

Jiří Mejstřík

Filozofie a mystika vína

velmi pozdní sběr



Všechna práva vyhrazena. Žádné části této knihy nesmí být reprodukovány žádnou mechanickou, fotografickou či elektronickou metodou, ani ve formě zvukové nahrávky; rovněž nesmí být uloženy v žádném vyhledávacím systému, šířeny ani jiným způsobem rozmnožovány pro veřejné či soukromé účely – s výjimkou „čestného použití“ ve formě krátkých citací, jež jsou součástí článků a recenzí – bez předchozího písemného souhlasu nakladatele.



Projekt s podporou Vínářského fondu

Copyright © JUDr. Jiří Mejstřík, 2012

Photos © JUDr. Jiří Mejstřík, Jean Francois Cholley (černobílá fotografie)

Ilustrace © iStockphoto.com

© Nakladatelství ANAG, 2012

ISBN 978-80-7263-780-5

Noe a víno

*Je mi jedno, kam, až stoupne voda.
Hlavně, aby se nedostala do vína.*

Obsah

Předmluva 9

I. Filozofie vína

1. Není víno jako víno 13
2. Porozumět světu 21
3. Víno jako dvoucestný informační kanál
mezi přirozeným (biotickým) světem a světem kultury 28
4. Víno, etika a estetika 32

II. Psychologie a sociologie vína

1. Náboženství, potravinová tabu a kulturní zeměpis 43
2. Víno jako biblický strom poznání 45
3. Víno a svatí 46
4. Hodokvas a půst 52
5. Pověst o nezkroceném aeroplánu 56

III. Světem křížem krážem

1. Francie a víno 60
2. Burgundsko: Zvonokosy, Brillat-Savarin
a obr Pantagruel 63
3. Měkká a smyslná Loira 68
4. Toskánsko – srdeční záležitost 73
5. Zámořské objevy a víno 78
6. Cesta za dlouhým bílým oblakem 83
7. Víno a lidové umění Čech a Moravy 88
8. Genius loci vinorodé krajiny 96

IV. Jak jsem potkal víno

V. Eseje

1. Co je vlastně víno 145
2. Proměny tvarů vína 150
3. Duše vína 153
4. Ušlechtilá krajina révy 159
5. Savoir vivre – umění žít 162
6. Žena jako víno 165

Jmenný rejstřík 168

Přehled literatury 169





I. Filozofie vína

V části nazvané Filozofie vína se kromě jiného budeme věnovat poznatelnosti vína, tedy té části filozofie, jíž říkáme noetika. A ačkoliv jsme vedeni snahou příliš se nezaplétat do abstraktních úvah, neboť to odporuje samotné povaze vína, přece jen si dovoluji požádat laskavého čtenáře o trochu trpělivosti.

1. Není víno jako víno

Na první pohled je zřejmé, že víno má mnoho tváří, řadu převleků, pitvných i důstojných poloh, umí být prosté až chudoučké, může se stát skromným potěšením v bezútesné životní šedi a samotě stejně jako zdrojem opulentních zážitků a bohatě prostřených stolů. Americký autor Paul Draper v knize *Wine and Philosophy* hovoří o víně jako o „lubrikantu“ lidských a společenských vztahů, jako o víně „o sobě“, které je předmětem filozofických úvah. Je však nutno rozlišovat mezi víny tvořícími sociální lubrikant a víny či vínem, které je hodno solidních filozofických úvah.

V časech nomádů, sběratelů a lovců byla kultura vína významnou civilizační silou. Zatímco obilí se pěstovalo každý rok na jiném místě, víno drželo člověka na jednom místě. Bylo nutno čekat čtyři až pět let na první, třeba i malou, úrodu. Na rozdíl od obilí vyžadovalo lidskou péči po celý rok – prořezávání v zimě, podpora kmene zjara, čekání na úrodu a ochutnávání v létě, sklizeň na podzim. Následovalo drcení a fermentace, přeměňování a znovuzrození vína díky neviditelným kvasinkám, které dokonalý ten zázrak. Člověk jen čekal a tak, jako rodič dohlíží na dítě, dohlížel na ten magický proces, který vzbuzoval posvátnou úctu a respekt. Proto lidé často považovali víno za posvátné! Jako symbol a metafora se stalo součástí křesťanských a židovských rituálů. Jak se rozšiřovalo, stávalo se postupně katalyzátorem komunity a prvkem držícím pohromadě rodiny a přátele.

...koholiku, který byl proveden po
vrátily symptomy alkoholism
...koholiku. Avarsko-slovanská



...zdy rok na jine, nerycerpane p
ručit ruský spisovatel Anton
m Spytihněv (pozoruhodně jme
m Sotheby's vydražil taher ví

Víno a filozofie mají dlouhodobý symbiotický vztah (viz dále Platonův *Symposion*) prakticky od počátku existence obojího. Ale začneme v době, kdy Platon a Aristoteles položili základy toho, čemu dnes říkáme západní civilizace (tj. 5.–4. stol. př. n. l.). Víno nepochybně hrálo významnou sociální roli a jeho vliv na naši vlastní kulturu a historii postupně rostl.

Nejzjevnější spojení vína a filozofie lze nalézt v sympóziích (lat. *symposion*), která se konala ve starověkém Řecku. Symposion byla forma setkání učených mužů z vyšší athénské společnosti, při němž bylo ve společné nádobě podáváno víno zpravidla ředěné vodou, které otroci rozlévali do pohárů.

Řekové nepili víno k jídlu, ale až po obědě, proto se po jídle odebrali do místnosti zvané *andron* – pokoje převážně věnovaného právě tomuto účelu. Víno pili s vodou ze speciální mísicí nádoby *krater*. Množství vody určovali podle vážnosti situace, ale nikdy jí nebylo méně než polovina.

Pití ředěného vína způsobovalo velmi pomalé působení alkoholu, takže bylo dost prostoru k rozvíjení předem určeného tématu. Také pravidla mísení a rozlévání vína byla poměrně striktní, což vedlo k určité ritualizaci, a tedy i ke zvýšení důstojnosti celého shromáždění. A bylo to právě víno, jehož požíváním se u přítomných uvolňovalo to nejlepší, aby diskuse měla odpovídající úroveň a formu.

Je ovšem nutno dodat, že ne vždy takové popíjení skončilo idylky a ve vši počestnosti. Velmi známým je v tomto směru jeden ze slavných Platonových dialogů *Symposion* (hostina). Hostinou však není myšleno jídlo, ale to, co následovalo po něm, totiž kultivovaná diskuse a řešení problému. V tomto případě byl tématem bůh lásky a pravé mužnosti Eros. Jak se ukázalo, bylo to právě víno, které uvolnilo jazyky během konverzace a ovlivnilo její vyznění.

