

Univerzita Palackého v Olomouci  
Cyrilometodějská teologická fakulta  
Katedra systematické teologie

Teologické nauky

Libor Předešlý

**MORÁLNÍ ODPOVĚDNOST VINAŘE  
PŘI VÝROBĚ MEŠNÍHO VÍNA**

Bakalářská práce

Vedoucí práce: ThLic. ICLic. Vladimír Filo

Olomouc 2020

Prohlašuji, že jsem svoji bakalářskou práci vypracoval samostatně s využitím literatury a dostupných zdrojů, které jsou uvedeny na konci této práce.

Libor Předešlý

Děkuji vedoucímu práce ThLic. ICLic. Vladimíru Filovi za odborné vedení práce, připomínky a cenné rady, které mi při zpracování práce nezištně poskytoval.

Děkuji také svým nejbližším za morální podporu a zejména pak za trpělivost, kterou se mnou měli při psaní mé práce.

Libor Předešlý

## Obsah

<b>ÚVOD</b> .....	7
<b>1. Historie vína</b> .....	8
1.1. Původ vína ve starověku .....	8
1.2. Historie vinařství na našem území .....	10
<b>2. Vinařské oblasti ČR</b> .....	15
2.1. Oblast Čechy .....	15
2.2. Oblast Morava .....	15
<b>3. Výroba vína</b> .....	18
3.1. Sklizeň .....	18
3.2. Odstopkování .....	19
3.3. Lisování .....	19
3.4. Odkalení moštu .....	20
3.5. Měření cukernatosti moštu .....	20
3.6. Odkyselení a dokyselení moštu .....	20
3.7. Kvašení .....	21
3.8. Školení vína .....	21
3.9. Lahvování .....	22
3.10. Vady vína .....	22
<b>4. Třídění vína</b> .....	24
4.1. Dle vinařského zákona .....	24
4.2. Rozdělení vína dle zbytkového cukru .....	26
<b>5. Odrůdy révy vinné</b> .....	27
5.1. Stolní odrůdy .....	27
5.2. Moštové odrůdy .....	27
<b>6. Víno v Bibli</b> .....	30
6.1. Víno v každodenním životě .....	30
6.2. Víno v liturgii .....	30
<b>7. Mešní víno</b> .....	34
7.1. Slavení eucharistie .....	34
7.2. Normy a předpisy pro mešní víno .....	34
7.3. Materie pro slavení eucharistie .....	36

7.4. Úpravy mešního vína.....	37
7.5. Označování mešního vína.....	37
7.6. Odpovědnost za výběr vína ke slavení eucharistie.....	39
<b>8. Morální odpovědnost vinaře.....</b>	<b>41</b>
8.1. Morální odpovědnost vs. právo a zákon.....	41
<b>Závěr.....</b>	<b>47</b>
<b>Seznam použité literatury:.....</b>	<b>49</b>
Další použité zdroje:.....	52
<b>Přílohy práce:.....</b>	<b>55</b>
Vinařský nůž z Hradiska u Mušova.....	55
Dekret krále Přemysle Otakara I. a královny Konstancie.....	56
Vady vína.....	57
Výrobci mešního vína v ČR.....	61
Povolení výroby mešního vína pro Rajhradské klášterní s.r.o. ....	63
Povolení k výrobě mešního vína pro Tomáše Soóse.....	64
Cisterciánská pečeť.....	66
Soud o ne/povolení označení „mešní víno“.....	67

*„Vino představuje svátek. Dává člověku pocítit slávu stvoření... Dává nám tušit něco z konečné slavnosti Boha a lidstva, k níž míří očekávání Izraele.“*

*Papež Benedikt XVI.<sup>1</sup>*

*Chléb a víno jsou mystické symboly lidského žití. Doprovázejí člověka od doby, kdy se ze sběratele a lovce pozvolna stával usedlým a počal rozvíjet zemědělství. Obiloviny po zpracování na mouku poskytovaly základní potravinu - chléb. Nejen chlebem živ je člověk, ale i jeho duše potřebuje občasné pohlazení, vzpruhu a tělo prudší tok krve, aby se duše mohla rozlétnout k těžko dosažitelným výšinám. Není jiného nápoje ani prostředku, kterým by se lidská duše mohla nechat unášet tak bezelstně, sladce a příjemně, aniž by to mělo pro tělo škodlivé následky, jakým je mírné požití jakostního vína. Víno je nejjemnější realitou, která zobrazuje vlastnosti odrůdy révy vinné za současného působení půdních i polohopisných podmínek na ni, jakož i vlivů ročníkového průběhu počasí. Ale víno není jen produktem přírody, je současně výsledkem umění vinaře, je uměleckým výtvozem cílevědomého tvarování keřů ve vinici v souladu s podmínkami přírody, tak aby vznikající hrozen byl tím jedinečným produktem, jenž může dát konečnému a vrcholnému uměleckému dílu vinaře - vínu takovou náplň, která je svědectvím o přírodních silách i o jejich pochopení tvůrcem vín a v plné šíři.*

*Vilém Kraus<sup>2</sup>*

---

<sup>1</sup> RATZINGER, Joseph – Benedikt XVI. *Ježíš Nazaretský 1. díl Od krstu v Jordáně po premennie*. Přeložil Jaroslav Čepko. Dobrá kniha, Trnava 2007, s. 253.

<sup>2</sup> KRAUS, Vilém, Zdeněk KUTTELVAŠER a Bohumil VURM. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Melantrich, 1997, s. 8-9.

## ÚVOD

Jak už naznačují i předchozí citace o vínu, má víno v životě člověka nezastupitelnou úlohu. Je již známo, že vinná réva provází člověka minimálně od období druhohor. A stejně jako se vyvíjel a kultivoval člověk, vyvíjela se i réva. Z původně keřovité plané révy rostoucí zejména v lesostepích, přes divoce pnoucí se liány ve snaze najít si cestu z lesa za světlem, byla kultivována do podoby, tak jak ji známe dnes. Hrozny vinné révy byly vždy nejen vítanou součástí jídelníčku člověka, ale taktéž neodmyslitelnou součástí lidské historie v podobě vína. A to jak nápoje pro potěchu a pohazení duše, tak nápoje k liturgickým účelům. Kristovým ustanovením eucharistie se víno stalo nedílnou součástí každodenní liturgie na celém světě. Díky šíření křesťanství se světem šířilo i víno jako nedílná součást křesťanských rituálů a na pohanských územích v rámci christianizace vytlačovalo nápoj, který bychom přirovnali k dnešnímu pivu. Víno tak lze nazvat civilizačním nápojem, ba i nápojem státotvorným.

Tato práce si klade za cíl obeznámit čtenáře nejen s historií a původem vinné révy ve světě, hlavně pak s jejím pěstováním v našich končinách, ale obeznámit i s výrobou vína jako lahodného produktu vinné révy, a to zejména v kontextu s liturgií římskokatolické církve, pro kterou je správně vyrobené a nezkažené víno nepostradatelnou každodenní materií při slavení eucharistie. Dalším cílem této práce je i náhled na pojem vína v Bibli, kde se s ním můžeme setkat v různých formách a situacích. Písmo svaté nám představuje víno a vinařství jako nedílnou součást života a kultury už u starozákonního člověka, a to jak v běžném životě, tak i v liturgii. Totéž samozřejmě platí i pro dobu novozákonní. Bible s využitím symbolismu vína poučuje, ale také výroky proroků o hojnosti vína vede k blaženosti. V některých částech Bible má symbolika vína až eschatologický dosah. Samotná výroba mešního vína se pak neobejde bez práce vinaře, který musí mít pro výrobu mešního vína dostatečné vybavení, znalosti, zkušenosti a dovolím si říct i pokoru. Výroba mešního vína vyžaduje poctivý přístup a zachování příslušných norem daných církví i zákonem. Proto si tato práce klade za cíl zamyslet se i nad morální odpovědností výrobce vín a zjištěním potřebných ustanovení a norem důležitých pro výrobu mešního vína. Sám jsem se už dříve jako vinař-laik snažil hledat „ty správné instrukce a normy“ pro výrobu mešního vína. Na své otázky jsem dostával různé, někdy až rozporuplné odpovědi. Tato práce je tedy i usilovnou snahou o nalezení a shrnutí „těch správných instrukcí, doporučení a norem“ k výrobě mešního vína, a to i s ohledem na lidský faktor, bez kterého není možné mešní víno vyrobit.

# 1. HISTORIE VÍNA

## 1.1. Původ vína ve starověku

Vinná réva patří mezi nejstarší kulturní rostliny a je známo, že rostla již před 150 mil. lety v období druhohor. Člověk mladší doby kamenné už sbíral plody plané révy a zřejmě zakusil i opojné účinky zkvašené šťávy z bobulí.<sup>3</sup> První víno nejspíš vzniklo náhodně z hroznové šťávy, která samovolně zkvasila na dně nádoby, do které pravěký člověk sbíral a uložil hrozny divoce rostoucí révy. Kvalita tohoto vína nemohla být příliš valná a víno mělo zřejmě jepičí život a díky bakteriím se rychle proměnilo v ocet.<sup>4</sup>

*„Réva vinná patří k rostlinám velmi variabilním, a to i ve stavu planém, přičemž vlivy klimatu, půdních poměrů, stanoviště a stejně tak i přirozené křížení vyvolávají neobyčejnou proměnlivost a bohatou směs velmi rozdílných forem, takže je nemožno najít původní typy révy a odvodit z početného potomstva jednotlivých forem jejich příbuznost s typy prapůvodními. Teprve pečlivým studiem četných těchto forem, a to nejen z celých oblastí, ale i z celých dílů světa, bylo možno získat aspoň hlavní základy znalostí o původu a rozšíření révy vinné.“<sup>5</sup>*

Vinná réva je popínavá teplomilná rostlina, kterou člověk tvaruje různými způsoby vedení. Během vegetace vyžaduje mnoho slunečních paprsků a pečlivé ošetřování zelených částí a dostatečnou ochranu před chorobami. Potřebuje dostatek živin a výhřevnou půdu, zejména na jižních, jihovýchodních či jihozápadních svazích.<sup>6</sup>

Je předpoklad, že vinná réva byla původně rostlinou keřovitou, která ke svému vzrůstu potřebuje dostatek světla. Dříve rostla na slunných místech lesostepi. Postupným rozšiřováním lesa se pak světlomilné keře vinné révy měnily na liány, ve snaze o přístup ke světlu.<sup>7</sup>

Vinná réva doprovází člověka od samých počátků jeho existence, kdy byla vítanou součástí jeho jídelníčku. Nejstarší časově datované informace o víně pochází z míst jako Gruzie, Arménie, Jordánsko, Sýrie, Libanon či Turecko. Pocházejí z doby před 7 až 10 tisíci lety.

---

<sup>3</sup>Srov. Svět vína, 1. vydání. Velké Pavlovice: Aktivemedia, c2002-2003, dostupný z [www.svetvina.cz/provozovatel.php](http://www.svetvina.cz/provozovatel.php) [cit. 2019-11-12].

<sup>4</sup> Srov. SPENCE, Godfrey. *Bílé víno: průvodce pro znalce*. Praha: Slovart, 2002, s. 8.

<sup>5</sup> BLAHA, Josef. *Réva vinná*. Praha: Československá akademie věd, 1961. Ovocnická edice, s. 7.

<sup>6</sup> DAŠEK, František a Jaroslav PÁTEK. *Vinařská abeceda*. 2., přeprac. vyd. Brno: Blok, 1983, s. 40.

<sup>7</sup> DOHNAL, Tomáš, Vilém KRAUS a Jaroslav PÁTEK. *Moderní vinař*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1975. Rostlinná výroba (Státní zemědělské nakladatelství), s. 68-69.



Těžko dnes vypátrat, co bylo pravlastí vína, kde konkrétně došlo k jeho zrodu, ale víme, že vinařství bylo na vysoké úrovni v Mezopotámii a zejména v Egyptě již 3500 let před naším letopočtem. Neznamená to však, že Egyptané byli prvními vinaři, ale jako první o víně psali a oslavovali jej v obrazech. Dnes už také víme, že Egyptané pěstovali šest až osm odrůd vinné révy, a to zejména v oblasti poblíž dnešní Alexandrie. Výzdoba Neferovy hrobky v Sakkaře dokazuje, že k lisování hroznů používali dokonce i cvičené paviány. Další důkazy o historii vyspělého vinařství pochází z antického Řecka, Kréty a dnešního Bulharska, odkud se dále šířilo do Itálie a Španělska.<sup>8</sup> Velkou zásluhu na šíření vinic do Řecka, ale i do severní Afriky a jižní Francie pak měli Féničané. Byli nejen dobrými vinaři již v polovině druhého století př.n.l., ale i zdatnými mořeplavci. Spolu s Řeky rozšiřovali vinnou révu kamkoliv na svých cestách přišli.<sup>9</sup>

*„Pro svou jedinečnou chuť byla nejčastěji kultivována planá Vitis vinifera, hojně pěstována zejména ve vyšších kulturách Blízkého východu, dnes v oblastech Iránu a Izraele. A právě archeologická expedice v Iránu objevila džbán s úzkým hrdlem, na jehož dně byla jakási nažloutlá usazenina. Po důkladné analýze bylo zjištěno, že obsahuje kyselinu vinnou v množství, které se vyskytuje výhradně ve vinných hroznech, a terebintovou pryskyřici, jíž se ve starověku až po éru Římanů užívalo ke konzervaci vína. Džbán byl prokazatelně zhotoven mezi lety 5400 a 5000 před naším letopočtem. Nejstarší nalezené víno je tedy sedm tisíc let staré a Sumerové jsou zatím nejstaršími zjištěnými vinaři.“<sup>10</sup>*

Víno znali taktéž již staří Babylóňané, což dosvědčuje jeden z nejstarších zákonů o výčepu vína za vlády krále Chammurapiho z doby 1728-1686 př. n. l.<sup>11</sup>

*„Český název „víno“ z římského „vinum“ pochází zřejmě z gruzínského slova „gvino“. Tento slovní základ se objevuje také v mnoha dalších jazycích: v keltštině „gvid“, v sanskrtu „vena“, v angličtině „wine“, které se vyslovuje stejně jako německé „Wein“, francouzsky „vin“.<sup>12</sup>*

---

<sup>8</sup> Srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFKOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 14.

<sup>9</sup> Srov. KOHOUT, František. *O víně*. V Praze: Merkur, 1986, s. 15.

<sup>10</sup> Srov. *Svět vína*, 1. vydání. Velké Pavlovice: Aktivemedia, c2002-2003, dostupný z [www.svetvina.cz/provozovatel.php](http://www.svetvina.cz/provozovatel.php) [cit. 2019-11-12].

<sup>11</sup> Srov. KOHOUT, František. *O víně*. V Praze: Merkur, 1986, s. 13.

<sup>12</sup> ŠAMÁNEK, Milan a Zuzana URBANOVÁ. *Mýty a fakta o víně*. Znojmo: Pro Znovín Znojmo vydala Agentura Bravissimo, 2012, s. 14.

Vinnou révu můžeme označit za kulturní rostlinu a víno jako téměř civilizací nápoj. Do povědomí lidí vstoupilo víno i jako nedílná součást křesťanského rituálu v prvních staletích našeho letopočtu. Převaha pití vína nebo piva v některých oblastech dokumentuje zápas mezi pohanstvím a nastupujícím křesťanstvím. A právě díky náboženství se víno šířilo dále. S přijetím křtu se na dvorech panovníků objevili kněží a v kláštorech řeholníci, pro něž bylo víno nepostradatelné. Víno bylo doslova „státotvorným“ nápojem.<sup>13</sup>

## 1.2. Historie vinařství na našem území

Původními konzumenty a zřejmě i pěstiteli vína na našem území byli Keltové, ale počátky vinohradnictví a vinařství na našem území jsou spojovány až s dědici řecké kultury – Římany, a to díky obchodníkům a římským vojákům.<sup>14</sup> Podle některých badatelů spadají počátky trvalého pěstování vinné révy na našem území do období panování císaře Marka Aurelia Proba (276 – 282). Ten je některými pokládán za zakladatele evropského vinohradnictví.<sup>15</sup> Za jeho vlády bylo nařizováno vysazovat vinice i v římských koloniích za Alpami v oblasti dnešní Francie a Německa. A z této doby máme i první svědectví o pěstování vinné révy na našem území. Jeden z opěrných bodů vybudovala posádka X. legie z Vindobony v oblasti Pálavy u dnes již zaniklé obce Mušov a vysadila první révu. Svědčí o tom archeologické nálezy vinařského nože<sup>16</sup>, kolem kterého se dodnes vede diskuse, zda jde o nůž tesařský či vinařský, nebo nápojové soupravy z drahých kovů ukládané do hrobů.<sup>17</sup>

Archeologické nálezy rostlinných vinných zbytků v Lovosicích, svědčí o tom, že víno bylo známé na území dnešních Čech již v 8. století. Odborníci však mají za to, že v tomto konkrétním případě jde spíše o dovoz než o révu vypěstovanou u nás.<sup>18</sup>

Podle jiných badatelů můžeme mluvit o skutečných počátcích českého vinařství až za Velkomoravské říše v 9. století, kdy došlo k většímu rozšíření vinic na našem území. Víno

---

<sup>13</sup> Srov. ŽŮREK, Václav, ed. *Karel IV. a burgundské: tradice pěstování a pití burgundského vína v českých zemích od středověku dodnes*. Praha: Univerzita Karlova, 2017, s. 13-14; srov. MEJSTRÍK, Jiří. *Historie a současnost vína v Čechách: pátý korunovační klenot*. Olomouc: ANAG, 2019, s. 13-21.

<sup>14</sup> Srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 15.

<sup>15</sup> Srov. MATUSZKOVÁ, Jitka a Věra KOVÁŘŮ. *Vinohradnické stavby na Moravě: Viticultural buildings of Moravia*. Brno: ERA Group, 2004, s. 11.

<sup>16</sup> Viz příloha práce č. 1.

<sup>17</sup> Srov. MYŠIČKOVÁ, Barbara. *Božská réva: kniha plná vína: divinemenu*. Praha: [Barbara Myšičková], 2015, s. 21.

<sup>18</sup> Srov. MEJSTRÍK, Jiří. *Historie a současnost vína v Čechách: pátý korunovační klenot*. Olomouc: ANAG, 2019, s. 20.

se po příchodu sv. Cyrila a Metoděje roku 863 vyrábělo zejména k mešním účelům, a tak k rozvoji vinařství a vinohradnictví přispěla i postupující christianizace.<sup>19</sup>

*„Podle pověsti byl první historicky známý přemyslovský kníže Bořivoj v roce 875 (někdy je uváděn rok 892) u příležitosti oslav narození svého syna Spytihněva obdarován moravským knížetem Svatoplukem sudem skvělého moravského vína. Bořivojova žena Ludmila prý vína okusila a nadchla se bohumilým mokem natolik, že začala pěstování révy vinné podporovat. Na vinici, údajně založené mezi obcemi Nedomice a Dřísy u Mělníka, byl prý zasvěcen do tajů výroby vína také její vnuk svatý Václav. Z této a podobných pověstí vznikla v Čechách svatováclavská vinařská tradice a v pozdějších staletích byl svatý Václav českými vinaři uctíván jako „Supremus magister vinearum“ (nejvyšší perkmistr vinic<sup>20</sup>).“<sup>21</sup>*

Šíření vinic na našem území napomáhaly zejména klášterní komunity, pro něž byla réva významným zdrojem příjmů. V klášteře na Břevnově pěstovali benediktini vinnou révu a vyráběli z ní víno již v roce 933. Nejstarší dochovaný záznam o českých vinicích je z roku 1057. V tomto roce věnoval kníže Spytihněv II. vinice u Litoměřic tamějšímu kapitulnímu kostelu. Na Moravě je první zmínka o vinicích z roku 1101, kdy byl vinicemi obdarován benediktinský klášter v Třebíči. V 13. století pak cisterciáci z Velehradu měli vliv na další rozvoj vinic na Moravě.<sup>22</sup> V roce 1202 zakládají vinice na návrší u zaniklé obce Schořice poblíž obce Uherčice u Hustopečí. Na zakládání vinic v ucelených viničních tratích v okolí Znojma pak měli v roce 1195 velký vliv premonstráti v Louce u Znojma. V Čechách zakládali cisterciáci rozsáhlé vinice v roce 1251 v obci Velké Žernoseky. Vytesali tu i skalní sklepy. Vyrobené víno pak vyváželi i po Labi do svých klášterů v severním Německu.<sup>23</sup>

K rozkvětu českého vinařství pak došlo ve 14. století za vlády císaře Karla IV. Tento panovník nechal do Čech přivést vinnou révu z Burgundska a Porýní. Dochází k velkému zlepšení doposud velmi primitivní ochrany proti škůdcům a chorobám a k značnému rozšíření

---

<sup>19</sup> Srov. MATUSZKOVÁ, Jitka a Věra KOVÁŘŮ. *Vinohradnické stavby na Moravě: Viticultural buildings of Moravia*. Brno: ERA Group, 2004, s. 11–13.

