Die Jobsiade*, 1784) německého lékaře, spisovatele a básníka Carla Arnolda Kortuma (1745–1824), pojednávajícím o věčném studentovi, který skončí jako ponocný v rodném městě; dodnes jde o jednu z nejčtenějších německých knih 18. století. Také jsou oceňovány jeho obrazy zachycující každodenní život v období biedermeieru. Ve třiačtyřiceti letech podlehl tyfu.

Večeře šampiona

Večeře (ale i snídaně) velkého šampiona
neobejde se bez několika sklenek šampaňského vína.
Pak vstane a díky své vínem posílené odvaze
projde se s casanovskou grácií nad městem po provaze.
Bez zakolísání, ne jako Vančurův Arnoštek v Rozmarném létě,
dokonce bez tyče, v rukou maje růže, které rozhazuje dámám,
když blíží se k metě.



Alois Mikulka, *Večeře šampionů,* 1995, olej, plech, 200 × 100 cm.

---

casanova (podle jména G. G. Casanovy), (expresivně) sukničkář, záletník (zvláště o starších mužích).
Casanova, Giacomo Girolamo (1725–1798), italský spisovatel, esejista, historik a diplomat. Casanova byl – uvěříme-li jeho *Pamětem* – jedním z největších dobrodruhů nové doby. Dosáhl značného vzdělání v řadě oborů – uplatnil se jako diplomat, přírodovědec, filozof, historik, esejista, básník, pamfletista a v neposlední řadě také jako zábavný společník a výkonný milenec. V *Pamětech* s velkou otevřeností a snahou o přesnost zachytil nejen své životní osudy a zkušenosti, ale také mnohé historické události, jichž byl svědkem, a duchovní atmosféru doby. V centru jeho vyprávění se nicméně ocitají milostná dobrodružství, která dokázal popsat galantně a rovněž naturalisticky detailně. Zejména zpracování této tematické oblasti založilo (jistě zaslouženou) pověst Casanovy jako svůdce a bezbožníka. Stal se příkladem a později symbolem bezskrupulózního poživačného erotomana a „kavalíra“ doby rokoka.
šampion (z francouzského *champion*, „borec, mistr, přeborník, závodník; přední bojovník“ z pozdně latinského *campiō* [genitiv *campiōnis*] od latinského *campus*, „bojiště, válečné pole“), 1. (sport) vítěz vrcholné sportovní soutěže (šampionátu); 2. nejlepší jedinec svého oboru; též vítěz na výstavách (psů, koček apod.).

Vertumnus

Kdyby se Arcimboldo jako Pygmalion do svého výtvoru zamiloval,
určitě by hrozny sklidil, vylisoval a víno zkonzumoval.
Naštěstí ale otevřel své bezbřehé fantazii vrátka,
aby si i divák pochutnal a nepřišel zkrátka.



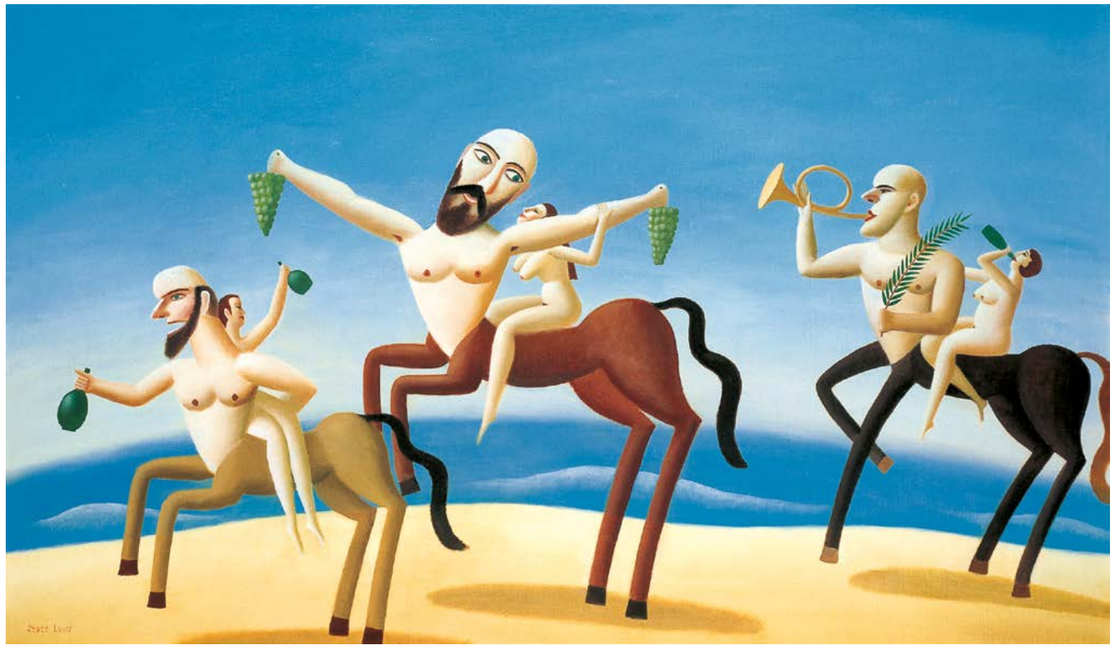
Giuseppe Arcimboldo, *Císař Rudolf II. jako Vertumnus,* 1590/1591,
olej, dřevěná deska, 68 × 56 cm, zámek Skokloster, Švédsko.

Pygmalion, v řecké mytologii kyperský král, (v jiné verzi sochař), zamilovaný do slonovinové sochy, které bohyně Afrodíté vdechla život. Známý námět v antickém i moderním výtvarném a literárním umění.
Vertumnus, starý italský bůh proměn v přírodě i lidském životě, dárce podzimních plodů.

Víkend Lapithek

Lapithky Kentaury silným thesalským vínem ovínily,
aby je, nešťastníky povolné a bezbranné, znásilnily...
Taková je pravda, Kentaury třeba politovat, plně rehabilitovat,
jejich morální a fyzickou újmu z majetku Lapithek restituovat...

Jak vznikl Kentaur – nonsens člověka s koňským tělem?
O tom bádání od starověku až podnes vedem',
přesto onu záhadu rozlousknout nedovedem',
nevíme totiž, kdo kým byl sveden, Kentaur klame tělem.



Alois Mikulka, *Víkend s Lapithkami,* 1993, olej, plátno, 65 × 110 cm.

Kentauři, mytické bytosti s horní částí těla lidskou a dolní částí koňskou, obývající krajinu s posvátnou horou Olympem v řecké Thesálii. Vyznačovali se bezohlednou divokostí – ta podle Ovidiova líčení v *Metamorfózách* (Met. 12, 210n.) vyvrcholila při svatebním obřadu lapithského krále Peirithoa: Kentauři se v opilosti pokusili unést přítomné ženy Lapithů (polomytický kmen v Thesálii, od něhož thesalská šlechta z velké části odvozovala svůj původ), načež mezi Lapithy a únosci vypukl zápas na život a na smrt (*kentauromachiá*), který skončil díky přispění boha Apollóna vítězstvím Lapithů. Od svých druhů se moudrostí a šlechetností odlišoval Kentaur Cheirón, vychovatel mnoha řeckých hrdinů, například Achillea, Iásóna nebo Thésea; byl poraněn jedovatým šípem Hérakleovým, a protože jeho rána byla nezhojitelná, vzdal se nesmrtelnosti ve prospěch Prométhea.

Vinice

Kéž by byl býval Vincent starou vinici
namaloval nikoli v Auvers-sur-Oise,
ale v české vinorodé Vinici...
Slávu by zde sklidil hned,
nemusel by na ni čekat tolik let!



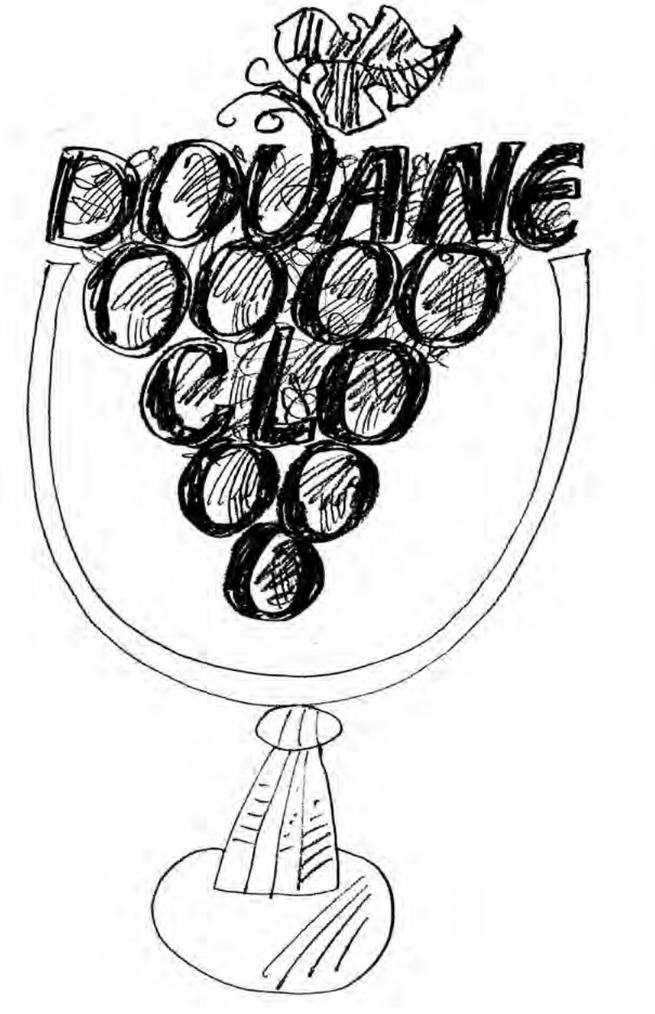
Vincent van Gogh, *Stará vinice s venkovankou*, 1890, tužka, olej, akvarel, papír, 44,3 × 54 cm,
Van Gogh Museum, Amsterdam, Nizozemsko.

Malíř zobrazil vinici v Auvers-sur-Oise, kde také v posledním období svého života pobýval.

Auvers-sur-Oise, městečko v severozápadní části metropolitní Paříže v départementu Val-d'Oise a regionu Île-de-France. Město a okolí poskytlo inspiraci mnoha malířům, zvláště v období impresionismu. Žil zde i Vincent van Gogh (1853–1890), na místním hřbitově je pochován.
Vinice, vinařská vesnice, součást obce Vinaře (okres Kutná Hora); vinohradnictví tu zapustilo své kořeny již ve 12. století.

Víno je vinno

Strom poznání dobra a zla nebyla jabloň (Malus) –
Jablko je nevinno, milý Mistře Miroslave Horníčku!
Ani rostlina z čeledi morušovníkovitých, fíkovník (Ficus) –
jak se uvádí v knize *Fíkové listy „cudnosti“,* což je vycucáno z malíčku!
Šlo zjevně o bobule hroznů *Vitis vinifera* – révy vinné, jimiž Eva Adama opila,
aby ho vzrušila, avšak žensky rafinovaně si *mons veneris*
listem *Vitis vinifera* zakryla.

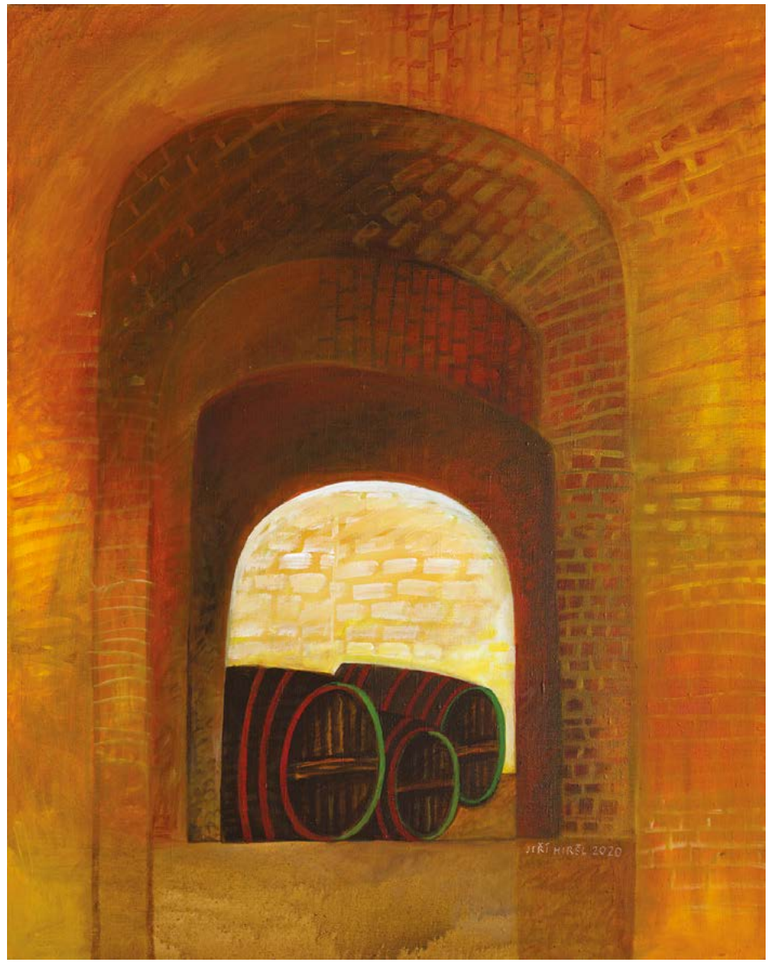


Jiří Hiršl, *Víno je vinno*, 2022, kresba perem, papír, 30 × 20 cm.

Fíkové listy „cudnosti“ za křížových výprav (2021), název knihy Jaroslava Maliny.
Jablko je vinno (1979), název knihy Miroslava Horníčka.

Vinný sklep

Vinný sklep musí být fortelně vystavěn,
při jeho stavbě nesmí být žádná ruka líná.
Tam pak „stateční mužové“, jistěže beze žen!,
mohou hovořit o všem, co na jazyk přinese jim slina.



Jiří Hiršl, *Vinný sklep*, 2022, akryl, plátno, 100 × 80 cm.

---

vinný sklep, podzemní stavba určená většinou ke skladování a archivaci vína. Mnoho „malovinařů“, ale i někteří producenti používají sklep také pro kvasný proces při výrobě vína. Ve světě se sklepy moc nepoužívají, bývají doménou severních vinařských regionů. Optimální podmínky pro archivaci a skladování vína lze shrnout do několika základních požadavků: tma, stálá teplota, ticho, optimální relativní vlhkost (80–90 %). Požadavkům nejlépe vyhovuje zemní sklep v hloubce minimálně šesti metrů, se správně přizpůsobenou přístupovou šachtou tak, aby nedocházelo k vniknutí/uniknutí tepla nebo chladu.
Optimální stálá teplota je mezi 10–12° C.