Veselí se často přelilo do hluboké noci, ale hlavním tématem nepochybně byla filozofie. Již zde se ukazuje, že víno a filozofie spolu souvisely, protože právě víno bylo katalyzátorem filozofických disputací. Jak bylo výše řečeno, je ovšem třeba vidět podstatný rozdíl mezi vínem jakožto lubrikantem společenských vztahů a vínem jako takovým. Řekli bychom vínem „o sobě“.

Zvláštní význam dostal pojem věc v transcendentální filozofii Immanuela Kanta. Ten si všiml, že naše poznání okolního světa nevychází z věcí samých, které jsou nám více či méně nepřístupné a „dávají se“ jen v různých zkušenostech, zejména smyslových. Tak se člověk, který „vidí“ psa, ve skutečnosti setkává pouze s fenoménem, jak mu jej zprostředkují různé zrakové, případně sluchové a jiné vjemy, jež ovšem závisejí i na dalších okolnostech, například na osvětlení, kvalitě jeho zraku, předchozích zkušenostech. Proto se může stát, že domnělý pes se ukáže být vlkem nebo něčím jiným.

Kant proto důsledně rozlišoval mezi zkušeností smyslů a „věcí o sobě“ (*Ding an sich*), o níž nemůžeme vědět nic víc, než co nám podává zkušenost. Prvním a hlavním úkolem filozofie podle něho tedy je zkoumat podmínky možné zkušenosti a nedat se svést „naivním realismem“, který to, co vidí, pokládá rovnou za věci samé.

Toto Kantovo rozlišení kritizoval už Arthur Schopenhauer a jeho kritiku výrazně radikalizoval Friedrich Nietzsche – pokud je „věc o sobě“ tak nepřístupná lidskému poznání, nemůže ani nic znamenat a je to prázdný, zbytečný pojem. Na Kanta naopak navázal Edmund Husserl a jeho myšlenku podmínek poznání a fenoménu vůbec důkladně rozpracoval ve své fenomenologii.

Jiným směrem se vydal Husserlův žák Martin Heidegger ve slavné přednášce *Věc* (*Das Ding*). Moderní člověk je zvyklý s „věcmi“ zacházet a manipulovat zcela libovolně do té míry, že se domnívá, že skutečnost kolem nás se prostě skládá z jednotlivých „faktů“ (Wittgenstein) nebo předmětů, jež spolu nesouvisejí a k ničemu dalšímu neodkazují. Ve zmíněné přednášce zvolil jako příklad „věci“ džbán a na něm se snažil ukázat, že i zdánlivě tak prostá věc ve skutečnosti odkazuje k množství velmi bohatých významů, jako je pití vína, družná zábava, pohostinnost a mnoho dalších, takže „předmět“ džbán je ve skutečnosti křižovatkou či uzlem významů, které nakonec odkazují až k celku světa.

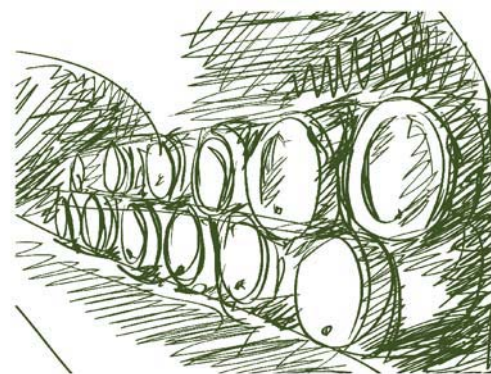
Nezapomínejme však, že víno je především nositelem radosti a potěšení. Rád přemýšlím o životě vína jako o živé entitě. Se zálibou uvažuji o tom, co se dělo během jeho růstu a zrání, kolik bylo slunečního svitu nebo jak často pršelo... jaké bylo po celý

Abstinence

Máme za to, že abstinence je jediným cílem léčby alkoholiků. Já sám jsem tuto neochvějnou „pravdu“ donedávna radostně hlásal. Jenže nastojte! Podle průzkumu 43 093 dospělých alkoholiků, který byl proveden počátkem tohoto století v USA, bylo nejméně rok po léčbě úplně vyléčeno 36 %! Z nich pak polovina, to je 17,7 %, mohla mírně pít, aniž by alkohol zneužívala. či se vrátily symptomy alkoholismu. Toto zjištění bylo potvrzeno rovněž dalšími výzkumy a studii. Dům ale nechci nijak snižovat riziko alkoholismu a častý výskyt recidiv u mnohých alkoholiků.

Nejdražší víno

Slavný aukční dům Sotheby's vydražil lahev vína Château Lafite Rothschild, ročník 1869, za dosud nejvyšší částku v historii – 4,1 milionu Kč. Dá se očekávat, že vzhledem k rostoucím cenám trofejních vín a vstupu čínských investorů na trh bude tato částka záhy překonána.



Kláštery a víno na českém území

*První zmínky o vinicích na našem úze-
ní jsou spojeny se zakládáním klášterů.*

*Písemně doloženy jsou vinice založené
mnichy řádu premonstrátů na Znojemsku
z roku 1195 a z roku 1205 jsou doloženy vinice
řádu cisterciáků na Velehradě. O vinicích
v dnešních Žernosekách nalezneme zmín-
ku v zakládací listině litoměřické kapituly
mezi lety 1056 až 1058. V roce 1251 získali
Žernoseky cisterciáci z kláštera v Alzele
v Míšni. Také ti se radostně věnovali vini-
cím a vinnu a kromě toho nechali ve druhé
polovině 13. století vyhloubit v tamní skále
sklepy. Rovněž pražský Břevnovský kláš-
ter, založený benediktiny už v roce 993, vinnu
neodolal. Celkem Spolehlivě lze úsvit našeho
domácího vinařství položit někde do vrchol-
ného období Velkomoravské říše.*



V Aristotelově etice se rozlišuje mezi pojmem *ethos* (obyčej, zvyk) a *éthos* jako ideálem odpovědného mravního jednání. Protože *étos* jakožto mravní jednání přísluší jediné lidem, mluvíme nikoliv o etice vína, ale o etice lidí, kteří je pijí. A také můžeme mluvit, prosím neberte následující věty jako ironii, o *étosu* sportovce, jímž je vytrvalost, smysl pro čestné soutěžení, o *étosu* bankéře, což je poctivost a slušnost, *étosem* lékaře je oběta-
vost, zatímco *étosem* podnikatele odvaha a velkorysost. Co je pak ovšem *étosem* milovníků a znalců vína? Budu-li jejich *étos* chápat stejně idealisticky, jak jsem to učinil v předchozích pří-
padech, pak musím mluvit o touze po poznání, slušnosti, sebe-
ovládání, ale také o poctivosti a otevřenosti vůči vinnu i ostatním lidem. Zvláštní ctností milovníka vína je úcta.⁷

V jistém okamžiku etika pomalu přerůstá v estetiku, tak jako voda na ohni postupně mění své skupenství z kapalného na plynné, zůstává však jedna podstata ve dvou vnímatelných for-
mách.

