

**Mendelova universita v Brně**  
**Zahradnická fakulta v Lednici**

**Vína k liturgickým účelům**  
Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:  
Ing. Radek Sotolář, Ph.D .

Vypracoval (a):  
Anna Sosnová

Lednice 2016



## Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci.....  
vypracoval/a samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědom/a, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne:

.....

podpis

## **Poděkování**

Ráda bych poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce Ing. Radku Sotolářovi, Ph.D. za pomoc a odborný dohled při psaní této práce. Dále bych chtěla své poděkování věnovat prot. Mgr. Vitaliyu Pipashovi; panu Luboši Rohovskému, obchodnímu zástupci pro Znovínu Znojmo a.s.; paní Kateřině Kreisingerové, jednatelce Českého vinařství Chrámcce s.r.o.; ing. Kamilu Prokešovi za odbornou konzultaci k danému tématu.

## Obsah

1	Úvod .....	7
2	Cíl .....	9
3	Historie .....	10
3.1	Dějiny křesťanské církve a mešního vína .....	10
3.2	Úvod do dějin Židovského národa a pěstování révy vinné v Izraeli .....	12
3.3	Židé v českých zemích .....	13
4	Mešní vína .....	17
4.1	Vinohradnická specifika.....	17
4.2	Vinařská specifika .....	17
4.3	Gastronomie .....	18
4.4	Výrobci mešního vína v České republice.....	19
4.4.1	Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. ....	19
4.4.2	Ampelos Vrbovec a.s.....	20
4.4.3	Rajhradské Klášterní s.r.o.....	20
4.4.4	Vinařství Proqin s.r.o.....	20
4.4.5	Znovín Znojmo a.s.....	21
5	Liturgická vína.....	22
5.1	Kagor.....	22
5.2	Nama .....	22
5.3	Eucharistie.....	23
6	Košer vína.....	24
6.1	Vinohradnická specifika.....	24
6.1.1	Orlach .....	24
6.1.2	Šmita.....	24
6.1.3	Kilai ha kerem .....	25

6.1.4	Terumot a Ma'aserot .....	25
6.2	Vinařská specifika .....	25
6.2.1	Pasterizovaná vína (Mevushal).....	25
6.2.2	Nepasterizovaná vína (non Mevushal, lo Mevushal) .....	25
6.2.3	Passover .....	26
6.2.4	Le Mehadrin .....	26
6.2.5	Kiddush.....	26
6.3	Gastronomie .....	26
6.3.1	Šabat .....	26
6.3.2	Pesach .....	26
6.3.3	Šavuot .....	27
6.3.4	Chanuka .....	27
6.3.5	Tu bišvat .....	27
6.3.6	Purim .....	29
6.3.7	Židovská svatba .....	29
6.4	Výrobci.....	30
6.4.1	České vinařství Chrámce s.r.o. ....	30
6.4.2	Vinařství Dvořáček LTM s.r.o. ....	30
7	Závěr.....	32
8	Souhrn a Resume .....	33
9	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY .....	34

# 1 ÚVOD

Vína k liturgickým či náboženským účelům se používají v křesťanství a židovství. V ostatních náboženstvích se víno nepoužívá nebo je dokonce zakázané, jakožto pití alkoholického nápoje. Proto na území, které osídlili muslimové, se začali pěstovat stolní odrůdy révy vinné namísto moštových odrůd.

Křesťanská církev, která se dělí dále na římskokatolickou, protestanskou a husitskou, používá víno zvané mešní. Toto slovo je odvozeno od slova mše. Mešní víno se používá při bohoslužbě oběti, k proměňování vína na krev Kristovu, odtud „krev Páně“. Připomíná se tím poslední večeře, kde Ježíš Kristus pronesl tato slova:

*„Pak vzal kalich, vzdal díky a podal jim ho se slovy: „Pijte z něho všichni, neboť toto jest má krev, která zpečetuje smlouvu a prolévá se za mnohé na odpuštění hříchů. Pravím Vám, že již nebudu pít z tohoto plodu vinné révy až do toho dne, kdy budu s vámi pít kalich nový v království svého Otce.“ (evangelium podle Matouše)*

*„Vzal kalich, vzdal díky a řekl: „Vezměte a podávejte mezi sebou. Neboť vám pravím, že od této chvíle nebudu pít z plodu vinné révy, dokud nepřijde království Boží.“ Pak vzal chléb, vzdal díky, lámal a dával jim se slovy: „Toto jest mé tělo, které se za vás vydává. To čiňte na mou památku.“ a právě tak, když bylo po večeři, vzal a řekl: „Tento kalich je nová smlouva zpečetěná mou krví, která se za vás prolévá.“ (evangelium podle Lukáše)*

Pravoslavná církev, která rovněž patří ke křesťanství, mešní víno nepoužívá. Je to právě kvůli slovu mše, od kterého jsou mešní vína odvozená. Pravoslavní neslouží mše. Proto vína, která používají při bohoslužbách, se nazývají liturgická.

Židovství užívá víno s označením košer, neboli rituálně čisté. Používá se po bohoslužbě nazývané kabalat šabat k přivítání či předání soboty. Po bohoslužbě má každá rodina slavnostní večeři, před kterou otec požehná dětem, poté vínu a dvěma šabatovým chlebům. Při slavnostní večeři k přivítání šabatu a i jiných svátcích a obřadech se používá víno zvané Kiddush. Nejedná se o košer víno, ale je nábožensky certifikované.

Košer víno se také používá o svátku Purim a při pesachové večeři. O svátku Purim si Židé připomínají vysvobození perských Židů od vyhlazení díky přimluvě královny Ester. Součástí Purimových svátků je *Mište Purim* (purimová hostina, při níž

se pije víno a podle Talmudu je micvou opít se tak, aby dotýčný nebyl s to rozeznat mezi „prokletým Hamanem“ a „požehnaným Mordechajem“. Při pesachové večeři se pije košer víno zvané Passover. Toto víno nesmí přijít do styku s obilím, chlebem nebo jinými produkty vyrobené z kvasnic, neboť svátek Pesach je „Svátkem nekvašených chlebů“. Židé si tímto svátkem připomínají vyvedení z Egypta. Tím, že se východ z Egypta odehrál ve spěchu, nebyl čas chlebové těsto na cestu nechat vykynout. Proto je Pesach svátkem nekvašených chlebů zvaných jinak macesy. Součástí Pesachu je sederová večeře, při které je nutné vypít čtyři poháry vína. Existuje mnoho důvodů, proč právě je ustanoven tento počet. Jedním z nich je na památku čtyř pramatek – Sáry, Rebeky, Ráchel a Ley. Nebo čtyři poháry odrážející čtyři věci, kterých se Židé drželi a díky tomu si zasloužili záchranu z Egyptského otroctví – vyvarovali se smilstva, pomluv, uchovali si svůj jazyk a svá hebrejská jména. Při večeři se pije víno bílé. Je to z důvodu, že nežidé obviňovali Židy za vraždy Křesťanů. Proto bílé víno na důkaz toho, že v něm není ani kapka krve. Zároveň nechávali při pesachové večeři dveře otevřené, aby kdokoliv mohl nakouknout a přesvědčit se, že se tu nic zlého neděje.

V rámci úvodu by se nemělo opomenout zmínit znění vinařského zákona o vínech k liturgickým účelům:

Zákon č. 321/2004 Sb. Zákon o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství)

*§16 Společná ustanovení pro označování produktu*

*(5) Na etiketě vína lze uvést, že splňuje požadavky pro účely církví a náboženských společností, například, že jde o mešní víno, košer víno apod., pokud byl vydán písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu; bez předchozího písemného souhlasu příslušné církve nebo náboženské společnosti je zakázáno uvést takto označené víno do oběhu.*



## **2 CÍL**

Cílem této bakalářské práce je popsat výrobu vín k liturgickým účelům, jejich vinohradnická, vinařská a i gastronomická specifika se zaměřením zvláště na římskokatolickou, pravoslavnou a židovskou církev.

## 3 HISTORIE

### 3.1 Dějiny křesťanské církve a mešního vína

Jelikož tématem této bakalářské práce jsou vína k liturgickým účelům, měli bychom se zaměřit zejména na historii církve jednak křesťanské tak i židovské, jakožto správkyně mešních a košer vín.