Vinolentia et Violentia

Manželka (*Hašteřivě.*):
„Jsi opilce nechutný kus, jímá mě z tebe hnus!“
Manžel (*Smířlivě.*):
„Jakýpak opilec? Nanejvýš vinolentus...“
Manželka (Pokračuje jako fúrie.):
„Vinolentus nebo violentus!“
Manžel (*Jako by kajícně, tremolo.*):
„Ante, pudor, quom te violo...“

Poznámka
Manželka, křestním jménem Viola, se uklidnila; mající jen chatrné znalosti latiny, domnívala se, že manžel hodlá před ní poklek-nout na kolena a odprosit ji, snad by se dal pro ni i upálit. Odpustila mu a manžel jí dokázal, že ovínění mu nezabrání (naopak ho plamenně rozohní – *violentia ignium*), aby vzápětí velkolepě „znesvětil její počestnost“. Čtenář si také jistě povšimne, že latinská slova označující opilost a opilce vyznívají oproti českým protějškům eufemisticky a uvědomí si, že znalost latiny může někdy uhasit požár manželského konfliktu.



Jiří Neuwirt, Tenista-violoncelista, 2022, kolorovaná kresba, papír, 26 × 20 cm.
Malíř zachytil scénu, kdy jeho hrdina po skvělém výkonu na lože (předtím poprvé porazil na kurtu klubovou jedničku, a proto se samým štěstím opil – za Rulandským šedým, pozdní sběr, Hintertály, Valtice následovala Frankovka, pozdní sběr, Sonneberg, Valtice) pro manželku Violu muzicíruje na vlastnoručně sestrojený nástroj a pobrukuje přitom píseň Queen *We Are the Champions* https://www.youtube.com/watch?v=KXw8CRapg7k Manželka na obraze není, ale nepo-chybujeme, že pro tuto chvíli svého muže bezmezně zbožňuje...

Ante, pudor, quom te violo (z latiny), Dříve než tebe, počestnosti, znesvětím.
tremolo (z italštiny), 1. chvění tónu: (ve zpěvu) nežádoucí, příliš silné chvění tónu; 2. (hudba) rychlé opakování jednoho tónu nebo rychlé střídání dvou tónů vzdálených o více než sekundu.
vīnolentia, též **vīnulentia** (z latiny), opilost, opilství.
vīnolentus též **vīnulentus** (z latiny), opilec, opilý.
violentia (z latiny), divokost, násilnost, prudkost.
violentia ignium (z latiny), prudkost (zuřivost) plamenů.
violentus (z latiny), divoký, násilný, prudký.

Vok

Mít tak Bakchovu jeskyňku,
ve velkých sudech dobrý mok,
k tomu nejednu povolnou dívčinku,
trávil bych tam dobrovolně třeba celý rok.
(Líp by se snad nemohl mít ani sám Petr Vok.)



Anthoni Beys, *Hostina Hohenemsů a Boromejských*, kolem 1578, olej, plátno, 212 × 543 cm.
Městské muzeum a galerie v Poličce.

Anthoni Beys (mezi 1530 a 1550, Antverpy, Belgie – po roce 1593, Innsbruck, Rakousko), vlámský renesanční malíř, kreslíř a portrétista, působil ve službách císařského dvora Habsburků, jejich dvořanů a nizozemského místodržitelství. Beyse v Antverpách roku 1574 objevil velitel rakousko-španělského místodržitelského vojska krále Filipa II., hrabě Jakub Hanibal I. z Hohenemsu (1530–1587), který ho angažoval pro portréty své rodiny a obrazy svého panství. Beys hraběte provázel na cestách do střední Evropy, Tyrolska, Prahy a do rakouského Vorarlberska, kam si majitelé obrazy přenesli na zámek Hohenems po jeho dokončení v roce 1610. V Beysově tvorbě vynikají zejména skupinové portréty ze sedmdesátých let 16. století. Mezi nimi dominuje svými rozměry a počtem postav monumentální *Hostina Hohenemsů a Boromejských* (jejich příbuzných a hostů), která představuje největší skupinový portrét doby renesance a manýrismu v Evropě. (Podobný kolorit asi vyznačoval hodovní slavnosti na dvoře Petra Voka z Rožmberka.) Tyto obrazy z let 1574–1578 se jako součást souboru dvaadevadesáti obrazů obrazárny Hohenemsů dostaly prostřednictvím poslední členky rodu Ernestiny z Langetu (zemřela 1868) na zámek Bystré u Poličky; podle její závěti měly připadnout císaři Františku Josefovi I., ale po řadě peripetií zůstaly na zámku až do roku 1948. Pak byly rozptýleny; nyní jsou vystaveny v Městském muzeu a galerii v Poličce.

---

z Rožmberka, Petr Vok (1539–1611), český šlechtic a politik; poslední Rožmberk. Sídlil na Bechyni (od roku 1569; dnes zámek vlastní česko-švýcarský diag-humánní podnikatel Josef Šťáva, který českému státu vydatně pouští žilou), od roku 1592 vladař v Českém Krumlově a od roku 1602 v Třeboni, kde vybudoval renesanční zámek, do něhož přenesl rodinný archiv a vytvořil jednu z největších knihoven ve střední Evropě. Proslul bujarými hodovními slavnostmi, které si nezadaly s antickými symposii nebo s Bakchovou jeskyní Ferdinanda II. Tyrolského (1529–1595) v renesančním paláci Ambras shlížejícím na Innsbruck. Vokovy hostiny měly ustálený řád (jak plyne z knihy návštěv – takzvaného „pokutního registru“): každý, kdo se dostavil, musel na uvítanou naráz vypít pohár vína o objemu zhruba čtvrt litru. Kdo to nezvládl, tomu byla za trest podána další sklenička.
„Jak jsem se u tebe rozjel! Když jsem dorazil domů, hned jsem ulehnul a nevstal jsem ani druhého dne.
Kdybych další dva dny se tak vozívati měl, hrdlo bych jistě za to dáti musil,“
napsal Petrovi Vokovi Václav Holický, když dorazil
na svůj hrad Český Šternberk.

Výkřik

Expresionista ve *Dni poté*, kupodivu, divákovu duši nedrásá,
naopak se do ní dere *Výkřik*: Včerejší noc to byla Krása, Krása, Krása!



Edvard Munch, *Den poté*, 1894–1895, olej, plátno, 115 × 152 cm, Nasjonalgalleriet, Oslo, Norsko.

Munch usiloval o vyjádření skrytých vášní lidského nitra, úzkosti ze života i smrti. Slavný cyklus obrazů *Vlys života*, vrcholící dílem *Tanec života* (1899–1900), Munch označil za poemu o lásce, životě a smrti. Jeho výtvarné dílo je spjato s literaturou, podněty nacházel u dekadentního polského spisovatele Stanisława Przybyszewského (1868–1927) a švédského naturalisty Augusta Strindberga (1849–1912). V 90. letech 19. století vytvořil cyklus s názvem *Láska*, který se z původně šesti obrazů dále rozrostl. Jeden z původních obrazů s názvem *Madona*, který autor několikrát obměnil, byl vystavován s rámem, na němž byly vyryty nebo namalovány spermie, a představuje ženu při milování. Munchova slova „Přestávka, kdy se celý svět zastaví ve svém běhu. Tvoje tvář zračí všechnu krásu světa. Tvé rety, karmínově rudé jako zralé ovoce, se bolestně rozevírají. Úsměv mrtvoly. Teď si život a smrt podávají ruce. Je spojen řetězy, které váže tisíce minulých generací s tisíci generací, které přijdou“ dokládají jednu z hlavních myšlenek malířského symbolismu – spojení smrti a sexuality, zániku a nepřetržité obnovy života. Toto téma Muncha zaujalo i v Baudelairových básních, které ilustroval. Žena je pro něj symbolem přírodního koloběhu života a smrti a láska oním bodem, v němž se tento proces stále obnovuje. Zde se také zakládá její osudová přitažlivost a nadvláda nad mužem. Munch chápe lásku jako věčný zápas pohlaví. Muž a žena mu byli symbolem životní síly, v milostném vztahu však žena ovládá muže, jak je patrné například na obrazech *Vampýr* (1894), *Oko v oko* (1894), *Vlastní portrét – Salome Parafráze* (asi 1898), *Maratova smrt* (1906-1907). Na jednom z obrazů cyklu *Láska* je ztvárněn námět žárlivosti, který Munch často maloval. Typická je veliká tvář žárlivce a v pozadí představa ženy, která svádí jiného muže. Toto téma bylo jistě motivováno milostnými trojúhelníky v prostředí bohémy, ale má i obecnější platnost, evokuje totiž hřích Adama a Evy sledovaný žárlivým Bohem.

Výkřik, název obrazu (1893, olej, pastel, tempera, lepenka, 91 × 73,5 cm) norského malíře Edvarda Muncha (1863–1944), jednoho z hlavních průkopníků expresionismu. Obraz je symbolem úzkosti, psychického stresu, krize člověka v moderním světě. Verze obrazu *Výkřik* ze soukromé sbírky byla v květnu 2012 prodána za přibližně 120 milionů dolarů na aukci v newyorském aukčním domě Sotheby's.; v té době se jednalo o nominálně nejvyšší cenu, za jakou byl kdy v aukci jakýkoliv obraz prodán.

Vznik světa a Starý muž

Courbet sdělil „la vérité vrai“, jak vznikl svět,
bez záplavy slov a zbytečných vět...
Starý muž „na to“ už jen vzpomíná,
smutek snad zaplaší láhev pěkného vína...





Gustave Courbet, *Starý muž se sklenkou vína,* nedatováno, olej, plátno, Mayor Gallery, Londýn, Anglie.
Gustave Courbet, *L'origine du monde* (*Vznik světa*), 1866, olej, plátno, 46 × 55 cm, Musée d'Orsay, Paříž, Francie.

Realisticky provedené vyobrazení je působivé svou ambivalencí: intimní svatyně ženy je místem slastné rozkoše a zároveň pramenem života. Prvním vlastníkem tohoto obrazu byl turecký velvyslanec Khalil Bey. Dílo, skryté pod zeleným závojem, bylo přístupné jen vybraným hostům, dnes je k vidění bez záclony v Musée d'Orsay. V celé historii výtvarného umění (od paleolitu do současnosti) jedno z nejkrásnějších zobrazení ženského aktu soustředěného na vulvu. Podobné zaměření se v ženských aktech objevuje až později (u Paula Gauguina, Gustava Klimta nebo Egona Schieleho).

---

la vérité vrai (z francouzštiny), pravda pravdoucí, pravá pravda.

Z Děvína do kraje vína

Slétl ze starobylého Děvína,
aby oplodnil podpálavskou krajinu,
a ta, už provždy, rodila ta nejlepší vína.

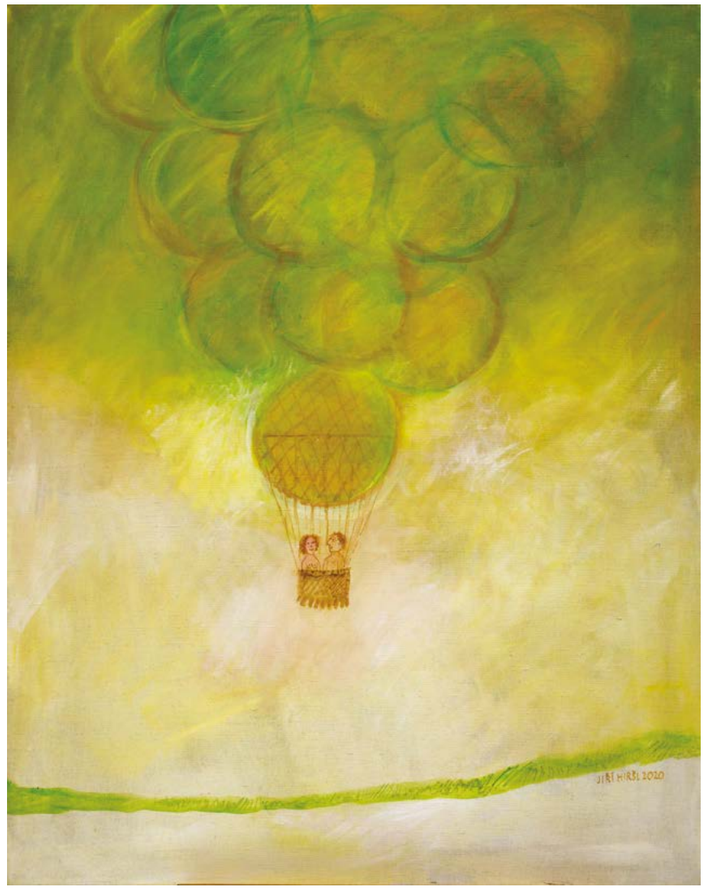


Antonín Vojtek, *Slétnutí*, 2022, olej, plátno, 75 × 50 cm.

Pavlovské vrchy (hovorově *Pálava*), vápencové pohoří, které se táhne na jihu Moravy od ohbí řeky Dyje dvacet kilometrů na jih od Mikulova až ke státním hranicím s Rakouskem. Nedosahují sice velké výšky (Děvín 549 m n. m.), ale vystupují monumentálně nad okolní nížinu a tvoří přírodní dominantu zdejší líbezné krajiny, která k intenzivnímu osídlení přilákala již paleolitické lovce před více než třiceti tisíciletími.

Zazen hrozen

Vzlétli, aby se ve stratosféře oddali meditaci
v duchu zazen,
nedocenili ale situaci,
nevšimli si, že je unáší hrozen.



Jiří Hiršl, *Létající hrozen*, 2021, akryl, plátno, 100 × 80 cm.

zen (japonské čtení čínského slova *čchan*, sanskrtského *dhjána*, „meditace, soustředěné rozjímání“; v korejštině *sŏn*, ve vietnamštině *thien*), rozjímavá forma buddhismu, jejíž základní metodou je nehybné a mlčenlivé sezení (japonsky *zazen*), jež vede k soustředění, vyprázdnění a osvícení; náboženský směr, který vznikl propojením ideálů mahájánského buddhismu a meditační metody s prvky čínského taoismu. Zen vykrystalizoval v Číně v 6.–7. století a odtud se rozšířil do dalších zemí, zejména do Koreje, Japonska a Vietnamu. Do Koreje se zen dostal zřejmě v 7. století, ale v té době se setkal jen s malým pochopením. Na začátku 9. století se začal více šířit díky mnichům, kteří se vrátili z Číny, a to vedlo k založení sekt Devíti hor (korejsky *Kusansŏnmun*). Obrovskou popularitu zenu lze přičíst i přijetí, kterého se mu dostalo u rodin mocných vládců na venkově, včetně zakladatele královské dynastie Wang (Korjŏ) Wang Kŏna. Jeho oblíbenost má kořeny v úpadku doktrinárního buddhismu, rozšířil se i kvůli své nekonvenčnosti a důrazu na individualitu. Také se jím dala ideologicky ospravedlnit vzpoura mocných rodů i jednotlivců, kteří byli v opozici vůči aristokracii v hlavním městě. Zen se v Koreji stal populární za následujících dynastií a je hlavním proudem buddhismu dnešní doby. Do Japonska zen poprvé pronikl již v období Nara (710–784), ale rozšířil se až ve 12.–13. století. Rozvinul se zde do řady škol, z nichž jsou nejvýznamnější *Rinzai* a *Sótó*. Zen měl zásadní vliv na formování chování japonské vojenské šlechty v době šógunátu a zenová estetika, zdůrazňující ideje prostoty a zdrženlivosti, utvářela základní estetické vzorce japonské kultury.

Zlatý řez

Láhev vína dominantně v zlatém řezu umístěna!
Není divu, Picasso popíjel víno velmi rád,
proč by je měla španělská stěna zakrývat?