Trvá dlouhou chvíli, než člověk pochopí, že krásný a hluboký zážitek s vínem nelze hledat na dně plastového kelímku u pou-
ťového prodejce „výborného a levného“ vína. Zážitek s vínem je obřad. Aby skutečně fungoval, je třeba vytvořit podmínky.

Pěkné, harmonické prostředí, krásné sklenky, dobří přátelé. Na odkládacím stolku neslyšně oddychuje již dříve otevřená lahev ročníkového bordeaux zabalená v elegantní bílé utěrce, která jí dodává tajuplné důstojnosti a ušlechtilosti. Také sklenky připra-
vené na stole pokrytém bílým ubrusem září čistotou. Nechybí karafa z těžkého olovnatého křišťálu naplněná čistou vodou. Pomalu se ztišujeme, usedáme kolem stolu a hovory o všedno-
denních starostech postupně umlkají.

„Začneme, pánové?“ ptá se tichým hlasem číšník v nažehlené bílé košili ozdobené černým motýlkem.

⁷ Úcta znamená trvalý vztah ocenění druhého, který se projevuje dobrovolným sebe-
omezením v jednání vůči němu, zejména ohledupností, zdvořilostí, podporou, pří-
padně i dary. Na rozdíl od soutěživého sebezprosazování, které zdůrazňuje vlastní
kvality a možnosti, vztah úcty vyzvedá kvality druhého, jehož si váží. Klasickým vý-
razem úcty je například dávání přednosti („až po Vás“), úklona, pozvání k jídlu nebo
obdarování. Také v pohostinnosti se vyjadřuje tradiční povinnost úcty k hostům.

Beze slov pokyvujeme hlavami. Na malé mističce z jemného porcelánu leží korková zátka. Je neobvykle dlouhá a tmavá. Není divu, jedná se o víno staré 30 let. Ročník a jméno château, z něhož víno pochází, jsou ještě dobře čitelné. Opatrně ji беру do ruky. Její stěny jsou hladké, pokryté malými tmavšími čárkami. Postupně rozeznávám značku château a nápis APPELLATION St. ÉMILION CONTRÔLÉE, GRAND CRU CLASSÉ. Pozorně zátku očichávám. Z vnější strany je cítit vůně ušlechtilých plísni sklepa, v němž lahev očekávala svůj osud. Na jejím opačném konci je ploška ztmavlá rudým barvivem ušlechtilého moku. Voní po lesním ovoci s měkkým dotekem vůně dřeva limouského dubu. Číšník odlévá kapku do sklenky, prohlíží ji proti světlu, párkrát jí zkušeně zatočí a přivoní. Nechává doznít aroma, pak v ní smočí rty.

„Pánové, vybrali jste si skvost,“ pronáší hlasem, v němž snad dokonce rozpoznávám lehké dojetí.

„... a je v nejlepší kondici.“

Slavnostně a s nejvyšší opatrností číšník ne nalévá, ale s nehranou přirozeností něžně přemísťuje malá množství moku do buclatých sklenic na vysoké pyšné nožce.

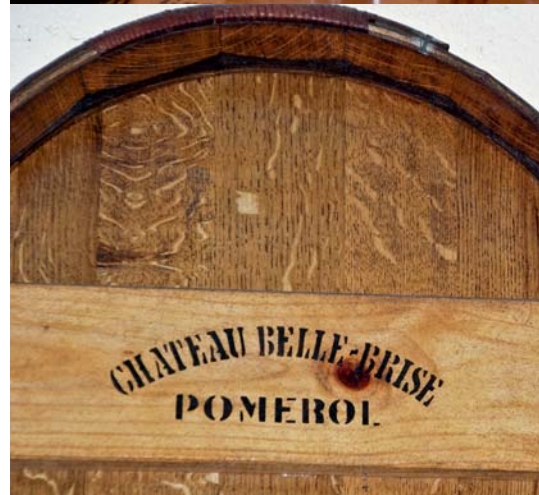
V téměř úplném tichu se jen tu a tam tlumeně ozve zvuk hlubokého nádechu nosem ponořeným do zúžené vrchní části sklenky. Zvuky čichání pomalu střídají zvuky spojené již s vlastním ochutnáváním. Opatrné srkání, válení božské esence po půnřebí⁸ a celé ploše jazyka, pomlaskávání.

Opatrně přicházejí slova, první dojmy, přirovnání, hodnocení. Hledání pojmů, které by vyjádřily to, co je ve své podstatě nevyjádřitelné, totiž to, co je za slovy a mezi slovy. Pocit harmonie v proměnlivosti a burácivé jemnosti, sličná klouzavost, lehkomyšlná, nevinná prostopášnost, hluboká zádumčivost a lehký flirt.

Tolik dojmů, tolik zážitků! A k tomu ještě proměnlivost vína! Vína ve sklenicích, v ústech a hlavách stolovníků! Vše se mění

8 NERUDA, J.: Romance o Karlu IV. In: Tisíc let české poezie, díl II. Česká poezie XIX. století. Praha, Československý spisovatel 1974, str. 105 an.

„... jen – aby marně nezahálel – pan Bušek máčel zub a pysk a víno ku půnřebí tisk a po jazyku válel.“



3. Víno a svatí

Pokud jde o zdomácnění vinohradnictví v našich zemích, je všeobecně známo, že o rozšíření vinné révy a vína se v posledních dvou tisíciletích významně zasloužila katolická církev, její kláštery, řeholní řády, misionáři a především christianizace Moravy i Čech. Mezi těmi, kteří se tak či onak o zdomácnění vína postarali, je celá řada osob prohlášených za svaté.