Církev křesťanská jako taková, má své počátky dalo by se říci v raném středověku, kdy se již upouštělo od pohanských bohů či mnohobožství a lidé postupně začínali věřit v jednoho Boha. Postupem času, kdy křesťanství pohltilo skoro celou Evropu, se víno stalo nejen nápojem pro potěchu, ale dostalo i velký význam, právě při liturgiích. Bohatí statkáři i křižáčtí rytíři začali dávat své pozemky klášterům, které tak přibývali na moci. Nově nabyté pozemky se stávali často buď klášterními zahradami, nebo vinohrady, kde se pěstovalo nejen jako Krev Páně, ale často i jako luxusní zboží a prostředek potěchy. (JOHNSON, 2009)

V Evropě to právě byli nejvíce benediktinští mniši, kteří opouštěli své kláštery Monte Cassino v Itálii a Cluny v Burgundsku a tvořili nádherné vinohrady. Jejich pověst se však postupem času zhoršila, díky přílišnému holdování vína. A tak roku 1098 z jejich společenství odešel Robert z Molesme a založil cisterciácký, poněkud asketický řád. Byl tak nazván podle opatství Cîteaux. Cisterciáci založili nejen Clos de Vougeot v Burgundsku, ale i celou řadu opatství po celé Evropě. (JOHNSON, 2009)

Počátky křesťanství v Čechách a na Moravě se tradují od 9. století. Velký vliv v Čechách měli misionáři z Bavorska, díky nimž roku 845 bylo pokřtěno 14 českých pánů. (KRAUS, 2009)

Velký význam měli však Slovanští věrozvěstové Konstantin a Metoděj, kteří přišli roku 863 šířit křesťanství na Velkou Moravu. Na své misii na Velké Moravě vytvořili písmo zvané hlaholice a prosadili staroslověnštinu jako bohoslužebný jazyk. Svatý Konstantin později vstoupil do kláštera, kde přijal jméno Cyril a Svatý Metoděj se později stal moravsko-panonským arcibiskupem. Roku 878 arcibiskup Metoděj pokřtil knížete Bořivoje a jeho ženu Ludmilu. Dle pověsti poslal kníže Svatopluk knížeti Bořivojovi a jeho ženě Ludmile, na oslavu narození jejich syna Svyatikhněva, sud moravského vína. Díky tomuto aktu započali 1. výsadby vinic v Čechách, v okolí Mělníka. První vinice byla vysazena mezi obcemi Nedomice a Dřísí, kde se také učil jejich vnuk, sv. Václav, pěstovat révu vinnou a vyrábět víno. Sv. Václav byl uctíván

českými vinaři jako „*Supremus magister vinearum*“ v překladu nejvyšší perkmistr vinic. (SOTOLÁŘ, 2009)

V roce 1057 kníže Spytihněv II. daroval kolegiátnímu kostelu sv. Štěpána v Litoměřicích vinice nazvané Kozel, Stojan, Zvan, Daleš, Čecen, Dras, Bachuch v nejteplejších místech Čech. (KRAUS, 1999)

V roce 1101 je první zmínka o darování vinic na Moravě v zakládací listině kláštera Benediktýnů v Třebíči. V okolí Znojma pak v roce 1195 měli velký vliv na zakládání vinic v ucelených viničních tratích Premonstráti v Louce u Znojma. (KRAUS, 1999)

Cisterciáci z kláštera na Velehradě u Uherského Hradiště v roce 1202 založili ve Skoršicích u Hustopečí vinice. V roce 1220 jim pak patřili Přítluky a roku 1227 Kobyly včetně vinic. Roku 1249 byly Lichtenštejny vysazeny vinice v okolí Pálavy. (ANON., 2016; KRAUS, 1999)

Cisterciácký klášter v Altzelu u Mísně odkoupila v roce 1251 od Smila z Lichtenburka obec Žernoseky. Cisterciáci pak zde založili rozsáhlé vinice a vytesali skalní sklepy. Vyrobené víno pak vyváželi po Labi do severního Německa do svých klášterů. (KRAUS, 1999)

Díky klášterům se ve 14. století hromadně zakládaly souvislé celky vinic, na kterých se pěstovaly odrůdy révy vinné zejména z Francie a Německa. Díky uceleným celkům se dala vinice více ochraňovat proti zlodějům a zvěři. Také se lépe vybíral desátek, naturální dávky a lépe se kontroloval pěstitelský stav vinic. (KOFRÁNOVÁ, 2013)

Paradoxem je, že ve 14. století v důsledku Husitských válek, kdy husité bojovali za přijímání podobojí všech křesťanů a měli kalich ve znaku, byla většina vinic zpustošena. Buď je neměl kdo obdělávat, nebo byly zničeny. Městské vinohrady byly vypáleny a klášterní majetek rozkraden. (KOFRÁNOVÁ, 2013)

Za vlády Jiřího z Poděbrad se situace zlepšila. Rozloha vinic dosáhla v podstatě současného stavu. Ladislav Jagellonský dokonce v roce 1497 vydal nařízení o povinném zapsání všech vinic do gruntovních knih, které obsahovalo i statut kontroly jakosti vína. Na přelomu 15. a 16. století se rapidně začaly rozrůstat plochy vinic na Moravě. Částečně se tím i vyřešila obživa venkovské chudiny, která mohla pracovat na vinicích a dokonce i malé vlastnit. (KOFRÁNOVÁ, 2013)

Roku 1575 koupil Adam Dietrichstein od císaře Maxmiliána II. Habsburského panství Mikulov a zasloužil se o rozvoj vinařství. Prosazoval, aby jeho protestanští

poddaní přešli na katolickou víru. Na Moravě novokřtění či anabatisté byli lidově pojmenováni jako habáni. Objevili se zde už v roce 1526. Prosluli nejen výrobou keramiky a hloubením sklepů, ale také i novými postupy pěstování révy vinné a výrobou vína. (ANON., 2016; KOFRÁNKOVÁ, 2013; SOTOLÁŘ, 2010)

Velký rozmach vinařství byl i za vlády císaře Rudolfa II. Ten roku 1590 vydal Instrukci o vinařství o 36 člancích. Za jeho působení dosáhla výměra vinic v Praze svého vrcholu. (KOFRÁNKOVÁ, 2013)

Po vystoupení na vrchol většinou následuje pád. Tento pád pro české země nastal v letech 1618-1648. Třicetiletá válka zpusťovala zemi, vinice nevyjímaje. Jejich stav se zmenšil víc jak o jednu třetinu. Po třicetileté válce byla vydána roku 1654 Berní rula, která zahrnovala daňové povinnosti. Díky ní byl proveden soupis veškeré zemědělské půdy i viničních tratí. Obnova vinic trvala více než 100 let. (KOFRÁNKOVÁ, 2013)

Negativní dopad měla později průmyslová revoluce v 18. a 19. století, kdy lidé začali dávat přednost levnějšímu pivu. Vinice se postupně rušily a místo nich se začaly pěstovat jiné výnosnější zemědělské plodiny. Z Ameriky se k nám dostaly navíc houbové choroby jako padlí révová (*Erysiphe necator*) a plíseň révová (*Plasmopara viticola*), současně s nimi i mšička révokaz (*Daktulosphaira vitifoliae*). (ANON., 2016; KOFRÁNKOVÁ, 2013; SOTOLÁŘ, 2012)

Díky tomu se začal klást důraz na vinařskou specializaci a v roce 1882 vznikla první střední vinařská škola v Mělníku. Bohužel kvůli velké hospodářské krizi a komunistické moci po světových válkách se vinařská situace zhoršovala. To se podařilo změnit až v 60. letech 20. století masívní výstavbou vinic. Víno získává větší a větší oblibu. Důraz je více kladen především na kvalitu vína. (KOFRÁNKOVÁ, 2013)

V Izraeli v současné době vyrábějí vína, ač v omezeném rozsahu, i katolické kláštery. Například je to cisterciácký klášter v Latrunu či salesiánský klášter Cremisan v Betlémě. (ANON., 2016)

### **3.2 Úvod do dějin Židovského národa a pěstování révy vinné v Izraeli**

Počátky židovského či hebrejského národa jsou zapsány v Bibli. Když si vezmeme do ruky Bibli, zjistíme, že ať už o révě vinné, vinicích nebo i o vínu jako o nápoji se Bible zmiňuje mnohokrát. Samotná Šalamounova Píseň písní obsahuje toto více než jednou. Je zajímavé, jak tematika révy vinné a vína je tak oblíbená.