<sup>20</sup> Pozn. „Perkmistr byl volený představitel a dozorčí orgán místního horenského práva, který se svými pomocníky dbal na dodržování viničních artikulů, vedl zápisy do horenských knih, určoval a vybíral pokuty za nedodržování předpisů, spoluurčoval termín sklizně hroznů a zúčastňoval se projednávání rozepří ve věcech viničních. Kontroloval také jakost vín“. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 291-292.

<sup>21</sup> KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 15-16.

<sup>22</sup> Srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 16.

<sup>23</sup> Srov. MYŠIČKOVÁ, Barbara. *Božská réva: kniha plná vína: divinemenu*. Praha: [Barbara Myšičková], 2015, s. 21; srov. MLATEČEK, Karel a Marie MLATEČKOVÁ. *Uherčice*. Uherčice: Obec Uherčice, 2002, s. 32-33.

viniční plochy.<sup>24</sup> V roce 1345 udělil císař Karel IV. arcibiskupským sklepům v Kroměříži výsadu vyrábět mešní víno.<sup>25</sup> V roce 1358 dal Karel IV. vinohradnictví královským mandátem i právní rámec. Dne 16. 2. 1358 nařídil: „*Zakládat vinice na všech horách obrácených k poledni do vzdálenosti 3 míle kolem Prahy. Každý, kdo takové hory vlastní, má začít se zakládáním do 14 dní po vydání tohoto privilegia. Kdo by sám zakládati nechtěl nebo nemohl, ať na jeho pozemku zakládá ten, komu jej perkmistr propůjčí. Kdo vinici založí, bude ode dne, kdy se zakládáním započal, po 12 let od všech daní a dávek svoboden. Počínaje 13. rokem bude odevzdávat majiteli pozemku desátek a králi z každé vinice půl džberu vína ročně.*“<sup>26</sup> Dále Karel IV. zřídil úřad *perkmistra hor viničních*. Zřídil i „právo viničné“, které mělo vinařství chránit, a to i tím, že zakazovalo dovoz vín ze zahraničí v období od sv. Havla (16. 10.) do sv. Jiří (24. 4.). Do dnešní doby se pak zachoval zvyk „zavírání hory“, kdy v době před sklizní nesměl nikdo vstoupit do vinohradů. Podobná podpora pak pokračovala i za vlády jeho nejstaršího syna Václava IV.<sup>27</sup> Jak se vinařské právo vyvíjelo, můžeme dohledat v různých darovacích listinách, díky nimž mohly kláštery vybírat viničné desátky. Jedna z nich například umožňovala od roku 1222 vybírání desátku benediktinskému klášteru v Rajhradě. Tuto listinu potvrdil král Přemysl I. Otakar.<sup>28</sup>

Nejstarší psaný text viničního řádu a horenského práva pochází od biskupa Dětřicha. Byl vydán roku 1281 pro církevní vinice v okolí Kroměříže. Vychází zřejmě z práva obyčejového, které bylo zachyceno v místních soupisech a dále bylo upravované a přepisované místními písaři dle nařízení obecní rady. Moravská horenská práva pak nejspíš posloužila i jako podnět pro viniční právo vydané Karlem IV. roku 1358.<sup>29</sup>

*„Výraz horenské právo má několik významů. Obecně se jím rozumí souhrn všech předpisů o vinicích, dále jednotlivé viniční řády, jejichž platnost se omezuje na obec nebo širší okrsek. V jiném významu značí horenské právo viniční orgán, zpravidla horenský soud. Pod tento pojem je konečně zahrnován i nárok zeměpána či gruntovního pána na určitou část výtěžku z vinohradů, odváděnou v naturáliích, penězích nebo obojím. V dalším pojednání chápeme*

---

<sup>24</sup> Srov. BLAHA, Josef. *Réva vinná*. Praha: Československá akademie věd, 1961. Ovocnická edice, s. 19; srov. KRAUS, Vilém. *Víno napříč staletími*. Praha: Praga Mystica, 2012, s. 39.

<sup>25</sup> Srov. KRAUS, Vilém. *Víno napříč staletími*. Praha: Praga Mystica, 2012, s. 39.

<sup>26</sup> ŽŮREK, Václav, ed. *Karel IV. a burgundské: tradice pěstování a pití burgundského vína v českých zemích od středověku dodnes*. Praha: Univerzita Karlova, 2017, s. 20-21.

<sup>27</sup> Srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFKOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 17.

<sup>28</sup> Viz příloha práce č. 2.

<sup>29</sup> Srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFKOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 22.

*pod pojmem horenské právo především viniční (horenské) řády, zahrnující předpisy o práci, o desátcích a perkrehtu, o právu sousedském, dále předpisy pořádkové a trestní i organizační a procesní.*<sup>30</sup>

Za husitských válek, jejichž pohnutkou byl i spor o kalich, došlo ke zničení mnoha vinic a vypálení mnoha vinařských měst. Vrcholu pak dosáhlo naše vinařství až po skončení husitských válek v 15. století za vlády Jiřího z Poděbrad, kdy rozlohy vinic byly srovnatelné s dnešní plochou. K podpoře vinařství přispěl i král Vladislav II. Jagelonský, když roku 1497 vydal *Nařízení o povinném zapsání všech vinic do gruntovních knih*. Na toto nařízení navázal roku 1515 *Nový viniční řád pro Prahu*, který byl roku 1526 doplněn o dodatky *o zákazu dovážení cizích vín do Prahy v zimním období a o zákaz jejich míchání s víny pražskými*. V 16. století se spotřeba vína odhadovala 56 litrů na osobu za rok. V této době měl velkou zásluhu na moravském vinařství Adam z Dietrichsteina, když prodal rodové statky v Rakousku, aby mohl od císaře koupit panství Mikulov. Roku 1590 vydává císař Rudolf II. podrobnou *Instrukci o vinařství* o 36 člancích.

První český odborný spis o pěstování révy a výrobě vína vydal roku 1558 pražský učitel Jan Had na základě vlastních poznatků pod názvem *„Vinice v jakém položení má býti a jakým způsobem člověk má ji dělati, aby toho hojný užitek mohl míti: Přitom také jak se víno chovati a opatrovati má“*. Obsahuje popis pěstovaných odrůd révy vinné, ale i prací s tím spojených, vše krásnou starou češtinou. V roce 1591 jej následoval Jiří Gerl z Gerlštejna vydáním knihy *Vinatorium*, popisující zakládání vinic, pěstování révy a výrobu vína. Na svou dobu mimořádným počinem pak byl rozsáhlý *Herbář neboli bylinkář* (původně latinsky *Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis*) od italského lékaře Pietra Andrea Mattioliho, působícího v Praze jako osobní lékař arciknížete Ferdinanda Tyrolského a císaře Maxmiliána II. Mattoli jej během života neustále rozšiřoval. Později mocenské boje evropských velmocí, které vyústily v třicetiletou válku, poničili vinice a došlo k nahrazení jinými plodinami. K nápravě došlo až sto let po skončení této války za vlády Marie Terezie, kdy došlo k velké obnově viničních ploch. Její syn Josef II. v roce 1783, kdy byl rakouským císařem a českým králem, zrušil všechny vinařské řády a působnost horenských soudů na Moravě a o rok později vydal *Všeobecné vinohorenské zřízení pro markrabství moravské*.

---

<sup>30</sup> KRAUS, Vilém, Zuzana FOFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 25.

Největší katastrofu zažily evropské vinice koncem 19. století, kdy došlo k zavlečení révokazu z Ameriky do Evropy. Tato kořenová mšice postupně zničila evropské vinice. Na Moravě se objevil poprvé v roce 1890 v Šatově na Znojemsku. Do Čech se dostal až v roce 1970. Dále došlo i k šíření dalších amerických houbových chorob, kterými jsou plíseň révová (peronospora) a padlí révové (oidium), které pro změnu napadají listy a hrozny, a to až dodnes. Jediným řešením v boji s révokazem bylo dovézt odolné odnože z Ameriky a na ně evropskou révu naroubovat.

Velkou renesanci prožívá české a moravské vinařství v posledních třiceti letech. Na přerušenou tradici vinařských zákonů za Rakouska-Uherska navázal až nový vinařský zákon z roku 1995, který byl důležitým krokem ke zkvalitnění výroby vína v České republice. V roce 2004 pak vinařský zákon navázal v nové podobě na normy Evropské unie v souvislosti se vstupem ČR do Evropské unie.<sup>31</sup>

---

<sup>31</sup> Srov. KRAUS, Vilém. *Víno napříč staletími*. Praha: Praga Mystica, 2012, s. 52-101.

## **2. VINAŘSKÉ OBLASTI ČR**

V České republice je celkem 377 vinařských obcí ve dvou oblastech Čechy a Morava. Ty mají dále šest podoblastí. Celková výměra vinic činí necelých 20 000 ha. Moravská vína tvoří 96 % produkce vína v ČR, Česká vína zbývající 4 %.

### **2.1. Oblast Čechy**

V oblasti Čechy jsou horší klimatické podmínky než na Moravě, a tak mají povoleny vyšší hodnoty doslazování vín sacharózou. Tato oblast se dělí na další dvě podoblasti – Litoměřickou a Mělnickou.

Litoměřická podoblast vznikla sloučením původních vinařských oblastí Mostecké, Roudnické a Žernosecké a hospodaří zde na necelých 300 ha vinic. Zahrnuje jak zmíněné obce Litoměřice, Most, Roudnici, Velké Žernoseky, tak i Louny, Žatec a jejich okolí. Nejvíce zastoupenými odrůdami ve vinicích jsou Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a Rulandské šedé. Z modrých odrůd pak zejména Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Rulandské modré a Zweigeltrebe. Podloží je zde převážně tvořeno čedičem, na nižších svazích vápencem.

Mělnická podoblast vznikla sloučením s původními oblastmi Čáslavské a Pražské a vinaři zde hospodaří na více jak 400 ha vinic. Srdce oblasti je Mělník se soutokem Vltavy a Labe. Dále tato oblast zahrnuje Mělník a okolí, Brandýs nad Labem, Heřmanův Městec, Slaný, Kutnou Horu, Beroun, Kralupy nad Vltavou, Kladno a Prahu. Nejvíce plochy vinic je osázeno bílými odrůdami Müller Thurgau a Ryzlink rýnský, z červených pak Svatovavřínecké, Modrý Portugal a Rulandské modré. Podloží jsou spíše vápenité vrstvy opuky, místy překryté hlinitopísčnými náplavami.

### **2.2. Oblast Morava**

Klimatické podmínky Moravy pro pěstování vinné révy jsou proti Čechám výrazně vhodnější a jsou srovnatelné např. s Francií. Oblast Morava je výrazně větší a dělí se na čtyři podoblasti – Velkopavlovickou, Znojemskou, Mikulovskou a Slováckou.

Mikulovská podoblast má jako jediná původní územní rozsah a rozloha vinic je necelých 5 000 ha. Vinice se rozkládají na vápenatém podloží Mikulovské pahorkatiny v okolí Pálavy, na spraších Dunajovických vrchů a Valtické pahorkatiny a na pískové plošině Bořího lesa. Ve výsadbě výrazně převažují bílé odrůdy, zejména pak Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené. Dále pak Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Sauvignon, Rulandské bílé a šedé. Z modrých odrůd jsou nejvíce zastoupeny odrůdy Svatovavřínecké, Frankovka a Zweigeltrebe. V poslední době jsou ve větší míře vysazovány odrůdy Cabernet Sauvignon a Merlot. V oblasti sídlí Národní vinařské centrum s Národním salonem vín (zámek Valtice).

Slovácká podoblast vznikla nově sloučením dřívějších oblastí Mutěnické, Bzenecké, Kyjovské, Podluží, Strážnické a Uherskohradišťské. Rozloha vinic činí více jak 4 500 ha. Oblast se rozkládá na severu od Chřibů se Ždánickým lesem, přes Bzenec, který je centrem oblasti, dále přes Strážnici a Blatnici za řekou Moravou. Nejjižnější část oblasti pak tvoří Podluží. Bílá vína jsou zastoupena dvěma třetinami produkce. Nejrozšířenější jsou Müller Thurgau a Ryzlink rýnský, dále pak Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Ryzlink vlašský, Chardonnay. Z aromatických odrůd pak Sauvignon a Muškát moravský. Z modrých odrůd je nejvíce zastoupena Frankovka, Svatovavřínecké, Zweigeltrebe, Modrý Portugal a z novějších odrůd i Cabernet Moravia.

Velkopavlovická podoblast je největší vinařskou podoblastí České republiky. Díky sloučení s větší částí původní Brněnské oblasti se rozkládá na více jak 5 000 ha. Velkopavlovická podoblast s více jak 2 000 ha modrých odrůd lze považovat za srdce výroby moravských červených vín. Nejvíce jsou zde zastoupeny odrůdy Svatovavřínecké, Frankovka, Modrý Portugal, Zweigeltrebe a André. Z bílých odrůd jsou nejvíce zastoupeny Veltlínské zelené, Müller Thurgau a Neuburské. Dále pak hlavně Ryzlink rýnský, Rulandské bílé a šedé, Chardonnay a Tramín. Jsou zde zastoupeny půdy s vápenitým jílem, slíny, pískovce a v severní části oblasti pak zejména písky.

Znojemská podoblast – vznikla sloučením s Dolnokounickem, které dříve patřilo do Brněnské oblasti. Vinaři zde obhospodařují na 3 500 ha vinic. Daří se zde zejména bílým aromatickým odrůdám, jako jsou Tramín, Pálava a Muškát moravský. Dle rozšíření mají největší zastoupení Veltlínské zelené, Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Ryzlink vlašský a Rulandské bílé. Z modrých odrůd hlavně Svatovavřínecké, Frankovka, Rulandské modré a Zweigeltrebe.



Půda je v severní části oblasti kamenitá, v okolí Znojma směrem k Hnanicím pak šterkovitá, občas překrytá spraší či jílem.<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup> Srov. BURDA, Alexandr. *O víně*. Opava [i.e. Praha]: Carter/reproplus, 2013, s. 21-24; srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 190-277; srov. *Zák. č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů, Sběrka zákonů České republiky*, 2004, § 4.

## 3. VÝROBA VÍNA

### 3.1. Sklizeň

Je mnohokrát ověřený fakt, že vynikající vína se rodí již ve vinici. Pravdou však také je, že vynikající víno musí být dotvořeno rukama vinaře. A zde jsou pak velmi důležité i znalosti, zkušenosti a vybavení sklepa. V případě mešního vína pak bezpodmínečně i úmysl. O kvalitě budoucího vína rozhoduje zdravotní stav hroznu, jeho původ a vyzrállost. Kvalitu hroznu ovlivňují klimatické podmínky, půda, odrůda, klon, podnož, spon, vedení či stáří vinice. Do stylu vína se promítá i filozofie vinaře, jeho znalosti technologií či jeho záměr v případě výroby mešního vína. To je zásadní zejména v rozhodnutí, jaké technologické postupy, zařízení či přípravky vinař pro výrobu vína použije. Vinař může vyrobit vína bílá, červená, ale i růžová a u každého může volit jinou cestu výroby. Výroba mešního vína má však svá specifika. Vinař by měl ideálně mešnímu vínu co nejméně překážet a co nejméně do jeho výroby zasahovat.<sup>33</sup>

Vinná réva potřebuje ke zralosti hroznů minimálně dva až čtyři měsíce od květu, v závislosti na odrůdě a počasí. Zralost se u bílých odrůd projevuje tak, že bobule se stávají průsvitnými a jsou vidět semena uvnitř. U modrých odrůd se bobule do této barvy zabarvují a třapina dřevnatí. Hrozen bude v různé části keře jinak vyzrálý, a tak o době sběru finálně rozhodne vinař nebo může při větších objemech sbírat na etapy. Zralost jde těžko posoudit jen pomocí smyslu. Vinař může použít fyzikální metody za pomoci moštoměru<sup>34</sup> či refraktometru<sup>35</sup>.

---

<sup>33</sup> Srov. BALÍK, Josef a Jan STÁVEK. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2017, s. 18-21.

<sup>34</sup> Pozn. „Moštoměr (hustoměr) je ponorné těleso většinou ve tvaru baňky s vystupující stopkou, ve které je umístěna stupnice udávající naměřenou hustotu moštu. Funguje na principu Archimedova zákona. Moštoměry slouží pro provozní a orientační měření při zjišťování hustoty (koncentrace) cukru v moštu (cukernatosti). V ČR se používá Československý normalizovaný moštoměr (°NM), který udává kg cukru na 100 litrů moštu. V Rakousku se používá Klosterneuburský moštoměr (°KMW), který udává kg cukru na 100 kg moštu. V Německu, Slovinsku, Švýcarsku se používá moštoměr Oechslov (°Oe), prakticky zkrácená specifická hmotnost moštu (hustota moštu  $g \cdot l^{-1}$  snižená o 1000).“ <http://www.znalecvin.cz/mostomer/> [cit. 2020-04-09].