S těmi světci je však jistý problém, už proto, že neexistuje žádný seznam, soupis jmen či lexikon všech svatých. Existuje sice řada pokusů o nápravu, ale žádný z nich nedospěl ke konečnému číslu. O zaznamenání všech světců světa se Vatikán pokusil ve dvanácti velkých foliantech zvaných *Bibliotheca sanctorum* z roku 1584. Oxfordský slovník shromáždil ve 30. letech minulého století pět svazků obsahujících asi pět tisíc jmen. Patrně nejdále se v tomto úsilí dostala společnost jezuitských badatelů nazvaná podle svého zakladatele Jeana Bollandy v díle *Acta sanctorum*, které vydává postupně už od poloviny 17. stol.! Členové této společnosti se věnují kritické revizi všech světců, kteří se nám postupně, novoročním přípitkem počínaje a silvestrovskou nocí konče, objevují v římském kalendáři. A věřte nebo ne, odhady celkového počtu svatých se pohybují někde kolem čísla 10 000! Ano, 10 000 mučedníků a světců, o kterých víme víceméně jistě, ale možná jich bude celkem až 20 000! I při těch nejnižších odhadech to znamená, že na každý den připadá asi tak 20 až 25 svatých. A aby to nebylo tak jednoduché, máme ještě nepočítaně svatých Františků, osm Klimentů, jedenáct svatých Konrádů, ...

A kdo je vlastně světec neboli svatý? Svatý (lat. *sanctus*, řec. *hagios*) je v první řadě Bůh a osoby a děje s ním spojené. Původně to byli mučedníci, martyrové. Později se jimi stali zasloužilí a oddaní jednotlivci s mimořádnými zásluhami, například sv. František z Asissi. Jan Zlatoústý, další z vyvolených, konstatoval, pravda, poněkud paradoxně, že jistým druhem mučednictví může být i poctivý křesťanský život. Slavný spisovatel a dobrý katolík G. K. Chesterton naproti tomu soudil, že světec je lékem, poněvadž je protijedem. Právě proto je světec často mučedníkem; je mylně pokládán za jed, neboť je protijedem proti nepravostem své doby. Obvyklejšně shledáme, že světu navrácí zdraví tím, že přehání to, co svět zanedbává, což rozhodně nebývá v každém věku totéž. Každá generace však hledá instinktivně svého světce; a on není tím, co lidé chtějí, nýbrž spíše tím, co potřebují. Je dějinným paradoxem, že každé pokolení bývá obráceno světce, jenž se od něj nejvíce odlišuje.

Nás ovšem z těch tisícíhlavých zástupů zajímají jen ti svatí, kteří prokázali, ať už za svého života, nebo později, v myslích věřících a jejich legendách pozitivní vztah k vínu, révě, vinařům či vinohradům. Budeme-li vycházet z kalendáře platného pro celou církev a tedy i pro Česko, napočítáme vinařských patronů přes 20! Jediný z českých světců zařazený do kalendáře oslavovaných či oficiálních svatých platného pro veškerou církev je sv. Václav.

Ale u našich českých patronů budeme s vaším laskavým svolením patrioti, a tak budeme vycházet z českého kalendáře svatých odvozeného z římského kalendáře a upraveného s ohledem na světce české (i když s tím češtvím je to někdy hodně sporné).

Začněme tedy u sv. Václava. Nejstarší legendy vyprávějí, že „jsa již knížetem, obdělával vinici vlastnoručně bez studu, by v hojnosti bylo vína k obřadům svatým.“ Šlo o jediného českého panovníka, který prý sám révu sázel, hrozny sklízal a lisoval. Patrně i proto je považován za patrona vinařů. Existuje celá řada dokladů o tom, že tomu tak skutečně bylo, a to jak památek psaných, tak výtvarných. Stěny schodiště ke kapli sv. Kříže na hradě Karlštejně zdobí nástěnná malba z roku 1360, na níž sv. Václav osobně lisuje víno. Stejný motiv zachycuje rovněž freska v křížové chodbě kláštera v Emauzích z doby kolem roku 1370. Svatý Václav je zobrazen jako vinař i na denáru knížete Bedřicha z druhé poloviny 12. stol. a s větvičkou révy v ruce pózuje na pečeti Viničního úřadu pražského z roku 1389. Reliéf z legendy svatováclavské, jak „sv. Václav lisuje víno“, zdobí bronzová vrata Chrámu sv. Víta. Vytvořil je Otakar Španiel. Slavný viničný sloup se sochou sv. Václava z roku 1676 je umístěn na Křížovnickém náměstí v Praze. Také vinaři královského věnného města Mělníka mu zasvětili oltář v chrámu svatého Petra a Pavla a v mělnické zámecké obrazárně nalezneme obraz Karla Škréty znázorňující svatého Václava, jak šlape v kádi víno a jeho sluha Podiven mu přináší hrozny. Jiný Škrétův obraz jej zachycuje, jak se sluhou Podivenem lisuje hrozny na vinici pod Letnou před kaplí svaté Máří Magdalény.

Zkrátka a dobře, Václav měl k vínu vztah veskrze kladný, i když s ohledem na jeho zbožnost lze usuzovat, že hlavním důvodem jeho lásky k němu byly asi skutečně důvody šlechtčné, eucharistické, a nikoliv rozverné. Na druhé straně je známo, že byl značně ovlivněn svou babičkou, svatou Ludmilou, která je rovněž považována za patronku českou a patronku vinařů, stejně jako patronku babiček a vychovatelů. Kronikář Václav Hájek z Libočan právě kněžně Ludmile připisuje zásluhu na tom, že kolem jejího věnného města Mělníka byla v roce 874 vysázena réva dovezená z Moravy. Václav tedy měl ve svém počínání dobrý vzor.

Právě nejstarší ludmilské a svatováclavské legendy pocházející z první poloviny 10. stol. nás seznamují s počátky vinařství v Čechách. O révě a vínu vypráví první i druhá staroslověnská legenda a latinsky psané legendy Kristiánova a Gumpoldova.

Narození Svytlahněva oslavili moravským vínem

Když se českému knížeti Bořivojovi narodil roku 875 syn Svytlahněv (pozoruhodné jméno!), obdaroval ho moravský kníže Svatopluk sudem skvělého vína. Píše to Václav Hájek z Libočan ve své Kronice české!