První vinař vůbec, podle Bible, byl Noe. Po tom, co vody po potopě ustoupili, vysadil vinice a pěstoval révu vinnou. Ovšem, i před tím byla réva vinná známá. Avšak když hovoříme o tom, že Noe vinice „dělal“, patrně je štěpil, neboli šlechtil. Rostla tu divoká réva lesní (*Vitis sylvestris*). Dosahovala výšky až desítek metrů. Zelenala se po celý rok a bobule byly neobvyklé velikosti. Hrozny měly 5-8 kg. Prapočátky pěstování révy se nachází v Arménii a Persii. Odtud pak se pěstování dostalo přes Řecko a Itálii do evropských zemí, severní Afriky i do Asie. Vinařská kultura se tedy, stejně jako civilizace, šířila od východu na západ. (TVARŮŽEK, 1948)

Ideální zemí, již v biblických dobách, pro pěstování révy, byla Palestina. Zvláště Palestinské pohoří Karmel (tj. vinice Boží). Dařilo se zde i fikům, olivám a datlím. (TVARŮŽEK, 1948)

Réva vinná na území bývalé Palestiny se pěstovala tedy od pradávna a Palestinci obchodovali s vínem již za egyptských faraonů. Avšak v 7. století, kdy toto území bylo dobyto Arabskými muslimy a v 16. století, kdy se vlády nad tímto územím zmocnili Turci, vinařství upadalo. (ANON., 2016)

Až v roce 1886 započala nová éra v oblasti pěstování révy vinné, kdy baron Edmond de Rothschild nechal vysadit vinice u Richon le Zion s francouzskými odrůdami a vybudoval v Tel Avivu vinné sklepy. (CALLAC, 2002)

Dnes jsou, na území bývalé Palestiny, hlavní vinařské oblasti v okolí Galilejského jezera a na Golanských výšinách. Pěstují se zde převážně odrůdy jako Sauvignon blanc, Riesling, Chardonnay, Muskatof Alexandria, Semillon, Muscat Canelli, Gewürztraminer, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Gamay, Syrah, Carignan a Grenache. (ANON., 2016)

### **3.3 Židé v českých zemích**

První zmínky o Židech v Čechách máme od Ibrahima ibn Jákuha z 10 století. Židé v tomto období byli pro Čechy důležití hlavně z hlediska zahraničního obchodu, kdy dováželi zlato ze Súdánu přes Španělsko. První židovské komunity vznikaly v Praze, zejména na Újezdě a Vyšehradě. (PĚKNÝ, 2001; ŽEMLIČKA, 1998)

Během první křížové výpravy, kdy byli Židé vydáni napospas masakrům, se většina Židů odstěhovala do Uher a Polska. Po 3. a 4. lateránském koncilu v roce 1215 vznikla ghetta, tj. místa kde Židé mohli žít. Vzniklo takzvaně odlišení Židů od Křesťanů. Židé mohli pouze mimo ghetto provozovat jen obchod nebo finančnictví.

Museli nosit buď žluté kolečko na oblečení, nebo žlutý klobouk, aby byli dostatečně rozlišeni od ostatního obyvatelstva. (PĚKNÝ, 2001)

V těchto dobách bylo s Židy zacházeno všelijak, napětí mezi židovským a křesťanským obyvatelstvem se zvyšoval díky církevnímu antijudaismu. Až papež Inocent IV. vydal dvě buly, kde byly zakázány jakékoliv násilnosti proti Židům. (PĚKNÝ, 2001)

Mnozí čeští panovníci využívali židovskou situaci k svému prospěchu. První z nich byl Václav I., který ustanovil Židům privilegia, která nejsou bohužel známá. Dalším byl Přemysl Otakar II., který vydal *Status Iudaeorum*. V něm byli Židé ustanoveni jako královský majetek, a proto veškeré násilí jim způsobené se řešilo jako násilí způsobené proti královskému majetku. Za poskytnutí takové ochrany však Židé museli platit vysoké daně a poskytovat panovníkovi s ochotou půjčky. (PĚKNÝ, 2001)

Za vlády Karla IV. byli Židé na území Čech chráněni. Důvod byl ekonomický. Byli chráněni spíše fyzicky, bylo běžné rušení dluhů Křesťanů u Židů. Situace se však za vlády Václava IV. ještě zhoršila. Byly zrušeny veškeré dluhy u židovských věřitelů a dokonce za nepřítomnosti krále v roce 1389 byl uspořádán velký pogrom v Praze. (PĚKNÝ, 2001; ŠMAHEL, 2001)

V období husitů, Židé zpočátku s husity sympatizovali, ale po několika letech na ně rozpoutali několik pogromů. Postupně byli vyháněni z některých měst. Po skončení husitských válek byla sice situace stabilnější, ale pogromy a vyhánění z měst probíhalo stále. (PĚKNÝ, 2001)

Situace se nelepšila ani za vlády Jagellonců. Panovníkova moc byla tak oslabena, že ztratil i pravomoc nad Židy. Poplatky tedy byly účtovány Židům někdy i dvakrát – městem a králem. Protože byl zákaz lichvy, Židé se museli živit i jinými řemesly, ve kterých měli křesťanskou konkurenci. Proto se napětí mezi Židy a Křesťany opět zvyšovalo. Židé se tedy kvůli vyhnání z měst, začali přesídlovat na venkov a spadali tudíž pod pravomoc šlechty. (PĚKNÝ, 2001)

Ferdinand I. Habsburský potvrdil privilegia Židům roku 1527. Situace se pro ně tedy zlepšila. Potvrzuje se to i tím, že během patnácti let se v Praze navýšil počet Židů o polovinu. Byli chráněni šlechtou, avšak ve městech byli velkou konkurencí pro řemeslnické cechy. Měšťané se tedy snažili o jejich vypovězení z českých zemí. K němu opravdu roku 1541 došlo, kdy Židé byli obviněni z požáru Malé Strany a Hradčan. To se šlechtě na Moravě a ve Slezsku moc nehodilo, a proto tento edikt

nerespektovala. Proto se vyhnaní Židé z Čech stěhovali do těchto oblastí. (PĚKNÝ, 2001; SPYRA, 2001; JANÁČEK, 1968)

Po stavovském povstání v roce 1547 měl král větší moc nad šlechtou než před tím. Proto se šlechta musela podvolit Ferdinandovu rozhodnutí, ve kterém dovoloval Židům se vrátit do Čech. Avšak v roce 1557 měšťané opět dosáhli vypovězení Židů z Čech díky obvinění Židů z vývozu stříbra, k němuž nakonec kvůli byrokratickým důvodům nedošlo. (PĚKNÝ, 2001; JANÁČEK, 1968)

Vytouženou stabilitu Židé zažili za vlády Rudolfa II. Využíval služeb dvorského Žida Morchedaje Maisla, který financoval mnoho staveb v židovském ghettu. Během třicetileté války se připojili Židé na stranu Habsburků, kteří potřebovali velké sumy na vedení války. Díky tomu byli v relativním bezpečí a zrušila se jim i některá omezení. (PĚKNÝ, 2001)

Po válce však už židovské peníze nebyly potřeba a tak se situace Židů opět zhoršovala. Až Karel VI. roku 1726 vydal reskript, který uzavřel Židy opět do ghett. Horším opatřením pro Židy byl výnos Marie Terezie z roku 1744, který je vypověděl z Čech a později i Moravy a Slezska kvůli údajné spolupraci s Pruskem. Avšak po odchodu Židů z Prahy byl znatelný hospodářský pokles, a proto bylo od dalšího vyhánění upuštěno. (CERMANOVÁ, 2006; PĚKNÝ, 2001)

Roku 1781 za vlády Josefa II., bylo zrušeno označování Židů a byl jim umožněn přístup k univerzitnímu vzdělání. Toto nebylo však kvůli svobodě Židů, ale pouze k jejich začlenění do společnosti, jinak bylo nařízeno omezení pravomoci židovské samosprávy. Židé museli přijmout německá jména a příjmení, aby byla pro úřady srozumitelná. Postupně se utvořily dvě skupiny, které se buď propojily s českou a německou kulturou, nebo si zachovaly židovskou kulturu. (PĚKNÝ, 2001)

Po revoluci roku 1848 Židé už nemuseli platit toleranční daň, měli svobodu pohybu a sňatku. V roce 1867 podle Ústavy měli Židé stejná práva jako ostatní obyvatelé. Tím, že se Židé mohli stěhovat libovolně, vzrostl počet židovských obcí. (PĚKNÝ, 2001)

Vznik Československé republiky v roce 1918 přijali někteří kladně, někteří byli z toho v rozpacích. Pár měsíců po vzniku republiky byl iniciován pogrom v Holešově. Nakonec však k republice ze strany Židů převládl pozitivní přístup a postupně se začali angažovat v politickém i hospodářském životě. Měli také možnost se přihlásit k „židovské národnosti“ a dokonce byla založena i Židovská strana. Založili i několik

podniků, které existují dodnes. Velká hospodářská krize Židy razantně zasáhla a napomohla k protižidovským náladám. (ČAPKOVÁ, 2004; PĚKNÝ, 2001)

Během druhé světové války v letech 1939 – 1945 byli Židé vyřazeni ze společenského i hospodářského života. Postupně byli zbudovány koncentrační tábory pro Židy. Velká část Židů, která se zavčasu neodstěhovala, byla zavražděna. Pokoj Židé nedostali ani v komunistickém režimu. Přeživší Židé, kteří se hlásili k německé národnosti, byli jako Němci po válce pronásledováni. (JANDL, 2003; KREJČOVÁ, 1997)

Situace se zlepšila až po Sametové revoluci roku 1989. Rozvoj židovské náboženské kultury dokazuje nárůst židovských komunit a kulturních akcí. Dnes Židé mohou svobodně provozovat náboženské a kulturní aktivity. (PĚKNÝ, 2001)



## 4 MEŠNÍ VÍNA

Označení mešní víno uděluje v rámci katolické církve diecézní biskup, biskupská konference nebo generální představený, opat, provinciál. (KOUDELKA, 2010)