<sup>35</sup> Pozn. „Refraktometr je přístroj určený pro měření vlastností kapaliny pomocí lomu světla. Každý typ má zabudovanou svou vlastní speciální stupnici, na které se měřená veličina buď přímo odečte anebo se musí odvodit ze stupnice s univerzálními fyzikálními jednotkami. Refraktometr pro vinaře (pěstitele vinné révy) je určen primárně pro stanovení cukernatosti hroznové šťávy. Cukernatost lze měřit jakýmkoliv univerzálním refraktometrem se stupnicí Brix, ovšem typ určený vinařům je výjimečný tím, že kromě této univerzální „cukroměrné“ stupnice, má ještě další stupnice, které se používají speciálně pro stanovení cukernatosti hroznů. V České republice a na Slovensku se používá stupnice normalizovaného moštoměru (°NM, °CNM), v Rakousku Klosterneuburský moštoměr (°KMW, °Kl, °Babo) a v Německu Oechsleho moštoměr (°Oe), takže vinař s refraktometrem od nás může porovnat cukernatost i podle mezinárodních měřítek.“ <http://www.znalecvin.cz/refraktometr/> [cit. 2020-04-09]. Srov. FADER, Werner. *Vinná réva v zahradce*. Bratislava: Vydavatelství Příroda, 2002, s. 83; srov. PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní*

Z pohledu budoucího bezproblémového alkoholového kvašení, stability vína a chuťové harmonie je důležitý obsah kyseliny vinné a jablečné, které ovlivňují i pH vína. Tyto může stanovit specializovaná laboratoř dostupná i malovinařům či hobby vinařům. Ideální poměr kyseliny vinné a jablečné je 2:1 u bílých odrůd a 3:1 u červených. V našich podmínkách se hrozny sklízí od poloviny srpna až do počátku listopadu. Sběr musí být šetrný, hrozny by měly být čisté, suché, celé v případě ruční sklizně nebo bobule bez listů, dřeva z mechanizované sklizně kombajnem. Sbírání se do plastových beden od 10 kg až po kontejnery a sklízecí vany se šnekovým dopravníkem a nosností až 5 tun. Nevhodné je sbírat do plastových pytlů, kde hrozí zapaření hroznů.<sup>36</sup>

### 3.2. Odstopkování

U vinaře v prostorách k tomu vymezených následně dochází k odstopkování a drcení bobulí a vzniká rmut. Oddělená třapina je odpad, který se často používá k hnojení vinice. Vinař se následně rozhoduje, jak dlouho nechá rmut macerovat v řádu hodin nebo i dnů. Tím lze významně ovlivnit chuť a aroma bílých, růžových i červených vín. Dochází k uvolnění odrůdového aroma a extraktivních složek, stejně tak i rušivých příchutí. Tuto předfermentační maceraci je nutno dobře uvážit a velmi zkrátit či zcela vyloučit, zejména u horšího zdravotního stavu hroznů a vysoké sklizňové teploty. Dle stavu hroznů je třeba rmut ošetřit přípravky oxidu siřičitého, aby nedocházelo k hnědnutí, oxidaci, k množení nežádoucích mikroorganismů, zejména pak octových a mléčných bakterií, které by změnily víno v nepoživatelné, a tudíž i nepoužitelné pro účely slavení eucharistie. Přípravky oxidu siřičitého lze aplikovat již do přepravek, do kterých se hrozny sklízí.<sup>37</sup>

### 3.3. Lisování

V další fázi výroby vína pak dochází k lisování macerovaného rmutu. Typů lisů je více a není úplně podstatné, jaký má vinař k dispozici, ale práce s jednotlivými typy má své zákonitosti, které by měl vinař znát pro optimální vylisování moštu. Maximální vylisnost je cca 75 %.

---

*vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011, s. 82; srov. BALÍK, Josef a Jan STÁVEK. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2017, s. 24.

<sup>36</sup> Srov. BALÍK, Josef a Jan STÁVEK. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2017, s. 24-34; srov. PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011, s. 301-302.

<sup>37</sup> Srov. BALÍK, Josef a Jan STÁVEK. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2017, s. 35-50; srov. MICHLOVSKÝ, Miloš. *Oxid siřičitý v enologii*. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2012, s. 17-20.

Pro kvalitu budoucího vína je lépe vylisovat méně a šetrněji bez porušení peciček. V opačném případě se do moštu mohou dostat hořké a trpké látky.

### **3.4. Odkalení moštu**

Odkalení moštu je velice důležité pro kvalitu bílých vín a snižuje obsah škodlivých mikroorganismů, zbytků postřiků, minerálních nečistot a jiných částic, které poškozují aromatickou a chuťovou čistotu budoucího vína. Jde také o podstatný krok prevence *sirky* v mladém víně /viz vady vína/. Ze 100 kg hroznů lze získat cca 60 litrů odkaleného moštu. K odkalení lze použít různých enzymů a čířidel, u mešního vína pouze na přírodní bázi (bentonit). Je žádoucí, aby k odkalení moštu došlo před začátkem kvasného procesu, pak už to není možné. Lze tak učinit po několika hodinách po vylisování moštu, ale při velkých teplotách při sklizni může dojít k zahájení kvasného procesu tak rychle, že vinař odkalení nestihne.

### **3.5. Měření cukernatosti moštu**

Před zahájením kvasného procesu vinař zjistí cukernatost moštu pomocí speciálního hustoměru nebo refraktometru. Dle právních předpisů EU lze zvýšit cukernatost moštu v závislosti na vinařské zóně (Čechy zóna A, Morava zóna B). Toto však už není možné u rmutů určených k výrobě vína s přívlastkem, a standardně ani u mešního vína.

### **3.6. Odkyselení a dokyselení moštu**

V závislosti na ročníku je dovoleno určité množství kyseliny vinné nebo jablečné do vína přidat, když se jí nedostává v moštu samotném. Zamezí se tak tomu, aby víno bylo fádňí a krátké... Při horší kvalitě hroznů bývá problém opačný a je někdy třeba obsah kyselin snížit. To se děje chemicky za pomoci uhličitanu vápenatého u bílých hroznů s obsahem kyselin nad 11 g/l. U mešního vína toto možné není. Vyrábí se pouze ze zdravých a vyzrálých hroznů s cukernatostí minimálně 20° NM. Je však povoleno odkyselení pomocí jablečno-mléčné fermentace, kdy se kyselina jablečná promění na kyselinu mléčnou, která není tak ostrá v chuti.

### **3.7. Kvašení**

Při procesu kvašení dochází k přeměně moštu ve víno pomocí přeměny jednoduchých cukrů (glukózy a fruktózy) na alkohol a oxid uhličitý, který unikne do okolního prostředí. Toto se děje v plastových, laminátových či keramických nádobách, nerezových tancích nebo speciálních dřevěných sudech s termoregulací. Malovinař může využít i skleněné demižony. K úspěšnému dokončení procesu napomáhají ušlechtilé kultury kvasinek, které pomohou k snadnějšímu procesu prokvašení a zejména dokvašení moštu a jeho stabilitě. Tento proces je ve velkých vinařstvích cíleně řízen hlídáním teploty varu moštu a jeho chlazením, aby při vyšších teplotách (více jak 22 °C) nedocházelo ke ztrátě aromatických látek. Ne každý vinař používá umělé kultury kvasinek. Lze využít i vlastní zákvas, který si vinař udělá v předstihu z menšího množství rozmačkaných či vylisovaných vlastních hroznů. Kvasinky se zde vytvoří postupně samy množem, ke kterému získávají energii z přítomných cukrů. Některé druhy kvasinek si vinař už automaticky přinese z vinohradu na hroznů. Stejně tak si může přinést i nežádoucí mléčné a octové bakterie. Vše závisí na zdravotním stavu hroznů. K podpoře procesu správného prokvašení rmutu a jeho přeměny na mladé víno se využívají živné soli. Tyto však nelze použít při výrobě mešního vína.

### **3.8. Školení vína**

Školení vína je také důležitou fází při výrobě vína. Takto se už od pradávna říkalo stáčení vína, kdy dochází k jeho oddělení od vysedaných sedimentů na dně nádoby či sudu a jeho ošetření oxidem siřičitým proti oxidaci a zkažení. Proces ošetření vína oxidem siřičitým je dodnes nenahraditelným. Zde se projeví odbornost a zkušenosti vinaře, jehož cílem je dosáhnout potřebné zralosti vína a jeho chemické a biologické stability před lahvováním. K tomuto účelu se využívá číření vína a jeho následné filtrování. K číření se využívají bentonity, což jsou rozemleté horniny, které po přidání do vína s sebou stáhnou na dno kalné části. Je to přírodní materiál a jeho využití je přípustné i při výrobě mešního vína. To už neplatí pro další prostředky číření na bázi želatiny apod. Následnou šetrnou filtrací pomocí deskových či křemelinových filtrů získá víno jiskru a je zbaveno všech nežádoucích mikroorganismů, které by mohly později narušit stabilitu vína v láhvi (např. zákal apod.).

### 3.9. Lahvování

Lahvování je finální proces, který má také vliv na výslednou kvalitu vína. Tu ovlivňuje i dobře zvolená doba k lahvování vína a jeho připravenost k lahvování. Nejdříve se lahvuji lehká a svěží bílá a růžová vína (ideálně do dubna), u červených vín záleží na jejich mohutnosti a práci vinaře se sudem. Doba lahvování tak může nastat do půl roku od sběru, ale také až za dva roky. U lahvování je velice důležitá hygiena a správná sanitace.<sup>38</sup>

### 3.10. Vady vína

Byť je víno známo dlouhá staletí a o výrobě vína je napsáno mnoho knih, čekají na vinaře ve sklepech vždy nová překvapení. Jsou dána jak novými technologiemi, tak i rozdíly v jednotlivých ročnících daných klimatickými podmínkami. Vína se tak mohou rok od roku lišit ve zralosti materiálu, barvě, vůni nebo chuti. Během výroby vína se odehrávají různé chemické, fyzikální nebo mikrobiologické procesy, které mohou zapříčinit v konečném důsledku i to, že se výsledný produkt může stát zcela nepoživatelným. U vína se tak můžeme setkat s různými vadami, nemocemi či nedostatky, které mohou zapříčinit, že víno vyráběné jako mešní, nebude vhodnou materií pro slavení eucharistie. (Kompletní seznam vad včetně jejich projevů uvádím v příloze.)<sup>39</sup> Zde uvedu pro příklad jen několik nejznámějších:

*Sirka* – tato vada je senzorycky velmi intenzivní zejména ve vůni, kdy víno je cítit po zkažených vejcích, spálené gumě nebo kapustě. V chuti také po kapustě či hnilobě. Může k ní dojít v různé fázi výroby vína, dokonce i ve finálním produktu v láhvi, ale zejména při kvašení. Můžou za to například zbytky postřiků, množství kalů, rozpad kvasinek, přílišné zasíření rmutu či nedostatek dusíku.

*Oxidáza* - se projevuje vyšší barvou a někdy i zákalem, zvětralou, oxidativní, jablečnou vůní a fádni chutí připomínající sherry. Je způsobena přístupem vzduchu v ne zcela naplněných nádobách a nízkým obsahem SO<sub>2</sub>. Nádoby je třeba udržovat dolité až po hrdlo. Dlouhodobé neošetření pak může způsobit i křísovité povrch hladiny vína. Víno takto pozdě ošetřené

---

<sup>38</sup> Srov. BALÍK, Josef a Jan STÁVEK. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2017, s. 42-280; srov. STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. V českém jazyce vyd. 2., aktualiz. Přeložil Jirí SEDLO. Valtice: Národní vinařské centrum, 2010, s. 156-223; srov. KRAUS, Vilém, Vítězslav HUBÁČEK a Petr ACKERMANN. *Rukověť vinaře*. 3. vyd. Praha: Brázda, 2010, s. 168-241.

<sup>39</sup> Viz podrobná příloha práce č. 3.

pomocí SO<sub>2</sub> už může mít trvalý oxidativní charakter po jablečném moštu a nevratnou nahnědlou barvu.

*Octovatění a těžké kyseliny* – tóny po octu a těžké kyseliny či tóny po lepidle jsou často jasnou známkou vady vína. Bývá to často způsobeno poškozením hroznů krupobitím či napicháním od vos či jiného hmyzu. Rozvoji této vady napomáhá přístup kyslíku ke rmutu a vyšší teploty. Tato vada je pro víno ve většině případů vadou konečnou. Pouze v lehkých případech lze vadu řešit scelováním se zdravým vínem, ale i to si každý vinař dobře rozmyslí.

*Myšina* – se projevuje po polknutí vína s mírným zpožděním na patře i na jazyku škrablavým vjemem po myší moči, což činí víno nepoživatelným. Tato vada se velice často objevuje i ve spojení s vyšší těžkou kyselinou. Objevuje se u vín s nižší kyselinou, která prokvasila pomalu za vyšších teplot a byla déle skladována v kalném stavu v teple.

*Pachutí po plísni* – jde o zatuchlý a vínu cizí vjem, který výrazně snižuje jeho kvalitu. Příčinou mohou být houbové plísně, kdy dojde k prasknutí či narušení slabé slupky bobulí vosami, kroupami nebo také následkem nalití po vydatných deštích. Dalším důvodem plísně může být nedostatečná hygiena ve sklepě, zejména u hadic, které je nutno dobře vyplachovat, správně věšet a často i měnit za nové.<sup>40</sup>

---

<sup>40</sup> Srov. EDER, Reinhard. *Vady vína*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2006, s. 7-167; srov. STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. V českém jazyce vyd. 2., aktualiz. Přeložil Jiří SEDLO. Valtice: Národní vinařské centrum, 2010, s. 234-244.

## 4. TRÍDĚNÍ VÍNA

### 4.1. Dle vinařského zákona

K výrobě vína se tak používají moštové odrůdy. Výjimkou jsou *stolní vína*, k jejichž přípravě lze využít i odrůdy stolní či dokonce neregistrované. Tato vína nesmějí mít dle Vinařského zákona na etiketě označení odrůdy, ročníku ani oblasti či vinařské trati.

*Moravské (nebo taky české) zemské víno* je o kategorii výše než vína stolní. Hrozny musí mít vyzrálост min. 14 °NM. Odrůda na etiketě již může být uvedena, ale pouze za předpokladu, že je ve víně zastoupena alespoň 85% podílem. Při větším počtu odrůd mohou být na etiketě uvedeny max. tři s podílem min. 15 %. Dále může být uveden i ročník a zeměpisné určení.

Od kategorie *jakostní víno* už musí být vína tzv. zaříděna jako *odrůdová* (vyrobena max. z tří odrůd) nebo *známková* (více odrůd či smíšením více jakostních vín). Míchání více odrůd, které můžeme znát i pod názvem *cuvée*, dalo vzniknout již mnoha skvělým vínům světové úrovně. Mezi tradiční země ve výrobě výborného *cuvée* patří zejména Francie a Itálie. Vyzrálост hroznů musí být minimálně 15 °NM.

*Jakostní víno s přívlastkem* může být vyrobeno max. ze tří odrůd ze stejné vinařské podoblasti a musí být vyrobeno ve stejné vinařské oblasti. U jakostních vín už nelze jakkoliv upravovat cukernatost rmutu a tím i zvyšovat jejich obsah alkoholu. Ke konzervaci lze použít pouze oxid siřičitý. O přívlastku jakostního vína rozhodne Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která ověří odrůdu, původ, hmotnost a zejména cukernatost. Právě naměřená cukernatost rozhodne o zařídění do kategorií.

První kategorií je označení *kabinetní víno*. Takto označovaná vína mají cukernatost hroznů 19 – 21 °NM. Mezi konzumenty jsou nejoblíbenějšími vína s přívlastkem *pozdní sběr* s cukernatostí hroznů 21 - 24 °NM. Tato vína jsou oblíbená zejména pro vyváženost cukru, kyselin a extraktu. Na cukernatost hroznů má kromě polohy, odrůdy, zatížení keře, vliv i doba sběru. Později sbírané bobule pak mohou dosahovat přívlastků *výběr z hroznů* s cukernatostí 24 - 27 °NM či *výběr z bobulí* s cukernatostí 27 - 32 °NM. Ještě větší cukernatosti jak 32 °NM pak dosahují *výběry z cibéb*.<sup>41</sup> Tato vína mají často navíc označení botrytický výběr.

---

<sup>41</sup> Pozn. „Cibéba neboli hrozinka je scvrklá bobule seschlá výparem vody. Vzniká buď již ve vinici při přezrávání hroznů (pro výrobu vín kategorie výběr z cibéb) nebo při ponechání sklizených hroznů ve větraném prostoru či



Jde o napadení hroznů ušlechtilou plísní šedou. Tato pak dodá vínu specifickou vůni i chuť. Ne každému milovníku vína však takové víno chutná, ale jsou tací, kteří botrytický výběr vyhledávají. Jde o subjektivní vjem každého poživitele vína. Z vlastní zkušenosti vím, že *Botrytis cinerea* se může objevit i na bobulích s cukernatostí od 19 °NM v závislosti na poloze stanoviště.

Další kategorií vína je *ledové víno*. Podmínkou pro výrobu ledového vína jsou teploty pod – 7 °C, ke kterým již v podmínkách ČR a zejména Jižní Moravy s ohledem na oteplování planety již nedochází tak často. Pro vinaře tak může být čekání na mráz sázkou do loterie. Ke sběru tak dochází v časných ranních hodinách s následným okamžitým zpracováním, při kterém je z bobulí oddělena šťáva od krystalů vody v podobě ledu. Výsledkem je hustý a sladký mošt s minimální cukernatostí 27 °NM, který vinař promění ve velmi aromatické sladké a drahé víno, prodávané v malých lahvích.

Podobně se do malých lahví plní i *slámové víno*. Toto je vyrobeno z hroznů, které ležely po dobu minimálně tři měsíců po sklizni na slámě nebo byly zavěšeny ve větraném prostředí. Ke zpracování tohoto vína tak dochází ze všech přívlastkových vín nejpозději, častokrát až v únoru či březnu následujícího roku. Víno se vyznačuje sytější barvou, výraznou sladkostí a také i výrazným buketem.

*Šumivé víno* se vyrábí z vína stolního. Po alkoholovém kvašení nebo druhotném alkoholovém kvašení musí dosáhnout alespoň 8,5 % alkoholu a musí mít 0,3 MPa při 20 °C. *Šumivé jakostní víno – sekt* lze vyrobit i z hroznů mimo ČR. Kvasí 2 měsíce v tancích nebo 9 měsíců na lahvích. Alkohol musí dosáhnout 10 % a přetlak 0,35 MPa. *Jakostní šumivé víno stanovené oblasti* se vyrábí z hroznů vypěstovaných v dané oblasti. Zraje půl roku v tancích nebo devět měsíců v láhvích. Označení šumivé víno bylo převzato z Německa, kde jej užívali už od počátku 18. století a rychle se u nás ujalo.

*Perlivé víno* se vyrábí ze stolních a jakostních domácích vín a jsou sycena oxidem uhličitým. Uměle přidaný oxid uhličitý se váže hůře, a tak i rychleji vyprchá po otevření láhve než u vína šumivého, kde oxid uhličitý vzniká při kvašení. Perlivé víno je pak příjemně osvěžující, ale nedosahuje jakosti vín šumivých. Obsah skutečného alkoholu by měl být min. 7 % a přetlak v láhvi 0,1-0,25 MPa při 20 °C.

---

na slámě (k výrobě slámových vín).“ KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 290.

*Vino originální certifikace (VOC)* je (marketingové) označení vína, které v sobě nese charakter a originální kvalitu daného vinařského území a jeho polohy. Povolení pro toto označení vydává sdružení vinařů na základě povolení Ministerstva zemědělství ČR. Kvalitou musí VOC odpovídat alespoň jakostnímu vínu.

*Likérové víno* obsahuje min. 17 % skutečného alkoholu. Jsou vyráběna z vinného moštu, z jakostního vína nebo i z vinného destilátu. Vyrobena musí být ve vinařské oblasti, ze které hrozny pochází.<sup>42</sup>

Na trhu můžeme objevit i *Fortifikované víno*. Jde o speciální kategorii vín, které je cíleně dolihováno vysokoprocentní vínovicí (70 - 80 % alk.) a to buď před kvašením, během kvašení či po něm. Obsah alkoholu a doba jeho přidání do moštu rozhoduje o konečném výsledku. Do fortifikovaných vín se někde přidávají i různé byliny, koření, ovoce či aroma a vznikají tak různé vermuty, hořká, bylinná, kořenitá a dezertní vína. Obsah alkoholu je pak oproti běžným vínům vyšší a pohybuje se v rozmezí 16 - 24 %.<sup>43</sup>

## **4.2. Rozdělení vína dle zbytkového cukru**

Vino se dále rozděluje dle zbytkového cukru. Jde o neprokvašený cukr, který po alkoholovém kvašení zůstal ve víně. Jeho hodnota se udává v gramech obsažených v jednom litru vína. Množství zbytkového cukru je člověk schopen rozlišit v chuti.

Suchá vína mají obsah zbytkového cukru do 4 g/l, nebo nejvýše do 9 g/l zbytkového cukru, pokud je obsah kyselin nejvýše o 2 g/l nižší.

Polosuchá vína mají obsah zbytkového cukru 4,1 – 12,0 g/l nebo v rozmezí 9 – 18 g/l pokud je obsah kyselin nejvýše o 2 g/l nižší.