Pochopení

„To, co vám, budu vykládat, učíme naše studenty ve třetím roce studia a vy si myslíte, že to řeknu tak, že tomu budete rozumět? Ne, nemůžete tomu rozumět. Proč vás s tím tedy obtěžuji? Mým úkolem je přesvědčit vás, abyste se neodvraceli od toho, čemu nerozumíte. Víte, oni studenti tomu také nerozumějí. Protože ani já, tomu nerozumím. Nikdo tomu nerozumí.“

Richard Feynman, v knize Neobyčejná teorie světa a lásky

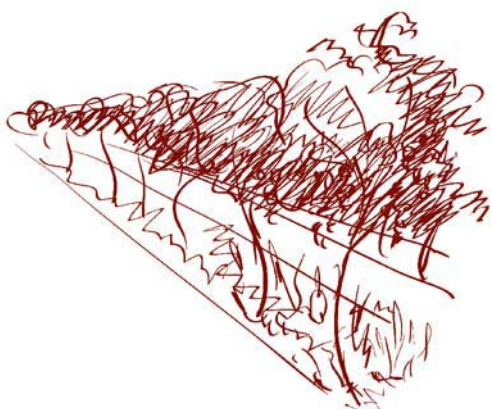


Kvašené plody – hnací motor neolitické revoluce

*Přechod člověka – lovce a sběrače plodů
od kočovného způsobu života ke usedlému
zemědělskému, známý též jako tzv. neoli-
tická revoluce, prý zavinita lidskou touhou
po alkoholu. Profesor Patrik McGovern
z pensylvánské univerzity je autorem teorie;
podle níž prý neolitické lidé začali se zeměděl-
stvím proto, že už před 10 000 lety se opájeli
kvašenými plody ovoce a rozžvýkaným
obilím. Podle jiných zdrojů za neolitickou
revoluci může víno, které na rozdíl od obilí,
jež se vysazovalo každý rok na jiné, neverýč-
pané půdě, potřebuje několik let po sobě, aby
mohlo začít rodit. A během nich, let réva
vyžaduje téměř neustálou péči.*

Na smrtelném loži

*Vino na smrtelném loži si poručil ruský
spisovatel Anton Pavlovič Čechov i Jo-
hann Wolfgang von Goethe.*



Císař Karel IV., který se rovněž významnou měrou zasloužil o rozvoj vinohradnictví, se však do našeho vyprávění nevejde, přestože patřil k nejbogatějším panovníkům své doby a jeho sbírka ostatků svatých prý byla největší v Evropě. Mezi svaté však zařazen nebyl, snad proto, že mu není přičítáno konání zázraků. Domnívám se ovšem, že už samu okolnost, že v tehdejší království bylo vysázeno a obděláváno na 80 000 hektarů vinic, by bylo možné za zázrak považovat.

Na Moravě je jako patron vinařů uctíván sv. Urban, který bývá rovněž zobrazován s hroznem vína. Podle legendy se prý kdysi ukryl před pronásledovateli ve vinici a tím si zachránil život. Má však ještě další patronační úvazky; vedle vinařství, vína a vinohradu bdí také nad bednáři, chrání proti mrazu, bouřce a blesku a, paradoxně, také před opilstvím. Doba Urbanova působení spadá do let 222–230 n. l., tedy do období pronásledování křesťanů za vlády Alexandra Severa. Není o něm známo téměř nic; jeho hrob byl nalezen v roce 1854 na Pretextatově cemeteriu na Via Appia v Římě, proti Kalixtovým katakombám. Je uctíván rovněž v Bavorsku.

Kromě sv. Urbana – papeže uctívají vinaři také sv. Urbana z Langres, jemuž přisuzují schopnost ochraňovat vinice před bouřemi a krupobitím. Do jeho kompetence patřilo také sesílání vláhy nebo slunce, vždy podle situace a momentální potřeby.

Na jižní Moravě ctí vinaři jako svého patrona také sv. Vavřince. Na jeho svátek připadající na 10. srpna začínají zrát první hrozny. Jde ovšem o jednoho z nejvýznamnějších světců a například v Římě existuje ne méně než 30 kostelů s jeho jménem. Vzhledem k jeho významu je také jeho moc poměrně rozsáhlá, vedle role přímluvce za úrodu vinných hroznů je také patronem knihovníků, archivářů a hasičů, hostinských, žehlířek a cukrářů atd. Jeho jméno nese také rozšířená odrůda červeného – Svatovavřínecké.

Za patrony vinařů jsou považováni též sv. Jan Evangelista nebo sv. Jan Křtitel. O prvním se traduje, že vypil pohár otráveného vína, ale jed zázračně přežil, proto se na jeho svátek 27. prosince světlí víno. Svatý Jan Křtitel se stal vinařským ochráncem asi proto, že jeho jméno se v Lukášově evangeliu uvádí ve spojení s vínem.

Apoštola svatého Bartoloměje, jehož jméno nese nejvyšší kostelní věž v Plzni, si kdysi vybrali vinaři za svého přímluvce proto, že v den jeho svátku připadajícího na 24. srpna leckde už začínalo vinobraní, a to ještě nebylo v módě globální oteplování. Nůž, s nímž je vyobrazován, je patrně nůž vinařský.







III. Světem křížem krážem

Vinařský svět je neobyčejně bohatý, pestrý a také proměnlivý. V poválečném období došlo k obrovskému celosvětovému rozvoji vinohradnictví všude tam, kde to bylo přírodními podmínkami umožněno. Zejména Nový svět prošel bouřlivým rozvojem a v lecčems šlape tradičním vinařským zemím na paty. Vinaři z Austrálie, Brazílie, Peru, Chile, Nového Zélandu, či dokonce Patagonie nabízejí levná kvalitní vína, která se hodí zejména pro běžnou denní konzumaci.

V této kapitole se podíváme do některých vinařských oblastí, jež považuji za zajímavé nebo mě zvlášť zaujaly a přirostly mi k srdci, což se týká hlavně Toskánska, Burgundska a Nového Zélandu. V žádném případě to ale neznamená, že bych oblasti zde neuvedené nepovažoval za zajímavé a významné. To platí především o Bordeaux, srdci světového vinařství, ale také o seвероamerických oblastech Kalifornie.

V závěrečné stati se podíváme na to, jak se vzájemně ovlivňovalo víno a lidové umění Čech a Moravy.