Římskokatolická církev používá bílé víno. Dříve bylo používáno víno červené jako připodobnění „krvi Páně“. Používání bílého vína povolil roku 1478 papež Sixtus IV. Má to i svůj praktický důvod jako je snadnější praní látky zvané *purifikatorium*, s nímž se vytře kalich po eucharistii. Může se užít i víno růžové. Pravoslavná církev používá víno červené. (KOUDELKA, 2010)

Podle kanonického práva se jedná o víno přírodní (tedy nedoslazované, nedobarvované, nearomatizované) a nezkažené. Česká biskupská konference však stanovila i další pravidla ať už pro pěstování révy vinné či výroby vína. (KOUDELKA, 2010)

### 4.1 Vinohradnická specifika

Podle české biskupské konference víno vyrobené na území České a Moravské církevní provincie musí pocházet z hroznů vypěstovaných na Moravě nebo v Čechách. Mešní vína mohou být vyrobena z moštových odrůd, jenž jsou povolena pro výrobu jakostních vín na území Moravy nebo Čech a napsána ve státní odrůdové knize vedené Ústředním kontrolním a zkušebním úřadem zemědělským v Brně. Nejčastěji se jedná o odrůdy Frankovka, Chardonnay, Neuburské, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Rulandské modré, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Tramín červený, Veltlínské zelené atd. Vinohrad nesmí být chemicky ošetřován. (KOUDELKA, 2010)

### 4.2 Vinařská specifika

Hrozny při sběru musí mít cukernatost minimálně 20°NM. Jedná se tedy o přívlastková vína, při jejichž výrobě se nesmí doslazovat cukrem, pouze zahuštěným hroznovým moštem. Nesmějí se přidávat enzymy a žádné přídavné látky na podporu kvašení, aktivní uhlí, sorban draselný, uhličitan vápenatý, barviva, aromata atd. Chemicky se nesmí upravovat pH. Nemohou být užity kvasinky geneticky upravené, pouze kvasinky dovolené ČBK (Českou Biskupskou konferencí). Většinou jsou kvasinky stejné jako u košer vín, kde panují přísnější pravidla. U mešních vín není limitován alkohol, ale musí být vzniklý zkvašením vlastního cukru v hroznech. (KOUDELKA, 2010)

### 4.3 Gastronomie

Oproti Židům, kteří konzumují košer potraviny či pijí košer vína, Křesťané konzumují běžné potraviny a pijí ostatní tichá vína. Mešní vína jsou výhradně používána pro liturgické účely. Mohou se však pít i v běžném chodu života. Nalezneme je i v obchodech, ale většina konzumentů ani neví, že si koupili mešní víno nebo si jej koupí ze zvědavosti.

Jak jsem uvedla již v úvodu, mešní víno se používá při bohoslužbě oběti jako „Krev Páně“. Zároveň se proměňuje chléb „hostie“ jako „tělo Kristovo“.

*„Pak vzal chléb, vzdal díky, lámal a dával svým učedníkům se slovy: „Toto jest mé tělo, které se za Vás vydává. To číňte na mou památku.“ (Lukáš 22,19)*

Při eucharistii u římskokatolické církve lidé přijímají pouze hostii, kdež to u husitské církve se přijímá tzv. podobojí. Je to hostie namočená ve víně. Evangelická církev přijímá rovněž podobojí, ale místo hostie užívají normální chléb. Oproti katolické a husitské církvi nemusejí mít večeři Páně každou neděli.



obr. 1 Mešní kalich ve tvaru přesýpacích hodin (BÍLEK, 2016)

## 4.4 Výrobci mešního vína v České republice

### 4.4.1 Arcibiskupské zámecké víno s.r.o.



obr. 2 Arcibiskupské zámecké víno s.r.o.  
(ANON., 2016)

Arcibiskupské zámecké víno v Kroměříži má svoji značnou historii. Od roku 1110, kdy koupil olomoucký biskup Jan II. od moravského markraběte Oty obec Kroměříž, byla Kroměříž pod vlivem olomouckých biskupů. (KOLEKTIV FA AZV,

2016)

Biskup Bruno ze Schauenburku tuto obec povýšil na město a v roce 1266 založil vinné sklepy, které pak byly rozšířeny za vlády českého krále a římského císaře Karla IV. Roku 1345 pak udělil král Karel IV. Kroměřížským sklepům výsadu vyrábět mešní víno. (KOLEKTIV FA AZV, 2016)

Výroba mešního vína v Arcibiskupských zámeckých sklepech má již 750 letou tradici. Víno je zde vyráběno pouze v dřevěných sudech. Nejstarší sud je z roku 1805. Sklepy jsou umístěné v hloubce 6,5 m a jsou součástí Arcibiskupského zámku v Kroměříži. Jsou zde dochovány i zdiva dřívějšího gotického hradu a v nejstarší části sklepa je původní hliněná podlaha. Na stěnách sklepa je pokryta ušlechtilá plíseň. (KOLEKTIV FA AZV, 2016)

V současné době vlastní Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. 6,5 ha vinic, které jsou orientovány na jihozápad. Jsou staré 13-19 let. Pěstuje se zde Rulandské bílé a šedé, Ryzlink rýnský, Cabernet Moravia, Modrý Portugal a Svatovavřínecké. Vinice se nachází ve vinařské oblasti Morava, v podoblasti slovácké, v obci Hluk a vinařské trati Husí hora. (KOLEKTIV FA AZV, 2016)

Velkou část hroznů Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. nakupuje u firmy Lone Násedlovice a Vinohradnická společnost Polešovice. Jsou to zejména odrůdy Tramín červený, Chardonnay, Veltlínské zelené, Muškát moravský, Rulandské modré, Frankovka aj. (KOLEKTIV FA AZV, 2016)

#### 4.4.2 Ampelos Vrbovec a.s.



obr. 3 Ampelos Vrbovec a.s. (ANON., 2016)

Ampelos Vrbovec a.s. produkuje mešní vína pod názvem Karmelitánská mešní vína. Použité odrůdy na výrobu mešního vína jsou Veltlínské zelené, Kerner, Rulandské šedé, Modrý Portugal, Rulandské modré, Ryzlink rýnský, Tramín červený atd. (ANON., 2016)

#### 4.4.3 Rajhradské Klášterní s.r.o.



obr. 4 Rajhradské klášterní s.r.o. (ANON., 2016)

Stejně jako Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. i Rajhradské Klášterní s.r.o. má svou staletou tradici. Počátky se tradují od 14. století, kdy se o vinice starali rajhradští benediktýni. Vinařství funguje v dnešní podobě od roku 2009. Mešní vína se vyrábějí v historických sklepích z roku 1692. Produkce se pohybuje kolem 100 000 lahví.

(KOLEKTIV FA RK, 2016)

Vyrobená vína pocházejí z vinic z jižní Moravy z vinařské podoblasti znojemské a velkopavlovické, z okolí Rajhradu, Dolních Kounic a Blučiny. (KOLEKTIV FA RK, 2016)

#### 4.4.4 Vinařství Proqin s.r.o.



obr. 5 Proqin s.r.o. (ANON., 2016)

Vinařství Proqin s.r.o. se specializuje zejména na výrobu sektů. Mešní víno začalo vyrábět díky pronajaté vinici od farního úřadu, kde pěstuje odrůdy Rulandské bílé, Cabernet Moravia a Neuburské. Jeho vinice se nacházejí ve vinařské obci Velké Němčice na viniční trati Punty. (KOLEKTIV FA P, 2016)

#### 4.4.5 Znovín Znojmo a.s.



**obr. 6 Znovín Znojmo a.s. (ANON., 2016)** Akciová společnost Znovín Znojmo vyráběla původně od roku 1998 pravidelně dva druhy mešních vín. Bylo to Veltlínské zelené a Neuburské. Později, v prosinci 2010, opat Řádu sv. Augustina ThDr. Ing. Lukáš Evžen Martinec, OSA požehnal první dvě vína, která byla vyrobená pro Augustiniánské opatství. Byli jimi Tramín (pozdní sběr 2008, polosladké) a Pálava (výběr z bobulí 2009, sladké). Od té doby Znovín Znojmo a.s. vyráběl Mešní víno Augustiniánského opatství. Avšak k příležitosti 690. výročí založení kláštera na Starém Brně Znovín Znojmo a.s. v roce 2013 poprvé vyrobil Jubilejní vína Augustiniánského opata, která byla vybrána opatem kláštera ThDr. Ing. Lukášem Evženem Martincem, OSA. Pro rok 2016 byla vybrána opatem dvě vína, a to Rulandské modré (výběr z hroznů 2012, suché) a Rulandské šedé (pozdní sběr 2014, suché). Druhé jmenované získalo zlatou medaili na Národní soutěži vín 2015. (KOLEKTIV FA ZZ, 2016)