Polosladká vína mají obsah zbytkového cukru 12,1 – 45 g/l.

Sladká vína mají obsah zbytkového cukru 45 g/l a více.<sup>44</sup>

---

<sup>42</sup> Srov. *Zák. č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů, Sbirka zákonů České republiky*, 2004, § 17-23; srov. KRAUS, Vilém, Zdeněk KUTTELVÁŠER a Bohumil VURM. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Melantrich, 1997, s. 30-49.

<sup>43</sup> Srov. STÁVEK, Jan. *Portské a ostatní fortifikovaná vína*. Praha: Radix, 2005, s. 8.

<sup>44</sup> Srov. BURDA, Alexandr. *O víně*. Opava [i.e. Praha]: Carter/reproplus, 2013, s. 28; srov. KRAUS, Vilém, Vítězslav HUBÁČEK a Petr ACKERMANN. *Rukověť vinaře*. 3. vyd. Praha: Brázda, 2010, s. 193.

## 5. ODRŮDY RÉVY VINNÉ

### 5.1. Stolní odrůdy

Vznik tak nepřehledného bohatství a množství odrůd révy vinné lze vysvětlit jediňe součinností přírody a člověka v geograficko-ekologických podmínkách, kde člověk rozvíjel kulturu vinné révy. Například pravé stolní odrůdy vinné révy, tedy odrůdy vhodné převážně na jídlo, nikoliv na výrobu vína, se začaly pěstovat s rozmachem panství Arabů do Malé a Střední Asie. Jelikož islám konzumaci alkoholu zakazuje, byly všechny moštové odrůdy vytlučeny a nahrazeny odrůdami stolními jako byly odrůdy Chusajne, Tajfi, Nimrang, Sultanina, Afus-Ali aj.<sup>45</sup> V 1. století se nedaleko Říma pěstovaly i stolní, zejména ranné odrůdy, které mají větší bobule a tvrdou slupku jako jsou Bumasti (zvaná Kozí cecek), Dactyli (Prstíky). Z dalších pak Stephanita, Tripedanea, Unciaria, Cydonita či Venucula. Tyto odrůdy byly oblíbené u obchodníků, na trzích se prodávaly lépe jak ovoce.<sup>46</sup> V našich dnešních podmínkách ČR budeme znát nejvíce stolní odrůdy s názvem Chrupka bílá, Chrupka červená či Panonie Kincze, popř. další.<sup>47</sup>

### 5.2. Moštové odrůdy

Mešní víno lze vyrobit z jakékoliv moštové odrůdy vinné révy zapsané ve Státní odrůdové knize ČR či z jejich kombinace. Víno musí být navíc z produkce hroznů vypěstovaných na našem území.

Neustálým šlechtěním vznikají stále nové a nové odrůdy, které se vzájemně odlišují barvou, velikostí a zejména chutí. V roce 2016 bylo ve Státní odrůdové knize ČR zapsáno 60 moštových odrůd.

---

<sup>45</sup> Srov. DOHNAL, Tomáš, Vilém KRAUS a Jaroslav PÁTEK. *Moderní vinař*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1975. Rostlinná výroba (Státní zemědělské nakladatelství), s. 5-8.

<sup>46</sup> Srov. KRAUS, Vilém. *Vinitorium historicum*. Praha: Radix, 2009, s. 19.

<sup>47</sup> Srov. LUDVÍKOVÁ, Ivana a kolektiv. *Přehled odrůd révy 2016*. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, 2. vydání, Brno 2017, s. 136-152 [cit. 2020-03-19], dostupné z [http://eagri.cz/public/web/file/547347/Reva\\_export\\_na\\_internet\\_29\\_8\\_2017b\\_mensi.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/547347/Reva_export_na_internet_29_8_2017b_mensi.pdf); srov. KRAUS, Vilém a Vilém KRAUS. *Pěstujeme révu vinnou*. Praha: Grada, 2003. Česká zahrada, s. 40-42; srov. PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011, s. 32-34.

### 5.2.1. Odrůdy pro výrobu mešních vín

Nejčastěji používanými odrůdami pro výrobu mešních vín jsou u výrobců v ČR zejména tyto:

Chardonnay – stará burgundská odrůda vzniklá samovolným křížením odrůd Pinot noir a Heunisch. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1987.

Neuburské – vznikla v roce 1872 v Rakousku náhodným křížením odrůd Veltlínské červené a Sylvánské zelené. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Pálava – vznikla v sedmdesátých letech 20. století ve Velkých Pavlovicích a následně v Perné křížením odrůd Tramín červený a Müller Thurgau. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1977.

Rulandské bílé – stará francouzská odrůda vzniklá pupencovou mutací z odrůdy Pinot noir. Známa také pod názvem Pinot blanc či Roučí bílé. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Rulandské šedé – vznikl taktéž mutací z Pinot noir a můžeme je znát taktéž pod názvem Pinot gris či Roučí šedé. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Ryzlink rýnský – první zmínky o této odrůdě jsou již z roku 1435 v Německu. Pravděpodobně je nahodilým křížením odrůd Heunisch a semenáče Tramínu. Jde o odrůdu rozšířenou po celém světě. Do státní odrůdové knihy v ČR zapsána v roce 1941.

Tramín červený – je jednou z nejstarších odrůd s nejasným původem. Podle rakouských výzkumů vznikla tato odrůda náhodným křížením révou lesní a následně se podílela na vzniku dalších klasických odrůd. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Veltlínské zelené – je nejpěstovanější odrůdou v ČR. Vznikla zřejmě v Rakousku a jedním z rodičů je pravděpodobně Tramín. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Cabernet Moravia – vyšlechtil Lubomír Glos v Moravské Nové Vsi křížením odrůd Cabernet Franc a Zweigeltrebe. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 2001.

Frankovka – stará odrůda, původ zřejmě v Rakousku, jedním z rodičů je nejspíš odrůda Heunisch. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Modrý Portugal – stará odrůda, původ není jednoznačný, zřejmě v Portugalsku. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Rulandské modré – známé také jako Pinot noir, je stará odrůda původem ve Francii, rozšířená po celém světě. Vznikla křížením odrůd Mlynářka a Tramín. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Svatovavřínecké – stará odrůda z Francie geneticky příbuzná s burgundskými odrůdami. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1941.

Zweigeltrebe – vyšlechtil Dr. Zweigelt v Klosterneuburgu v Rakousku v roce 1922 křížením odrůd Svatoavřínecké a Frankovka. Do státní odrůdové knihy ČR byla zapsána v roce 1980.<sup>48</sup>

---

<sup>48</sup> Srov. LUDVÍKOVÁ, Ivana a kolektiv. *Přehled odrůd révy 2016*. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, 2. vydání, Brno 2017, s. 7-132 [cit. 2020-03-19], dostupné z [http://eagri.cz/public/web/file/547347/Reva\\_export\\_na\\_internet\\_29\\_8\\_2017b\\_mensi.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/547347/Reva_export_na_internet_29_8_2017b_mensi.pdf); srov. KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008, s. 54-105.

## 6. VÍNO V BIBLI

### 6.1. Víno v každodenním životě

Ve Starém i v Novém zákoně se s vínem setkáváme v mnoha různých situacích a funkcích, v nichž je zmíněno. Z toho lze vyvodit, že si biblický lid nelze bez vína představit.<sup>49</sup>

Víno (spolu s olejem a pšenicí) patřilo odjakživa k základním potravinám ve Svaté zemi (Dt 8,8; 11,14; 1 Kron 12,41). Kromě této základní funkce i obveseluje srdce člověka (Žl 104,15; Sd 9,13). Počátky pěstování vína se připisují Noemu, na kterém starozákonní text demonstruje i důsledky nemírného pití (Gn 9,20n). Názorně nám ukazuje současně lahodnost i nebezpečnou svůdnost vína, které je i známkou blahobytu (Gn 49,11n; Př 3,10) a cenným a taktéž příjemným darem (Sir 32,6; 40,20), ale pouze za předpokladu, že se užívá střídavě. Dle mudroslovných knih je víno pro život člověka součástí žádoucí rovnováhy viz výrok Ben Siracha: „*Víno je životem člověka, když je požívá střídavě*“ (Sir 31,27) je toho nejjasnější ilustrací (srov. 2 Mak 15,39). Pastorační listy často napomínají ke střídmosti (1 Tim 3,3.8; Tit 2,3), ale současně pití vína nezakazují, spíše naopak (1 Tim 5,23). Sám Ježíš víno běžně pil, byť jej za to pomlouvali (Mt 11,19 par). Není pochyb o tom, že člověk, který pije příliš, se vystavuje mnoha nebezpečím. Už proroci v Bibli jmenovitě kárají vůdce, kteří holdují pití. Zapomínají totiž přitom na Boha i na zodpovědnost vůči lidu. Ten je tímto vykořisťován a strháván na cestu zla (Am 2,8; Oz 7,5; Dt,11n; 28,1; 56,12). Mudrci si pak dále blíže všimají i následků přemíry pití. Pijan se tak odsuzuje k chudobě (Př 21,17), násilnostem (Sir 31,30n), rozmařilosti (19,2), i k proradné řeči (Př 23,30-35). I sv. Pavel důrazně upozorňuje, že opilství vede k nesprávnému a nekontrolovanému jednání a škodí životu podle Ducha, který má křesťan vést (Ef 5,18).

### 6.2. Víno v liturgii

Víno, které jako všechny plodiny země pochází od Boha, má své nezastupitelné místo v obětních obřadech. Jako oběť a úlitbu jej najdeme v 1 Sam 1,24; Oz 9,4; Ex 29,40; či v Nm 15,5.1. Je součástí prvotin, které byly přinášeny kněžím (Dt 18,4; Nm 18,12; 2 Kron 31,5). Víno má pak své místo zejména v oběti nové smlouvy. Nahrazuje staré oběti.

---

<sup>49</sup> Srov. MARTINEC, Evžen. Bible a víno. In: *Škola vína a vinařství: vybrané závěrečné práce absolventů kurzu*, Brno: Rektorát Masarykovy univerzity, 2009, s. 38.

Motivace věřících mohou také vést i ke zdrženlivosti od vína. Zejména kněžím je zdrženlivost přímo přikázána. Jde hlavně o dobu výkonu jejich funkce. Má se tím zaručit úplné sebeovládání a plnost osobních schopností. To je důležité zvláště při výuce a při výkonu soudcovského úřadu (Ez 44,21nn; Lv 10,9n). Zdrženlivostí od vína si lze i připomenout pobyt na poušti, kde Izrael v nelehkých podmínkách neměl žádné víno 40 let, ale zato byl blízko svému Bohu (Dt 29,5). Rekabité dokonce ještě dlouho po příchodu do zaslíbené země usilovali o udržování nomádských zvyků, a to včetně zákazu pití vína (Jer 35,6-11). Podobně existovala i asketická zdrženlivost od vína na znamení zasvěcení Bohu-nazirát (srov. Am 2,12). Patřil mezi ně např. z vůle Boží Samson, a to už dříve, než se narodil (Sd 13,4n), ale i Samuel (1 Sam 1,11) a Jan Křtitel (Lk 1,15; srov. 7,33). Nazirát, který je zakotven v kněžském zákoníku mohl být slíben a dodržován i jen dočasně (Nm 6,2-20). Setkáváme se s tím už v židovsko-křesťanských společenstvích (srov. Sk 21,23n). Bible popisuje i situace, kdy byli věřící ke zdrženlivosti od vína vyzváni, aby nebyli zaměněni s okolními pohany. Šlo o dobu po návratu ze zajetí (Dan 1,8; srov. Jdt 10,5). V křesťanských obcích byla důvodem zdrženlivosti spíše askeze (1 Tim 5,23). Sv. Pavel nabádá, aby základním a podstatným pravidlem zůstávala opatrnost a vzájemná láska (Řím 14,21; srov. 1 Kor 10,31).

S požíváním vína jsou v běžném životě spojovány příjemné věci, jako jsou přátelství (Sir 9,10), vzájemná láska (Pís 1,4; 4,10) a dále pak radost, a to i včetně jejich úskalí, které tento svět skýtá (Kaz 10,19; Zach 10,7; Jdt 12,13; Job 1,18). Víno však může být spojováno i s opilstvím a modloslužbou (Jer 51,7; Zj 18,3), nebo též s blažeností učedníka Moudrosti (Př 9,2).<sup>50</sup> Bible nám ukazuje i situaci, kdy víno napomohlo zločinu, a to v případě Lotových dcer (Gn 19,32-35). V podobně negativní situaci se víno ocitá i v případě požehnání Izáka lstivému synovi Jákobovi (Gn 27,25).<sup>51</sup>

Víno má v náboženském směru i eschatologický dosah. Ve SZ hrozí Bůh odnětím vína, když oznamuje velké tresty lidu, který jej uráží (Am 5,11; Mich 6,15; Sof 1,13; Dt 28,39). Chce jej nahradit jediným vínem, vínem „Božího hněvu“, „kalichem závratí“ (Iz 51,17; srov. Zj 14,8; 16,19). V prorockých výrocích hojnost vína často vyjadřuje blaženost, slíbenou Bohem svým věrným, např. (Am 9,14; Oz 2,24; Jer 31,12; Iz 25,6; Jl 2,19; Zach 9,17). V NZ je už pak „nové víno“ symbolem nové smlouvy a doby Mesiáše. Sám Ježíš prohlašuje, že nová smlouva, uzavřená jeho prostřednictvím, je novým vínem, které trhá staré měchy

---

<sup>50</sup> Srov. LÉON-DUFOUR, Xavier, ed. *Slovník biblické teologie*. Řím, Velehrad: Křesťanská akademie, 1991, s. 548-549.

<sup>51</sup> Srov. MARTINEC, Evžen. Bible a víno. In: *Škola vína a vinařství: vybrané závěrečné práce absolventů kurzu*, Brno: Rektorát Masarykovy univerzity, 2009, s. 39-41.

(Mk 2,22 par). Podobně lze nahlížet i vyprávění o svatbě v Káně Galilejské, kde dobré svatební víno, „zachované až posud“, lze vnímat jako dar Kristovy lásky a znamení radosti z příchodu Mesiáše (Jan 2,10; srov. 4,23; 5,25). Tentýž výraz „nové víno“ je zachycen i v MT 26,29. Pojednává o eschatologické hostině, kterou připravil Ježíš svým věrným. Víno je zde zmíněno přímo ve spojení s textem o ustanovení eucharistie. Dříve než tedy budeme moci pít nové víno v nebeském království, pijeme krev prolitou Ježíšem (srov. 1 Kor 10,16). Pro křesťany je tak víno důvodem k děkování Bohu (Kol 3,17; srov. 2,20nn), ale také připomínkou Kristovy oběti jakožto zdroje spásy a věčné radosti (1 Kor 11,25n).

Po usazení Izraele v Palestině se z nich stali usedlí zemědělci. Pěstovali zde hlavně obilí a víno. Žeň i vinobraní jsou vnímány současně jako zdroj i znamení radosti. Můžou ovšem být i znamením neštěstí.<sup>52</sup> *Svátek sklizně (Ex 23,16; 34,22), později nazývaný též svátkem stánků (Dt 16,13), je svátkem prvního řádu (1 Král 8,2.65) nejen proto, že je svátkem nejoblíbenějším (s kořeny zřejmě v kananejském svátku vinobraní: Sd 9,27), ale také proto, že sklizeň hroznů dává lidem poznat hojnost Božího požehnání, za které Izrael děkuje lidovou veselící s tancem (Sd 21,19nn), křikem dělníků na vinici u lisu (Iz 16,10; Jer 48,33), radostí z nového vína (Žl 4,8) a snad i opojením (1 Sam 1,14n). To vše platí pro ty, kdo zachovávají věrnost smlouvě; ostatním se dostává zlořečení: vinice je zpustošena (Oz 2,14; Iz 7,23) a nedává žádnou úrodu (Dt 28,39), réva zvadne (Iz 24,7) a obyvatelstvo místo tance nařiká (Iz 32,10-13; Jl 1,5). V pyšném Moábu nezaznívá radost ani jásot (Iz 16,9n; Jer 48,32n). Až ale lid odpyká své viny, nebude moci nikdo zabránit úrodě ve vinohradu, do té doby neplodném (Mal 3,11), vinice bude v plné síle (Jer 31,12; Ag 2,19) a bude dávat nejlepší víno (Oz 14,8). Vinobraní vyjadřuje přiléhavě dobu Mesiášovu (Am 9,13; Ez 28,26; Jl 2,24; Iz 25,6).<sup>53</sup> Mláčení obilí i lisováním hroznů symbolizuje taktéž trest pro zatvrzelé hříšníky a nevěřící. (Jer 6,9; Pl 1,15). Trhání hroznů a lisování pro změnu symbolizuje tresty národů, např. edómského, (Jer 49,9; Abd 5n; Iz 63,1-6). Obraz vinobraní bývá často i symbolem Božího soudu (Jer 25,15-30) nebo Božího hněvu (Zj 14,17nn; 19,15).<sup>54</sup>*

Dále Bible mluví i o zakládání vinic na horských svazích (Iz 5,1) či rovinách s dostatkem vody (Nm 13,24). Tehdejší obyvatelé pěstovali vinnou révu kdekoliv to bylo možné. Šlo častokrát o jediný keř, který pokrýval celý dům nebo horský svah (srov. Žl 80,9-12). Úroda se

---

<sup>52</sup> Srov. LÉON-DUFOUR, Xavier, ed. *Slovník biblické teologie*. Řím, Velehrad: Křesťanská akademie, 1991, s. 548-549.

<sup>53</sup> LÉON-DUFOUR, Xavier, ed. *Slovník biblické teologie*. Řím, Velehrad: Křesťanská akademie, 1991, s. 549.

<sup>54</sup> Srov. LÉON-DUFOUR, Xavier, ed. *Slovník biblické teologie*. Řím, Velehrad: Křesťanská akademie, 1991, s. 548-549.



v prvních třech letech po vysazení nesměla sklízet a úroda z čtvrtého roku byla zasvěcena Bohu (Lv 19,23-25). Zakladatel vinice byl na první čtyři roky osvobozen od vojenské služby (Dt 20,6; 1 Mak 3,56). V tehdejší době trvalo vinobraní měsíc (od poloviny září do poloviny října) do slavnosti stánků (Iz 16,10). Cizinci a chudí si pak mohli posbírat, co na vinici zbylo (Lv 19,10). Lisování probíhalo přímo ve vinici za doprovodu zpěvů (Iz 16,10; srov. Jer 48,33). Vylisované „mladé“ víno se lilo do nových měchů, aby kvasící most neroztrhal nádoby (Mt 9,17; srov. Joz 9,4). V době proroka Izaiáše symbolizoval zlatý hrozen v jeruzalémském chrámu vyvolený národ. Vinice však rodila stále méně a byla nazvána sodomskou (Dt 32,32n) a od Boha opuštěnou. Na jejím místě vyrostla vinice novozákonní (srov. Jan 15,1-8).<sup>55</sup>

V dávných dobách říkali červenému vínu krev révy (Gn 49,11; Dt 32,14), ale pilo se i víno bílé. Všeobecným zvykem bylo v době Ježíše pít víno smíchané s vodou (Iz 1,22). Do vína se přidávali i další různé voňavé přísady (Iz 5,22), zejména pak kadidlo a myrha (Pís 8,2). Takto upravené víno mělo uspávací až omamující účinek. Takové víno bylo podáno i Ježíši na kříži. V Mt 27,34 se píše o žluči, ale jde jen o jiný název pro trpký prášek z myrhy. Farizeové si víno před požitím cedili přes jemné plátno, aby do vína nepadl ani mrtvý komár (srov. Mt 23,24).<sup>56</sup>

---

<sup>55</sup> Srov MIKLÍK, Josef. *Biblická archeologie*. Praha: Československá akc. tiskárna, 1936, s. 273-276.