Pablo Picasso, *Láhev vína*, 1926, olej, plátno, 98 × 131,5 cm.

V Picassově rozsáhlém malířském díle je láhev vína a hrozny často se opakujícím ikonografickým atributem. Víno nejen rád maloval, ale také pil – vína španělská, francouzská nebo italská. Ve zvláštní oblibě měl *Malagu*, likérové víno, jemuž dalo jméno jeho rodiště Malaga. Vyrábí se z přezrálých hroznů, které se po sklizni ještě dosušují na slunci. Nedokvašený mošt se fortifikuje etanolem na cca 15–16 % objemu a přidává se jedna třetina zahuštěného moštu, který se kvůli karamelovým tónům kondenzuje v kotlích na otevřeném ohni. Víno zraje v nasedlaných sudech systému Solero, sudy jsou neplné a na hladině se tvoří flór. Malaga může být buď světlá (*lacrima*), červenožlutá (*dorado*) nebo tmavá (*color*).

zlatý řez, poměr, který obdržíme, když rozdělíme úsečku na dvě nestejně velké části tak, aby poměr celé úsečky k delší části byl roven poměru delší a kratší části úsečky. Snadno lze vypočítat, že hodnota tohoto poměru je přibližně rovna číslu 1,618. Lidské oko hodnotí tvary užívající zlatého řezu jako krásné. Této vlastnosti umělci od starověku využívají v architektuře, malířství, sochařství a dnes například i ve fotografii. Důležité prvky obrazu jsou například často umisťovány právě do toho místa dělícího obraz na čtyři části, v němž odpovídající dvě horizontální a vertikální části jsou v poměru zlatého řezu.

Znesmrtelnění aneb Imortalizace

Tam, kde si plastická chirurgie a kosmetika neví rady
a kde nefunguje ani mlýn na staré báby,
doporučuje Alois Mikulka Macropulos drink.
(Základ tvoří vybraná moravská vína toť správná medicína.)



Alois Mikulka, *Mlýn na staré báby,* 2007, papír, lepenka, 30 × 57 × 17 cm, soukromá sbírka.



Alois Mikulka, *Macropulos drink*, 2011, olej, lepenka, 36 × 43 cm.

Emílie Marty, jedna z hlavních postav divadelní hry *Věc Makropulos* (premiéra 1922) Karla Čapka (1890–1938); drama se zabývá otázkou nesmrtelnosti a práva člověka prodlužovat si uměle život.
Mlýn na staré báby, stará legenda, která se v městysi Kolovči (nacházejícím se v okrese Domažlice Plzeňského kraje) traduje a připomíná při folklorních slavnostech dodnes. Městečko nemělo dostatečný vodní tok, na němž by mohl být mlýn, zatímco každá blízká osada měla mlýny i dva. Kolovečtí nelibě nesli, že musí vozit obilí do okolních vesnic. Až jeden místní podnikavec postavil v Kolovči parní mlýn, aby dokázal, že řemeslnická obec může mít i tento obor podnikání. Ale brzy se ukázalo, že parní mlýn nemůže konkurovat vodním mlýnům, neboť provoz byl dražší a mouka horší. Kolovečtí sedláci zase začali jezdit s melivem k vodním mlýnům a do místního parního mlýna se trousily s mletím jen staré babičky-výměnkářky se svými pytlíčky obilí. Mlynáři z okolí viděli, jací zákazníci kolovečskému mlynáři zbyli, a začali roztrušovat, že babky k němu chodí, aby semlel je, aby opět omládly. Mlynář, beztoho již v úpadku, mlýn zrušil, ale místní mládenci na posměch udělali maketu mlýna a o masopustu s ní projížděli po obci a karikovali přemílání starých bab na mladé dívky.
Tento masopustní zvyk se lety ustálil na lidovou hru, taškařici.

Zoofilie

Než se v roztoužení posvátnému býku oddala,
možná si Pásifaé vína z kyliku na kuráž zavdala.
Ale možná tak musel učinit býk, když spatřil Pásifainu dominantní tvář,
aby zapudil vkrádající se submisivitu a nepřišel o svoji sexuální svatozář.



Malíř ze Settecamini, *Pásifaé chovající Mínótaura*, 340–320 př. n. l., detail tonda attického červenofigurového kyliku, průměr 30 cm, naleziště: Vulci, Itálie, uloženo: Cabinet des Médailles, Bibliothèque Nationale de France, Paříž, Francie.

Tuto scénu antičtí Řekové nepochybně vnímali s větším pochopením než čtenáři na počátku třetího tisíciletí (ovšem kromě komunit LGBT+ a vyznavačů několika desítek pohlaví), kteří již ztratili živý kontakt s realitou antických mýtů i živé přírody. V starořeckých mýtech totiž nebyl ostře oddělen svět bohů, lidí a zvířat. Existovalo zde značné množství bytostí s tělem zčásti lidským a zčásti zvířecím, které byly potomky různých sexuálních mesaliancí. Na výtvarných vyobrazeních například bůh arkadských pastýřů Pan má kozí nohy a rohy a tělo Kentaurů, démonů hor a lesů, je v horní půli lidské, v dolní koňské. Běžné byly rovněž proměny bohů a lidí ve zvířata. Bohové i lidé praktikovali pohlavní styk také ve změněných podobách. Zeus přelstil manželku spartského krále Tyndarea Lédu tím, že ji oplodnil v podobě labutě; ke své milence Ió, dceři argejského krále Inacha, kterou Diova žárlivá manželka přeměnila v krávu, se mohl dostat v podobě býka…

---

kylix (genitiv *kyliku*), elegantní mělká malovaná číše na nízké nožce s mírně pozdviženými horizontálními uchy užívaná v antickém Řecku k pití vína.
Malíř ze Settecamini, pojmenování neznámého malíře červenofigurového stylu; byl činný v letech 340–320 př. n. l.
Mínós, syn Dia a Európy, král v krétském Knóssu. Homér ho líčí jako spravedlivého vládce, který se po smrti stal soudcem v podsvětí. Pro nestvůrného Mínotaura nechal postavit labyrint. Za to, že jeho syn byl zabit v Attice, musely Athény platit tribut v podobě mladíků a dívek určených pro lidožravého Mínotaura. Z této závislosti Athény osvobodil Théseus; tolik mytologická fabulace, v níž jsou skryta zrnka historické skutečnosti.
Mínótauros, v řecké mytologii nestvůra zrozená z nepřirozeného spojení manželky krétského krále Mínóa Pásifaé s býkem; člověk s býčí hlavou. Mínós jej zavřel do labyrintu.
Pásifaé, dcera Héliova a Perseidina, žena krétského krále Mínóa, matka čtyř synů (Androgea, Deukalióna, Glauka, Katrea) a čtyř dcer (Akakallie, Ariadny, Faidry, Xenodiky). Později podlehla posvátnému bílému býkovi a zrodila Mínótaura. Rozezlený Mínós ji nechal zašít do kravské kůže a rozsápat divokým býkem.
zoofilie (z řeckého *zóon*, „tvor; živočich“ a *philein*, „milovat, mít rád“), 1. druh sexuálního chování spočívající v sexuálních aktivitách člověka ve vztahu k zvířeti a zpravidla považovaný za deviaci; 2. převažující erotická reaktivita vůči zvířeti nebo zvířatům, typ parafilie.

Žádostivost

Pijme! Proč čekat až na večer? Vždyť jsme již vysadili révu!
V tišivé kráse, při dobrém vínu vzdejme hold lásce,
žijeme pod hvězdami, není proč obávati se Diova božského hněvu...



Lawrence Alma-Tadema, *Sapfó a Alkáios*, 1881,
olej, dřevěná deska, 104,1 × 154,9 cm, Walters Art Museum, Baltimore, Maryland, USA.

Alkáios se snaží zaujmout a okouzlit Sapfu něžně niternými verši, hrou na kitharu a mužností. Sapfó soustředěně naslouchá, Alkáiovo podání ocení, ale jeho milostné touhy oslyší.

Alkáios (-ia) z Mytilény na Lesbu (narozen kolem roku 630/620 př. n. l.), řecký lyrický básník. Jeho poezie je mnohostranná a formálně bohatá. Nejvíce byly oceňovány jeho skladby politické s výzvami k obraně vlasti a vzdoru proti tyranům. Ceněna byla i jeho četná *skolia*: „Pijme! Proč čekat až na večer?“; „Nesázej žádnou rostlinu dřív než révu!“. Ve svých skladbách opěvuje a obdivuje také přírodu a svou krajanku Sapfu. Ale pověst, že Alkáios Sapfu miloval a byl jí odmítnut, je pozdější výmysl.

Sapfó (kolem roku 630 př. n. l. až začátek 6. století př. n. l.), řecká básnířka; příslušnice aiolské aristokracie na Lesbu a hlavní představitelka řecké lyrické poezie. Z její tvorby se však do dneška v úplnosti zachovaly pouze tři básně: modlitba k Afrodítě, milostné vyznání mladé dívce a modlitba, v níž Sapfó prosí bohy, aby se její bratr Charaxos šťastně vrátil z cest. Všechny ostatní básně, obsažené v novodobých „výborech“ z autorčiny tvorby, jsou buď torza nebo rekonstrukce z pozdějších dob, vytvořené na základě dochovaných zlomků. Sapfó, kterou Platón, sám vynikající básnický duch, označil za desátou Múzu, svým subjektivismem a svou schopností hluboce prožívat elementární lidské problémy a vztahy ovlivnila vývoj jak řecké (Anakreón, Ibykos, Theokritos), tak i římské lyriky (Catullus, Horatius). Někdy mezi lety 603 až 596 př. n. l. Sapfó odešla se svým mužem do vyhnanství. Když se po čase (kolem roku 580 př. n. l.) vrátila zchudlá a bez muže, který patrně mezitím zemřel, zpět do rodné Mytilény na ostrově Lesbu, založila zde ve svém domě *Múseion*, jakési výchovné zařízení a společenství, kde se pěstoval kult Afrodíty a Múz. Dívkám aristokratického původu poskytovala tato škola múzické vzdělání (hudba, tanec, zpěv, poezie). Do té doby zřejmě také spadá počátek autorčiny slovesné tvorby. Monodická, tj. jednohlasá lyrika, jakou Sapfó pěstovala, vyrůstala z folklorních zdrojů a představovala vlastně písňovou tvorbu. Básně se zpívaly za doprovodu strunného hudebního nástroje (*barbiton*), s nímž aiolskou lyriku spojil řecký hudebník Terpandros.

skolion (-lia), píseň recitovaná ve starém Řecku při hostině. Účastníci přednášeli postupně básně nebo úryvky básní, které se nějak k hostině hodily, zejména písně oslavující víno.

Želary aneb Halfar za časů CzEnglish

Kantorské řemeslo je trudné zaměstnání,
starostí plno od svítání do svítání.
Inkluzivní výuka (i v angličtině) s pomalejšími žáky,
mladí migranti z Afriky, Asie, ti z Ukrajiny taky...

Prázdniny utečou vždycky jako voda,
všude je dostihne neklidná doba,
nesváry s kolegy, závist a stížnosti,
jak málo rodičů je dobráků od kosti.

Jediná metoda, jak léčit světobol –
sklenička skleněná a do ní víno a jiný alkohol!

A doufat, že se tím všechno zlomí,
šest, sedm panáků a blažené bezvědomí.
Rum, kontušovka, jeřabinka a vanilová,
to byla první runda, za druhou třetí se schová.
V závěrečné fázi se sklenky ze stolu smetou,
zůstane ležící kantor se svojí milou ebrietou.



Jiří Neuwirt, *Kantor Halfar*, 2023, počítačová grafika, papír, 39 × 27 cm.

Ostravský malíř a brněnský básník v kongeniálním souručenství ukazují, že se trudné postavení učitele od dob slezského barda Petra Bezruče příliš nezměnilo (viz skladbu Kantor Halfar, *Slezské písně*; sbírka vznikala či byla upravována v průběhu téměř padesáti let – od devadesátých let 19. století až do autorovy smrti v roce 1958). Ba zdá se, že existenciální problémy, kterým musel čelit v době rakousko-uherského absolutismu (zbraňování v užívání češtiny), se dnes kvůli odmítání CzEnglish, inkluzi, multikulturalismu, liberalismu, alkoholismu, šovinismu, klimatismu, elektromobilismu, covidismu, Me Too, cancel culture (kultuře rušení), zelenému údělu, sexuálnímu obtěžování, genderu, x-tému pohlaví, nebinární identitě, eurofilii, eurofobii, rusofilii, rusofobii, islamofilii, islamofobii, militarismu, machiavellismu, apokalypsismu, informacím i dezinformacím atd., atd. zmnohonásobily a prohloubily.

---

ebrieta (z latinského *ebriositas*, „opilství“), opojení, opilost, různě těžký stupeň otravy alkoholem. Pro ebrietu je charakteristická povznesená nálada, zvýšené sebevědomí, hovornost až žvanivost, družnost, bezbřehá potenciální podnikavost. Snížené sociální a etické zábrany mohou vést až k agresivnímu chování. Při větší opilosti se snižuje pozornost a dochází k poruchám chůze, pádům aj.

Žentour nestřídmosti

Chuťový pohárek je dárek nad dárek.
Díky němu máme chutí na vybranou –
sladkou, kyselou, hořkou i tu slanou.
Ještěže jsme obratlovci!
Další podkmeny jsou na tom hůře,
nepoznají, zda jedí sladký dort či kořeněné kuře,
zda to zapíjejí krabičákem nebo pozdním sběrem.

Ten, kdo své chuťové pohárky, ten vzácný dar,
naviguje nestřídmým směrem,
třeba je naučí jen na vodku, klobásy a na párky,
nemůže od nich čekat someliérské výkony.
Vypovídají službu, chuťovým vjemům hrozí zmar,
To není na výhru, na pohár; a pozdní pamlsky libové
nemají už sílu přesměrovat zkažené buňky chuťové.





Hieronymus Bosch, *Sedm hlavních hříchů a čtyři poslední věci*, ca 1500, olej, dřevěná deska, 120 × 150 cm, Museo del Prado, Madrid, Španělsko; detail: *Nestřídmost* (latinsky *Gula*).

Lidské slabosti jsou soustředěny do kruhové kompozice na znamení schopnosti hříchu obepínat celý svět a kruhově se kolem něho otáčet jako žentour. Samotnému středu dominuje boží oko jako zrcadlo, jež pozorovatele upozorňuje na jeho vlastní duši, zanesenou hříchy a nepravostmi.

---

chuťový pohárek (latinsky *caliculus gustatorius*), malé tělísko tvaru soudečku (jak příznačné), uložené ve sliznič-
ním epitelu na jazyku po bocích hrazených papil, na povrchu papil houbovitých, lístkových, v patře tvrdém
i měkkém, na zadní straně hltanu a *epiglottis*. Na stěnách smyslových buněk začínají
dendrity vláken chuťové dráhy.