## 5 LITURGICKÁ VÍNA

Liturgická vína používá při svých bohoslužbách pravoslavná církev, která má své počátky ve východní části Římské říše. Proto je někdy označována též jako východní církev. Pravoslaví nejčastěji vyznávají Řekové, Rumuni, Rusové atd. Oproti katolické církvi, pravoslavné bohoslužby bývají delší, bez hudby a kněz se modlí stejným směrem jako lid, tzn., stojí k němu zády. Důležitou roli hraje také církevní kalendář, který se skládá ze dvou kalendářů: gregoriánského a juliánského. Stejně jako katolická církev, pravoslavná církev zachovává apoštolskou posloupnost. (ANON., 2016)

Významné pro pravoslavnou církev jsou také ikony, které znázorňují světce, Matku Boží nebo i samotného Krista. Ikony neslouží jako dekorace, ale jako součást bohoslužby nebo prostředek modlitby. Ne každý náboženský obraz však může být ikonou. Existuje řada pevně stanovených pravidel, podle kterých se ikona vytváří. (ANON., 2016)

Pravoslavná církev používá jako liturgické víno, červené sladké víno a musí být pouze z hroznů. Nejčastěji je to *Kagor* nebo *Namu*. (ANON., 2016)

### 5.1 Kagor

Kagor je moldavské červené víno, které je sladké. Má rubínovou barvu a je husté. Vzhledem připomíná krev. V chuti můžeme nalézt borůvky, maliny, lesní plody, černý rybíz, švestky a někdy i náznak čokolády. Ve vůni můžeme cítit karamelizaci, višně, černý rybíz, kávově-čokoládové tóny a například i marmeládu. Vyrábí se z přezrálých hroznů Cabernetu Sauvignonu nebo také z Merlotu a Saperavi. Název Kagor je odvozen od města Cahors nacházející se na jihu Francie. Zde se toto víno pěstovalo už od 13. století. Do Ruska se dostalo kolem roku 1700 za vlády cara Petra Velikého. Dnes ho produkuje například Rusko, Moldávie, Ukrajina, Tádžikistán nebo Ázerbájdžán. Víno má mnoho synonym jako Jižní noc, Církevní, Černé oči, Černý doktor nebo Jihobřežní. Bylo chápáno jako elixír života a jeho pravidelná konzumace má prodlužovat život. (ANON., 2016)

### 5.2 Nama

Víno Nama je sladké červené víno pocházející z Kypru. Ve středověku proslula jako víno templářských rytířů Commandaria. Vyrábí se ze starobylé odrůdy Mavro. Sklizené hrozny se suší 15 dní na slunci. To způsobí částečné vypaření vody z bobulí a tím se docílí větší koncentrace cukrů v bobulích. (ANON., 2009)

### 5.3 Eucharistie

Eucharistie je součást bohoslužeb. Připomíná se tím poslední večeře, kdy se proměňuje chléb a víno v tělo a krev Kristovu. (ANON., 2016)

Samotné proměňování při bohoslužbě neprobíhá v okamžiku, jak je tomu v římskokatolické církvi, ale předchází mu speciální modlitba, aby Duch sestoupil na dary. Pravoslavní přijímají podobojí. Do kalichu s vínem se přidá na kousky nařezaný chléb, který je ze zkvašeného těsta opatřený pečeti. Lidé pak přijímají podobojí na lžičce. (PIPASH, 2016)



obr. 7 Poslední večeře z Jan Merell, Malý bohovědný slovník (ANON., 2016)

## 6 KOŠER VÍNA

*„Neposlouchejte Ezechiáše! Toto praví král Asýrie: Uzavřete se mnou mír, vyjděte ke mně. Každý pak budete sklízet svou vinici a své fíky, každý budete pít ze své studny, než přijdu a vezmu vás do země podobné té vaší, do země obilí a moštu, země chleba a vinic.“ (Iz 36; 16,17)*

### 6.1 Vinohradnická specifika

Na pěstování révy vinné se mohou podílet i nežidé. Vinohradník v Izraeli pěstující hrozny na výrobu košer vína musí dodržovat 4 pravidla: *Orlach*, *Šmita*, *Kilai ha kerem*, *Terumot a Ma'aserot*. (KOUDELKA, 2010)

#### 6.1.1 Orlach

Pravidlo Orlach ve Svaté zemi tkví v tom, že první tři roky se nesmí réva k produkci vína užívat. Je to tzv. panenská sklizeň, při níž je odstraňováno květenství, aby se zamezilo tvorbě hroznů. Důvodem je i nedostatečně vyvinutý kořenový systém, který může mít vliv na kvalitu hroznů. Pro výrobu košer vína se mohou použít hrozny až ze čtvrtého roku. Ty hrozny, které při vinobraní spadnou na zem, se nepoužívají. (KOLEKTIV FA T, 2016; KOUDELKA, 2010)

*„A toto budeš mít jako znamení Ezechiáši: Letos budete jíst, co samo vyrostе. I napřesrok jen to, co se samo urodí. Třetího roku však sejte a sklízеjte, sázejte vinice a jezte z úrody.“ (Iz 37;30)*

#### 6.1.2 Šmita

Každý sedmý rok se nechává vinice ležet ladem (rok odpočínutí – šabatový rok). Pro každou vinici je sedmý rok v jinou dobu, dle jejího stáří. (KOLEKTIV FA T, 2016; KOUDELKA 2010)

*„Šest let budeš osívat své pole, šest let budeš prořezávat svou vinici a shromažďovat z ní úrody, ale sedmého roku bude mít země slavnost odpočínutí, odpočínutí Hospodinovo. Nebudeš osívat své pole, ani prořezávat svou vinici. Co po tvé žni samo vyrostе, nebudeš sklízet a hrozny z vinice, kterou jsi neobdělával, nebudeš sbírat. Země bude mít rok odpočínutí.“ (3. kniha Mojžíšova)*

Z ekonomických důvodů moderní vinaři obcházejí toto pravidlo tím, že vinici pronajmou nežidům a hrozny nakoupí. (KOUDELKA, 2010)



### **6.1.3 Kilai ha kerem**

Je to zákaz mísení druhů. Toto pravidlo ustanovuje zákaz pěstování jiného druhu ovoce nebo zeleniny ve vinici, kde se pěstují hrozny na výrobu košer vína. (KOLEKTIV FA T, 2016; KOUDELKA, 2010)

### **6.1.4 Terumot a Ma'aserot**

Toto pravidlo je na památku bývalého desátku. Jde o obřadní vylití 1% vína. (KOUDELKA, 2010)

*„Budeš odvádět desátky z veškeré úrody své setby, která každoročně na poli vyroste. Na místě, které si on vyvolí, aby tam přebývalo jeho jméno, budeš jíst před Hospodinem, svým Bohem, desátky ze svého obilí, moštu a čerstvého oleje i prvorozených kusů svého skotu a bravu, aby ses učil bát Hospodina, svého Boha, po všechny dny.“ (Dt 14; 22,23)*

## **6.2 Vinařská specifika**

Na výrobě vína, která začíná přivezením hroznů a končí zašpuntováním lahve, se podílejí jen zbožní Židé a musejí být rituálně čistí. Rituálně nečistí, jsou například ženy v období menstruace nebo po porodu. Všechno vybavení sklepa, které je potřeba na výrobu košer vína, je používáno pouze na tuto výrobu, ne na výrobu běžného vína. Pokud je vybavení využito i na výrobu běžného vína, musí se speciálně vyčistit. Při výrobě se mohou používat jen ty produkty, které jsou certifikované rabinátem. Nesmí se používat živočišné produkty. Jako např. bílek, želatina, kasein při číření. Místo živočišné želatiny se používá rostlinná želatina nebo bentonit. Proto jsou košer vína zároveň vegetariánská či veganská. (KOUDELKA, 2010)

### **6.2.1 Pasterizovaná vína (Mevushal)**

Jsou to vína, která byla prudce ohřata na více než 80 °C. S tímto vínem mohou manipulovat i nežidé a přesto zůstává košer. Vaření vína je pozůstatek u dob prvního Chrámu nebo babylónského zajetí. (KOUDELKA, 2010)

### **6.2.2 Nepasterizovaná vína (non Mevushal, lo Mevushal)**

S těmito víny mohou manipulovat jen pravověrní Židé, jinak ztrácí košer kvalitu. (KOUDELKA, 2010)

### **6.2.3 Passover**

Passover je víno, které se používá při svátku Pesach. Může být pasterizované i nepasterizované. Toto víno nesmí přijít do styku s obilím, chlebem či jinými produkty vyrobenými z kynutého těsta. Stejně jako při přípravě maces nebo jiných jídel na svátek Pesach je přísně dbáno na správnou přípravu. (KOLEKTIV FA T, 2016)

### **6.2.4 Le Mehadrin**

Le mehadrin je druh vína určený jen pro nejvíce ortodoxní Židy. Při výrobě tohoto vína musejí drtiče, tanky, lisy atd. být třikrát očištěny horkou vodou nebo párou. Sudy musejí být nové nebo byly předtím použity pouze při výrobě košer vína. Při číření se nepoužívají živočišné produkty, ale bentonit. (KOLEKTIV FA T, 2016)