<sup>56</sup> Srov MIKLÍK, Josef. *Biblická archeologie*. Praha: Československá akc. tiskárna, 1936, s. 238-239.

## 7. MEŠNÍ VÍNO

### 7.1. Slavení eucharistie

Mešní víno je víno vyráběné pro bohoslužebné účely pro slavení eucharistie (Lk 22,8.13). Jde o mešní oběť – odtud název mešní víno. O vzniku slavení eucharistie nás na pěti místech informuje Nový zákon – Mk 14,22-25, Mt 26,26-29, Lk 22,15-20, 1Kor 11,23-25 a J 6,48-59. Před pozvednutím kalicha kněz přimísí do vína v kalichu i vodu. Jde zřejmě o pozůstatek antických zvyklostí, kdy se víno pilo vždy smíchané s vodou. Jde také o symboliku s vodou a krví vytékající z Kristova probodeného boku, o náznak spojení božské a lidské přirozenosti v Kristu a v neposlední řadě o nejtěsnější spojení věřících s Kristem, který se nám daruje.<sup>57</sup> Mešní víno ke slavení eucharistie lze vyrábět ze všech moštových odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize ČR. Historicky bylo k proměnění vína v krev Kristovu používáno výhradně víno červené pro barevnou podobnost s krví. Až papež Sixtus IV. v roce 1478 umožnil užívání i vín bílých, která dominují dodnes. Je to dáno zřejmě čistě praktickými důvody v souvislosti s případným potřísněním bohoslužebných rouch a snadnější praní látky zvané *purificatorium*, s nímž se vytře kalich po eucharistii.<sup>58</sup> Možné je použít i vína růžová.<sup>59</sup>

### 7.2. Normy a předpisy pro mešní víno

Budeme-li hledat pravidla pro výrobu mešního vína v církevních předpisech, najdeme vcelku stručnou, přesto podstatnou zmínku v Kodexu kanonického práva z roku 1983 pod rubrikou Obřady slavení eucharistie, kde se v kánonu 924 § 1 a 3 praví:

*„§ 1. Posvátná eucharistická mešní oběť se musí slavit za použití chleba a vína, do něhož se přimísí maličké množství vody.*

*§ 3. Víno musí být přírodní z vinné révy a nezkažené“.*<sup>60</sup>

Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie už z roku 1706.<sup>61</sup> Jako pramen tohoto kánonu se uvádí kánon 815 § 2 z roku 1917; *Respondum* Kongregace posvátného officia

---

<sup>57</sup> Srov. ADAM, Adolf. *Liturgika: křesťanská bohoslužba a její vývoj*. Vyd. 2. Přeložil Václav KONZAL, přeložil Pavel KOUBA. Praha: Vyšehrad, 2008, s. 183-212.

<sup>58</sup> Srov. KOTÁSEK, Josef. *Mešní víno z pohledu práva*, dostupné z <https://www.josefkotasek.cz/pravo/jine-obory-prava/mesni-vino/> [cit. 2020-03-09].

<sup>59</sup> Srov. DUDA, Ján. Omšové víno v predpisochn kánonického práva. *Tribunál*, 1/2003, s. 5.

<sup>60</sup> *Kodex kanonického práva*, Praha: Zvon, 1994, kán. 924.

<sup>61</sup> Srov. PASTUSZKO, Marek. *Najświętsza Eucharystia według Kodeksu Prawa Kanonicznego Jana Pawła II*. Kielce: Wydawnictwo JEDNOŚĆ, 1997, s. 230-231.

z 2. srpna 1922 a *Instructio generalis Missalis Romani* z 26. dubna 1970. A právě kánon 924 § 3 z roku 1983 doslovně odpovídá kánonu 815 § 2 z roku 1917. Z toho je zřejmé, že to, co platí dnes, platilo již v roce 1917 za papeže Benedikta XV.<sup>62</sup> I kánon 706 CCEO uvádí požadavky pro materiál k slavení božské liturgie: „Dary, které se v božské liturgii přinášejí, jsou nedávno upečený pšeničný chléb, aby nehrozilo nebezpečí zkázy, a nezkažené přírodní víno z vinné révy“.<sup>63</sup> Tuto informaci potvrzují i Všeobecné pokyny k Římskému misálu (uvedený do platnosti papežem Pavlem VI. v roce 1980) v čl. 322 a 323: „*Vino k slavení eucharistie musí být z vinné révy (srov. Lk 22,18), přirozené a čisté, tj. nesmíšené s cizími látkami*“. Článek 323: „*Velmi pečlivě je třeba dbát, aby chléb a víno určené k eucharistii byly uchovávány nedotčené, tj. aby víno nezkysalo a chléb, aby se nezkazil nebo příliš neztvrdl, aby se mohl snadno lámat*“.<sup>64</sup> Bližší upřesnění téhož pak dává liturgická instrukce *Redemptionis sacramentum* vydaná Kongregací pro bohoslužbu a svátosti v čl. 50: „*Vino použité při slavení eucharistické oběti musí být přírodní, z vinné révy, čisté, nepozměněné, nesmíchané s jinými přísadami. Při samotném slavení mše svaté je k němu přimícháno nepatrné množství vody. S největší péčí ať je dbáno na to, aby víno připravené k eucharistii bylo uchováno v dokonalém stavu a nezoctovatělo. Je naprosto zakázané používat víno, u něhož jsou pochyby o jeho pravosti a složení. Církev totiž požaduje jistotu pro podmínky nutné k platnosti svátostí. Není přípustná žádná záminka pro použití jiných nápojů jakéhokoliv typu, které nejsou platnou materií*“.<sup>65</sup>

Česká biskupská konference navíc vyžaduje,<sup>66</sup> aby mešní víno vyrobené na území Moravské a České církevní provincie:

- pocházelo z hroznů vypěstovaných na Moravě či v Čechách,
- pocházelo z moštových odrůd povolených pro výrobu jakostních vín na území Moravy a Čech, zapsaných ve Státní odrůdové knize vedené Ústředním kontrolním a zkušebním úřadem zemědělským v Brně,<sup>67</sup>

---

<sup>62</sup> Srov. DUDA, Ján. Omšové víno v predpisoch kánonického práva. *Tribunál*, 1/2003, s. 4.

<sup>63</sup> Srov. KOUDELKA, Zdeněk. Mešní víno. In: *Škola vína a vinařství: vybrané závěrečné práce absolventů kurzu*. Brno: Rektorát Masarykovy univerzity, 2009, s. 27.

<sup>64</sup> KONGREGACE PRO BOHOSLUŽBU A SVÁTOSTI. *Všeobecné pokyny k Římskému misálu*, Praha: Česká biskupská konference, 2002, čl. 322-323, dostupné z [https://cbk.blob.core.windows.net/cms/ContentItems/296\\_00296/23-vseobecne-pokyny-k-rm.pdf](https://cbk.blob.core.windows.net/cms/ContentItems/296_00296/23-vseobecne-pokyny-k-rm.pdf) [cit. 2020-03-09].

<sup>65</sup> KONGREGACE PRO BOHOSLUŽBU A SVÁTOSTI. *Redemptionis sacramentum: o některých věcech ohledně Nejsvětější eucharistie, které se mají zachovat a kterých je třeba se vyvarovat*. Praha: Res Catholica, 2004, čl. 50.

<sup>66</sup> Srov. PRINZ, JIŘÍ: Jaké je tajemství mešního vína? *Katolický týdeník*, 43/2009, s. 4, dostupné z <http://www.katyd.cz/index.php?cmd=page&type=11&article=6891> [cit. 2020-03-20]; srov. Instrukce předsedy biskupské konference Jana Graubnera pro liturgický dozor z 20. 1. 2004, čj. 38/2004.

- hrozny měly cukernatost nejméně 20° NM. Z toho je patrné, že jde o přívlastková vína, která podléhají zatřídění Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.<sup>68</sup>

### 7.3. Materie pro slavení eucharistie

Aramejščina, kterou mluvil Ježíš, má stejné označení pro mošt i víno. Historické diskuse byly ukončeny argumentem horkého podnebí Blízkého východu, kde by mošt okamžitě zkvasil a změnil se na víno.<sup>69</sup> Vinný mošt ale platnou materií je, ale není dovolený pro nečistoty, které v sobě obsahuje. Případné povolení by musela vydat Kongregace pro svátosti a Boží kult. „*Za neplatnou materii se dále považuje víno rybízové, zoctovatělé, znehodnocené velkým množstvím vody nebo jiné tekutiny. Za materii pochybnou je pak považováno víno vyrobené z plané révy.*“<sup>70</sup> Neplatnou materií je dále i pivo, pálenka, víno vytvořené umělým způsobem, víno vyrobené z jablek. Dále pak vinný ocet, víno, z něhož byl uměle odstraněn všechen alkohol.<sup>71</sup>

Povolení využití hroznového moštu (mešního vína prostého alkoholu) může nastat v situaci, kdy kněz nemůže požit alkohol ze zdravotních důvodů či z důvodu alkoholismu. Toto tvrzení se odvolává na reskript posvátného officia z roku 1964, jehož adresátem je předsedající biskupské konference ve Fuldě. Řešením může být i to, že celebrant může se souhlasem místního ordináře namočit konsekrovanou hostii do kalicha (per intictionem) a požit ji s minimem alkoholu. Zbytek konsekrovaného mešního vína v kalichu může vhodný věřící vypít.<sup>72</sup>

---

<sup>67</sup> Srov. *Zák. č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů*, § 4 odst. 4. *Sbírka zákonů ČR*, 2004; srov. § 1 *vyhlášky č. 323/2004 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství*; srov. *Zákon č. 219/2003 Sb., o oběhu osiva a sadby*.

<sup>68</sup> Srov. *Zák. č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů*, § 19 odst. 4. *Sbírka zákonů ČR*, 2004.

<sup>69</sup> Srov. KOTÁSEK, Josef. *Mešní víno z pohledu práva*, dostupné z <https://www.josefkotasek.cz/pravo/jine-obory-prava/mesni-vino/> [cit. 2020-03-09].

<sup>70</sup> Srov. DUDA, Ján. Omšové víno v predpisoch kánonického práva. *Tribunál*, 1/2003, s. 4.

<sup>71</sup> Srov. PRÜMMER, Dominicus, *Manuale theologiae moralis*, III. díl, Friburgi Brisgoviae 1933, s. 132; srov. SACRA CONGREGATIO DE DISCIPLINA SACRAMENTORUM. *De quibusdam vitandis atque observandis in conficiendo sacrificio missae et in eucharistie sacramento distribuendo et asservando*, 26. 3. 1929, AAS 21 [1929] 631-642, dostupné z [http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus\\_salvator\\_noster\\_\(verba\)](http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus_salvator_noster_(verba)) [cit. 2020-04-12].

<sup>72</sup> Srov. RUF, Norbert. *Das Recht der katholischen Kirche nach dem neuen Codex Iuris Canonici*, Herder, 1983, s. 221n.

## 7.4. Úpravy mešního vína

V posledních ročnících sklizní je kvalita a cukernatost dostačující, aby mešní víno nemuselo být doslazováno. Pokud by to však bylo potřeba, je tak možné učinit nikoliv cukrem, ale pouze zahuštěným hroznovým moštem, a to pouze před nebo v průběhu alkoholické fermentace (kvašení). Množství takto přidaného cukru nesmí přesáhnout 12 %. V podmínkách, kde nelze víno uchovat v chladnu a kde hrozí jeho zkažení a zoctovatění, je možno víno sloužící k eucharistii i dolihovat, a to pouze alkoholem, který je získán taktéž z plodů vinné révy. Celkové množství alkoholu pak nesmí přesáhnout 18 %. Dalším možným způsobem, jak předejít zkažení mešního vína, je jeho uvedení do varu až 65 °C.<sup>73</sup> Česká biskupská konference povoluje použít i kvasinky. Musí však jít o v přírodě izolovanou kvasinku, kterou lze v dehydrované podobě dále použít. Tytéž kvasinky se používají i pro výrobu košer vín, kde jsou pravidla ještě přísnější.<sup>74</sup>

Naopak není možné při výrobě mešního vína používat žádné enzymy, látky na podporu kvašení, sorbany, aktivní uhlí či uhličitan vápenatý. Stejně tak není možné víno chemicky odkyselovat. Odkyselení pomocí jablečno-mléčné fermentace je povoleno.<sup>75</sup>

## 7.5. Označování mešního vína

Oficiální označení „mešní víno“ lze brát i jako jistý druh obrany římskokatolické církve proti nekvalitním či dokonce pančovaným vínům. Kněz se tak u takto označeného vína může spolehnout, že odpovídá liturgickým předpisům a může je použít.

Byť je hlavním účelem mešního vína využití v liturgii, má mešní víno i nemalý marketingový potenciál. Spotřebiteli bývá vnímáno jako raritní víno a někteří si jej (mylně) spojují s vínem nedoslazovaným, a i proto může lákat k zakoupení. Nedsouzovaná jsou však všechna

---

<sup>73</sup> Srov. Dopis titulárního arcibiskupa silaského Angela AMATA S.D.B. sekretáře Kongregace pro nauku víry ohledně předpisu o složení vína ke slavení mše svaté, č. prot.: 89/78–16870, ze dne 25. 3. 2003; srov. PASTUSZKO, Marek. *Najświętsza Eucharystia według Kodeksu Prawa Kanonicznego Jana Pawła II.* Kielce: Wydawnictwo JEDNOŚĆ, 1997, s. 230-231; srov. SACRA CONGREGATIO DE DISCIPLINA SACRAMENTORUM. *De quibusdam vitandis atque observandis in conficiendo sacrificio missae et in eucharistie sacramento distribuendo et asservando*, 26. 3. 1929, AAS 21 [1929] 631-642, dostupné z [http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus\\_salvator\\_noster\\_\(verba\)](http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus_salvator_noster_(verba)) [cit. 2020-04-12].

<sup>74</sup> Srov. Pověření k výrobě a povolení k distribuci mešních vín pro ARCIBISKUPSKÉ ZÁMECKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ vydané Českou biskupskou konferencí 20. 1. 2004, čj. 39/2004; srov. dostupné z <http://www.kna.cz/mesni-vina/co-je-mesni-vino.html> [cit. 2020-03-25].

<sup>75</sup> Srov. Nagy, Ivo a Čitbaj František: *Liturgické a omšové vína*, *Vinařský obzor* 9/2009, s. 430; srov. Pověření k výrobě a povolení k distribuci mešních vín pro ARCIBISKUPSKÉ ZÁMECKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ vydané Českou biskupskou konferencí 20. 1. 2004, čj. 39/2004.

přívlastková vína.<sup>76</sup> Nemalá spotřeba mešního vína je i v samotné církvi. Z obchodního pohledu se ukazuje jako zásadní získat povolení od církve pro výrobu vína s označením mešní na etiketě. Toto lze pouze na základě písemného souhlasu církve. A právě o udělení souhlasu s označením mešní víno se již vedl i soudní spor.<sup>77</sup> Do roku 2004 rozhodoval o udělení označení mešní víno v římskokatolické církvi v ČR ordinář (diecézní biskup). Dne 20. 1. 2004 Česká biskupská konference svým usnesením stanovila, že jménem římskokatolické církve může vydat písemný souhlas k označení mešní víno její předseda Mons. Jan Graubner, který také pověřil jednoho duchovního liturgickým dozorem.<sup>78</sup> Souhlas může i nadále udělit i sám místně příslušný biskup v diecézi, ale to jen v případě, pokud se jedná o víno vyrobené v jeho diecézi. V případě řádových společenství uděluje potřebný souhlas generální představený, opat,<sup>79</sup> provinciál daného řádu.<sup>80</sup>

Pojem „mešní víno“ anebo „košer víno“ (včetně jejich synonym) najdeme v aktuálním znění zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství. Zákon však nezmiňuje žádné specifické podmínky, tato vína tak musí splňovat všechny podmínky zákona. Pouze v § 16 s názvem Společná ustanovení o označování produktu se v 6 odst. praví: *„Na etiketě vína lze uvést, že splňuje požadavky pro účely církvi 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.“*<sup>81</sup> Neoprávněné označení může být dle tohoto zákona trestáno sankcí až 4 mil. Kč. Nutno dodat, že v obdobných zákonech v Evropě se podobná ustanovení o označování mešních vín zpravidla vůbec nevyskytují. Na rozdíl od přívlastkových vín, kde o jejich zařazení do příslušných kategorií rozhoduje Státní zemědělská a potravinářská inspekce,

---

<sup>76</sup> Srov. KOTÁSEK, Josef. *Mešní víno z pohledu práva*, dostupné z <https://www.josefkotasek.cz/pravo/jine-obory-prava/mesni-vino/> [cit. 2020-03-09].

<sup>77</sup> O soudním sporu o povolení používat označení mešní víno bližší v příloze práce č. 9.

<sup>78</sup> Srov. Usnesení České biskupské konference z 20. 1. 2004, ČBK 53-XIV-6, čj. 37/2004. Téhož dne pověřil předseda biskupské konference arcibiskup olomoucký Jan Graubner liturgickým dozorem administrátora farnosti ve Velkých Losinách a absolventa vinařské školy P. Mgr. Milana Palkoviče (dopis předsedy biskupské konference z 20. 1. 2004, čj. 40/2004, viz příloha práce č. 7). Toto pověření bylo původně vydáno na dobu 20. 1. 2004 – 19. 1. 2005 a je prodlužováno, naposledy v roce 2018 na neurčito. Pověření dozoru je jen vůči jednomu výrobcí ARCIBISKUPSKÝM ZÁMECKÝM SKLEPŮM KROMĚŘÍŽ s.r.o. (dnes Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž s.r.o.).

<sup>79</sup> Srov. *Kodex kanonického práva*. Praha: Zvon-České katolické nakladatelství, 1994, kán. 134 § 1; srov. tamtéž kán. 368.

<sup>80</sup> Viz příloha práce č. 5 a č. 6.

<sup>81</sup> *Zák. č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů*, § 16 odst. 6. *Sbírka zákonů České republiky*, 2004, s odkazem na novelizovaný *Zákon č. 3/2002 Sb. o svobodě náboženského vyznání a postavení církvi a náboženských společností* a o změně některých zákonů (zákon o církvích a náboženských společnostech), ve znění nálezu Ústavního soudu uveřejněného pod č. 4/2003 Sb.

u označení mešního vína tuto možnost nemá a s udělením či neudělením souhlasu od církve musí pracovat jako s faktem.<sup>82</sup>

## 7.6. Odpovědnost za výběr vína ke slavení eucharistie

Samotné označení „mešní víno“ není z pohledu bohoslužby podstatné, pokud byly dodrženy výše popsány zásady. Každé nezkažené mešní víno označené dle vinařského zákona je i mešním vínem podle kanonického práva, ale nikoli každé mešní víno podle kanonického práva musí být takto označeno dle vinařského zákona. Je čistě odpovědností každého kněze, aby si obstaral vhodné víno k slavení eucharistie, které splňuje církevní předpisy. Není tedy vůbec podmínkou, aby toto víno bylo zakoupeno s etiketou s označením mešní víno. Tato informace pouze napovídá, že víno splňuje církevní předpisy. Tato varianta však může být ekonomicky náročnější. Kněz si tak může víno zajistit či zakoupit od jakéhokoliv čestného malovinaře, o kterém nemá pochybnosti, že víno vyrobil s patřičným úmyslem a dle daných církevních předpisů, má potřebné zkušenosti i potřebné vybavení. Je velice podstatné, aby si ti, kdo vyrábí mešní víno a chléb uvědomovali, že jejich činnost a výsledný produkt má sloužit k slavení eucharistie. To od nich vyžaduje výše zmíněnou poctivost a odbornost.<sup>83</sup> V procesu výběru mešního vína či jeho dodavatele nemůže žádného kněze nikdo zastoupit. Mešní víno může dokonce vyrobit kněz sám. Toto se však stávalo spíše v dřívějších dobách, kdy k faře patřil i vinohrad a sklep, kde mohlo být mešní víno uchováno a chráněno před zkažením.<sup>84</sup> Za tímto účelem vydala Římskokatolická církev doporučení: *„Pro dodržování všeobecných norem je užitečné, aby se ordináři na úrovni biskupské konference dohodli na vydání konkrétních směrnic. S ohledem na komplexnost situací a okolností a stejně tak i na klesající úctu k oblasti posvátného, se ukazuje jako prakticky potřebné, aby byl stanoven někdo, kdo z pověření kompetentní autority zaručí skutečnou pravost eucharistické materie ze strany výrobců, jakož i vhodnou distribuci a prodej. Doporučuje se například to, aby*

<sup>82</sup> Srov. KOTÁSEK, Josef. *Mešní víno z pohledu práva*, dostupné z <https://www.josefkotasek.cz/pravo/jine-obory-prava/mesni-vino/> [cit. 2020-03-09].