Sedm hlavních hříchů (též sedm kardinálních hříchů či sedm smrtelných hříchů), seznam hříchů – pýcha, lakomství, závist, hněv, smilstvo, nestřídmost, lenost –, který koncem 6. století zavedl papež Řehoř I. Veliký (asi 540–604); hříchy v latinské podobě (superbia, avaritia, invidia, ira, luxuria, gula, acedia) jsou všechny ženského rodu (jak příznačné). Pojmem hlavní hřích se nemyslí hřích, který je před Bohem nejvážnější, nejtěžší či „nejsmrtelnější“. Hlavní znamená, že hřích vychází z hlavy (latinsky *caput*), proto se v některých jazycích takové hříchy nazývají „kapitální“. Podobně kardinální hříchy (z latinského *cardo*, „točna; stěžejní bod; čep u dveří; světová osa“) znamenají stav mysli,
okolo níž se „otáčí“ celá hříšnost člověka. Jde tedy o hříchy a lidské slabosti,
z nichž vycházejí další hříšné činy.

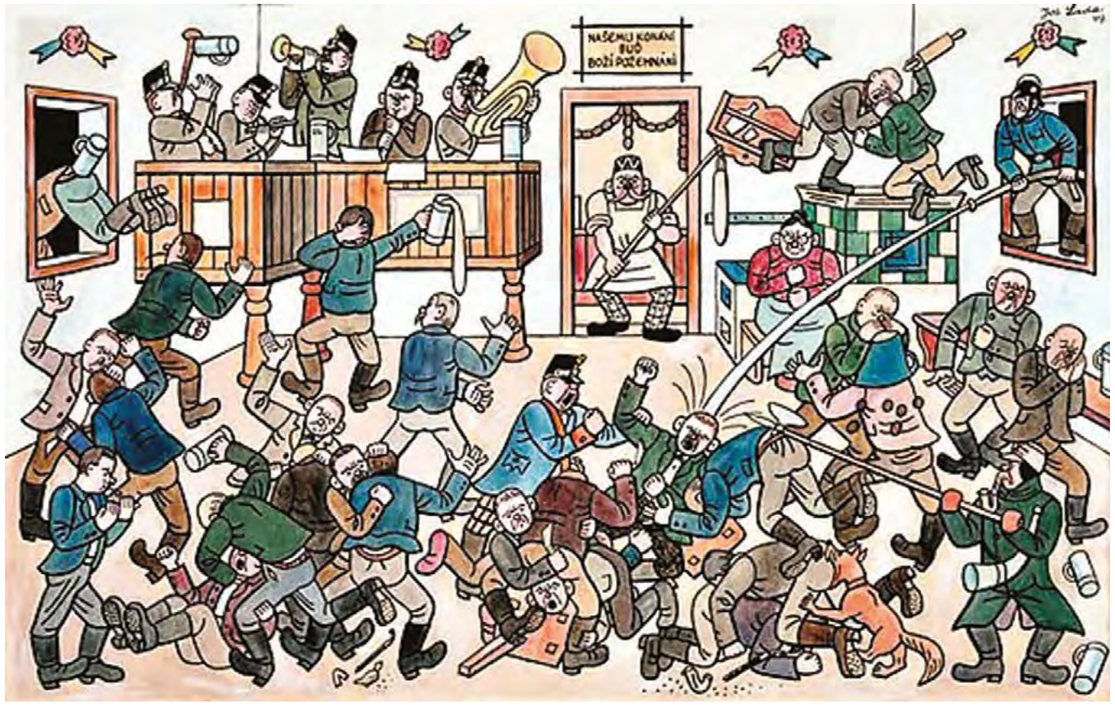
žentour, zařízení uváděné do kruhového pohybu zapřaženým dobytkem (zpravidla volem či voly).

Žertovné a vyhýbavé přátelství

Mýlí se, kdo má za to,
že jakési zvláštní tektonické síly
český temperament rozohní
a tancovačku mění v rvačku, málem zabijačku…
To už je dávná tradice národní:
Facky padají na sále, pohlavky pleskají okolo uší,
všichni víří ve vášnivém kruhu
dokolečka dokola, dokud jeden druhého nezdolá.
Nechvalné mravy nikomu nejdou k duhu,
proto je lépe u dobrého vína v družné společnosti,
kde by se Češi možná škádlili dokolečka dokola,
ale aby se hlava nehlava mydlili? Vyloučeno!
Při víně totiž každému dopředu „vše odpuštěno“.



Josef Lada, *Tancovačka*, 1929, kolorovaná kresba, 30 × 45 cm.



Josef Lada, *Hospodská rvačka*, 1949, kvaš, tuš, lepenka, 36,5 × 58 cm.

Lada, Josef (17. 2. 1887, Hrusice – 14. 12. 1957, Praha), malíř, ilustrátor, scénograf, spisovatel; významný představitel české moderní ilustrace. Lada navázal na kreslířskou tradici 19. století, zejména na dílo Mikoláše Alše (1852–1913). Ve své tvorbě směřoval od secesní poetiky k osobité stylizaci založené na pevné linii plošného pojetí; právě to vedlo Pabla Picassa k výroku, že nejoriginálnějším českým malířem je nikoli kubizující Emil Filla, nýbrž Josef Lada. V malířském díle vytvořil Lada jedinečný výtvarný obraz české vesnice, spojující idealizaci s humorně laděnou parodií (*Hospodská rvačka, Mikulášská nadílka, Sváteční hospoda, Tancovačka, Zabíjačka* aj.). Těžištěm jeho díla jsou ilustrace a vlastní knižní tvorba (*Bubáci a hastrmani, Kocour Mikeš, Moje abeceda, O chytré kmotře lišce* aj.); spolu s Karlem Čapkem (1890–1938), Vítězslavem Nezvalem (1900–1958) a Vladislavem Vančurou (1891–1942) se řadí k zakladatelům moderní české pohádky. Vrcholem Ladova ilustrátorského umění je výtvarný doprovod románu Jaroslav Haška *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války* (1. díl 1921, 2. a 3. díl 1922, rozepsaný 4. díl dokončil a vydal Karel Vaněk v roce 1923). Lada vynikl také jako autor výprav, scén a kostýmů k divadelním hrám a operám.

žertovné a vyhýbavé přátelství, typ sociokulturních regulativů, které limitují vyvolání konfliktu v situacích, kdy v sociální interakci může dojít ke střetu zájmů. Tyto pojmy coby gnozeologický nástroj výzkumů sociální struktury a strukturální situace uvedl do sociální antropologie britský antropolog Alfred Reginald Radcliffe-Brown (1881–1955). Podle něho žertovné přátelství představuje vzorec chování, který jednotlivci umožňuje dělat si legraci z druhých a škádlit je. Ti ovšem nesmějí být tímto jednáním dotčeni, neboť se jedná o vztah „povolené neúcty“. Oproti tomu vyhýbavé přátelství představuje model chování založený na naprostém opaku. Je totiž charakterizováno extrémní úctou k druhému a snahou co nejvíce s ním eliminovat jakýkoliv kontakt. Tyto dva druhy přátelství se objevují v určitém typu „strukturální situace“. Jedná se o vztah, který je charakteristický jak přitažlivostí („sociální konjunkce“), tak odtažitostí („sociální disjunkce“). Například když se muž ožení, vzniká mezi ním a příbuznými jeho ženy vztah, který lze označit jako sociální konjunkci. Protože však pro své nové příbuzné zůstává „cizincem“, je zde také vztah disjunkce. Existuje totiž možnost střetu zájmů mezi rodinou, z níž pochází ženich, a rodinou jeho ženy. Vztah tohoto typu lze stabilizovat dvěma způsoby. Jedním z nich je institucionalizace vztahu úcty. Ten vyžaduje, aby si zainteresovaní jedinci, například zeť a tchýně, navzájem prokazovali výjimečný respekt a úctu. Druhý způsob je založen na zavedení žertovného vztahu, při němž se potenciálnímu nepřátelství předchází hravým škádlením, ve kterém je dopředu „vše odpuštěno“.

Živnost

Prý nebohý jinoch, oběť Diových pederastických choutek.
Kdeže, rafinovaný teenager toužící po výnosné živnosti olympského arcičíšníka!
Kvůli tomu omámil i nejvyššího boha při hře na kitharu prsty ohebnými jak vrbový proutek.



Alois Mikulka, *Únos Ganyméda*, 2001, polychromované dřevo, 64 × 90 × 15 cm.

Sochař svým ztvárněním vyvrátil po staletí opakovanou nepravdu o podstatě „únosu“. Úzkoprsý, puntičkářský vědec by snad umělci vytkl, že místo starořecké *kithary* vložil do rukou Ganyméda novodobou *kytaru*, kterou tak virtuózně ovládá světově proslulý Vladimír Mikulka.

Ganymédés, sličný syn trójského krále Tróa a jeho manželky Kallirhoy. Nejvyšší bůh Zeus v něm nalezl zalíbení a vzal ho k sobě na Olymp, kde se stal číšníkem bohů; podle verze pozdějších bájí Zeus Ganyméda nechal na Olymp unést svým orlem, respektive ho v podobě orla unesl sám. Vztah Dia a Ganyméda je chápán jako archetyp homosexuálního nebo pederastického vztahu, symbol lásky mezi starším a mladším mužem; v pozdější neoplatonské a křesťanské interpretaci byl tento motiv chápán alegoricky: jako podobenství o uchvácení lidských duší Bohem, jako obraz extatického nanebevzetí duše. V dějinách výtvarného umění od antiky až po současnost byl ganymédovský motiv mnohokrát pojednán. V řeckém umění se zpočátku objevily obě verze, antropomorfní i zoomorfní, posléze převládl motiv s orlem. Kolem roku 470 př. n. l. bylo terakotové akroterion pro jeden z thesaurů v Diově okrsku v Olympii pojato v antropomorfní dynamické kompozici: Zeus v lidské podobě pod pravou paží unáší Ganyméda jako malého chlapce hrajícího si s kohoutem. „Únos Ganyméda“ se stal od starověku podnes častým tématem výtvarného umění, k nejvýznamnějším ztvárněním se řadí skulptura athénského sochaře Leóchara *Orel unášející Ganyméda* (kolem roku 325 př. n. l.) a bronzová plastika florentského sochaře a šperkaře Benvenuta Celliniho *Ganymédés na orlu* (1548–1550).

Zeus (genitiv *Dia*, z indoevropského *diéios*, „jasné denní světlo“), nejvyšší řecký bůh, přemožitel Titánů a Gigantů. Uspořádal běh světa a nastolil řád (*kosmos*). Zeus je otcem bohů i lidí. Zplodil potomky se svou ženou Hérou, sám (Athénu) i s četnými bohyněmi a pozemšťankami. Pokud naplnění jeho touhy vyvstaly překážky či případná odmítnutí, zdolával je vynalézavě: Európu oslnil a unesl jako sličný býk, s Lédou se spojil v podobě labutě, Danau „navštívil“ jako zlatý déšť, Alkménu získal v podobě jejího manžela Amfitryóna (zvláště zavrženíhodný počin). Zeus měl i homosexuální, homoerotické, nebo dokonce pederastické sklony, jak dokládá například jeho vztah k mladému Ganymédovi. Tato údajná promiskuita je odrazem spojování starých a nových bohů v průběhu rané fáze řeckého vývoje a složitého utváření geneaologie řeckého panteonu.

Život s vínem je fajn…

Život s vínem, zpěvem a ženami je fajn, ale ty konce!
S chorou prostatou ubývají síly i milostné šance…
Kdysi potentní muž spíše řeší poslední údery zvonce!





Zdeněk Macháček, *Život je fajn, ábr die koncn…*, 2006, polychromovaný topol, 18,5 × 9 × 6,5 cm, soukromá sbírka.

Mistr ZM byl k tomuto existenciálnímu dílu inspirován plastikou Jérôma Duquesnoye l'Anciena *Čůrající chlapeček / Manneken Pis* (1619, bronz, výška 61 cm), kterou zhlédl v Bruselu (nedaleko od sídla evropského parlamentu) na rohu ulic Rue de l'Etuve (Stoofstraat) a Rue des Grands Carmes (Lievevrouwbroersstraat), asi 240 metrů jihozápadně od Velkého náměstí (Grande-Place, Grote Markt). Chlapec čůrá vodu do kamenné fontány, při zvláštních příležitostech čůrával víno a jiný alkohol.

ábr die koncn…, (německo-česky) ale ty konce…
bruselští čůrající, kunsthistorický termín utvořený pouze pro potřeby této skladby; označení bronzových plastik zahrnující kromě díla *Čůrající chlapeček / Manneken Pis* plastiku Denise-Adriena Debouvriea *Čůrající holčička / Jaenneke Pis* (1985, bronz, výška 55 cm, ulička Impasse de la Fidélité / Getrouwheidsgang, asi 200 m severně od Grande-Place) a skulpturu Toma Frantzena *Čůrající pes / Zinneke Pis* (1988, bronz, křižovatka ulic Rue des Chartreux / Kartuizersstraat a Rue du Vieux-Marché-aux-Grains / Oude Graanmarkt).
Děvče i zvíře, na rozdíl od chlapce, čůrají jen vodu. Trojice zatím vzdoruje postmodernímu obrazoborectví (cancel culture).



Helénistický anonym, *Dionýsos jako Ianus*, kolem 150 n. l., mramor, římská kopie helénistického originálu z 2. století př. n. l., Palazzo Altemps, Řím, Itálie.

Ianus je jedním z nejstarších staroitalských bohů, symbol začátku všech věcí; původně snad ochránce dveří (*ianua*) a bran. Některé mýty líčí Iana jako původce všeho, pána bran nebe i země. Spravoval roky, roční období a měsíce; proto mu byl zasvěcen první měsíc v roce (*Ianuarius*). Největší slavnost na jeho počest se konala na Nový rok (*Kalendae Ianuariae*). Lidé věřili, že se nesmí dopustit špatností, neboť by to vedlo k nedobrým znamením po celý rok, naopak se snažili konat dobré skutky. Vyměňovali si dárky a vzájemně si přáli vše nejlepší. Na počátku každého dne Ianovi kněží vzývali svého boha, v prvním dnu každého měsíce mu obětovali kadidlo, ovoce a víno. Ianus byl zobrazován s dvěma tvářemi, z nichž jedna hledí dopředu a druhá dozadu – vždyť nepřetržitě a současně pozoroval věci minulé i budoucí...

6 EPILOG

Dionýsos jako Ianus hledí k západovýchodu,
pak se v zájmu globalizace k jihoseveru pootočí,
načež do naší ctihodné kotliny zvídavé oči stočí:

„Pil vína, která Otec vlasti
přivezl si k nám z domova,
burgundská, trpká, nachová
i bílá; ta jen z menší části.
Tak Pommard, Beaune, Chambertin,
Chablis z keřů, jež věky nezeslábly.

I bordeauxská pil. Tato réva
se temným růžím podobá.
Bylo v ní krásy pro oba,
když nebyl sám. Pramáti Eva,
z níž, jak víš z bible, svět je zrozen,
měla spíš utrhnouti hrozen.

St. Julien a Château la Tour
a Médoc; Sauternes z bílých pak,
ta všechna nesou pyšný znak
a velmi vzácné imprimatur.
Dny všední proměnil si v svátky,
když z jejich hrdel tahal zátky.

I moselská. Jak vzácné bouquet!
Ne pro každého. Oněmět,
ne býti němý, musí ret,
když se jich dotkne. Pro bezruké
je marné ladit nástroj strunný
a slepým líčit světlo luny.

I rýnská pil, pokud mu ještě
– jak kdysi zlato na nahé
břicho i ňadra Danae –
na dlaň padaly zlaté deště.
Vždyť bílé víno z Rüdesheimu
je obraz toho, co dá ráj mu.