### **6.2.5 Kiddush**

Kiddush jsou sladká košer vína, která jsou používána při některých svátcích či obřadech jako je páteční požehnání nad vínem při přivítání soboty. Produkce tohoto vína v Izraeli klesá. (KOLEKTIV FA T, 2016)

## **6.3 Gastronomie**

### **6.3.1 Šabat**

Šabat je nejdůležitějším židovským svátkem. Začíná v pátek večer se západem Slunce a končí v sobotu večer při spatření prvních hvězd. Oslavy se zahajují rukou matky v domácnosti v pátek večer. Zapalují se dvě šabatové svíce. Páteční bohoslužba se nazývá kabalat šabat a po ní následuje v každé rodině slavnostní večeře, před kterou otec požehná dětem a poté pronese požehnání i nad vínem a dvěma šabatovým chlebům zvanými chaly. Šabat končí obřadem zvaný havdala, při kterém se žehná vínu, vonnému koření a havdalové svíci. Pohár vína je naplněn tak, že až přetéká, což symbolizuje hojnost Božího požehnání. (ŠUSTOVÁ, 2016)

### **6.3.2 Pesach**

Svátek Pesach představuje národní svátek. Slaví se jím východ z Egypta. Symbolem tohoto svátku se stala Maca neboli nekynutý chléb. Nekynutý z toho důvodu, protože východ z Egypta se udál tak rychle, že chleby na cestu nestačily vykynout. Svátek Pesach se slaví také sederovou večeří, při níž rabíni nařídili vypít čtyři poháry vína. Existuje mnoho důvodů, proč právě čtyři poháry, nejznámějšími jsou:

1. Čtyři výrazy, které uvádí Tóra při osvobození z otroctví: „Vyvedl jsem z vás, zachránil ze služby, vykoupil a vzal si vás za národ.“
2. Josef vyložil čtyři poháry vína, které se objevili ve faraonově snu.
3. Podle tradice mají Židé projít čtyřmi exily: babylonským, perským, řeckým a římským.
4. Zásluhy čtyř pramatek – Sára, Rebeky, Ráchel a Ley odrážejí čtyři poháry vína.
5. Židé se v Egyptě drželi čtyř věcí a zasloužili si tak záchranu z otroctví – vyvarovali se smilstva, pomluv, uchovali si svůj jazyk a svá hebrejská jména. (DIVECKÝ, 2005)

### **6.3.3 Šavuot**

Svátek Šavuot je biblický poutní svátek, kterým se slaví darování Tóry. Termín svátku se odvíjí od Pesachu. O jeho aspektech vypovídají čtyři jména. Jedním z nich je Chag Habikurim, který je na památku prvních plodů. Bylo povinností přinést do chrámu ze sedmi plodin, jimiž je Izrael proslaven – pšenice, ječmen, víno, fíky, granátové jablko, olivy a datle. Zvykem je vyzdobovat synagogu zelení jako připomínku zemědělského aspektu svátku. (DIVECKÝ, 2005)

### **6.3.4 Chanuka**

Svátek Chanuka je známý také jako svátek světel. Chanuka (zasvěcení) se slaví osm dní, při níž se pokaždé zapaluje jedna svíčka, až osmý den na chanukovém svícnu hoří osm svíček. Chanuka je oslavou vítězství Makabejců nad syrskými Seleukovci. K Chanuce se váže mnoho příběhů. Jedním z nich je příběh o Juditě, která nabídla syrskému generálu velmi slaný sýr. Ten po něm dostal žízeň a tak mu Judita nabídla víno, kterým ho opila a zneškodnila. Když Syřané, zjistili, že nemají generála, vzdali se a uprchli. (DIVECKÝ, 2005)

### **6.3.5 Tu bišvat**

Svátkem Tu Bišvat se slaví Nový rok stromů. Připadá na 15. švat (měsíc švat spadá do pol. ledna a pol. února), v tomto období začínají kvést v Izraeli ovocné stromy. Na tento svátek je zvykem pořádat slavnostní večere a jíst mnoho druhů ovoce. Mezi nimi by nemělo chybět víno, granátová jablka, fíky, datle, olivy aj. S vínem souvisí tajemství, neboť při konzumaci vína se otvíráme a svěřujeme se s našimi tajemstvími. Víno symbolizuje také člověka a jeho volby cest, kterými se v životě vydá. Každá z nich je správná. Někdo dává přednost plodům révy vinné, někdo hrozinkám a někdo

vínu. Zvykem na Tu bišvat je také pořádat tubišvatový seder, který je rozdělen na čtyři části, které symbolizují mystické světy:

1. svět – Asija. Je to náš pozemský svět, představovaný půdou a zimou. V tomto světě existuje veliké „zlo“, proto jeho ovoce má silnou ochranu v podobě silných slupek. Patří mezi ně například ořechy, jako jsou mandle nebo pistácie. Pije se bílé víno. První pohár představuje probouzení ze zimního spánku.
2. svět – Jecira. Je to svět citů, který je charakterizován vodou a jarem. Do poháru s upitým bílým vínem se dolije víno červené. Jí se ovoce s peckou, jako symbol, že i v tomto světě je „zlo“ ač méně nápadné. Pije se tedy růžové víno a jí se datle, olivy nebo meruňky.
3. svět – Brija. Je to svět stvoření, vzdálen od všeho „zlého“. Je představován vzduchem a létem. Opět se do upitého poháru přidává červené víno a jí se ovoce, které lze jíst celé jako například hrozinky a fíky.
4. svět – Acilut. Je to svět Božího vyzařování, představovaný ohněm a podzimem. Nejí se žádné ovoce a pije se čisté červené víno. (DIVECKÝ, 2005)



obr. 8 Tubišvatový seder (CUMMINS, 2013)

### 6.3.6 Purim

Svátek Purim se slaví na připomínku záchrany Židů, kteří žili v Perské říši po zničení prvního Jeruzalémského chrámu Babyloňany. Purim se slaví 14. adaru (měsíc adar připadá na pol. února a pol. března). Sanhedrin, největší rabínský soud, stanovil čtyři povinnosti. Jednou z nich je hostina, na které nesmí chybět víno, se kterým je Purimový svátek spojen. Příkazem je taktéž opít se tak, že se nerozezná mezi požehnaným Morchedajem a prokletým Hamanem. Kdo, by nemohl nebo nechtěl pít, má si na chvíli zdřímnout, aby nevěděl, kdo je požehnaný a kdo prokletý. Součástí tohoto svátku je i karneval. (DIVECKÝ, 2005)

### 6.3.7 Židovská svatba

Židovská svatba (Chatuna) je smlouva mezi mužem a ženou o společném soužití. Probíhá přesně podle stanovených zásad, vyvozených z biblických tradic. Skládá se ze dvou částí. První je Kidušin (zásnuby) a druhou část tvoří Nisu'in (sňatek), kde se sedmkrát žehná poháru vína. Poté sklenici ženich rozdupne a všichni zvolají „Mazal tov!“ Což znamená přeneseně: „Hodně štěstí!“ (ANON., 2016)



obr. 9 Židovská svatba (ANON., 2016)

## 6.4 Výrobci

### 6.4.1 České vinařství Chrámce s.r.o.



obr. 10 České vinařství Chrámce s.r.o. (ANON., 2016)

České vinařství Chrámce s.r.o. spadají do vinařské oblasti Čechy, podoblasti litoměřické, se sídlem v Chrámčích. Tato společnost vznikla v roce 2001 a v současnosti patří k největším výrobcům vína v Čechách. Kromě klasických tichých vín se specializuje i na košer vína. Z tohoto důvodu má společnost dvě výrobní. Vyrábí se zde pasterizovaná vína, která jsou zahřívána v průtokovém pasteru na 87°C po dobu tři sekund. Následně se zchladí a před lahvováním je víno podvkrát filtrováno přes deskový filtr. Povolení neboli hechšer na výrobu košer vína uděluje Židovská obec v Praze. (KOLEKTIV FA ČVCH, 2016)

### 6.4.2 Vinařství Dvořáček LTM s.r.o.



obr. 11 Vinařství Dvořáček LTM s.r.o. (ANON., 2016)

Vinařství Dvořáček LTM s.r.o. sídlí v Mikulčicích na Moravě. Podobně jako České vinařství Chrámce s.r.o. vyrábí i jakostní přírodní moravská vína. Košer vína se zde vyrábějí od roku 2005 a stalo se tudíž druhým českým výrobcem košer vína. Košer víno bylo vyráběno pod dozorem rabína Rabbi Mosche Chaim Kollera z Židovské obce Brno. Od roku 2008 byl pak dozorujícím rabínem Karol Efraim Sidon, od roku 2010 Radomír Šlomo Kučera a nyní je to od roku 2014 Menashe Štěpán Kliment. Na rozdíl od českého vinařství Chrámce s.r.o. se Vinařství Dvořáček LTM s.r.o. specializují na nepasterizovaná košer vína zvané „not yaiyn mevushal“, který je určen pro ortodoxní věřící. Toto víno může být použito k „šel Pésach“, k svátku zvaném Pesach. (KOLEKTIV FA VD LTM, 2015)

Za zmínku stojí i TerraVinifera s.r.o., která vyrábí vína u největších vinařů i u malovinařů od Golanských výšin po poušť Negev. V současnosti je to například

izraelské vinařství Barkan, Segal, Carmel, Yatir aj. Na český trh dováží izraelská vína od roku 2004. (ANON., 2016)

## 7 ZÁVĚR

Můžeme s jistotou říci, že vína k liturgickým účelům nám zaručují určitou známku kvality. Přece jen, když vezmeme v potaz, že tato vína jsou určena pro bohoslužebné účely, Bohu, už to nám předurčuje, že to bude dobré víno. Vezmeme např. taková mešní vína, kde podle kanonického práva má být víno nezkažené. Jsou zde také zakázaná různá aditiva. Mnoho vinařů svým pěstováním révy vinné by mohlo označit svá vína za mešní. Stejně tak i košer vína spojená s jejich výrobou, kde se dbá na čistotu, můžeme označit známkou kvality.