<sup>83</sup> Srov. Okružní list kardinála Roberta Saraha z Kongregace pro bohoslužbu a svátosti biskupům ohledně chleba a vína pro slavení eucharistie, ze dne 15. 6. 2017; srov. KONGREGACE PRO BOHOSLUŽBU A SVÁTOSTI. *Redemptionis sacramentum: o některých věcech ohledně Nejsvětější eucharistie, které se mají zachovat a kterých je třeba se vyvarovat*. Praha: Res Catholica, 2004, čl. 48.

<sup>84</sup> Srov. DUDA, Ján. Omšové víno v předpisech kánonického práva. *Tribunál*, 1/2003, s. 5; srov. SACRA CONGREGATIO DE DISCIPLINA SACRAMENTORUM. *De quibusdam vitandis atque observandis in conficiendo sacrificio missae et in eucharistie sacramento distribuendo et asservando*, 26. 3. 1929, AAS 21 [1929] 631-642, dostupné z [http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus\\_salvator\\_noster\\_\(verba\)](http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus_salvator_noster_(verba)) [cit. 2020-04-12].

*biskupská konference pověřila jednu či více řeholních kongregací nebo vhodnou instituci prováděním potřebné kontroly výroby, uchování a prodeje chleba a vína pro eucharistii v dané zemi a v zemích, kam se vyvážejí. Rovněž se doporučuje, aby se s chlebem a vínem určeným pro eucharistii patřičně zacházelo i v místech jejich prodeje.*<sup>85</sup>

---

<sup>85</sup> Okružní list kardinála Roberta Saraha z Kongregace pro bohoslužbu a svátosti biskupům ohledně chleba a vína pro slavení eucharistie, ze dne 15. 6. 2017.



## 8. MORÁLNÍ ODPOVĚDNOST VINAŘE.

„*Je to plod lidské práce a stane se nám nápojem duchovním*“. Tato slova pronáší kněz nad vínem při proměňování. A právě i práce nás spojuje s Bohem, je to součást Božího obrazu v člověku. Už sám Bůh pracoval při stvoření světa, tzn. když pracuje i Bůh, má každá práce důstojnost a je odrazem jeho stvořitelství. Ježíš Kristus byl řemeslníkem, taktéž tedy pracoval a měl pro práci uznání. Mimo jiné v Jan 15,1 se říká: „*Můj Otec je vinař*“. Pracovat musel i Adam s Evou v zahradě Eden, aby si vypěstovali potravu a také pojmenovat všechna zvířata. Člověk tak má svou práci účast na díle našeho Stvořitele. Práce není nikdy určena jen pro toho, kdo pracuje. Je vždy také pro druhého (rodinu, zaměstnavatele) a hlavně pro Boha (Kol 3,17). Od něj nakonec dostane věrný služebník svou odměnu (Ef 6, 5-8; Kol 3, 22-24). To platí i pro práci duševní a stejně tak i pro vinaře při výrobě mešního vína. Velice podstatný je pro práci, ale i jakýkoliv mravní čin dobrý úmysl, který dodává práci hodnotu, což pro výrobce mešního vína platí dvojnásobně.<sup>86</sup>

### 8.1. Morální odpovědnost vs. právo a zákon

Dříve než budu pojednávat o morální odpovědnosti vinaře, je třeba objasnit některé pojmy:

*Odpovědnost (někdy také zodpovědnost) je široký právní, morální a etický pojem, který označuje ručení osoby X za nějakou věc či jednání Y, případně před nějakou instancí Z. Je třeba rozlišovat mezi odpovědností retrospektivní – odpovědností za něco, co se už stalo, jako je tomu u odpovědnosti právní – a odpovědností prospektivní, jež osobě X něco ukládá do budoucnosti. Odpovědnost může být omezená a podmíněná, jak tomu bývá v právních vztazích, anebo nepodmíněná a neomezená, jak tomu často je v lidském životě.*<sup>87</sup> Oproti tomu právní odpovědnost je užším vymezením odpovědnosti. Neřeší, za co je člověk odpovědný morálně nebo např. politicky, dále před svým svědomím, před Bohem, ale za co je odpovědný z pohledu práva. Jde o odpovědnost za následky svého protiprávního jednání a s tím spojenou újmu. Typickým příkladem je odpovědnost za zaviněné porušení povinnosti.<sup>88</sup>

---

<sup>86</sup> Srov. SCHIRRMACHER, Thomas. *Morální odpovědnost: tři rozměry etického rozhodování - zákon, moudrost, svědomí*. Přeložil René DRÁPALA. Praha: Návrat domů, [2016], s. 30-41; srov. PESCHKE, Karl-Heinz. *Křesťanská etika*. Vyd. 2. Praha: Vyšehrad, 2004. Theologica (Vyšehrad), s. 553-556; srov. JAN PAVEL II., *Laborem exercens: encyklika ... O lidské práci ze 14. září 1981*. Praha: Zvon, 1991, čl. 25-27.

<sup>87</sup> Srov. dostupné z <https://cs.wikipedia.org/wiki/Odpov%C4%9Bdnost> [cit. 2020-04-08].

<sup>88</sup> Pozn: Právo upravuje jednání lidí za pomoci norem (zákonů) v jejich vzájemných vztazích takovým způsobem, jaký určila vůle zákonodárce. V právu jde o dobro, které je nezbytné pro fungování organizace (např.

Pojem kanonickoprávní odpovědnost pak udává porušení povinností v kanonickoprávním vztahu. Jde o porušení norem a povinností daných kanonickým právem, jde tedy o odpovědnost za protiprávní jednání, které vyplývá z právní normy nebo z individuálního právního aktu.<sup>89</sup>

Morální jednání je takové jednání, které zasahuje do života jiných lidí ať už přímo či jen v důsledcích (i jen vzdálených). O morálním jednání však můžeme mluvit pouze za předpokladu, že si jednající člověk tyto důsledky pro jiné lidi uvědomuje a považuje je za dostatečně závažné. Je chápáno jako správné jednání v souladu s dobrem.<sup>90</sup>

*Právní řád je součástí morálního řádu, jemuž slouží jako prostředek k cíli. Odtud ne každá morální norma je současně právní normou a naopak neexistuje žádná právní norma, která by zároveň nebyla morální normou, čili etickou. Co je morálně špatné, nemůže být právně dobré. Poslední cíl práva je tentýž jako u morálky, má především vést lidi k životu shodnému s rozumem, jinými slovy k morálně správnému životu. Avšak mezi morálními a právními normami existují rozdíly, důležitější z nich jsou následující:*

- 1) morálka se vztahuje na všechny lidské činy vnitřní i vnější, právo naopak na vnější a společenské
- 2) morálka má za cíl bezprostředně vnitřní shodu s normou jednání, se svědomím, aby konání odpovídalo vnitřnímu přesvědčení člověka, že má takto postupovat a jinak. Právo naopak má za cíl především shodu se zákonem bez ohledu na to, z jakého důvodu jsou tyto normy dodržovány.
- 3) dodržování morálních norem je ponecháno více na svědomí jedinců a záleží na jejich svobodné vůli. Zachování morálních norem není možné vynutit, vynucené chování není morálnímu konání vlastní. Naopak dodržování právních norem může být realizováno i za pomoci přinucení veřejnou mocí.<sup>91</sup>

Je tedy třeba vnímat rozdíl mezi morální odpovědností a dodržováním právní normy. Každý člověk má vlastní senzibilitu svého různě formovaného svědomí. Podle toho rovněž ve svém

---

stát, církev). Jde o řád, vnitřní systém pravidel, které tolik morálku nezajímají. [https://www.wikiskripta.eu/w/Etika,\\_mor%C3%A1lka,\\_pr%C3%A1vo](https://www.wikiskripta.eu/w/Etika,_mor%C3%A1lka,_pr%C3%A1vo) [cit. 2020-04-08].

<sup>89</sup> Srov. HRDINA, Ignác Antonín. *Kanonické právo: dějiny pramenů, teorie, platné právo*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2011, s. 139; srov. KUBŮ, Lubomír, Pavel HUNGR a Petr OSINA. *Teorie práva*. Praha: Linde, 2007, s. 142-144.

<sup>90</sup> Srov. TYRLÍK, Mojmir. *Morální jednání*. Brno: Masarykova univerzita, 2004, s. 7-10.

<sup>91</sup> Srov. KOKOSZKA, Adam. *Teologia moralna fundamentalna*. 3. vyd. Tarnów: BIBLOS, 1996, s. 50-51.

životě aplikuje „morální odpovědnost“ v jakémkoliv oboru, tedy i při výrobě mešního vína. Oproti tomu právní norma je dána zákonodárcem. Ta samozřejmě může být nahlížena a vykládána různě z úrovně patřičných autorit. Jedině soud v případném sporu pak může závazně rozhodnout.

Výroba mešního vína vyžaduje potřebné vybavení a zkušenosti, ale taktéž poctivost jednotlivého vinaře, na kterou odkazuje i Desatero. Veškeré lidské konání, ale i smýšlení je utvářeno okolním světem, který mu dává určitý rámec. Určitý rámec ale dává i Boží slovo a ilustruje je na příkladech poctivých měř, vah a měřitek (Př 16,11; 20,10.23; Lv 19,35-36; Dt 25,13-16; Ez 45,9-12 nebo Mich 6,10-11). Ve finále nás pak ale vyzývá ke zvažování, posuzování, k hledání rady a v neposlední řadě k přijetí odpovědnosti za vlastní rozhodnutí.<sup>92</sup> Žádný vinař, nemůže být zavázán k mravnímu jednání, pokud si takového závazku není vědom ve svém svědomí. „*Svědomí je rozumový úsudek, kterým člověk poznává, zda je konkrétní jednání, které zamýšlí vykonat nebo právě uskutečňuje nebo už provedl, mravně dobré nebo zlé.*“<sup>93</sup> Svědomí je tedy vnitřním hlasem vinaře, který hodnotí jeho konání. Jde o prožitek, který ovšem není činem vinaře, nýbrž se mu vnucuje. Tento prožitek nemůže vinař chtít jej nemít nebo jej odstranit, protože je mu zcela vydán. Tento hlas svědomí vychází z něj, a přesto z něčeho vyššího nad ním. Díky svědomí si člověk uvědomuje zákon lásky. Hlas svědomí způsobuje emocionálně pocity radosti nebo smutku. Špatné svědomí vede k vnitřní rozervanosti a obžalobám, kterým nelze uniknout. V křesťanství je pod pojmem svědomí myšlen tzv. Boží hlas, hlas nejvyšší autority, který je nutno individuálně vychovávat a kontrolovat. Znaky správně vychovaného svědomí jsou čestnost a dovednost hodnotit v souladu s právem. Svědomí je subjektivní záležitost každého vinaře. Proto může být také náchylné k omylu či přeceňování. Svědomí může být pokoušeno sobectvím, náladou či přáním jedince. To, co je pro jednoho vinaře přijatelné, může druhého trápit. Jde o to, kdo přijal za vlastní jaké morální normy, které má hluboce zažité, ať už jsou dané výchovou nebo prostředím, ve kterém daný člověk žije. Vinař navíc nemůže delegovat odpovědnost za své jednání na někoho jiného, musí se řídit radou svědomí. Vlastní odpovědnost svědomí je nutná a to bezpodmínečně, protože na všechny situace v životě nemohou existovat normy a pravidla. Žádný vinař nesmí zůstat ve vlastní niternosti a subjektivních názorech, ale musí neustále zaměřovat svůj zrak za svoji osobu. Je celoživotním úkolem každého člověka své

---

<sup>92</sup> Srov. SCHIRRMACHER, Thomas. *Morální odpovědnost: tři rozměry etického rozhodování - zákon, moudrost, svědomí*. Přeložil René DRÁPALA. Praha: Návrat domů, [2016], s. 63-68; srov. PESCHKE, Karl-Heinz. *Křesťanská etika*. Vyd. 2. Praha: Vyšehrad, 2004. Theologica (Vyšehrad), s. 606-609.

<sup>93</sup> SKOBLÍK, Jiří. *Přehled křesťanské etiky*. Praha: Karolinum, 1997, s. 89; srov. *Katechismus katolické církve*. Přeložil Josef KOLÁČEK. Praha: Zvon, české katolické nakladatelství, 1995, čl. 1778.

svědomí nepotlačovat, ale naopak jej pěstovat a vychovávat.<sup>94</sup> „*Svědomí je poslední norma, nesmí však zůstat uzavřeno do sebe. Potřebuje stále komunikovat s prostředím a je odkázáno na Boží vedení. Zakrňuje, zůstává-li v sobě samém; potřebuje vzduch společenství a světlo milosti.*“<sup>95</sup> „*V hlubinách svědomí odkrývá člověk zákon, který si sám neukládá, ale který musí poslouchat. Jeho hlas ho stále vybízí, aby miloval a konal dobro a vyhýbal se zlu, a když je třeba, promlouvá k sluchu jeho srdce: toto dělej, tamto nedělej. Neboť člověk má ve svém srdci zákon vepsaný Bohem; v poslušnosti vůči němu spočívá jeho důstojnost a podle něho bude souzen. Svědomí je nejtajnější střed a svatyně člověka; v ní je sám s Bohem, jehož hlas mu zaznívá v nitru.*“<sup>96</sup>

Důležitým faktorem při výrobě mešního vína je pro vinaře svoboda. Je prostorem možností, příležitost jednat či nejednat dle vlastního subjektivního zhodnocení a rozhodnutí. Je základním a nejdůležitějším předpokladem mravního jednání. Alespoň minimum vlastní možnosti rozhodování je nutnou podmínkou k naplnění morálních cílů vinaře, bez toho, aniž by se jako člověk choval strojově. Za každý svůj čin nese vinař morální odpovědnost a není rozhodující, zda konal svobodně nebo pod nátlakem. Svoboda však umožňuje činit dobré, ale stejně tak i zlé skutky. Je důležité, aby naše skutky neomezovaly svobodu druhých. Písmo svaté chápe svobodu jako úkol a závazek, jako službu bližnímu. Svoboda je darem a milostí. I vinaři je díky činu Krista dána možnost se rozhodnout pro dobro. Svoboda je tedy pozitivní silou a zmocněním pro dobro. Ke skutečné svobodě totiž nepatří možnost rozhodnout se pro zlo. Vinař získává svobodu tím, když uznává meze dané člověkem nebo i věcmi a řídí se jimi. Věci, které nelze změnit je třeba přijmout, prostor svobody tak může vyrůst. Hledání svobody pak znamená chtít svobodu i pro druhé. Kdo si nárokuje svobodu jen pro sebe, dostává se pod rostoucí tlak pouze svých názorů a utápí se v sobectví.<sup>97</sup> „*Lidská svoboda není jen prázdná brána, z níž lze vycházet tím nebo oním směrem; nese v sobě určení a obdarování pro cestu k dobru.*“<sup>98</sup> Při každé lidské činnosti, stejně tak i při výrobě mešního vína, je třeba rozlišit

---

<sup>94</sup> Srov. WEBER, Helmut. *Všeobecná morální teologie*. Praha: Zvon, 1998. Theologica (Zvon), s. 172-209; srov. SKOBLÍK, Jirí. *Přehled křesťanské etiky*. Praha: Karolinum, 1997, s. 31, 88-96; *Dokumenty II. vatikánského koncilu*. Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 2002, GS 16; srov. JAN PAVEL II. *Veritatis splendor: Encyklika Jana Pavla II. O základech morálního učení církve z 6. srpna 1993*. Přeložil Markéta KORONTHÁLYOVÁ, přeložil Josef KOLÁČEK. Praha: Zvon, 1994, čl. 54-64.

<sup>95</sup> WEBER, Helmut. *Všeobecná morální teologie*. Praha: Zvon, 1998. Theologica (Zvon), s. 209.

<sup>96</sup> *Dokumenty II. vatikánského koncilu*. Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 2002, GS 16.

<sup>97</sup> Srov. WEBER, Helmut. *Všeobecná morální teologie*. Praha: Zvon, 1998. Theologica (Zvon), s. 221-234; srov. SOKOL, Jan. *Etika a život: pokus o praktickou filosofii*. Praha: Vyšehrad, 2010, s. 56-61; srov. *Dokumenty II. vatikánského koncilu*. Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 2002, GS 17; srov. JAN PAVEL II. Svědomí a pravda, in: *Veritatis splendor: Encyklika Jana Pavla II. O základech morálního učení církve z 6. srpna 1993*. Přeložil Markéta KORONTHÁLYOVÁ, přeložil Josef KOLÁČEK. Praha: Zvon, 1994, čl. 35-51.