Nezhrdl ovšem ani vděky,
jež poskytla mu tato zem,
byť prostší byl ten diadém
chutí i vůní. Žernoseky,
jež zrcadlí své stráně v Labi,
nejsou přec chudé na půvaby.

Pil roudnické, bych jenom v krátku
na jedno z mnohých vzpomínal.
To může pít i kardinál,
a dokonce o velkém svátku.
Už pro tu jiskru milé je mi
z granátů, uložených v zemi.“

Jako pěkné víno do hrdla stéká,
tak plynou slova Jaroslavova...
Žel, nejsou moje. Tedy Vrchlického?
Nikoli, tříkrálová Seifertova...

(Jaroslav Seifert, „Romance tříkrálová“ [str. 15–21],
báseň ze souboru veršů věnovaných frenštátským přátelům:
S láskou pozdravuji kraj váš milý
FRENŠTÁTSKÉ KOLEDY, ROMANCE A PÍSNĚ,
vytiskla Dílna užité grafiky
v Novém Jičíně v roce 2003.)

Tak aspoň douška, která úhel pohledu napraví,
když poetovi, jenž vína francouzská, německá a česká velebí,
vzkáže do obláčku na nebi,
že víno, v antickém světě dar bohů,
je dnes i božským darem vinorodé Moravy.

Literatura citovaná, použitá a doporučená

Antonaros, Alfredo (2000): *La grande storia del vino*. Bologna: Edizioni Pendragon.
André, Jacques (1981): *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Les Belles Lettres.
Areshian, Gregory et al. (2011): Wine and Death. The 2010 Excavations Seasons at the Areni-1 Cave Complex, Armenia. *Annual Review of the Cotsen Institute of Archaeology at UCLA*, 2011, 65–70.
Areshian, Gregory et al. (2012): The Chalcolithic of the Near East and South-Eastern Europe: Discoveries and new perspectives from the cave complex Areni-1, Armenia, *Antiquity*, 86, 115–130.
Bar, Victoria (2015): *Škola opilosti: Stručná historie kultivovaného požitku*. Praha: Volvox Globator.
Barisashvili, Giorgi (2011): *Making Wine in Kvevri: A Unique Georgian Tradition*. Tbilisi: Association ELKANA.
Barnard, Hans et al. (2011): Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands. *Journal of Archaeological Science*, 38, 977–984.
Becker, Lothar (1999): *Rebe, Rausch und Religion: eine kulturgeschichtliche Studie zum Wein in der Bibel*. Münster: Lit.
Beranová, Magdalena (2011): *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia.
Bercé, Yves-Marie (2018): *Les secrets du vin*. Paris: La Librairie Vuibert.
Bose, Dhirendra Krishna (1922): *Wine in Ancient India*. Calcutta: K. M. Connor and Co. Ltd.
Bouvier, Michel (2009): *Le vin, c'est toute une histoire*. Paris: Jean-Paul Rocher.
Brun, Jean-Pierre – Tchernia, André (1999): *Le vin romain antique*. Grenoble: Glénat.
Callec, Christian (2002): *Velká encyklopedie vína*. Čestlice: Rebo.
Colman, Tyler (2008): *Wine Politics: How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wines We Drink*. Berkeley: University of California Press,
Coustet, Robert – Sargos, Jacques (2012): *Bordeaux, l'art et le vin*. Bordeaux: L'Horizon chimérique.
Dalmasso, Lorenzo (2020): *Il vino nell'antica Roma. Così bevevano i Romani*. Reggio Emilia: Compagnia Editoriale Aliberti.
Dayagi-Mendeles, Mikhal (1999): *Drink and Be Merry: Wine and Beer in Ancient Times*. Jerusalem: The Israel Museum.
Deckers, Daniel (2017): *Wein: Geschichte und Genuss*. München: C.H.Beck.
Dohnal, Tomáš – Kraus, Vilém (1962): *Rok na vinici*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.
Dohnal, Tomáš – Kraus Vilém (1972): *Pěstování révy a zužitkování hroznů*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.
Dohnal, Tomáš – Kraus, Vilém – Pátek Jaroslav (1975): *Moderní vinař*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.
Doležal, Petr (2001): *Lexikon moravského vinařství*. Díl I. *Historie a současnost pěstování révy na Moravě*. Nový Bydžov: Petr + Iva.
Dominé, André (2008): *Víno*. 2. vydání. Praha: Slovart.
Dumay, Raymond (1967): *Guide du vin*. Paris: Stock.
Dvořáková, Hana (2017): Víno jako nositel posvátna. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství*. Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 152–157.
Dudley, Robert (2014): *The Drunken Monkey: Why We Drink and Abuse Alcohol*. Berkeley: University of California Press.
Edwards, Michael (2001): *Červené víno: Průvodce pro znalce*. Praha: Slovart.
Estreicher, Stefan K. (2006): *Wine: From Neolithic Times to the 21st Century*. New York: Algora Publishing.
Fleming, Stuart J. (2001): *Vinum: The Story of Roman Wine*. Glen Mills, Pennsylvania: Art Flair.
Flitsch, Wilhelm (1999): *Wein: Verstehen und genießen*. Berlin: Springer.
Forsyth, Mark (2018): *A Short History of Drunkenness: How, Why, Where, and When Humankind Has Gotten Merry from the Stone Age to the Present*. New York: Penguin.
France, Benoît (2011): *Velký atlas francouzských vinohradů*. Praha: Anag.
Frank, Klaus (2007): Frühe Germanen am Rhein. Der Fundplatz Leverkusen-Rheindorf. In: Uelsberg, Gabriele, ed., Begleitbuch zur Ausstellung *Krieg und Frieden. Kelten, Römer, Germanen* im Rheinischen Landes Museum Bonn, ein Museum des Landsverbandes Rheinland, 21. 3. 2007–6. 1. 2008. Bonn – Stuttgart, 349–353.
Frolec, Václav (1974): *Tradiční vinařství na Moravě*. Brno: Univerzita J. E. Purkyně.
Frolec, Václav (1984): *Jihomoravské vinohradnictví*. Brno: Blok.
Frolec, Václav et alii (1973): *Vinohradnictví, kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách*. Brno: Nakladatelství Blok.
Gautier, Jean-François (1996): *Histoire du vin*. Paris: Presses Universitaires de France.
Gautier, Jean-François (1997): *La civilisation du vin*. Paris: Presses Universitaires de France.
Geoff, Adams (2006): *Vína celého světa*. Praha: Slovart.
Girard-Lagorceová, Sylvie (2007): *100 legendárních vín*. Praha: Slovart.
Haeger, John Winthrop (2016): *Riesling Rediscovered: Bold, Bright, and Dry*. Berkeley: University of California Press.
Hajnalová, Eva (2001): *Ovocie a ovocinárstvo v archeologických nálezoch na Slovensku*. Nitra: Archeologický ústav SAV.
Hamvas, Béla (2008): *Filosofie vína: Průvodce po Onom světě*. Praha: Malvern.
Hubáček, Vítězslav – Kraus Vilém (1982): *Hrozny a víno z vinice i zahrady*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.
Hyams Edward (1987): *Dionysus: A Social History of the Wine Vine*. New York: Macmillan.
Chudaverdyan, A. J. et al. (2017): Kompleksnoje issledovanije antroplogičeskich materialov pozdnego eneolita iz peščeri Areni 1. Vestnik archeologii, antropologii i etnografii, 37/2, 72–93.
Chytková, Dagmar (2011): *Nejstarší česká terminologie vinařská*. Diplomová práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity.
Johnson, Hugh (2008): *Příběh vína*. Praha: Slovart.
Johnson, Hugh, – Robinson, Jancis, (2013): *The World Atlas of Wine*. 7th Edition. London: Mitchell Beazley.
Johnson, Hugh – Robinsonová, Jancis (2015): *Světový atlas vína*. Bratislava: Slovart.
Jolly, Julius (1951): *Indian Medicine*. Poona: C. K. Kashikar.
Junkelmann, Marcus (1997): *Panis militaris: Die Ernährung des römischen Soldaten oder der Grundstoff der Macht*. Mainz am Rhein: von Zabern.
Kalesný, František (1989): O začiatkoch vinohradníctva na západnom Slovensku. *Zborník Filozofickej fakulty Univerzity Komenského, Historica*, XXXIX, 201–214.
Kalinová, Alena (2017): Motivy vinné révy na lidových fajánsích. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství*. Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 158–163.
Kolečko, Jiří (2014): *Doušek vína: malý průvodce velkým vinařským světem*. Praha: Fortuna Libri.
Kolektiv (2006): *Vína světa*: *Velký ilustrovaný průvodce*. Praha: Slovart.
Kolektiv (2007): *Legendární Bordeaux: Vína s klasifikací Grand Cru Classé z roku 1855*. Praha: Slovart.
Koráb, Vojtěch (2021): *Rodinné podniky ve světovém vinařství*. Brno: Akademické nakladatelství CERM.
Kordiovský, Emil (1991): Vinice na teritoriu okresu Břeclav v 17. století. *Jižní Morava*, 1991, 127–148.
Kordiovský, Emil (2004): Vinice na klobouckém statku v 17. století. *Dějiny vinařství na Moravě* (Sborník příspěvků z konference, uspořádané ve dnech 16.–17. září 2004 ve Slavkově u Brna). Publikace Moravského zemského archivu v Brně sv. 10, Brno 2005, 57–64.
Kordiovský, Emil (2009): *Vinice na Břeclavsku v 17. století. Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku*. Mělník 2009, s. 144–157.
Kordiovský, Emil, ed. (2017): *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství*. Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu.
Kratochvíl, František (2013): *1000 a 11 pojmů o víně, révě vinné a vinařství, aneb Brevíř enofila*. Mikulov: Moravín, svaz moravských vinařů.
Kraus, Vilém (2009): *Vinitorium historicum*. Praha: Radix.
Kraus, Vilém, a kolektiv (1999): *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. Praha: Radix.
Kraus, Vilém – Foffová, Zuzana – Vurm, Bohumil (2005): *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. 1. díl. Praha: Praga Mystica.
Kraus, Vilém – Foffová, Zuzana – Vurm, Bohumil (2008): *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. 2. díl. Praha: Praga Mystica.
Kraus, Vilém – Foffová, Zuzana – Vurm, Bohumil (2012): *Víno napříč staletími*. Praha: Praga Mystica.
Kraus, Vilém – Hubáček, Vítězslav – Ackermann, Petr (2000): *Rukověť vinaře*. Praha: Květ, Brázda.
Kraus, Vilém – Konečný, Antonín (1958): *Základy výroby vín*a. Praha: Státní zemědělské nakladatelství v Praze.
Kraus, Vilém – Kopeček, Jiří (2002): *Setkání s vínem*. Praha: Radix.
Kraus, Vilém – Kuttelvašer, Zdeněk – Vurm, Bohumil (1997): *Encyklopedie českého a moravského vín*a. Praha: Melantrich.
Krebiehl, Anne (2019): *The Wines of Germany*. Oxford: Infinite Ideas.
Kuttelvašer, Zdeněk (2003): *Abeceda vína*. Praha: Radix.
Kysela, Jan – Olmer, Fabienne (2014): The Roman amphorae discovered in the excavation of the Bratislava castle – a preliminary study. In: Musilová, Margaréta – Barta, Peter – Herucová, Angelika, eds., *Bratislavský hrad: Dejiny, výskum a obnova*. Bratislava: Slovenské národné múzeum, 163–188.
Lichine, Alexis (1984): *Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays*. Paris: Robert Laffont-Bouquins.
Lucia, Salvatore (1963): *History of Wine as Therapy*. Philadelphia, Pennsylvania: J. B. Lippincott Co.
Malina, Jaroslav (1980): *Metody experimentu v archeologii*. Praha: Academia.
Malina, Jaroslav, a kolektiv (2007): *Kruh prstenu: Světové dějiny sexuality, erotiky a lásky od počátků do současnosti v reálném životě, krásné literatuře, výtvarném umění a dílech českých malířů a sochařů inspirovaných obsahem této knihy, 1. „Celý svět" kromě euroamerické civilizace*. Brno: Akademické nakladatelství CERM – Nakladatelství a vydavatelství NAUMA.