Další otázkou zůstává, zda se v budoucnu výroba mešních a košer vín rozšíří nebo naopak sníží. Je to těžká otázka. Česká republika je ateistická země. Křesťanů tu žije více než Židů, kterých tu je okolo 15 000 – 20 000. V předchozích kapitolách, kde jsme se zabývali výrobci mešních a košer vín, jsme zjistili, že mešní vína zde vyrábí okolo pěti firem. U košer vín jsou to dvě. Tento poměr 5:2 dle mého názoru je úměrný i počtu věřících, Křesťanů a Židů. Proto bych si dovolila tvrdit, že se výroba mešních a košer vín v budoucnu nijak výrazně nezvýší a doufejme, ani nesníží.



## 8 SOUHRN A RESUME

### **Vína k liturgickým účelům**

Bakalářská práce na téma Vína k liturgickým účelům byla vypracována v letech 2015/2016, na Ústavu vinohradnictví a vinařství, na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Brně. Tato práce se zabývá víny spjaté především s křesťanstvím (římskokatolická a pravoslavná církev) a židovstvím, tedy mešními, liturgickými a košer víny. Rozebírá zejména jejich vinohradnická, vinařská specifika a také pak jejich roli z gastronomického hlediska. Součástí je také historie. Je zde zmíněn vývoj vinařství v Čechách a na Moravě, který je propojen s křesťanstvím, nástin vinohradnictví a vinařství v Izraeli a historie Židů v Čechách a na Moravě. Popsáni jsou zde také výrobci mešních a košer vín v České republice.

### **Klíčová slova:**

Mešní víno, liturgické víno, košer víno

### **The wine for liturgical purposes**

This bachelor thesis with the topic „Vine for liturgical purposes” has been written in the years 2015/2016 at the Department of viticulture and oenology at the Faculty of Horticulture at the Mendel University in Brno. This thesis deals with wines mainly connected with Christianity (the Roman Catholic Church and the Orthodox Church) and Judaism, therefore, Mass, liturgical and kosher wines. There is analyzed especially their viticulture, winemaking specifics and then also their role in gastronomical aspect. The constituent part is also a history. There is also mentioned the development of viticulture in Bohemia and Moravia, which is connected with Christianity, an outline of viticulture and winemaking in Israel and the history of Jews in Bohemia and Moravia. There are also described manufacturers of mass and kosher wines in the Czech Republic.

### **Key words:**

Mass wine, liturgical wine, kosher wine.

## 9 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

*Bible: Písmo svaté Starého a Nového zákona : český ekumenický překlad.* 15. vyd., (3. opr. vyd.). Praha: Česká biblická společnost, 2006. ISBN 80-85810-41-7.

BONDYOVÁ, Ruth a Jiří SLÍVA. *Boží Hody: Jak jedli Židé v Čechách a na Moravě.* 1. Praha: Franz Kafka, 2008. ISBN 978-80-86911-16-8.

CALLEC, Christian a Antonín MAREŠ. *Velká encyklopedie vína.* Čestlice: Rebo Productions, 2002. ISBN 80-7234-245-2.

CERMANOVÁ, Iveta. *Protižidovské bouře v Praze roku 1744. Židovský a křesťanský pohled.* In *Židovský ročenka 5767 (2006–2007)*, Praha: FŽO ČR, 2006.

ČAPKOVÁ, Kateřina. *Uznání židovské národnosti v Československu 1918–1938.* In *Český časopis historický*, roč. 102, 2004.

DIVECKÝ, Jan. *Židovské svátky: [kalendářem od Pesachu do Purimu].* 1. vyd. Praha: P3K, 2005. ISBN 80-903584-3-8.

JANÁČEK, Josef. *České dějiny I. Doba předbělohorská. Kniha I, díl I.* 1. vyd. Praha: Academia, 1968

JANDL, Hans. *Fakta sudetoněmecko-českých dějin.* 1. vyd. Wiesbaden: Bund der Vertriebenen, Landesverband Hessen, 2003.

JOHNSON a Jancis ROBINSONOVÁ. *Světový atlas vína.* 2. Praha: Euromedia Group - Knižní klub, 2009. ISBN 978-80-242-2421-3.

KOFRÁNKOVÁ, Václava a Václav TEJKAL. *Rytíři vína na Moravě a v Čechách.* 1. Praha: Lika klub, 2013. ISBN 978-80-86069-78.

KOLEKTIV autorů fa. Znovín Znojmo a.s. *Katalog vín, služeb a informací.* Šatov 404: Bravissimo, 2016.

KOUDELKA, Zdeněk. *Košer a mešní víno. Vinařský obzor.* 2010(5), 236-239. ISSN Zdeněk Koudelka: Košer a mešní víno, s. 236-239, I.

KRAUS, Vilém. *Réva a víno v Čechách a na Moravě.* Praha: Radix, 1999. *Tradice a současnost (Radix).* ISBN 80-86031-23-3.

KRAUS, Vilém, Petr ACKERMANN a Vítězslav HUBÁČEK. *Rukověť vinaře.* 2. dopl. vyd. Praha: ČSZ - nakladatelství Květ a Nakladatelství Brázda, 2004. ISBN 80-209-0327-5.

KRAUS, Vilém. *Vinitorium historicum.* Praha: Radix, 2009. ISBN 978-80-86031-87-3.

KREJČOVÁ, Helena, a kol. *Židé v protektorátu: Hlášení Židovské náboženské obce v roce 1942*. 1. vyd. Praha: Maxdorf & Ústav pro soudobé dějiny AV ČR, 1997. ISBN 80-85270-67-6.

PĚKNÝ, Tomáš. *Historie Židů v Čechách a na Moravě*. 2. vyd. Praha: Sefer, 2001. ISBN 80-85924-33-1. S. 11–13.

PIPASH, Vitaliy. *Liturgická vína*. 2016. Ústní podání.

SOTOLÁŘ, Radek. 2010; Habánské vinařské dědictví. *Vinařský obzor*, sv. 103, č. 4, s. 202. ISSN 1212-7884; Kofránková, 2013; Zájem umělců o habánské sklepy – Jožo Mikulič, *Vinohrad* č.2, ročník 21, 1983

SOTOLÁŘ, Radek. Historické odrůdy révy na českém území. In KRAUS, V. *Trpké býti zdá se? Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku*. 1. vyd. Mělník: Regionální muzeum Mělník, 2009, s. 16-23. ISBN 978-80-903899-6-0.)

SOTOLÁŘ, Radek. 2012; Významní čeští a slovenští šlechtitelé révy. Konference „Vinařovo slovo zní... Víno a vinařství v českých zemích po roce 1800“. Mělník 5. - 6. května 2010. Sborník příspěvků a přednášek, s. 116-120. ISBN: 978-80-904538-2-1.

SPYRA, Janusz. *Židé v rakouském Slezsku (1742–1918). Nástin dějin*. In *Židé ve Slezsku: studie k dějinám Židů ve Slezsku*. 1. vyd. Český Těšín: Muzeum Těšínska, 2001. ISBN 80-902355-8-1.

ŠMAHEL, František. *Husitské Čechy. Struktury, procesy, ideje*. 1. vyd. Praha: NLN, 2001. ISBN 80-7106-468-8.

TVARŮŽEK, Robert. *Réva a víno v bibli*. 1. vyd. Brno: Vinařské družstvo v Bzenci, 1948.