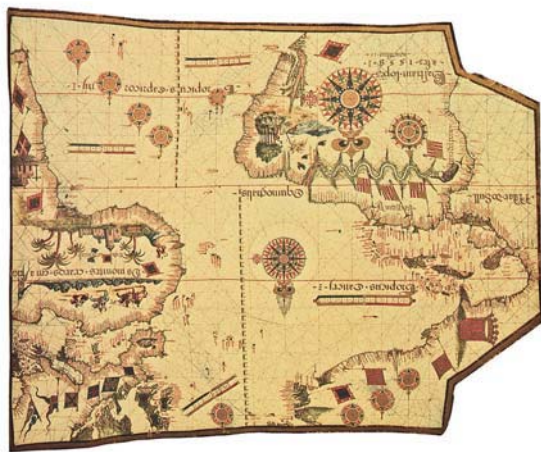
5. Zámořské objevy a víno

Mapy jsou pro mě od první chvíle, kdy jsem se začal vážně zajímat o víno, nejdůležitějším spojením. Dokonce i ty nejjednodušší nákresy mi pomáhají vybavovat si vzpomínky a zážitky z cest. S mapou v ruce se stávají vzdálenosti i vztahy jednodušší, čitelnější. Věci se dostávají na správné místo a nabývají svých pravých rozměrů. Mapy nejsou jen pomocníky při hledání správné cesty, ale naznačují i půdní a klimatické podmínky, vysvětlují, proč jsou vinohrady právě tam, kde jsou, a ne jinde. Ostatně původ vína je jedním z nejdůležitějších faktorů ovlivňujících jeho cenu. Dokonce se dá říci, že čím lepší víno, tím přesnější je lokalizace jeho původu. Je to jedna z mála věcí současného světa, kterou můžeme vzít do ruky ve vinotéce nebo v obchodě s vínem a na první pohled zjistit, kdo a kdy ji udělal a odkud přesně pochází. Vztah mezi mapou a vínem je velmi blízký, až důvěrný. Oboje je plodem lidského úsilí, invence a nesnadné práce. Základem obojího je země (nebo, chcete-li, Země). Ostatně objevitelské cesty v období renesance znamenaly rozkvět obou těchto fenoménů. Bylo to heroické období zaplňování bílých míst na mapě světa a nezadržitelného šíření révy do osidlovaných oblastí. Dalo by se říci, že réva se v Novém světě šířila spolu



s civilizací. Pokud ovšem slovem civilizace míníme i jistou ušlechtilost a velkodušnost, raději tohle spojení vynecháme. Doba objevů byla drsná, často fanatická a krutá. Středověk totiž ještě úplně neskončil a novověk se polehoučku klubal na svět. Vinná réva začala s lidskou pomocí své vítězné tažení ze staré Evropy do Nového světa. Usadila se tam pevně a natrvalo, aby se dnes v podobě ušlechtilých vín vracela do Starého světa. Evropský zdroj je dodnes patrný v původních odrůdách, avšak vína Nového světa již nesou nerasmazatelné rysy svých nových terroirů a enologické invence svých tvůrců, nezátížených dědictvím starých tradic a ochranných pravidel.

Období renesance zahrnující 15. a 16. stol. naznačilo zásadní obrat dosavadního chápání světa i místa a role člověka v něm. Jedním z důsledků této postupné změny myšlení byla změna názorů na askezi. V Itálii postupně začíná nejslavnější etapa výtvarného a stavitelského umění, zobrazuje se krása lidského těla. Evropské královské dvory se obklopují přepychem a uměleckými skvosty a užívají si i dalších radostí života. Stoupá potřeba peněz a sílí touha po zlatě. V té době stateční a odhodlaní muži na portugalských, španělských, anglických a italských plážích hleděli k západnímu



obzoru a snili o vzdálených krajích, západní cestě do Indie a Číny, o zlatě, vzácném koření a drahých kamenech. Ti šťastnější nasedali do dřevěných korábů vybaveni chatrnými mapami, neověřenými informacemi a nespolehlivou navigací.

Kolumbus, Ital ve španělských službách, objevuje v říjnu 1492 Ameriku (i když loďstvo čínského admirála Čeng Chea prokazatelně dorazilo k americkým břehům už v roce 1421), Portugalec Magalhães vyplouvá od Torre de Belém⁷, aby poprvé v dějinách obeplul zeměkouli (1519–1521). To mělo zásadní vliv i na téma víno. Po objevitelích a dobyvatelích přicházeli misionáři a osadníci. Ti, kromě jiného, přinášeli také sazenice révy. Oficiálně z náboženských důvodů – víno bylo nezbytnou pomůckou při obřadném obracení pohanů na pravou víru a následném křtu. Nemyslím však, že to byl jediný důvod, který vedl k rychlému šíření vinic. Budeme-li postupovat podle chronologie objevitelských cest, která však ne vždy odpovídá první výsadbě vinic v té které oblasti Nového světa, začneme na americkém kontinentu.

⁷ Česky Belémská věž.



tového vinařství. Pýchou Australanů je odrůda původem z Rhôny – Shiraz.

Další zemí Nového světa, která se díky mořeplavbě a zámořským objevům objevila na mapě světa, aby se později proslavila úchvatným Sauvignonem Blanc, je Nový Zéland. První ho sice spatřil Holanďan Abel Tasman, ovšem na půdu Jižního ostrova nikdy nevstoupil kvůli potyčce svých mužů s domorodci. Přesto se dnes na Zélandu jmenuje po Tasmanovi kdeco. Pro britskou královskou korunu ostrovy získal slavný kapitán James Cook v roce 1769. První réva se však objevila poměrně pozdě, až v 1. polovině 19. stol. Ale opravdový zlatý věk novozélandského vinařství začíná až rokem 1987, kdy Sauvignon Blanc z Cloudy Bay vyhrává po světě jednu soutěž za druhou.

Ale ještě jeden důsledek pro vinařství přinesla mořeplavba! Ano, Madeira. Tento ostrov leží asi 600km západně od marockého pobřeží. A právě tento ostrov dal jméno nejexotičtějšímu dezertnímu vínu na světě, jedinému,

o kterém se dá klidně říci, že je „pečené“. Jak praví historie, princ Jindřich Mořeplavec vyslal v roce 1418 kapitána João Gonçalves Zarca, známého pod jménem Zarco Šilhavý, aby pro Portugalsko získal toto území. Ostrov se stal zakrátko významným zdrojem potravy a vody pro mořeplavce plující na východ a často převážející sudy madeirského vína určeného k prodeji na Dálném východě. V průběhu plavby se víno zahřívalo až na teplotu 45 °C a v nižších zeměpisných šířkách se zase zchladilo. Tímto procesem získalo svůj zvláštní, neopakovatelný charakter. Vinaři na Madeiře o tom nic netušili až do chvíle, kdy se jedna zásilka vrátila zpět. Pak už byl jen krůček ke vzniku *estufas*, jakýchsi slunečních výhni, jež napodobují procesy probíhající na lodi během opakované plavby přes rovník. A ejhle, na světě byla další lahůdka pro znalce a labužníky. Z podobných důvodů, tedy kvůli konzervaci, se prý lila pálenka do portského, a tak vzniklo dnešní drahé a vyhledávané portské.

Propluli jsme kolem zeměkoule se statečnými muži na vratkých korábech, objevili nové světy, které se staly domovem krásných a ušlechtilých vín. Všechna ta místa jsem navštívil, ochutnával vína, hovořil s vinaři a všude jsem viděl a cítil, že tak jako člověk zušlechťuje a hýčká révu, opatruje a školí víno, také krajina, réva a víno zušlechťuje a hýčká nás, protože na tomto světě nic není samo o sobě, vše spolu nějak souvisí a vše se vzájemně ovlivňuje. Proto se nechte hýčkat a rozmazlovat oním nádherným plodem země a lidské práce, ať už pochází z kouzelné vinice Šobes na řece Dyji, nebo ze stejně, ale jinak krásné vinice na řece Tamar v Tasmánii. Tajemným darem, který nám umí mnoho dát a také nás mnoho naučit o nás samých. Stačí jen otevřít oči, uši, ústa a srdce...