Malina, Jaroslav (2011 – ∞): *Člověk-Auto-Encyklopedie* – https://is.muni.cz/do/sci/UAntrBiol/el/clovek-auto/index.html
Malina, Jaroslav, ed. (2011 – ∞): *Encyklopedie antropologie: První interaktivní mezinárodní encyklopedie antropologie*. Masarykova univerzita – Akademické nakladatelství CERM. http://is.muni.cz/do/sci / UAntrBiol/el/encyklopedie/index.html
Malina, Jaroslav (2012 – ∞): *Encyklopedie sexuality, erotiky a lásky všech kultur světa*. https://is.muni.cz/ do/sci/UAntrBiol/el/encykl-sexuality/index.html
Malina, Jaroslav (2014): *Světoví géniové v chajjámovských čtyřverších (A–Ž)*. Brno: Akademické nakladatelství CERM.
Malina, Jaroslav (2016): *Ctnosti a Neřesti, Radosti a Strasti: Encyklopedie s verši a obrazy*. Brno: Akademické nakladatelství CERM.
Malina, Jaroslav (2018 – ∞): *Umění světa slovem a obrazem v antropologickém kontextu od paleolitu po současnost*. Masarykova univerzita – Akademické nakladatelství CERM. https://is.muni.cz/do/sci/ UAntrBiol/el/umeni_sveta/encyklopedie.html
Malina, Jaroslav (2019): *Úvod do caputologie: Hlava I – mírné ∞. Cyklus charakterizující v básnické a výtvarné nadsázce intelektuální, a/sociální a profesní rysy člověka*. Brno: Akademické nakladatelství CERM.
Malina, Jaroslav (2019): *Hvězdopravné nebe zvěrokruhu nad námi, provázené originálními texty, malbami a sochami*. Brno: Akademické nakladatelství CERM. (Ilustrace Alois Mikulka ad.)
Markel, Martin (2020): *Svobodný vinohrad: Historické kořeny terroir moravských vinic a vín*. Brno: Mendelova univerzita v Brně.
McGovern, Patrick E. (2007): *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Oxford: Princeton University Press.
McGovern, Patrick E. (2009): *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*. Los Angeles: University of California Press.
McGovern, Patrick E. – Fleming, Stuart J. – Katz, Solomon, H. (1996): *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam: Routledge.
McLeanová, Natalie (2009): *Červené, bílé, pije se všude*. Praha: Slovart.
Mejstřík, Jiří (2012): *Filozofie a mystika vína*. Olomouc: Anag.
Mejstřík, Jiří (2019): *Historie a současnost vína v Čechách: Pátý korunovační klenot*. Olomouc: Anag.
Mejstřík, Jiří – Hurník, Lukáš (2008): *Hovory o víně*. Praha: Mladá fronta.
Mendel, Miloš (2010): *Víno a vinařství v dějinách islámu*. Praha: Orientální ústav Akademie věd České republiky.
Michlovský, Miloš (2013): *Encyklopedie degustace vína*. Perná: Vinselekt Michlovský.
Michlovský, Miloš (2018): *Šlechtění révy vinné na odolnost k abiotickým a biotickým faktorům*. Perná: Vinselekt Michlovský.
Nikolova, Piareta – Stoyanov, Zlatislav – Doncheva, Dobrinka – Trendafilova, Svetla (2018): Wine as a medicine in ancient times. *Scripta Scientifica Pharmaceutica*, 5(2), 14–21.
Obůrková, Eva (2013): *Kam za vínem*. Brno: CPress.
Ochaba, Rudolf (1989): Autochtónnosť viniča v Podunajsku. *Zborník Filozofickej fakulty Univerzity Komenského, Historica*, XXXIX, 177–185.
O'Keefe, Kerin (2012): *Brunello di Montalcino: Understanding and Appreciating One of Italy's Greatest Wine*. Berkeley: University of California Press.
O'Keefe, Kerin (2014): *Barolo and Barbaresco: The King and Queen of Italian Wine*. Berkeley: University of California Press.
Opravil, Emanuel (1964): Původ a rozšíření vinné révy v českých zemích. *Slezský sborník*, 62, 220–228.
Osička, Jaroslav (2017): Autentisté. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství*. Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 148–149.
Perrotta, Annamaria – Scarpati, Claudio – Luongo, Giuseppe – Aoyagi, Masanori (2006): Burial of Emperor Augustus' villa at Somma Vesuviana (Italy) by post-79 AD Vesuvius eruptions and reworked (lahars and stream flow) deposits. *Journal of Volcanology and Geothermal Research*, roč. 15, č. 3–4, s. 445–466.
Peška, Jaroslav (2000): Bohatý hrob germánského krále ze starší doby římské. In: *Mušov 1276–2000*. Pasohlávky, 206–235.
Phillips, Roderick (2014): *Alcohol: A History*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
Pigott, Stuart (2005): *Schöne neue Weinwelt – Von den Auswirkungen der Globalisierung auf die Kultur des Weines*. Frankfurt am Main: Fischer.
Pokorný, Pavel (2013): *Tradiční vinařství na Moravě*. 2., upravené vydání. Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově.
Priewe, Jens (2000): *Wein, die neue große Schule*. München: Zabert Sandmann.
Rajtár, Ján (2006): Die Grenze in der Slowakei. In: Planck, Dieter, ed., *Grenzen des Römischen Imperiums*. Mainz am Rhein: Philipp von Zabern Verlag, 140–146.
Robinson, Jancis – Harding, Julia (2015): *The Oxford Companion to Wine*. 5th ed. Oxford: Oxford University Press.
Roderick, Phillips (2003): *Die große Geschichte des Weins*. Frankfurt – New York: Campus.
Roth, Jonathan P. (1998): *The Logistics of the Roman Army at War* (264 B.C.–A.D. 235). Leiden – Boston – Köln: Brill. (Columbia Studies in the Classical Tradition, Vol. 23.)
Sandler, Merton – Pinder, Roger (2003): *Wine: A Scientific Exploration*. London: Taylor & Francis.
Scruton, Roger (2015): *Piju, tedy jsem: Filosofův průvodce vínem*. Brno: Barrister & Principal.
Sedláček, Milan, *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* – http://www.znalecvin.cz/
Seltman, Charles T. (1957): *Wine in the Ancient World*. London: Routledge & Paul.
Singh, Magandeep (2005): *Wine Wisdom: Buying and Drinking Wine in India*. Penguin Books Pvt. Ltd. India.
Singh, Magandeep (2017): *The Indian Spirit: The Untold Story of Drinking in India*. New York: Penguin.
Slíva, Jiří (2019): *Vino fatale*. Bratislava: Slovart.
Staidl, Robert (2010): *Po cestách ke špičkovému vínu*. Valtice: Národní vinařské centrum.
Stevenson, Tom (1999): *Světová encyklopedie vín: Unikátní průvodce víny celého světa*. Praha: Balios.
Šamánek, Milan – Urbanová, Zuzana (2003): *Pít či nepít?* Praha: Radix.
Šamánek, Milan – Urbanová, Zuzana (2010): *Víno na zdraví*. Praha: Agentura Lucie.
Šamánek, Milan – Urbanová, Zuzana (2013): *Když víno léčí*. Praha: Galén.
Šetka, Michal (2014): *Průvodce nejlepšími víny České republiky*. Praha: Yacht.
Ševčík, Libor (1999): *Hledání pravdy o víně: Bílá vína*. Praha: Grada.
Ševčík, Libor (2000): *Hledání pravdy o víně: Šumivá vína a brandy*. Praha: Grada.
Ševčík, Libor (2001): *Hledání pravdy o víně: Víno a jídlo*. Praha: Grada.
Ševčík, Libor (2003): *Hledání pravdy o víně: Červená vína*. Praha: Grada.
Tattersall, Ian – DeSalle, Rob (2015): *A Natural History of Wine*. New Haven: Yale University Press.
Trégl, Miloš (2011): *Malý průvodce víny jižní Moravy*. České Budějovice: Nová Forma.
Unger, Josef (2017): Počátky vinařství na jižní Moravě v archeologických pramenech. In: Kordiovský, Emil, ed., *Velkobílovičtí vinaři: Z historie a současnosti velkobílovického vinařství*. Vlastivědná knihovna moravská, sv. 201, Brno – Velké Bílovice: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně za přispění Vinařského fondu, 30–34.
Unwin, Tim (2010): *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. New York: Routledge.
Vachala, Břetislav (2003): *Milostné písně starého Egypta*. Praha: SET OUT.
Vachala, Břetislav (2012): Nejstarší výroba vína. *Vesmír*, 91, listopad 2012, 628–629.
Varriano, John (2011): *Wine: A Cultural History*. London: Reaktion Books.
Vencl, Slavomil (1994): Archeologie žízně. *Archeologické rozhledy*, 46, 1994, 283–303.
Vignatiová, Jana – Bechyňová, Jana (1971): Začátky pěstování vinné révy na Moravě ve světle archeologických nálezů. *Vlastivědný věstník moravský*, 23, 1–11.
Vildomec, František (1940): Ein jungsteinzeitliches Gefäss mit eigestochenen Menschengestalten und Tierplastiken von Strzelitz (Südmähren). *Wiener prähistorische Zeitschrift*, 27, 1–6.
Wiens, Frank – Zitzmann, Annette – Lachance, Marc-André – Yegles, Michel – Pragst, Fritz – Wurst, Friedrich M. – Von Holst, Dietrich – Guan, Saw Leng – Spanagel, Rainer (2008): Chronic intake of fermented floral nectar by wild treeshrews. *Proceedings of the National Academy of Sciences* [online], 105 (30), 10426–10431.
Wilkinson, Keith N. et al. (2012): Areni-1 Cave, Armenia: A Chalcolithic-Early Bronze Age settlement and ritual site in the Southern Caucasus. *Jounal of Field Archaeology*, 37, 20–33.
Wilson, Jason (2018): Godforsaken Grapes: *A Slightly Tipsy Journey through the World of Strange, Obscure, and Underappreciated Wine*. New York: Harry N. Abrams.
Zielinski, Sarah (2011): The alcoholics of the animal World. *Smithsonian Magazine*, September 16, 2011.
Zraly, Kevin (2006): *Windows on the World Complete Wine Course*. New York City: Sterling.

Autoři



Malina, Jaroslav (11. 4. 1945, Dolní Bučice), antropolog, archeolog, spisovatel, básník, editor; spoluzakladatel, profesor a první ředitel Ústavu antropologie Přírodovědecké fakulty Masarykovy univerzity v Brně, zakladatel a předseda správní rady Nadace Universitas. Vedle úctyhodné řádky vědeckých a vědecko-naučných prací má v jeho tvůrčích aktivitách významné místo tvorba beletristická. Ve svém díle uplatňuje bohaté životní zkušenosti, aniž pozbývá mladého zaujetí pro hledání pravdy o člověku. Jeho texty, zdařile dotvářející poetický komentář k naší realitě, propojují tvorbu vědeckou a básnickou. Výsledný celek snoubí funkci didaktickou, společenskou i estetickou, a tím autora právem pasuje na zakladatele originální „kognitivní poezie" (viz zejména *Anti-Encyklopedie Anti-Antropologie*, 2013, *Světoví géniové v chajjámovských čtyřverších*, 2014, *Ctnosti a Neřesti*, *Radosti a Strasti*, 2016, *Hlava v makarónské poezii*, 2017, *Hlava XXXI: Hlava v originálních úslovích a obrazech od A do Ž*, 2017, *Úvod do caputologie: Hlava I – mírné ∞*. *Cyklus charakterizující v básnické a výtvarné nadsázce intelektuální, a/sociální a profesní rysy člověka*, 2019, *Hvězdopravné nebe zvěrokruhu nad námi, provázené originálními texty, malbami a sochami*, 2019, *Fíkové listy „cudnosti" z doby křížových výprav, 2021*, *Portréty Dvanáctera tenisových hvězd*, 2021, *Poslední výroky známých (ne)smrtelných*, 2021, *Nekorektní epigramy korektní doby, 1*, 2022, *Tenis v Mikulkově State Louis*, 2022, *Tenisová raketa ve výtvarných a básnických variacích*, 2022). Inspirativní je také jeho činnost encyklopedická (viz studenty i širší veřejností vydatně užívané elektronické encyklopedie: *Encyklopedie antropologie: První interaktivní mezinárodní encyklopedie antropologie*, 2011 – https://is.muni.cz/do/sci/UAntrBiol/el/encyklopedie/index.html; *Člověk-Auto-Encyklopedie*, 2011 – https://is.muni.cz/do/sci/UAntrBiol/el/clovek-auto/index.html; *Encyklopedie sexuality, erotiky a lásky všech kultur svět*a, 2012 – https://is.muni.cz/do/sci/ UAntrBiol/el/encykl-sexuality/index.html; *Umění světa slovem a obrazem v antropologickém kontextu od paleolitu po současnost*, 2018 – https://is.muni.cz/do/sci/UAntrBiol/el/umeni_sveta/encyklopedie.html). Vydal také vědecko-naučné a umělecko-naučné knihy obracející se k záhadám dávné minulosti a lidské tvořivosti: *Vzpomínky na minulost aneb Experimenty odhalují tajemství pravěku*, 1982, 2., přepracované a doplněné vydání 1992, *Zasáhli mimozemšťané a katastrofy do vývoje lidstva?*, 1988, *Obdivuhodný člověk: Úvahy o lidské tvořivosti*, 1991, *Dvacet nejvýznamnějších archeologických objevů dvacátého století*, 1991, *Jak vznikly největší monumenty dávnověk*u, 1994, *První císař: Tvůrce Číny a osmého divu světa*, 1994, 2., přepracované a doplněné vydání 2004 aj. Zasahuje i za hranice vědecké a vědecko-naučné činnosti a projevuje se na poli beletrie: *Amor: Počítačový systém k automatickému generování milostných scén*, 1993, 2010, *První pozemšťan: Zpráva o archeologickém podvrhu století*, 1995, *Světová katastrofa a jiné povídky s neblahým koncem*, 1996, *Smrt profesora a jiné příběhy z univerzitního prostředí*, 1997, *Smrt profesora je Světová katastrofa a jiné příběhy s neblahým koncem*, 2010, *Mluvící prahrnec a jiné prapříběhy*, 2012, *Vraždy v tiebreaku*, 2020 aj. Dlouhodobě spolupracuje s významnými výtvarníky, jejichž díla reprodukuje ve svých knihách a na výstavách a publikuje jejich životopisné monografie *(Adolf Born*, 1995, *Olbram Zoubek*, 1996, *Zdena Höhmová*, 2001, *Alois Mikulka*, 2001, 2022, *Vincenc Makovský*, 2002, *Vladimír Preclík*, 2002, *Miroslav Netík*, 2004, *Zdeněk Macháček*, 2005, 2021, *Bohumír Matal*, 2006, *Vladimír Svoboda*, 2008, *Vladimír Drápal*, 2010, *Alice Kopečková*, 2019, *Miroslav Štěpánek*, 2020 aj.). Významné jsou též jeho aktivity editorské a organizační v oblasti vědy a umění. V rámci Nadace Universitas, jejímž je předsedou, založil knižnice *Heureka*, *Miscellanea*, *Osobnosti*, *Scientia a Scintilla*, kde bylo pod jeho editorským vedením publikováno na sto padesát svazků. V letech 1993 až 2005 vydával časopis *Univerzitní noviny – List Masarykovy univerzity a Nadace Universitas*. V roce 2010 založil oborový časopis *Anthropologia Integra – Časopis pro obecnou antropologii a příbuzné obory* a v návaznosti na zmíněné periodikum edici *Anthropologia Integra – Series Monographica*; oba tituly vycházejí dodnes. Malinovy vědecké, vědecko-naučné a beletristické knihy vyšly u nás i v zahraničí v počtu přesahujícím dva miliony výtisků a získaly řadu ocenění.



Markel, Martin (18. 2. 1968, Nové Město na Moravě), historik působící na Historickém ústavu Filozofické fakulty Masarykovy univerzity a vinař v Jaroslavicích. Zabývá se se dějinami 19. století, zejména německou politikou na jižní Moravě, a historií moravského vinařství. Je autorem mnoha studií a několika knižních monografií: *Vysídlení Němců z jižní Moravy 1945–1949* (2002), *Dějiny Jaroslavic* (2006), *Svoboda a demokracie v regionu rakouského impéria: politika jihomoravských Němců v letech 1848–1919* (2010), *Svobodný vinohrad. Historické kořeny terroir moravských vinic a vín* (2020).



Sedláček, Milan (1. 12. 1957, Valtice), enolog, pedagog a vinařský konzultant. Většinu profesního života (1980–2005) spojil s Vinařskou školou ve Valticích a jejím Školním hospodářstvím. V posledním desetiletí působí na „volné noze" jako poradce pro začínající společnosti v oblasti vinohradnictví a vinařství. Oblíbenou činností je řízení zábavných ochutnávek vína pro návštěvníky Lednicko-valtického areálu a okolí. Je autorem *Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* – http://www.znalecvin.cz/.



Žaloudík, Jan (7. 8. 1954, Ježkovice), lékař a politik. V roce 1979 absolvoval Lékařskou fakultu Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Brně (1989 – CSc., 1998 – docent, 2003 – profesor). V letech 1979–2010 pracoval v Masarykově onkologickém ústavu (MOÚ) v Brně jako chirurg a onkolog, pár let rovněž v onkologickém výzkumu v USA a Velké Británii. V letech 2000–2001 tento ústav řídil a mezi lety 2002–2008 zde zastával funkci náměstka ředitele pro rozvoj, vědu a výuku. Poté co se stal ředitelem tohoto ústavu prof. MUDr. Jiří Vorlíček, CSc., byl nucen z ústavu odejít, prý pro nadbytečnost. Po Vorlíčkově rezignaci kvůli vysokému věku se Jan Žaloudík v roce 2014 z exilu vrátil a opět se stal ředitelem MOÚ. V této funkci pak na vlastní žádost pro nazrálost věku skončil k 1. červenci 2019, ale v ústavu nadále pracuje. V letech 1999–2002 působil jako proděkan pro vědu a výzkum Lékařské fakulty Masarykovy univerzity, v období 2003–2010 vykonával na této fakultě funkci děkana. V letech 2010–2022 byl senátorem za obvod číslo 55 – Brno-město, od roku 2020 je zastupitelem Jihomoravského kraje. V dlouhodobém projektu Masarykovy univerzity nazvaném „Univerzitní víno" podnětně přednáší o zdravotních tématech věnovaných vínu. Pro veřejnost sepsal knížku *Vyhněte se rakovině aneb prevence nádorů pro každého*, kde nechybí ani kapitolka o konzumaci vína. Ve svém paraprofesním životě je Jan Žaloudík hrdý zejména na svůj objev triády příznaků počínajícího mužského stárnutí: – kandidátu stárnutí začnou zvolna růst prsa, někdy až do velikosti číslo 2; – kandidát stárnutí inklinuje k méně suchým vínům, polosuchým, polosladkým, v senilní demenci až sladkým; – kandidát stárnutí se stává plačtivým, zejména při zprávách. Také na svou „vinnou maximu": „Zda víno prospívá či škodí? / Chyba lávky... / Prospěch či škoda / je věcí dávky." V soukromém životě je pyšný na své dvě dcery a čtyři vnoučata.