Zákon č. 321/2004 Sb., ze dne 29. dubna 2004. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). In: *Sbírka zákonů České republiky*, 2004

ŽEMLIČKA, Josef. *Čechy v době knížecí (1034-1198)*. 2. vyd. Praha: NLN, 1998. ISBN 80-7106-196-4

### **Internetové zdroje:**

Adam - Svobodná pán z Dietrichsteina. *Dietrichsteinové v Mikulově* [online]. [cit. 2016-02-15]. Dostupné z: <http://www.rmm.cz/dietrichstein/dietrich/adam.html>

Berní rula. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-02-14]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Bern%C3%AD\\_rula](https://cs.wikipedia.org/wiki/Bern%C3%AD_rula)

Commandaria vína. In: *Luxusní vína* [online]. [cit. 2016-04-09]. Dostupné z: <http://www.luxusni-vina.eu/commandaria-a-96>

Ditrichšteinové. *Historický blog* [online]. [cit. 2016-02-14]. Dostupné z: <http://historicky.blog.cz/0901/ditrichstejnove>

Eucharistie. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-03-29]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Eucharistie>

Habáni. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-02-14]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Hab%C3%A1ni>

Historický vývoj vinařství v datech. *Vína z Moravy, vína z Čech* [online]. [cit. 2016-01-10]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/historie/vyvoj-vinarstvi/historicky-vyvoj-vinarstvi-v-datech.html>

Izrael. In: *O víně* [online]. 2016 [cit. 2016-04-09]. Dostupné z: [http://ovine.cz/web/structure/stay-21.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz\\_32](http://ovine.cz/web/structure/stay-21.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_32)

Kagor. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-03-29]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Kagor>

KOLEKTIV autorů fa Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. In: *Arcibiskupské zámecké víno s.r.o.* [online]. 2016 [cit. 2016-02-18]. Dostupné z: <http://www.arcibiskupskevino.cz/>

KOLEKTIV autorů fa České vinařství Chrámce s.r.o. Historie a Současnost. In: *České vinařství Chrámce* [online]. 2016 [cit. 2016-02-24]. Dostupné z: <http://www.ceske-vinarstvicz.cz/o-vinarstvi/historie-a-soucasnost/>

KOLEKTIV autorů fa Vinařství Dvořáček LTM s.r.o. O nás. In: *Vinařství Dvořáček LTM s.r.o.* [online]. 2015 [cit. 2016-02-24]. Dostupné z: <http://www.vinarstvi-dvoracek.cz/>

KOLEKTIV autorů fa Proqin s.r.o. Naše vinice. In: *Proqin* [online]. 2016 [cit. 2016-02-11]. Dostupné z: <http://www.proqin.cz/nase-vinice>

KOLEKTIV autorů fa Rajhradské klášterní s.r.o. Současnost - filozofie. In: *Rajhradské klášterní* [online]. 2014 [cit. 2016-02-11]. Dostupné z: <http://www.rajhradskeklasterni.cz/vinarstvi/soucasnost-filozofie/>

KOLEKTIV autorů fa Rajhradské klášterní s.r.o. Vinice. In: *Rajhradské klášterní* [online]. 2014 [cit. 2016-02-11]. Dostupné z: <http://www.rajhradskeklasterni.cz/vinarstvi/vinice/>

KOLEKTIV autorů fa Terravinifera s.r.o. Košer pro pesach. In: *Terravinifera*[online]. 2016 [cit. 2016-01-18]. Dostupné z: <http://www.terravinifera.cz/koser-pro-pesach-izrael/>

KOLEKTIV autorů fa Terravinifera s.r.o. Slovníček pojmů. In: *Terravinifera* [online]. 2016 [cit. 2016-01-18]. Dostupné z: <http://www.terravinifera.cz/i/slovnicek>

NYKL, Hanuš. Co je ikona. In: *Rozhlas* [online]. [cit. 2016-03-30]. Dostupné z: [http://www.rozhlas.cz/nabozenstvi/pravoslavi/\\_zprava/521655](http://www.rozhlas.cz/nabozenstvi/pravoslavi/_zprava/521655)

O košer vínu. In: *České vinařství Chrámcce* [online]. 2016[cit. 2016-02-24]. Dostupné z: <http://www.ceske-vinarstvi.cz/cz/o-vinařství/o-koser-vinu/>

Plíseň révová. *Agromanual.cz* [online]. 2016 [cit. 2016-02-15]. Dostupné z: <http://agromanual.cz/cz/atlas/choroby/choroba/plisen-revova>

Pravoslaví. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-03-29]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Pravoslav%C3%AD>

Průmyslová revoluce. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-02-14]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Pr%C5%AFmyslov%C3%A1\\_revoluce](https://cs.wikipedia.org/wiki/Pr%C5%AFmyslov%C3%A1_revoluce)

SEDLÁČEK, Milan. Mšička révokaz. In: *Znalec vín: Encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví* [online]. 2016 [cit. 2016-02-15]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/msicka-revokaz/>

ŠUSTOVÁ, Jana. Šabat je nejdůležitější židovský svátek. In: *Rozhlas* [online]. [cit. 2016-03-29]. Dostupné z: [http://www.rozhlas.cz/nabozenstvi/judaismus/\\_zprava/sabat-je-nejdulezitejsi-zidovsky-svatek--370057](http://www.rozhlas.cz/nabozenstvi/judaismus/_zprava/sabat-je-nejdulezitejsi-zidovsky-svatek--370057)

Vinařství: *Víno pro liturgické účely* [online]. 2016 [cit. 2016-03-29]. Dostupné z: [http://web2.mendelu.cz/af\\_291\\_projekty2/vseo/print.php?page=1303&typ=html](http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/print.php?page=1303&typ=html)

Z nabídky karmelitánským mešních vín. In: *Karmelitánské nakladatelství* [online]. 2016 [cit. 2016-04-09]. Dostupné z: <http://www.kna.cz/mesni-vina/z-nabidky-karmelitanskych-mesnich-vin.html>

Židé v Česku. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-04-12]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%BDid%C3%A9\\_v\\_%C4%8Cesku](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%BDid%C3%A9_v_%C4%8Cesku)

Židovská svatba. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2016-03-29]. Dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%BDidovsk%C3%A1\\_svatba](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%BDidovsk%C3%A1_svatba)

### **Seznam obrázků:**

BÍLEK, František. Obr. 1 Mešní kalich ve tvaru přesýpacích hodin. In: *Muzeum hlavního města Prahy* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: <http://www.muzeumprahy.cz/content/gallery/1605/detail/1443103892-frantisek-bilek-mesni-kalich-ve-tvaru-presypacich-hodin-po-1920-cirkev-ceskoslovenska-husitska-.jpg>

Obr. 2 Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. In: *Živé firmy* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: [http://www.zivefirmy.cz/media/logos/arcibiskupske-zamecke-vino-kromeriz\\_342523.jpg](http://www.zivefirmy.cz/media/logos/arcibiskupske-zamecke-vino-kromeriz_342523.jpg)

Obr. 3 Ampelos Vrbovec a.s. In: *Region Plzeň* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: [http://www.regionplzen.cz/uws\\_images/firmy/053912/clanky/degustace-ampelos-v-dome-vina-americka-50-plzen-83163/11011039\\_1105540819475970\\_3713853756986134604\\_n\\_12284\\_plzensko\\_h.jpg](http://www.regionplzen.cz/uws_images/firmy/053912/clanky/degustace-ampelos-v-dome-vina-americka-50-plzen-83163/11011039_1105540819475970_3713853756986134604_n_12284_plzensko_h.jpg)

Obr. 4 Rajhradské klášterní s.r.o. In: *Moravská vinice* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: <http://www.moravskavinice.cz/pictures/big/8-rajhrad.jpg>

Obr. 5 Proqin s.r.o. In: *Klub přátel vína v Semilech* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: [http://www.vino-semily.cz/upload/userfiles/images/proqin\\_logo.png](http://www.vino-semily.cz/upload/userfiles/images/proqin_logo.png)

Obr. 6 Znovín Znojmo a.s. In: *Thermotechnika* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: [http://thermotechnika.cz/images/phocagallery/thumbs/phoca\\_thumb\\_1\\_znovi\\_znojmo\\_1logo.jpg](http://thermotechnika.cz/images/phocagallery/thumbs/phoca_thumb_1_znovi_znojmo_1logo.jpg)

Obr. 7 Poslední večere z Jan Merell, Malý bohovědný slovník. In: *Theofil revue* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: <http://revue.theofil.cz/userfiles/images/posledni-vecere-2.jpg>

CUMMINS, Mirka. Obr. 8 Tubišvatový seder. In: *Delet* [online]. 2013 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: <http://www.delet.sk/public/portal/content/thumbnails/2963-672x378.jpg>

Obr. 9 Židovská svatba. In: *Městské kulturní středisko Tišnov* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: [http://www.mekstisnov.cz/sites/default/files/styles/max\\_full\\_1280/public/traditional-jewish-wedding.jpg?itok=2RIaNg-G](http://www.mekstisnov.cz/sites/default/files/styles/max_full_1280/public/traditional-jewish-wedding.jpg?itok=2RIaNg-G)

Obr. 10 České vinařství chrámce s.r.o. In: *České vinařství Chrámce* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: <http://www.ceske-vinarstvi.cz/get/image.php?id=8>

Obr. 11 Vinařství Dvořáček LTM s.r.o. In: *Český Krumlov* [online]. 2016 [cit. 2016-04-26]. Dostupné z: <http://www.ckrumlov.info/img/13110104b.jpg>