<sup>98</sup> WEBER, Helmut. *Všeobecná morální teologie*. Praha: Zvon, 1998, s. 233.

mezi rozhodováním a rozhodnutím, za kterým si pak vinař stojí. Mezi těmito momenty je určitý úsek váhání a nerozhodnosti, kdy už je vinaři známo stanovisko jeho svědomí, ale není rozhodnutý jednat v souladu s ním či proti němu. Je to prostor pro pokušení, jehož pramenem může být vlastní já trpící zlou žádostivostí či okolní svět. Pro úzkostlivého člověka může jít v této situaci nejistoty o velkou zátěž. Pokud tedy ještě nedošlo k jasnému souhlasu s jednáním, pak takový čin nelze považovat za mravní. Ve chvíli, kdy se rozhodneme (vůlí) jednat, došlo k dobrovolnému mravnímu činu. Pokud se tak stalo v jednotě se svědomím, mluvíme o dobrém mravním činu a naopak. Dobrý mravní čin pak bývá pohnutkou k dalšímu takovému jednání pro svou krásu. Z hlediska nasazení rozumu, vůle a duševních sil vinaře rozlišujeme mravní činy na zcela vědomé a zcela dobrovolné. Dále na přímé a nepřímé (bezprostředně zamýšlený čin). Zcela nedobrovolný čin vlivem nevědomosti nebo nesvobody v jednání zcela vylučuje mravní odpovědnost.<sup>99</sup> Naše lidské rozhodování ovlivňují mj. i vnější vlivy jako výchova rodičů, rozhodnutí vyšších autorit např. církve či státu. Vytvářejí totiž regulace (pravidla a zákony) pro danou dobu, které přímo nevychází z Božího slova. Upravují stvořitelské řády, na kterých spočívají základní hodnoty (např. pravidla silničního provozu – jsou ochranou a regulací života ve společnosti, a přitom součástí etiky křesťanů). Tyto autority nás často formují stylem – tohle se dělá a tohle nedělá. Jde o kulturní předávání informací z dřívějších generací, které si již určité situace odžily a přenášejí je dál. V mnoha věcech a rozhodnutích nám tím ulehčují práci a ani si neuvědomujeme, že spoustu věcí činíme automaticky a bez rozmyslu. Přesto by mělo být základem vinařových úvah Boží zjevení, ale nemělo by nahradit jeho uvažování a plánování. „*Začátek moudrosti je bázeň před Hospodinem*“ (Př 9,10; 1,7), nikoliv konec moudrosti. Na rozdíl od živočichů, kteří často jednají instinktivně, člověk jedná – uvažuje, váhá, rozmýšlí se, a nakonec se pro něco rozhodne. Je to pak rozhodnutí vinaře, za které nese také odpovědnost. Na rozdíl od zvířat, která reagují na podněty, reaguje vinař na možnosti, a to díky lidské svobodě. Za zvířata v podstatě rozhodla příroda předem, vinař však dostává rozhodování do rukou, aby si s tím nějak (co nejlépe) poradil. U rozhodování je rozdíl, zda se vinař rozhoduje směrem do budoucna, v přítomném čase nebo zda jej zpětně hodnotí v čase minulém. První, kdy je ještě všechno otevřené, se vyznačuje nejistotou a nevěděním, ujasněním si záměru a cíle a následným hledáním prostředků. Druhý pohled je pohledem z blízka s menší časovou dotací na zhodnocení, přijetí stanoviska a finální rozhodnutí. Třetí pohled má výchovný charakter, vzejde z něj poučení. Vinař se rozhoduje na základě aktuální znalosti, zkušenosti a osobního

---

<sup>99</sup> Srov. SKOBLÍK, Jiří. *Přehled křesťanské etiky*. Praha: Karolinum, 1997, s 96-99; srov. KORENÝ, Peter. *Morálna voľba*. Boskovice: Albert, 2013, s. 17-30.

názoru na danou situaci. Jak se říká: „po bitvě je každý generál“, „dnes bych to řešil jinak“, „kdybych to tak mohl vzít zpět“. Vinař se ale musí rozhodnout na základě informací, znalostí a zkušeností v daném momentu, někdy i v řádu vteřin co a jak s vínem udělat. Rozhodnutí vinaře by mělo odrážet jeho hodnoty. Měl by také domýšlet dosah svých rozhodnutí. Za každé rozhodnutí se bude zpovídat Bohu a svému svědomí. Pokud je rozhodnutí vinaře špatné a zatížené hříchem a vinou, je třeba ji vyznat a usilovat o odpuštění.<sup>100</sup> A pokud už se vinař ocitne v situacích, kdy se zdá být rozhodnutí obzvláště obtížné, může využít útěsné zaslíbení v Jk 1,5: „*Má-li kdo z vás nedostatek moudrosti, ať prosí Boha, který dává všem bez výhrad a bez výčitek, a bude mu dána*“.<sup>101</sup>

---

<sup>100</sup> Srov. SOKOL, Jan. *Etika a život: pokus o praktickou filosofii*. Praha: Vyšehrad, 2010, s. 66-83; srov. SCHIRRMACHER, Thomas. *Morální odpovědnost: tři rozměry etického rozhodování - zákon, moudrost, svědomí*. Přeložil René DRÁPALA. Praha: Návrat domů, [2016], s. 50-51, 94-95; srov. WEBER, Helmut. *Všeobecná morální teologie*. Praha: Zvon, 1998. Theologica (Zvon), s. 139-145; srov. SOKOL, Jan. *Filosofická antropologie: člověk jako osoba*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2008, s. 115-118; srov. HÁLA, Vlastimil. *Morální odpovědnost a její aspekty*. Praha: Filosofia, 2013. Filosofie a sociální vědy, s. 34-37.

<sup>101</sup> Srov. SCHIRRMACHER, Thomas. *Morální odpovědnost: tři rozměry etického rozhodování - zákon, moudrost, svědomí*. Přeložil René DRÁPALA. Praha: Návrat domů, [2016], s. 131.

## Závěr

Víno bylo od nejstarších dob chápáno jako nápoj, který má vliv nejen pro křesťanství, ale i na celé lidské bytí. Toto pochopit a umět s vínem žít se jeví známkou lidské moudrosti, ale i uměním radostně procházet životem k jeho naplnění. Ve své práci jsem se krátce pokusil popsat původ vína, jeho historii, šíření po světě včetně našeho území, dále rozvoj vinařství a vinohradnictví u nás až po současnost. Snažil jsem se popsat i vývoj různých vinařských předpisů a nařízení od horenských práv až po finální znění vinařského zákona platného dnes. Abych se mohl věnovat tématu výroby mešního vína v podmínkách České republiky, obeznámil jsem ve své práci s rozdělením vinařských oblastí, jejich rozlohou i odrudovou skladbou. Stručně jsem se pokusil popsat výrobu vína od sklizně až po jeho lahvování ve správnou dobu. Upozornil jsem i na možné vady vína, které mohou výrazně ovlivnit kvalitu vína či jej mohou učinit zcela nepoživatelným. Poznat vadu vína je velice důležité zejména pro kněze, který musí případnou vadu mešního vína odhalit a nesmí takové víno pro slavení eucharistie použít. Dále jsem popsal rozdělení vína dle vinařského zákona, dle zbytkového cukru a seznámil s nejčastěji využívanými odrudami pro výrobu mešního vína českými výrobci.

Taktéž Bible je plná zmínek o víně, vinaři, vinici či vinobraní. Rád jsem proto věnoval část své práce i tomuto tématu, které jednoznačně poukazuje, že už starozákonní doba se bez vína neobešla. Zejména pak Kristem ustanovené slavení eucharistie dalo vínu společně s chlebem výsostné postavení. Každý den je na mnoha místech celého světa vyzvednuto a proměněno v krev Kristovu. Úloha vína při slavení eucharistie je tedy zcela nezastupitelná. Bible ukazuje víno jako součást lidského života již od Noeho až po Nový zákon včetně. Poukazuje na světlé stránky jeho střídme konzumace pro člověka, ale stejně i tak ty temné spojené s jeho nadměrným užíváním. Taktéž ukazuje úlohu vína v liturgii, ať už v starozákonních obětech či již zmíněném novozákonním slavení eucharistie. Upozornil jsem i na pasáže, kde Bible využívá vína v různých přirovnáních a symbolismu.

Ve své práci jsem obeznámil se souhrnem norem a ustanovení pro výrobu mešního vína, a to jak v kanonických předpisech, tak i v občanských zákonech. Zaměřil jsem se i na to, co je a co naopak není platnou materií pro slavení eucharistie, co lze při výrobě mešního vína použít a co je naopak zakázáno. Za finální výběr mešního vína pro slavení eucharistie je pak plně odpovědný kněz. Tak jak musí člověk alergický na lepek důvěřovat, že daná hostie či jakékoliv jídlo je bezlepkové, musí kněz zajišťující mešní víno věřit výrobci, že mešní víno bylo vyrobeno dle příslušných norem a že do něj nebylo v procesu výroby přidáno nic,

co není povoleno. Proto je tedy při výběru dodavatele mešního vína nutno dbát na poctivost a morální hodnoty daného jednotlivého výrobce. A právě těmto hodnotám jsem věnoval závěrečnou část svojí práce. I při výrobě mešního vína se vinař chtě nechtě dostává do situací, kdy se musí správně rozhodnout, aby vyhověl normám, ale i svému svědomí, které se neustále formuje. Naráží na otázky morálky, odpovědnosti, poctivosti a svobody volby v rozhodování. Ve své práci jsem dospěl k závěru, že mešní víno může vyrobit v podstatě kterýkoliv vinař včetně malovinaře. Pro sloužení mše svaté je však ideální, když mešní víno vyrobí ten, kdo k tomu má potřebné zkušenosti, znalosti a vybavení, vyrábí mešní víno s tím nejlepším úmyslem a pokorou pro účel mše svaté, dodržuje přitom zákonné normy a církevní nařízení, tak jak jsem je uvedl ve své práci. Není tedy zcela nutné, aby mešní víno k sloužení eucharistické hostiny vyrobila vinařská firma. Stejně tak není nutné, aby láhev nesla označení „mešní víno“, udělené Českou biskupskou konferencí. Mešní víno je odrůdově neutrální, může tak být vyrobeno ze všech moštových odrůd zapsaných ve Státní odrůdové knize ČR. Domnívám se však, že pro samotnou římskokatolickou církev v ČR by bylo z pohledu dohledu a kontroly dodržování norem pro výrobu mešního vína nejnadhější, kdyby se výroba mešního vína navrátila do řádových společenství, tak jak tomu bylo v samých počátcích vinařství na našem území.



## Seznam použité literatury:

- ADAM, Adolf. *Liturgika: křesťanská bohoslužba a její vývoj*. Vyd. 2. Přeložil Václav KONZAL, přeložil Pavel KOUBA. Praha: Vyšehrad, 2008. ISBN 978-80-7021-968-3.
- BALÍK, Josef a Jan STÁVEK. *Vinařská technologie*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2017. ISBN 978-80-87498-77-4.
- BLAHA, Josef. *Réva vinná*. Praha: Československá akademie věd, 1961. Ovocnická edice.
- BURDA, Alexandr. *O víně*. Opava [i.e. Praha]: Carter/reproplus, 2013. ISBN 978-80-87613-01-6.
- DAŠEK, František a Jaroslav PÁTEK. *Vinařská abeceda*. 2., přeprac. vyd. Brno: Blok, 1983.
- DOHNAL, Tomáš, Vilém KRAUS a Jaroslav PÁTEK. *Moderní vinař*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1975. Rostlinná výroba (Státní zemědělské nakladatelství).
- Dokumenty II. vatikánského koncilu*. Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 2002. ISBN 80-7192-438-5.
- EDER, Reinhard. *Vady vína*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2006. ISBN 80-903201-6-3.
- EDER, Reinhard. *Vady vína*. Valtice: Národní vinařské centrum, 2006. ISBN 80-903201-6-3.
- FADER, Werner. *Vinná réva v zahrádce*. Bratislava: Vydavateľstvo Príroda, 2002. ISBN 80-07-00937-X.
- HÁLA, Vlastimil. *Morální odpovědnost a její aspekty*. Praha: Filosofia, 2013. Filosofie a sociální vědy. ISBN 978-80-7007-412-1.
- HRDINA, Ignác Antonín. *Kanonické právo: dějiny pramenů, teorie, platné právo*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2011. ISBN 978-80-7380-152-6.
- IVO NAGY, FRANTIŠEK ČITBAJ: Liturgické a omšové vína, *Vinařský obzor* 9/2009, s. 430, ISSN 1212-7884.
- JAN PAVEL II. *Laborem exercens: encyklika ... O lidské práci ze 14. září 1981*. Praha: Zvon, 1991. ISBN 80-7113-007-9.
- JAN PAVEL II. *Veritatis splendor: Encyklika Jana Pavla II. O základech morálního učení církve z 6. srpna 1993*. Přeložil Markéta KORONTHÁLYOVÁ, přeložil Josef KOLÁČEK. Praha: Zvon, 1994. ISBN 80-7113-114-8.
- Jeruzalémská bible: Písmo svaté vydané Jeruzalémskou biblickou školou*. Přeložil František X. HALAS, přeložil Dagmar HALASOVÁ. Praha: Krystal OP, 2010. ISBN 978-80-7195-289-3.

- Katechismus katolické církve*. Přeložil Josef KOLÁČEK. Praha: Zvon, české katolické nakladatelství, 1995. ISBN 80-7113-132-6.
- Kodex kanonického práva*. Praha: Zvon-České katolické nakladatelství, 1994. ISBN 80-7113-082-6.
- KOHOUT, František. *O víně*. V Praze: Merkur, 1986.
- KOKOSZKA, Adam. *Teologia moralna fundamentalna*. 3. vyd. Tarnów: BIBLOS, 1996. ISBN 83-85380-38-8.
- KONGREGACE PRO BOHOSLUŽBU A SVÁTOSTI. *Redemptionis sacramentum: o některých věcech ohledně Nejsvětější eucharistie, které se mají zachovat a kterých je třeba se vyvarovat*. Praha: Res Catholica, 2004. ISBN 80-239-5093-2.
- KONGREGACE PRO BOHOSLUŽBU A SVÁTOSTI. *Všeobecné pokyny k Římskému misálu*, Praha: Česká biskupská konference, 2002, dostupné z [https://cbk.blob.core.windows.net/cms/ContentItems/296\\_00296/23-vseobecne-pokyny-k-rm.pdf](https://cbk.blob.core.windows.net/cms/ContentItems/296_00296/23-vseobecne-pokyny-k-rm.pdf) [cit. 2020-03-09].
- KORENÝ, Peter. *Morálna voľba*. Boskovice: Albert, 2013. ISBN 978-80-7326-238-9.
- KRAUS, Vilém a Vilém KRAUS. *Pěstujeme révu vinnou*. Praha: Grada, 2003. Česká zahrada. ISBN 80-247-0562-1.
- KRAUS, Vilém, Vítězslav HUBÁČEK a Petr ACKERMANN. *Rukověť vinaře*. 3. vyd. Praha: Brázda, 2010. ISBN 978-80-209-0378-5.
- KRAUS, Vilém, Zdeněk KUTTELVAŠER a Bohumil VURM. *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Melantrich, 1997. ISBN 80-7023-250-1.
- KRAUS, Vilém, Zuzana FOFFOVÁ a Bohumil WURM. *Nová encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Praga Mystica, 2008. ISBN 80-86767-00-0.
- KRAUS, Vilém. *Vinitorium historicum*. Praha: Radix, 2009. ISBN 978-80-86031-87-3.
- KRAUS, Vilém. *Víno napříč staletími*. Praha: Praga Mystica, 2012. ISBN 978-80-86767-10-9.
- KUBŮ, Lubomír, Pavel HUNGR a Petr OSINA. *Teorie práva*. Praha: Linde, 2007. Vysokoškolské právnické učebnice. ISBN 978-80-7201-637-2.
- LÉON-DUFOUR, Xavier, ed. *Slovník biblické teologie*. Řím, Velehrad: Křesťanská akademie, 1991.
- LUDVÍKOVÁ, Ivana a kolektiv. *Přehled odrůd révy 2016*. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, 2. vydání, Brno 2017. ISBN 978-80-7401-140-5. [cit. 2020-03-19], dostupné z [http://eagri.cz/public/web/file/547347/Reva\\_export\\_na\\_internet\\_29\\_8\\_2017b\\_mensi.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/547347/Reva_export_na_internet_29_8_2017b_mensi.pdf)

- MATUSZKOVÁ, Jitka a Věra KOVÁŘŮ. *Vinohradnické stavby na Moravě: Viticultural buildings of Moravia*. Brno: ERA Group, 2004. ISBN 80-7366-001-6.
- MEJSTRÍK, Jiří. *Historie a současnost vína v Čechách: pátý korunovační klenot*. Olomouc: ANAG, 2019. ISBN 978-80-7554-227-4.
- MICHLOVSKÝ, Miloš. *Oxid siřičitý v enologii*. Rakvice: Vinselekt Michlovský, 2012. ISBN 978-80-905319-0-1.
- MIKLÍK, Josef. *Biblická archeologie*. Praha: Československá akc. tiskárna, 1936.
- MLATEČEK, Karel a Marie MLATEČKOVÁ. *Uherčice*. Uherčice: Obec Uherčice, 2002. ISBN 80-238-9334-3, s. 32-33.
- MYŠIČKOVÁ, Barbara. *Božská réva: kniha plná vína: divinemenu*. Praha: [Barbara Myšičková], 2015. ISBN 978-80-260-8922-3.
- PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011. ISBN 978-80-247-3314-2.
- PESCHKE, Karl-Heinz. *Křesťanská etika*. Vyd. 2. Praha: Vyšehrad, 2004. Theologica (Vyšehrad). ISBN 80-7021-718-9.
- PRINZ, JIŘÍ: *Jaké je tajemství mešního vína?* Katolický týdeník 43/2009, s. 4, ISSN 0862-5557, dostupné z <http://www.katyd.cz/index.php?cmd=page&type=11&article=6891> [cit. 2020-03-20].
- PRÜMMER, Dominicus, *Manuale theologiae moralis*, III. díl, Friburgi Brisgoviae 1933.
- RATZINGER, Joseph – Benedikt XVI. *Ježíš Nazaretský 1. díl Od krstu v Jordáně po premennie*. Přeložil Jaroslav Čepko. Dobrá kniha, Trnava 2007.
- RUF, Norbert. *Das Recht der katholischen Kirche nach dem neuen Codex Iuris Canonici*, Herder, 1983.
- SCHIRRMACHER, Thomas. *Morální odpovědnost: tři rozměry etického rozhodování - zákon, moudrost, svědomí*. Přeložil René DRÁPALA. Praha: Návrat domů, [2016]. ISBN 978-80-7255-353-2.
- SKOBLÍK, Jiří. *Přehled křesťanské etiky*. Praha: Karolinum, 1997. ISBN 80-7184-357-1.
- SOKOL, Jan. *Etika a život: pokus o praktickou filosofii*. Praha: Vyšehrad, 2010. ISBN 978-80-7429-063-3.
- SOKOL, Jan. *Filosofická antropologie: člověk jako osoba*. Vyd. 2. Praha: Portál, 2008. ISBN 978-80-7367-422-9.
- SPENCE, Godfrey. *Bílé víno: průvodce pro znalce*. Praha: Slovart, 2002. ISBN 80-7209-210-3.

STÁVEK, Jan. *Portské a ostatní fortifikovaná vína*. Praha: Radix, 2005. ISBN 80-86031-61-6.

STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. V českém jazyce vyd. 2., aktualiz. Přeložil Jiří SEDLO. Valtice: Národní vinařské centrum, 2010. ISBN 978-80-903201-9-2.

ŠAMÁNEK, Milan a Zuzana URBANOVÁ. *Mýty a fakta o víně*. Znojmo: Pro Znovín Znojmo vydala Agentura Bravissimo, 2012. ISBN 978-80-904929-0-5.

*Škola vína a vinařství: vybrané závěrečné práce absolventů kurzu*. Brno: Rektorát Masarykovy univerzity, 2009.

*Tribunál*, 1/2003, ISSN 1336-1600.

TYRLÍK, Mojmír. *Morální jednání*. Brno: Masarykova univerzita, 2004. ISBN 80-210-3535-8.

WEBER, Helmut. *Všeobecná morální teologie*. Praha: Zvon, 1998. Theologica (Zvon). ISBN 80-7021-292-6.

ŽŮREK, Václav, ed. *Karel IV. a burgundské: tradice pěstování a pití burgundského vína v českých zemích od středověku dodnes*. Praha: Univerzita Karlova, 2017. ISBN 978-80-87489-13-0.

### **Další použité zdroje:**

Dopis titulárního arcibiskupa silaského Angela AMATA S.D.B. sekretáře Kongregace pro nauku víry ohledně předpisu o složení vína ke slavení mše svaté, č. prot.: 89/78–16870, ze dne 25. 3. 2003.

<http://sbirka.nssoud.cz/cz/vinohradnictvi-a-vinarstvi-k-oznaceni-mesni-vino-kompetenci-vyluka-rozhodnuti-o-souhlasu-k-oznaceni-vina.p1609.html> [cit. 2020-03-25].

[http://www.cisterciackapecet.cz/katalog\\_cp\\_2019.pdf](http://www.cisterciackapecet.cz/katalog_cp_2019.pdf) [cit. 2020-03-27].

<http://www.kna.cz/mesni-vina/co-je-mesni-vino.html> [cit. 2020-03-25].

<http://www.proqin.cz/nase-vinice> [cit. 2020-03-20].

<http://www.rajhradskeklasteri.cz/> [cit. 2020-03-20].

<http://www.rimskelegie.olw.cz/pages/articles/legincz/pocatkyvinarstvinamorave.html> [cit. 2019-11-17].

<http://www.znalecvin.cz/mostomer/> [cit. 2020-04-09].

<http://www.znalecvin.cz/refraktometr/> [cit. 2020-04-09].

<https://arcibiskupskevino.cz/> [cit. 2020-03-20].

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Odpov%C4%9Bdnost> [cit. 2020-04-08].