Poděkování

Za blahověstnou pomoc děkujeme

egyptologovi Ladislavu Barešovi,
starostovi Vinař Josefu Bromovi,
antropologovi Ivu Budilovi,
botanikovi Petru Burešovi,
lékaři Ivanu Čapovovi,
indologovi Janu Filipskému,
archeologovi Janu Frolíkovi,
biložce Evě Jozífkové,
geografovi Miroslavu Korbičkovi,
historikovi Emilu Kordiovskému,
archeologovi Jaromíru Kovárníkovi,
antropologovi Miroslavu Králíkovi,
galeristce Stanislavě Macháčkové,
bohemistce a germanistce Aleně Opletalové,
lékaři Jaroslavu Pernicovi,
biologovi Jaroslavu Petrovi,
chemikovi Miloslavu Pouzarovi,
archeologovi Jánu Rajtárovi,
antropologovi Václavu Soukupovi,
psychologovi Jaroslavu Štěpaníkovi,
archeologovi a antropologovi Josefu Ungerovi,
sinologovi Davidu Uherovi,
staviteli Přemyslu Veselému.

Realizaci knižního projektu podpořily tyto subjekty:

VINAŘSKÝ FOND

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., Jiřího z Poděbrad 288, 284 01 Kutná Hora

AGRODRUŽSTVO Miroslav, Nádražní 1207, 671 72 Miroslav

PŘEMYSL VESELÝ, stavební a inženýrská činnost s.r.o., Pražákova 60, 619 00 Brno

UNICOM servis, spol. s r.o., U Elektrárny 4019/4a, 695 01 Hodonín

VINAŘSKÁ AKADEMIE VALTICE, z.s., náměstí Svobody 16, 691 42 Valtice

Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o., 696 19 Mikulčice ev. č. 93

Vinařství Orisek, Venušina 537, 692 01 Mikulov

VINAŘSTVÍ JOHANNESBERG, Šakvická 607, 691 05 Zaječí

VÍNO MARCINČÁK – RODINNÉ BIOVINAŘSTVÍ, Vinařská 1561/6, 692 01 Mikulov

VINOFOL, s.r.o., Novosedly 132, 691 82 Novosedly

VOC MIKULOVSKO

WINE PASSION s.r.o., Střelnice 42a, 628 00 Brno

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s., 671 22 Šatov 404

JRF – Vinařství Firla V Koutech, Chlum u Třeboně, 378 06 Žíteč 21



VINAŘSKÝ FOND
ČESKÁ REPUBLIKA

Projekt s podporou Vinařského fondu



Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o.,
Jiřího z Poděbrad 288
284 01 Kutná Hora
https://vinokutnahora.cz/

Společnost „Vinné sklepy Kutná Hora“ hospodaří na více než osmdesáti hektarech, z nichž přes polovinu tvoří vinice na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou a U Borku. Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole. Cílem je soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě.

Společnost v roce 2002 založil **Stanislav Rudolfský** (dnes předseda Cechu českých vinařů), v roce 2005 převzal řízení jeho syn **Lukáš Rudolfský**. Podařilo se jim obnovit slávu kutnohorského vinohradnictví; ta sahá až do středověku, kdy byla spjata s působením cisterciáckého kláštera v Sedlci (dnes jedna z částí Kutné Hory), jenž byl nejstarším cisterciáckým opatstvím v českém království (založen 1142). Také díky tomu, že hospodaří podobně, tak jako kdysi cisterciáčtí bratři, biodynamicky (syntetické chemické prostředky jsou vyloučeny v celém produkčním cyklu a je minimalizován podíl oxidu siřičitého ve výsledném produktu), víno tvoří pouze z vlastních hroznů. Ty svými vynikajícími vlastnostmi danými příznivým minerálním složením půd, mikroklimatem a nepochybně i přízní svaté Barbory dohlížející zejména na svoji vinici Pod Barborou, blahověstně působí po tom úžasném „ohnivém“ procesu kvašení na tělo i duši.

Díky tomuto přístupu je vinařství držitelem ekologické značky BIO a jako jediné vinařství v České a Slovenské republice také prestižní certifikace pro biodynamické hospodářství Demeter. Základem jejich vinařské filosofie je mimořádný respekt k přírodě a důraz na opravdovou udržitelnost.



Vinice „Pod Barborou“ na návrší pod gotickým chrámem svaté Barbory a barokní Jezuitskou kolejí v Kutné Hoře.

AGRODRUŽSTVO Miroslav

Nádražní 1207, 671 72 Miroslav

perk

VÍNO

Miroslavské agrodružstvo pokračuje v tradičním poslání zemědělství, které má na Znojemsku více než sedmitisícové kořeny. Využívá sice moderní metody a postupy, ale jako dřívější generace zemědělců šetrně, s úctou a láskou obdělává půdu a ošetřuje domácí zvířectvo. Pěstuje obiloviny a jiné plodiny, chová hospodářská zvířata, produkuje mléko a také vytváří sličná vína pod značkou „Víno Perk“ – v duchu svého motta „Od bobulí, až po skleničku dobrého vína“.

Vinice tvořené tratěmi Weinperky a U Vinohradu náležejí do Znojemské vinařské podoblasti. Weinperky (35 ha) patří do nejvyšší kategorie jihomoravských vinařských tratí. Zdejší podmínky vyhovují zejména odrůdám Müller Thurgau, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Sauvignon nebo Veltlínské zelené. Na viniční trati U Vinohradu (12,5 ha) se daří odrůdám červených vín Zweigeltrebe, Dornfelder a nově i Ryzlinku rýnskému.

Zdejší vína jsou čistá, svěžího až mírně ovocného charakteru s pikantnější kyselinou a mnohdy i se zbytkovým cukrem. Po zásluze získávají lokální i mezinárodní uznání a ocenění.









PŘEMYSL VESELÝ,
stavební a inženýrská činnost s.r.o.,
Pražákova 60,
619 00 Brno

Soukromá stavební firma s obchodním názvem „PŘEMYSL VESELÝ stavební a inženýrská činnost s.r.o.“ byla založena v roce 1991. Specializuje se především na výstavbu, rekonstrukce a opravy inženýrských sítí a komunikací.

Firma provádí výstavbu, rekonstrukce a opravy: inženýrských sítí včetně přípojek; staveb pozemního a průmyslového stavitelství; silničních staveb, chodníků a zpevněných ploch; čistíren odpadních vod a vodojemů; kontrolu stavu potrubí videokamerou; zkoušky vodotěsnosti kanalizačních potrubí; opravy výtluků ve vozovkách; výrobu a prodej betonových směsí.

V průběhu let firma věnovala značné finanční prostředky na modernizaci a nákup nových strojů a zařízení. Díky tomu rozšířila výrobní program i o objekty pozemního a průmyslového stavitelství, jako jsou servisní a výrobní haly, čistírny odpadních vod, čerpací stanice a v neposlední řadě i stavby rodinných a bytových domů, s úpravami jejich okolí podle přání majitelů.



Masarykova univerzita – Univerzitní kampus Brno-Bohunice



Voroněž Riverside



Bystrc



BMW



Davídkova



Pavilon P BVV



Jezdecká socha,
Moravské náměstí





NEREZOVÉ NÁDRŽE
Možnosti výroby o objemu až do 188.000 l.



MACERAČNÍ NÁDRŽE VR
Míchání rmutu pomocí otáčejících se lopatek tzv. "stromečkového systému".



PÍSTOVÉ VINIFIKÁTORY VP
Míchání matolinového koláče pomocí pneumatických pístů.



ROTAČNÍ VINIFIKÁTORY VSM a R
Míchání matolinového koláče pomocí otáčejících se lopatek.



CROSS FLOW FILTRY
DELLA TOFFOLA



PLNÍCÍ LINKY
BORELLI



PNEUMATICKÉ LISY
UNICOM A DELLA TOFFOLA

UNICOM

UNICOM servis, spol. s r.o.
U Elektrárny 4019/4a
695 01 Hodonín
www.unicom-servis.cz
unicom@unicom-servis.cz



ŘEŠENÍ PRO VAŠE VINAŘSTVÍ

JIŽ OD 1991

Poskytujeme komplexní řešení pro vinařství a neustále vylepšujeme vlastní technologické postupy. Většinu našich klientů tvoří firmy vyrábějící víno, nealkoholické nápoje, farmaceutické a chemické společnosti.

Jsme autorizovaným prodejcem zařízení a strojů DELLA TOFFOLA GROUP a CMEA

REALIZOVANÉ PROJEKTY



ZNOVÍN ZNOJMO a.s.



BZENECKÝ OCET, Burg Ocet s.r.o.



THAYA vinařství, spol. s r.o.



VÍNO Mikulov, spol. s r.o.

Nejstarší partner pro vzdělávání o víně

KURZY VINAŘSKÉ AKADEMIE VE VALTICÍCH

Staňte se odborníkem ve světě vína ještě dnes!

Devítidenní kurz SOMMELIER

Vinařské akademie Valtice je nejstarším kurzem tohoto typu v ČR.

Jsou v něm uplatněny všechny požadavky nejen odborné, ale i pedagogické a je skloubena teorie s praxí. Tímto prestižním kurzem Vás provedou zkušení lektoři, kteří jsou špičkami ve svém oboru. Staňte se opravdovým profesionálem, vždyť ti nejlepší Sommelieři začínali u nás!



Dárkové poukazy

Vinařská akademie - Kadet

Víkendový kurz Kadet je určen pro všechny začínající i mírně pokročilé milovníky vín, kteří mají zájem prohloubit své znalosti v oblasti vína.

Kurz je zaměřen na pěstování révy vinné a nejpěstovanější odrůdy. Máte možnost otestovat si své smysly (chuť, čich, zrak) a poznat vady a choroby vína. Seznámíte se základy výroby vína a sommelierství. Teorie je navíc přenesena do praxe návštěvou vinice, výrobního podniku a degustací pod vedením technologa vybraného vinařství.

Vinařská akademie – Vinařství světa

Jaké jsou nejslavnější oblasti světa, co se v nich pěstuje a jaká vína se zde vyrábí?

To vše se dozvíte v našem kurzu. U nás získáte představu o zvláštnostech a jedinečnostech různých vinařských koutů světa a ochutnáte cca 40 kvalitních charakteristických vín z daných oblastí.

Vinařská akademie – Speciální technologie

Víte, co je to solera a jak souvisí s výrobou sherry? V čem je tak proslulé portské víno?

Pojďte s námi odhalit více z tajů těchto vín. Kurz je zaměřený na speciální technologie doplněný o degustace vín. Představíme Vám nejznámější typy portského vína, Sherry, Madeiry, francouzských sladkých vín, sladkých přírodních vín a mnoha dalších.

VINAŘSKÁ AKADEMIE VALTICE, Z.S.

777 743 496 | 519 352 083

www.vinarska-akademie.cz

DVOŘÁČEK
VINAŘSTVÍ LTM MIKULČICE

696 19 Mikulčice 93
+ 420 731 546 542
dvoracek@sendme.cz
IČ: 28289510
DIČ: CZ28289510
www.vinarstvi-dvoracek.cz

GPS VINAŘSKÉ CENTRUM:
48.8191814 N, 17.0486408 E

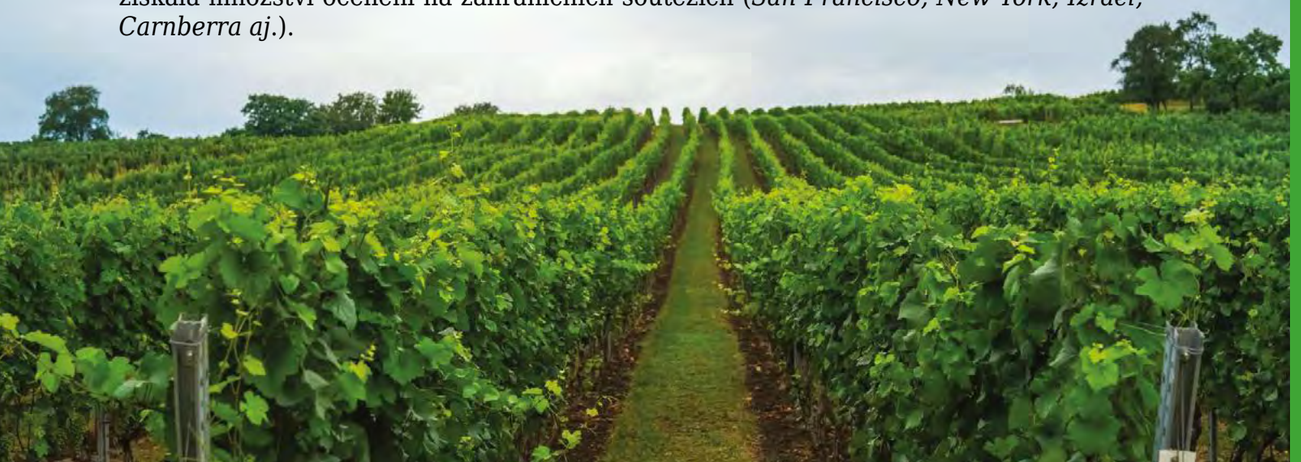


MOTTO:
„Snažit se tvořit osobitá a velká vína a přitom se denně s pokorou učit od mistrů v oboru vinařství i od ostatních kolegů je pro mě celoživotní výzvou.“

Jsme malou rodinnou firmou (otec Lubomír, syn Tomáš a dcera Martina Magdaléna), **která se zabývá pěstováním vinné révy a produkcí osobitých velkých vín několik desetiletí.**

Hospodaříme na 2 hektarech vlastních vinic a vinohradnictví i vinařství je náš velký koníček. Naší snahou je, aby produkované víno bylo jedinečným, osobitým a nenapodobitelným velkým přírodním nápojem.

Vinařství bylo založeno v roce 1985. Dva hektary vinic majitel obdělává podle zásad ***„envinronment friendly“***, s roční produkcí do 12.000 lahví. Specializuje se na produkci suchých barrikových vín, která kvasí a zrají v sudech nejméně 10 až 12 měsíců, s vyloučením jakýchkoliv umělých přípravků v celém procesu jejich přípravy. Specializuje se na odrůdy ***Pinot gris***, ***Chardonnay***, ***Sauvignon***, **Tramín**, **Donauriesling**, ***Merlot***, ***Cabernet Sauvignon*** a ***Pinot noir.*** Je dlouholetým degustátorem a je členem hodnotících komisích významných vinařských soutěží, včetně mezinárodních. Jeho vína získala množství ocenění na zahraničních soutěžích (*San Francisco, New York, Izrael, Carnberra aj.*).