6. Cesta za dlouhým bílým oblakem

Přiznám se vám hned zpočátku – jsem posedlý cestováním. Není to ovšem ona vášeň Emila Holuba, Enriqua Stanka Vráze nebo Vojty Náprstka. Ti všichni byli hnáni touhou po poznání rovníkové Afriky nebo Amazonie, toužili objevit nové druhy kaktusů, život indiánů a jejich nářečí. V cizině žili i dlouhé roky, stejně jako třeba jejich kolega Charles Darwin, který strávil na historické cestě parníku Beagle kolem světa celých pět let a vytvořil přitom základy vědy, jejíž jádro pak zpracoval v knize *O původu druhů*.



Moje cestovatelská vášeň se naplno probudila až s poznáním tajuplnosti vinné révy. Ale réva je součástí přírody, je součástí toho nádherného zázraku stvoření, ať už jste věřící nebo ne. Proto se vždy snažím vnímat přírodu v její jednotě a celistvosti. Myslím, že jedině tak se lze dobrat toho nejhlubšího poznání, poznání, které je spojením srdce a rozumu, rozumu a srdce. A tak při puto-

epikurejském oparu. Začali jsme s obědem ve dvanáct hodin, skončili v půl čtvrté.

Po týdnu práce jsme se s majiteli nečekaně setkali znovu v den odjezdu. Změnily se jen kulisy. Prostá venkovská hospůdka, v níž podávali vařené hovězí s bramborem. Vzhled jako ve školní jídelně, ovšem chuť jako v hotelu Ritz. Peněz ale tehdy nebylo nazbyt, k jídlu jsem objednal to nejlevnější *vin maison* v průhledné karafě.

V tom se dveře otevřely a k našemu úžasu dovnitř vstoupili majitelé továrny. Uviděli nás, zaradovali se a chtěli přisednout. Pak ale spatřili onu karafu se stolním vínem a strnuli. Jejich pohled byl zcela čitelný – co to, proboha, pijete?

Cítil jsem, že naše akcie klesají ke dnu, a pokusil jsem se o zoufalou záchranu. „Máme před sebou ještě dlouhou cestu, tak jsem musel objednat jen něco lehkého.“ „A tak,“ ulevilo se jim, „to jste ale na omylu, tohle má alkoholu úplně stejně jako normální víno, jen se to vůbec nedá pít. Odneste to prosím,“ zaveleli obsluze, „a přineste něco pořádného na náš účet.“

To už jsem věděl, že mám před sebou opravdu dlouhou cestu. Cestu za tajemstvím vína a jeho kouzlem přinášet poselství z míst, kde se v keřích vinné révy snoubí paměť krajiny s lidskou dřinou i radostí. Cestu krásnou a nikdy nekončící.“

Z Čech až na konec světa

Jaroslav Kšána

narozen v Praze 23. ledna 1952



Osudy tohoto mohutného muže devatera řemesel místy připomínají osudy českých cestovatelů, ať už vzpomeneme na pana Lva z Rožmitálu nebo Enriquea Stanka Vráze. Vystudovaný právník s diplomatickými zkušenostmi z 80. let, kdy pracoval jako konzul v Buenos Aires, později provozovatel vlastní výroby uzenin a restaurátér. Nyní pro změnu zástupce vinařství Pascual Toso z krásného údolí řeky Mendoza v argentinských Andách.

„S opravdovým vínem jsem se setkal až v obci Terezín¹⁴, kam jsem se dostal čirou náhodou při zajíždění mého prvního auta. To první opravdové víno bylo Vavřínecké a já jsem ho ne pil, já jsem ho ochutnával a polykal jako svátost. Po mnoha letech jsem se v těch místech ocitl

¹⁴ Obec Terezín leží v okrese Hodonín, vznikla v 18. století a pojmenována byla podle císařovny Marie Terezie.

znovu a setkal jsem se tam s velmi známým vinařem, Jožkou Valihrachem z Krumvíře, který měl na tom samém místě, kde jsem v roce 1971 kupoval a ochutnával to první opravdové víno od vinaře, tento pro mě památný sklípek pronajatý. A já jsem cítil, jak se kruh uzavírá.

Další velmi podstatné setkání s vínem jsem prožil s jedním maďarským kolegou. Jmenoval se Stefan a otevírání a pití vína byl pro něj posvátný rituál. Víno, než ho nalil, muselo být pečlivě vychlazené na správnou teplotu. Následovalo obřadné otevírání. Připravené sklenky musely být absolutně čisté. Ještě je vždycky přeštelil čistě vypranou utěrkou, aby byly suché a lesklé. Víno muselo být naléváno řádně, ani kapka nazar, a při tom nesměl nikdo rušit. A také, což bylo podstatné, vždycky k němu muselo být připraveno vhodné jídlo. Stefan mi také vyprávěl, že víno pil doma od malička, že měli doma vždy nádobu s vínem a k ní byl řetízem přidělaný plechový hrníček a tím ve vedrech hasili žízeň.

Další významné setkání s vínem jsem prožil už v Argentině. Pilo se z demižonů o obsahu 4,65 litru, říkalo se jim *damachuany*. Víno v nich bylo nejméně pět let staré a bylo vynikající. K němu se vždy bohatě jedlo. Množství zeleniny a ještě větší množství skvělého argentinského masa. Přestože jsme tehdy víno pili téměř jako vodu, nepamatuji se, že by se někdo opil. Platila zásada, že nikdo nikoho nenutí pít a každý zná svou míru.

Dnes tedy zastupuji firmu Pascual Toso. Dostávám i jiné nabídky na zastupování výrobců vín z různých zemí. Víno ale má tu vlastnost, že uzavřená přátelství se ctí a platí na celý život. Stejně to cítí i můj přítel, jehož jméno firma nese. Oba víme, že víno a přátelství patří k sobě a že je to vždycky mnohem víc než větší nebo menší zisk.“

Zlatko Míčka

narozen ve Spišské Nové Vsi 5. června 1964



Vystudoval jadernou fyziku, pracoval na stavbě JE Dukovany, také jako hospodský, obchodník s kuchyňským vybavením, dnes sommelier, obchodník s vínem, podnikatel, uznávaný znalec zejména francouzských vín.