NAŠE VINAŘSTVÍ NABÍZÍ:

- **Osobitá vína**
- **Degustace**
- **eShop**
- **Klub vinařství**
- **En Primeur**

NAVÍC NABÍZÍME

- **plně klimatizované prostory, vybavené audiovizuální technikou, vysoce rychlostní WI-FI a odpovídající sociální zařízení teplou i studenou**
- **stravu, formou rautů i servírovanou, zajištěnou cateringem několika spolupracujících firem**
- **zajištění hudební produkce cimbálové muziky, živé taneční hudby nebo DJ**





VINAŘSKÉ CENTRUM

je skvělým místem nejen pro firemní akce, ale i pro řízené degustace vín z naší produkce, včetně navazující prohlídky výrobních a skladovacích prostor s odborným výkladem v českém i anglickém jazyce.

JOHANNESBERG

NAVŠTIVTE JOHANNESBERG

Vinařství s vlastními vinicemi, uvedené do provozu v roce 2023. Vinařství a vinný klub, unikátní spojení vína a soukromí s jedinečnými výhledy na Pálavu. Starověké a středověké způsoby výroby vína i zcela moderní technologie, vše přístupné návštěvníkům včetně odborného výkladu a ochutnávek po celý rok.



WWW.JOHANNESBERG.CZ

Lahodné víno a západ slunce nad Pálavou. Moderní designové prostředí, naprosté soukromí a komorní atmosféra. Pro speciální příležitosti disponujeme vinným sklípkem s barem, kde je možné uspořádat rodinné či menší firemní akce. Poznejte jedinečná vína, která jsme pro vás připravili v našem vinařství

ORISEK
vinařství



Jsme mladé zapálené vinařství se sklepem pod Sv. Kopečkem v Mikulově.
Unikátnost našeho vinařství spočívá v soustředění se na jedinou odrůdu.
Naším cílem je zdůraznit vliv původu hroznů na samotné víno,
proto se snažíme neplést se mu příliš do cesty.
Tímto dáváme vyniknout zejména půdě a samotným tratím,
odkud hrozny pocházejí.
První sklizeň proběhla v roce 2019.
Roční produkce našeho vinařství je 10 000 lahví.
Ve vinařství pracujeme tři a považujeme se za malou oriskovskou rodinu.

V čem je ten Orisek?

Představte si, že máte před sebou 6 sklenic s vínem
a vaším úkolem je určit jejich obsah.
Každé víno chutná jinak – jedno je extra suché, druhé má v chuti barrique,
třetí zrálo v akátovém sudu, čtvrté lehké tak, že ho můžete pít od snídaně po celý den...
Vtip je v tom, že v každé skleničce máte Ryzlink vlašský.



S „vlašákem“ si hrajeme dál.

Tradici sázení ořešáků jsme zahájili
již v roce 2019 a část výdělku
za prodaná vína putuje zpátky
přírodě v podobě dalších
zasazených stromů.

Adoptovali jsme starou ořechovou
alej, dáváme ji „do pucu“, oříšků
začíná být dost, proto rozšiřujeme
naši nabídku o kvalitní Oriskovku.
Aby ořechovce nebylo samotné
smutno, necháváme si
z výlisků hroznů vypálit
ještě Zázvorku.

V roce 2023 jsme vyslali do světa
první várku OriSektu.

Zrál 17 měsíců na kalech
a byl vyroben tradiční metodou
kvašení v láhvi.



ORISEK
vinařství



Když víno, tak vlašák...
Když vlašák, tak Orisek.

– www.vinarstviorisek.cz –

Víno Marcinčák - rodinné bio vinařsví

je rodinné bio vinařství hospodařící na vlastních vinicích ležících v Mikulovské vinařské podoblasti. Našim největším bohatstvím je naše rodina a naše vinice, kde se víno rodí a získává svůj neopakovatelný charakter.

Prostě organic!

V rodinném bio vinařství Víno Marcinčák klademe důraz na kvalitu, ekologii, originalitu a jedinečnost vín, která je dána neopakovatelným charakterem jednotlivých viničních tratí. Díky této filozofii naší rodiny vznikají osobitá bio vína určená pro nejnáročnější milovníky vín.

Žádná nežádoucí a škodlivá rezidua.

Nepoužíváme žádné herbicidy, pesticidy nebo umělá hnojiva. Pro ochranu vinic používáme přípravky šetrné k přírodě a mnohé si sami vyrábíme – například Vermistar. Pro hnojení využíváme vlastní vermikompost – kompostujeme pomocí žížal. K vínům se chováme stejně šetrně jako k vinicím.

Ocenění z celého světa.

Specialitou bio vinařství Víno Marcinčák je výroba slámových a přírodně sladkých vín, která oslovují milovníky vína svou komplexností a mimořádnou harmonií všech chutí. Tyto skvosty mezi víny nejsou určeny „pro pití po celý večer", ale tato vína jsou nezbytnou součástí vrcholné gastronomie a mimořádných příležitostí.



VÍNO MARCINČÁK

BIOVÍNO ROKU ČESKÉ REPUBLIKY A NEJVYŠŠÍ OCENĚNÍ Z EVROPY, AMERIKY, ASIE I AFRIKY

WWW.MARCINCAK.CZ



První apelační systém VOC v mikulovské vinařské podoblasti zavedlo občanské sdružení VOC Mikulov o.s., které vzniklo v říjnu 2004. Zakladatelé V.O.C Mikulov o.s. byli Ing. Petr Marcinčák BA, Ing. Hynek Holánek a pan Vojtěch Huserek. Náročný schvalovací systém pro udělení označení VOC Mikulov byl úspěšně dovršen v roce 2011. Mikulovská podoblast tak poprvé získala možnost nabízet konzumentům vína s garancí původu, vysoké kvality a originality potvrzenou samotnými vinaři.

Díky vysoké kvalitě a rozmanitosti viničních tratí mikulovské vinařské podoblasti zařadili jsme do apelačního systému osm typických odrůd, které jsou zde tradičně pěstovány a dosahují mimořádné kvality. Jsou to Chardonnay, Pálava, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré a Sylvánské zelené. Vína mohou být vyráběna pouze z vybraných hroznů a registrovaných viničních tratí a musí vykazovat originální regionální charakter.
V současné době má sdružení 12 členů.

A. D. 1430 CHÂTEAU VALTICE Vinné sklepy Valtice, a.s. Rodinné vinařství

kolby

HOLANEK

KOVACS Umění ve víně

NOVÉ VINAŘSTVÍ

REISTEN

PREMIUM QUALITY MIKROSVÍN Mikulov

VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK MIKULOV

SONBERK

Tanzberg

A.D. 1873 VÍNO MIKULOV

VÍNO MARCINČÁK

www.vocmikulovsko.cz

WinePassion.cz



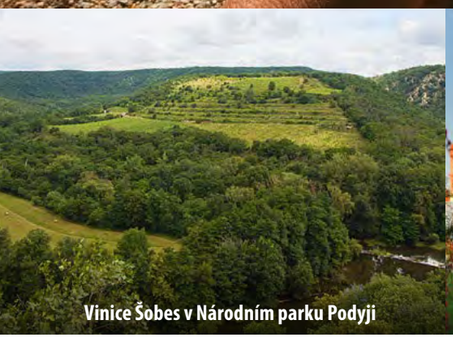
MUDr. Miloš Vránek představuje…

WinePassion.cz

…vína, která si zamilujete






Vinice Šobes v Národním parku Podyji


Loucký klášter ve Znojmě


Vinice Peklo v Šatově s ochutnávkovým stánkem

Společnost **ZNOVÍN ZNOJMO a.s.** je významným pěstitelem vinné révy ve vlastních vinohradech a výrobcem širokého sortimentu kvalitních vín rozmanitých odrůd a chutí, která uspokojí všechny typy zákazníků. Pro značku je typický neustálý vývoj, reagující na požadavky trhu a aktuální vinařské trendy, zavádění moderních technologií, postupné inovace provozů i místní tradice, vycházející z jedinečného terroir jižní Moravy.

Firma si **již 30 let** zakládá na poctivém a přátelském přístupu k zákazníkům, pro něž je k dispozici jak síť firemních prodejen a distribučních center, tak e-shop. Ruku v ruce s výrobou vín jde i Vinařský turistický program, který vám představí naše vinice, sklepy a další krásná místa Znojemska.

ZNOVÍN ZNOJMO

Vína hrdá na svůj původ

www.znovin.cz
Znovín Znojmo
znovinznojmo_official

ZNOVÍNKY

DEGUSTAČNÍ VINNÉ PŘEDPLATNÉ

Chcete ročně přechutnat 72 různých znovínských vín?
Hledáte nevšední dárek? Chtěli byste pravidelnou dodávku vín
a nechcete se zdržovat jejich výběrem?

Objednejte si Degustační vinné předplatné Znovínky a získáte mnoho výhod.



Předplacením kromě vína získáte mnohem více:

- Pravidelné měsíční zasílání kartonu se sadou šesti lahví různých druhů vín, která se neopakují (bílá, růžová, červená vína v lahvích 0,75 l i 0,5 l). V sadě se může objevit i láhev z Vinných sklepů Lechovice.
- Všechny způsoby dopravy jsou zdarma.
- Každý měsíc ochutnáte šest vzorků vždy jiných vín, která jsou vybrána a okomentována našimi sklepmistry nebo sommeliery. Při ročním předplatném tak během 12 měsíců zdegustujete 72 různých druhů vín.
- Předplatné lze objednat na 1, 3, 6 nebo 12 měsíců.
- Jedna ze šesti lahví bude vždy speciální víno z řady Znovín Gallery – tedy vín vyrobených v řádově stovkách lahví, které nejsou běžně v prodeji.
- Degustační vinné předplatné je vhodné jako dárek pro kohokoliv. Udejte jen adresu, kam předplacené víno chcete zasílat.

Více informací naleznete na webu www.znovin.cz nebo nás kontaktuje na tel. č.: 515 266 622 nebo e-mailu: houstova@znovin.cz

Čím delší období, tím větší sleva:

	Cena po slevě	Sleva na 1 sadu	Sleva celkem	Sleva na láhev
1 měsíc	1 200 Kč	0 Kč	0 Kč	0 Kč
3 měsíce	3 510 Kč	30 Kč	90 Kč	5 Kč
6 měsíců	6 960 Kč	40 Kč	240 Kč	7 Kč
12 měsíců	13 680 Kč	60 Kč	720 Kč	10 Kč

ZNOVÍN ZNOJMO

www.znovin.cz
Znovín Znojmo
znovinznojmo_official

JRF – Vinařství Firla V Koutech

Chlum u Třeboně, 378 06 Žíteč 21

Příběh „malovinaře“

Motto:
Když malovinař nejen rukama, ale také srdcem hospodaří,
i na raritních mikrovinicích se velkému vínu daří…
Pak namoutě i v koutě či V Koutech najdou tě.

Založit vinici jsem se rozhodl v roce 2010. Vzhledem k tomu, že v jižních Čechách žádná vinice není a sluníčka je zde stejně jako na jižní Moravě, bral jsem to jako výzvu, přestože mě skoro všichni (s výjimkou mé ženy Renáty) od záměru zrazovali. Oslovil jsem prof. Viléma Krause (1924–2013), jednoho z našich nejvýznamnějších odborníků v oblasti vinařství a vinohradnictví, který mě opravdu bral jako raritu a po konzultacích o všech místních podmínkách a rozborech půdy mi doporučil odrůdu Hibernal. Dále jsem čerpal z jeho znalostí a učil se ve vinařství Walzer v rakouském Kremsu. Problémem našeho nově utvářeného terroiru byla místní rašeliništní půda, takže ji bylo třeba do hloubky jednoho metru zušlechtit dolomitským vápencem a kompostem. Následně bylo vysazeno 700 hlav Hibernalu na jihovýchodním svahu, který se nachází v nadmořské výšce 480 metrů v Chlumu u Třeboně, asi tři kilometry od rakouských hranic. Vinice je registrovaná na Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském ve Znojmě. Takto vzniklo raritní malovinařství, jediné v jižních Čechách.

V posledních letech sklízíme kolem dvou tun hroznů, v cukernatosti kolem 19 stupňů. Nepoužíváme žádné stroje, vše je ruční práce. Produkujeme víno suché kolem 3–6 g/l cukru, cca 7–8 g kyselin, alkohol cca 11,5–12 %. Jde o víno svěží, harmonické, ve vůni broskve, zralé hrušky, lipového květu. V národní soutěži vín v roce 2021 a 2022 získalo zlatou medaili a v roce 2022 bylo oceněno i v prestižní mezinárodní soutěži Austrian Wine Challenge (AWC) Vienna (93 bodů a zlatá medaile).
Obrovský úspěch této rarity a našeho malovinařství!

MUDr. Jiří Firla,
„neurolog hlavou, vinař srdcem“









DOMAINE PEITHÓ – VÍNO LÁSKY / DOMAINE PEITHÓ – WINE OF LOVE

Peithó (podle řecké bohyně Přemlouvání *Peithó*) je název „erotického vína“, živého nefiltrovaného, které má ve vínku podobné schopnosti jako bohyně Peithó, totiž získávat jeho pijákům úspěch v lásce. Víno pod dohledem Démétér, bohyně Matky-Země a ochránkyně zemědělství, produkuje společnost *Domaine Peithó* na biodynamicky obhospodařované vinici s královským majestátem *Grand Cru* ve spolupráci se společností *Vinné sklepy Kutná Hora* vedené Lukášem Rudolfským.

SÁM DIONÝSOS PŘI MNĚ STÁL,
KDYŽ JSEM DOMAINE PEITHÓ ZAKLÁDAL
A V POTU TVÁŘE RÉVU VINNOU VZDĚLÁVAL:
PODIVUJI SE VINAŘSKÉMU SVĚTU,
ŽE PEITHÓ DOSUD NEUMÍSTIL NA VINĚTU!
VŽDYŤ LÁHEV TAKOVÉHO VÍNA
KE VZBUZENÍ LÁSKY SKVĚLÁ MEDICÍNA!

Peithó má francouzský šarm, esprit a pouvoir,
chuť je neobyčejně osobitá, zvláštní – goût de terroir,
Peithó masculinum / femininum / rosé vhodné je pro milenecký budoár,
vždyť kvality jeho vinice převyšují i Rothschildův Château Mouton terroir.



Jiří Eliška, *Viněty vína Peithó*, 2023, kresba, papír, 15 × 7,5 cm.

Viněty jsou aplikovány na Zlatou edici Peithó – uzávěry lahví jsou potaženy plechem ze čtyřiadvacetikarátového zlata, podobně jako láskyplná scéna mezi Anchesenamon a Tutanchamonem na jeho zlatém lvím trůnu.Červená viněta označuje „ženskou Peithu“ (užívanou k získání mužského protějšku), bílá viněta označuje „mužskou Peithu“ (užívanou k získání ženského protějšku), růžová viněta působí podobně jako „růžové brýle mámení“ rovnomocně na ženské, mužské a všechna další pohlaví včetně subjektů nebinárních.