Zlatko Míčka, řečený „Zlaťák“, je neobyčejně zajímavý chlapík. Dokonce i vzhledem. Střední, lehce podsaditě postavě dominuje hustý, pečlivě zastřižený vlasový porost barvy patinované mědi. Charakteristickým rysem je jeho lehounké, sotva registrovatelné popotahování během řeči. Pamatuji se, jak jsme někdy v počátcích mé nikdy nekončící vinařské cesty navštívili restauraci v Šatově. Zlaťák objednal šest lahví místního vína různých odrůd, karafu s vodou a nádobu na odlévání. Obsluha podniku na nás hleděla s neskrývaným údivem. Údiv se po chvílce začal proměňovat na grima-

Všimli jste si, že po francouzském mnohachodovém obědě či večeři včetně vína můžete klidně vstát od stolu a nedusí vás přečpané břicho, nemáte pocit, že omdlíte a že jediná možnost, jak přežít, spočívá v hodině nepohodlného klidu na lůžku či gauči? Francouzi jedí dlouho, a proto, paradoxně, toho snědí málo. Kromě toho, enzymy žlučníku, které pomáhají zpracovat přijatou potravu, působí přibližně až za 20 minut po začátku jídla. Mozkové receptory, jež dávají pokyn k produkci těchto enzymů, současně způsobují pocit sytosti. Jestliže se tedy celé naše jídlo odehraje během těchto 20 minut, což je u nás skoro pravidlem, dostaví se pocit sytosti až poté, co jsem do sebe nasoukal porci vepřového, která by dvěma dřevorubcům stačila pokrýt energii na osmihodinové trhání pařezů.

A na závěr ještě pár slov k alkoholu. Ano, je to tak, a ne jinak, alkohol není zdraví prospěšný. Neprospívá plodu v matčině těle, poškozují nervové buňky – neurony. Neumírněné pití mívá fatální následky. Jako vzor či jako paradox bývají někdy uváděny historky o opilcích, kteří se ve zdraví dožili vysokého věku, o křepkých stařenkách na Moravě, jež každý den začínaly sklenkou domácí slivovice. Ano, stává se to. Pravda je ovšem taková, že těmto lidem se dařilo a daří dobře nikoliv kvůli alkoholu, ale jemu navzdory, protože mají zdravý kořínek, jak se říká, jinými slovy dobrou genetickou výbavu.

A tak jezme, pijme, pochutnávejme si, vychutnávejme a koštujme, radujme se z božích darů, kterými jsou dobré jídlo, pěkné víno, stopečka brandy či sklenka piva, ale také posezení s přáteli, chvilka rozjímání a nadhledu nad celým tím lidským hemžením.



6. Žena jako víno

Jaká je vlastně žena, u které se dá radostně zavýsknout: „Oj, ta je jak víno!“ O ženách se často mudruje u vína, které bystří smysly a podněcuje fantazii. Jeho přiměřené množství funguje jako příjemné afrodiziakum. Odstraňuje zábrany a činí ženy přitažlivějšími, muže dvornými až galantními! A někdy i ženy vstřícnějšími a chápavějšími vůči výmluvným pohledům či letmým dotekům. Rty krásné ženy zlehýnka se dotýkající tenké sklenky z ušlechtilého skla s nazlátlým bublinatým obsahem uvnitř, ó, jaká pastva pro oči a zjitřenou představivost!

Ale jak vlastně ženy vidí víno? Jak vnímají a využívají jeho schopnost rozleptávat slupky konvencí a shánět lidi do houfu k příjemnému spoluprožívání? Podle některých výzkumů jsou ženské smysly, jako je chuť a čich, v průměru až o 30 % kvalitnější než ty mužské. Je to dáno výbavou jejich organismu pro mateřství. Navzdory této možná poněkud šokující skutečnosti nalezneme jen nemnoho žen ve funkci sommelierů a vinařských mistrů. Rovněž ženských spolků a vinařských klubů je pomálu. Paradoxně se však o kuchyni, kuchyňské práce a vaření tradičně více zajímají právě ony. Dodnes se mnoho mužů od sporáku a kuchyňské linky pohrdlivě odvrací s poznámkou, že to je přece doména manželek a partnerek. A přitom pro Francouze a pro mnoho z nás je jídlo a víno jen rubem a lícem téže mince. Ve špičkovém kulinářském umění *haute cuisine* však zase dominují muži. V posledních letech se dokonce hovoří o tzv. „kuchyňské sociologii“, která se zabývá vařením, domácími pracemi, úklidem a praním, ale i opalováním topless, randěním, tedy vším, co činí náš život všedním, ale bez čeho prostě žít nemůžeme.¹ Jak to tedy vlastně je? Odpověď leží někde na pomezí historie, sociologie a psychologie.

19. století extrémním způsobem akcentovalo mužské ctnosti (služba ve vojsku, rozvoj techniky, koloniální výboje, autoritativní otcovství, které je dodnes patrné v některých starých českých filmech, tvrdost a pečlivé dbaní o čest). Právě toto období uvedlo do pohybu ženské emancipační hnutí, jehož – někdy až komické – výhonky pozorujeme dodnes. Z toho potom plynulo jednoznačné chápání ženské emancipace jako napodobování mužského světa, což například v éře komunismu vyústilo v absurdních postavách údernic, jeřábnic a slévaček.

1 PETRUSEK, M.: Snaha sociologie být exaktní vědou. In: Vesmír 2012/4, str. 205.

Filozofie a mystika vína

Filozofický význam poznání vína je v tom, že se vzpírá každému čistě rozumovému přístupu. Ve správném rozpoznávání hlubšího smyslu vína je zakoušena pravda, které nelze dosáhnout jinými prostředky a cestami.

Víno v jakékoliv podobě, formě a stádiu vývoje se neustále proměňuje, jakkoliv vždy zůstává věrno své podstatě. Co se proměňuje, soustřeďuje na sebe nesrovnatelně větší pozornost než to, co zůstává neměnné.

Vino je mimo jiné také způsob, jakým zakoušíme jeden druhého v přirozené danosti naší existence.



Jiří Mejstřík

Obdivovatel vína a hledač jeho skrytých významů, váhavý milovník života a věčný pochybovač, vyznač parodoxů, v jejichž záhybech doufá nalézt ta nejskrytější tajemství.

Vystudovaný právník, který okusil řadu zaměstnání včetně manuálních. S vínem rozjímá dlouho, publikuje o něm posledních deset let. Je také tvůrcem rozhlasových pořadů (*Červený a bílý* – oceněn

Zlatým znojemským hroznem 2006, *Hovory o víně* – s Lukášem Hurníkem) a autorem knih (*Češi v cizině*, *Hovory o víně*). Podílel se na vzniku televizního seriálu *Putování za vínem*.