[https://mojelahve.cz/clanek/mesni-vino-jeho-souvislost-s-nabozenstvim-a-bohosluzbami-cirkvi-a-vyroba-vina-489?latestRatingsWine\\_list=11259&eventsCalendar\\_list=25](https://mojelahve.cz/clanek/mesni-vino-jeho-souvislost-s-nabozenstvim-a-bohosluzbami-cirkvi-a-vyroba-vina-489?latestRatingsWine_list=11259&eventsCalendar_list=25) [cit. 2020-03-20].

<https://www.vinazmlyna.sk/images/obr/povolenie.jpg> [cit. 2020-03-19].

[https://www.wikiskripta.eu/w/Etika,\\_mor%C3%A1lka,\\_pr%C3%A1vo](https://www.wikiskripta.eu/w/Etika,_mor%C3%A1lka,_pr%C3%A1vo) [cit. 2020-04-08].

<https://www.znovin.cz/znovin-a-mesni-vino-augustinianskeho-opatstvi> [cit. 2020-03-20].

Instrukce předsedy biskupské konference Jana Graubnera pro liturgický dozor z 20. 1. 2004, čj. 38/2004.

KOTÁSEK, Josef. *Mešní víno z pohledu práva*. <https://www.josefkotasek.cz/pravo/jine-obory-prava/mesni-vino/> [cit. 2020-03-09].

Okružní list kardinála Roberta Saraha z Kongregace pro bohoslužbu a svátosti biskupům ohledně chleba a vína pro slavení eucharistie, ze dne 15. 6. 2017.

Pověření k výrobě a povolení k distribuci mešních vín pro ARCIBISKUPSKÉ ZÁMECKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ vydané Českou biskupskou konferencí 20. 1. 2004, čj. 39/2004.

Pověření předsedy České biskupské konference Jana Graubnera pro administrátora farnosti ve Velkých Losinách a absolventa vinařské školy P. Mgr. Milana Palkoviče liturgickým dozorem vůči ARCIBISKUPSKÝM ZÁMECKÝM SKLEPŮM KROMĚŘÍŽ s.r.o. z 20. 1. 2004, čj. 40/2004.

SACRA CONGREGATIO DE DISCIPLINA SACRAMENTORUM. De quibusdam vitandis atque observandis in conficiendo sacrificio missae et in eucharistie sacramento distribuendo et asservando, 26. 3. 1929, AAS 21 [1929] 631-642, dostupné z [http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus\\_salvator\\_noster\\_\(verba\)](http://www.kathpedia.com/index.php?title=Dominus_salvator_noster_(verba)) [cit. 2020-04-12].

*Svět vína*, 1. vydání. Velké Pavlovice: Aktivemedia, c2002-2003, ISSN ISSN 1213-711, dostupný z [www.svetvina.cz/provozovatel.php](http://www.svetvina.cz/provozovatel.php) [cit. 2019-11-12].

Usnesení České biskupské konference z 20.1.2004, ČBK 53-XIV-6, čj. 37/2004.

Usnesení Městského soudu v Praze z 31. 5. 2007 sp. Zn. 5 Ca 350/2006. Rozsudek Nejvyššího správního soudu č. 1556 Sbírky rozhodnutí Nejvyššího správního soudu sv. 5/2008 (2As 54/2007).

*Vyhláška č. 323/2004 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství.*

Zák. č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů České republiky, 2004.

Zákon č. 219/2003 Sb., o oběhu osiva a sadby.

## Přílohy práce:

### Příloha č. 1.

#### Vinařský nůž z Hradiska u Mušova<sup>102</sup>

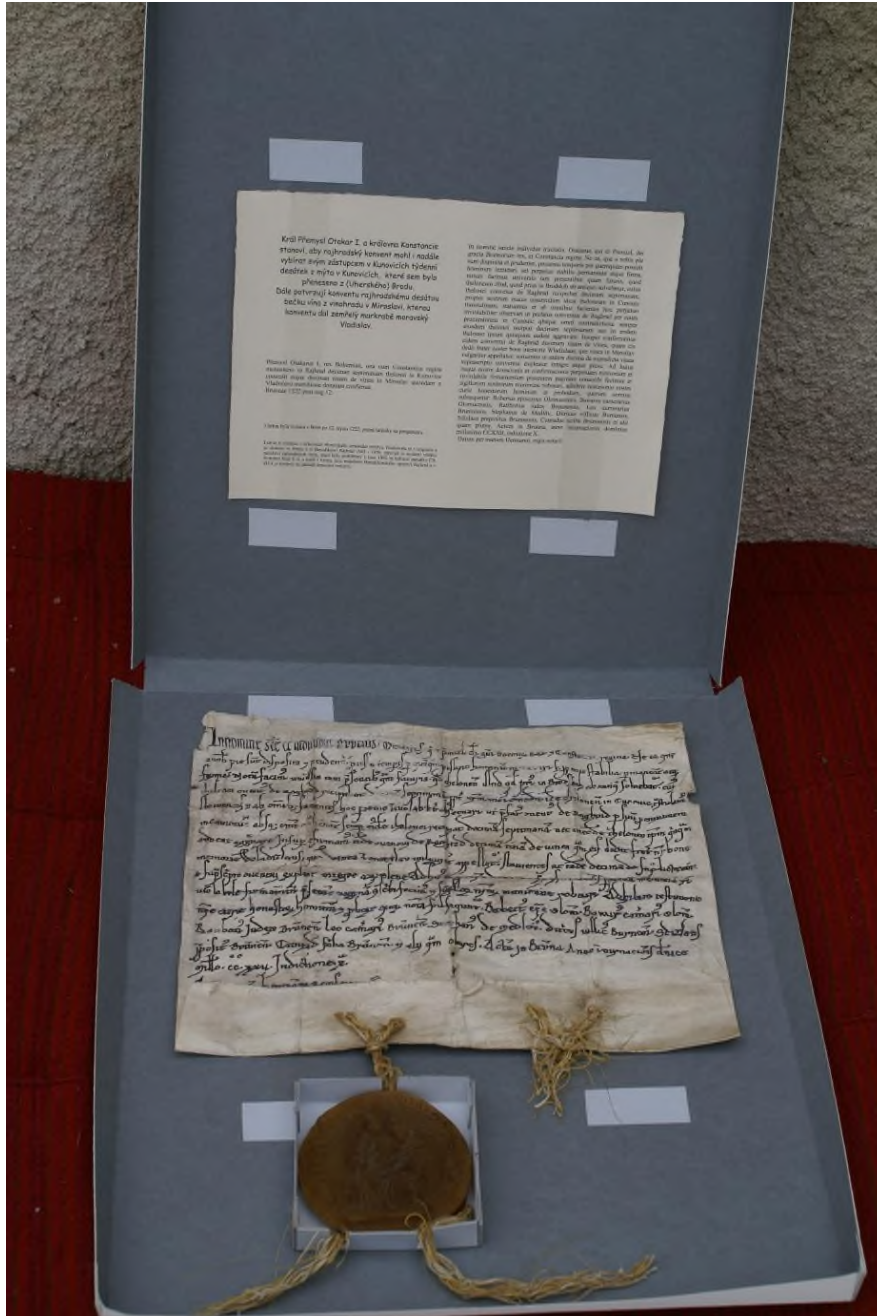


---

<sup>102</sup> Dostupné z <http://www.rimskelegie.olw.cz/pages/articles/legincz/pocatyvinarstvinamorave.html> [cit. 2019-11-17].

## Příloha č. 2.

### Dekret krále Přemysla Otakara I. a královny Konstancie





### Příloha č. 3.

#### Vady vína

<b>NEDOSTATKY VADY NEMOCI</b>	<b>VZHLED</b>	<b>VŮNĚ</b>	<b>CHUŤ</b>
<b>Víno ze zvadlých hroznů</b>	Světlá barva řídké	Neutrální Nezralá netypická	Tenká, kyselá, v dochuti hořká
<b>Mrazová příchut'</b>	Vysoká barva rezavé, žlutohnědé, oranžovočervené	Zvláštní, trávová, stařina, tmavá kůrka chleba	Trávově nasládlá, odporná
<b>Nezralý tón, tón po třapínách, po rmutu, nahořklý tón</b>	Světlé, resp. vysoká barva, tmavé, matné	Trávová, zatuchlá	Tvrdá, škrablavá, hořká, matolinová, svíravá, bylinná
<b>Příchut' po plísní, Pachuť po hnilobě</b>	Nenápadné – vysoká barva	Ostrá, zatuchlá, plesnivá, odrůdové aroma zastřeno, ocet	Plísňový sýr, Gorgonzola, karamelový tón, jablečná povidla
<b>Zpomalení kvašení, Náhlé zastavení kvašení</b>	nenápadné	Zápach po kvašení, ovocné aroma, po esterech, po aldehydech, nakyslá	Dráždivá, neharmonická, sladká
<b>Problémy barvy u červeného vína</b>	Světlé, bledé, málo kryté, oranžovohnědé	Nezralá, trávově bylinná nebo aldehydově fádňí, široká, pichlavá	Tenká, kyselá, špičatá, moštová, měkká, zatuchlá, těžká kyselina
<b>Vysoká barva, zvětrání, zabarvení do hněda, Hnědý zákal, černý zákal</b>	Žluto-oranžovo-červené, hnědo-červené, hnědé vločky, hnědé zabarvení na povrchu, ruský čaj	Zvětralá, ořech, hruška, chlebová kůrka, sušené ovoce	Ořechový tón, zvětralá, olejová, prázdná
<b>Aldehydový tón, pachut' po křísu, Vzdušná chuť</b>	Bledé, vysoká barva, matné/kalné-tupé	Fádňí, aldehydová, oxidativní, po sherry, jablko, sušené ovoce	Jako sherry, fádňí

<b>NEDOSTATKY VADY NEMOCI</b>	<b>VZHLED</b>	<b>VŮNĚ</b>	<b>CHUŤ</b>
<b>Křisovatění</b>	Bílý povlak na povrchu (křís)	zatuchlá	Tenká, prázdná, zvětralá, žluklé máslo, octově kyselá
<b>Octovatění, těkavá kyselina</b>	Vysoká barva, někdy jemný sliznatý povlak (křís), lehký zákal	Octově nakyslá, pichlavá	Kysele ostrá
<b>Pachut' po filtrech, papíru, po prostředcích použitých při ošetření vína</b>	Beze změny	Lepkává nebo paplavá, prašná, zvětralá, chemická	Lepkává, fádňi, cizí
<b>Pelargoniový tón</b>	Beze změny	Zemitá, květnatá po pelargoniích	Hořká, pelargonie
<b>Tón po léčivech, rozpouštědlech, pachut' po styrolu, po minerálních oleji</b>	Beze změny	Ostrá, pichlavá, nafta, aceton, lak, umělá hmota, guma, jodoform	Chemická, ostrá, vínu cizí, jodoform
<b>Pachut' po SO<sub>2</sub></b>	Vodově světlé, světlé, bledě červené	Pichlavá SO <sub>2</sub>	Ocelová, tvrdá, holínka
<b>Sirka</b>	Beze změny	Zkažená vejce, spálená guma, kapusta, cibule	Široká, zahnívající, sýrová, kapusta, pachut' hniloby
<b>Netypické tóny stárnutí</b>	Bledé, vodově světlé	Matná, nečistá, po naftalinu, kuličky proti molům, mýdlo, po mýdlu, liščina	Hořká, tríslovitá, ulpívá na patře
<b>Nečisté biologické odbourání kyselin (BOK); příchut' po kyselině mléčné, tón po kyselině máselné</b>	Matné, závojovité zakalení	Po kyselém zelí, máselný tón, jogurtový tón, máselná	Sliznatá, viskózní, nakyslá

<b>NEDOSTATKY VADY NEMOCI</b>	<b>VZHLED</b>	<b>VŮNĚ</b>	<b>CHUŤ</b>
<b>Příchuť po manitu, manitové kvašení</b>	Hedvábné, závojovité zakalení	Po octovatění	Škrablavá, nakysle sladká, mírně viskózní, málo kyselin, sklon k vláčkovatění
<b>Sýrovatění vína</b>	Beze změny	Po sýru	Pachuť hniloby vlivem působení světla
<b>Vláčkovatění, výrazný nedostatek kyselin</b>	Lehce zakalené, ve víně zůstávají bublinky CO <sub>2</sub> , víno se při nalévání „táhne“, husté, slizovité	Široká, oxidativní, octová, bylinná, nečistá	Fádní, výrazný nedostatek kyselin, sklon k vláčce, nečistá, viskózní, slizovitá, unavená, odrůdový charakter zastřen
<b>Myšina</b>	Matné	Zatuchlá, oxidativní, často naoctělá	Dlouhotrvající škrablavá dochuť připomínající myší moč
<b>Koňský tón – koňský pot – koňská stáj</b>	Beze změny	Nasládle ostrá, po potu, dehtová	Živičná, špekově živočišná, octově kyselá
<b>Vada čiření</b>	Beze změny	Vínu cizí, chemická, zatuchlá, po tlení	Vínu cizí, chemická
<b>Pinking</b>	Nahnědle žltorůžově červené	Zpočátku nezměněná, později oxidativní zvětralá	Zpočátku nezměněná, později široká, trpká, fádně hutná
<b>Duběnka, pachuť po sudu</b>	Beze změny, žltonahnědlé	Dřevitá, trpce ostrá, stopařská, po dřevěném sudu	Škrablavá, po pilinách, louhová, pachuť po dřevě, nazelenale kyselá
<b>Pokročilá stařina</b>	Zlatožluté, oranžově červené, resp. Beze změny	Po petroleji, juchtovina	Povidlová, široká, hořká, stařina
<b>Příchuť hořkých mandlí</b>	Beze změny, nazelenale modré	Beze změny	hořká

<b>NEDOSTATKY VADY NEMOCI</b>	<b>VZHLED</b>	<b>VŮNĚ</b>	<b>CHUŤ</b>
<b>Pachut' po kyselině sírové</b>	Beze změny	tvrdá	Tvrdě kyselá, zdrsňující zuby
<b>Pachut' po korku</b>	Beze změny	Plísňová, zatuchlá, trouchnivina, tupá, odrůdové aroma zastřeno	Zatuchlá, chemická, po plísni
<b>Vylučování krystalických látek</b>	Definované krystaly: vinný kámen: nepravidelné krystaly, vinan vápenatý: šestiúhlové krystaly („víko rakve“)	nenápadná	Beze změny
<b>Příchuť po kovu, kovové zákaly, bílý, šedý nebo černý zákal</b>	Vzhled beze změny, resp. Opalizující bílošedý až namodrale zelený zákal na vzduchu, načernalé sraženiny	Nenápadná, drsně trávová	Kovově hořká, drsně stahující
<b>Kvasinkové a bakteriální zákaly</b>	Opalizující, kalný, kvasinky, bakterie: větší kalové částice, bublinky plynu, pěnový okraj	Kvasná, moštová, pichlavá po oxidu uhličitém, po esterech	Svěží, ostrá, špičatá, neharmonická
<b>Bílkovinné zákaly</b>	Bílkovina: závoje, šedé pruhy, ve zředěné kyselině nerozpustné	Beze změny	Široká, nečistá

## Příloha č. 4.

### Výrobci mešního vína v ČR

Arcibiskupské zámecké víno s.r.o. je největším výrobcem mešního vína v ČR a navazuje na dlouhou historii výroby vína v zámeckých sklepech v Kroměříži, založených v roce 1266 biskupem Brunem ze Schaumberku. Výsadu vyrábět zde mešní víno udělil již Karel IV. roku 1345. Víno vyrábí z hroznů z vlastní vinice i z vinic pronajatých. Hrozny zpracovávají v provozovně v Hluku, kde na vlastních 6,5 ha vinic v trati Husí hora pěstují zejména bílé odrůdy Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a z červených odrůd pak Cabernet Moravia, Svatovavřínecké a Modrý Portugal. Z pronajatých a kontrolovaných vinic v Polešovicích a Následovicích získávají hrozny bílých odrůd Veltlínské zelené, Chardonnay, Tramín červený a Muškát moravský a z modrých odrůd Rulandské modré a Frankovka.<sup>103</sup>

Ampelos, šlechtitelská stanice vinařská Znojmo, a.s. – vyrábí mešní víno pod názvem Karmelitánské mešní víno v obci Vrbovec u Znojma pro Karmelitánské nakladatelství s.r.o., kde je jediným společníkem Českomoravská generální delegatura Řádu karmelitánů se sídlem Kostelní Vydří v Diecézi brněnské. Z bílých odrůd využívají k této výrobě Veltlínské zelené, Kerner, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský a Tramín červený. Z modrých odrůd pak Rulandské modré a Modrý Portugal.<sup>104</sup>

Rajhradské Klášterní s.r.o. – tradice benediktinského vinařství v okolí Rajhradu sahá do počátku 14. století a je úzce spojena s řádem benediktinů, který dodnes v Rajhradě sídlí. V 17. století dodával klášter Rajhrad víno do všech benediktinských klášterů v zemi. Pod vedením Jiřího Ruibara zde byla obnovena výroba vína v roce 2009, a to v historických sklepech z roku 1692. Ročně vyrobí 3 000 litrů mešního vína. Produkce hroznů k výrobě bílého mešního vína pochází z Rajhradu (trat' Hájiska) a Blučiny (trat' Vyšavy) a červené hrozny pak pochází z vyhlášené lokality Dolních Kounic (tratě Na Nivách, Šibeniční hora a Nová města). Z bílých odrůd využívají zejména Veltlínské zelené, Rulandské bílé a Rulandské šedé, z modrých odrůd Rulandské modré či Frankovku.<sup>105</sup> Povolení k výrobě vydal představený benediktinského řádu Augustin Gazda OSB.<sup>106</sup>

---

<sup>103</sup> Srov. dostupné z <https://arcibiskupskevino.cz/> [cit. 2020-03-20].

<sup>104</sup> Srov. dostupné z [https://mojelahve.cz/clanek/mesni-vino-jeho-souvislost-s-nabozenstvim-a-bohosluzbami-cirkvi-a-vyroba-vina-489?latestRatingsWine\\_list=11259&eventsCalendar\\_list=25](https://mojelahve.cz/clanek/mesni-vino-jeho-souvislost-s-nabozenstvim-a-bohosluzbami-cirkvi-a-vyroba-vina-489?latestRatingsWine_list=11259&eventsCalendar_list=25) [cit. 2020-03-20].

<sup>105</sup> Srov. dostupné z <http://www.rajhradskeklasterni.cz/> [cit. 2020-03-20].

<sup>106</sup> viz povolení k výrobě od Augustina Gazdy OSB v příloze práce č. 5.

Znovín Znojmo a.s. – mešní víno vyráběl od roku 1998 z bílých odrůd Veltlínské zelené a Neuburské. Od prosince roku 2010 pak vyrábí mešní víno pro jediný Řád sv. Augustina na světě (dle privilegia papeže Benedikta XIV. z roku 1752). Výrobě mešního vína pro tento řád pod názvem Mešní víno Augustiniánského opatství (Pálava a Tramín červený) požehnal sám tehdejší opat Řádu sv. Augustina na Starém Brně ThDr. Ing. Lukáš Evžen Martinec, OSA. Od roku 2013 se u příležitosti 690. výročí založení kláštera sv. Augustina na Starém Brně vyrábí toto mešní víno pod názvem Jubilejní víno Augustiniánského opata a dvě odrůdy pro výrobu vybírá sám opat. K výrobě se používají převážně bílé odrůdy Rulandské bílé, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Pálava či Tramín. Modré odrůdy zastupuje zejména Rulandské modré.<sup>107</sup>

Vinařství Proqin s.r.o. – hospodaří na pronajaté farní vinici ve Velkých Němčicích v trati Punty. Pod dohledem místního kněze vyrábí víno mešní kvality z bílých odrůd Neuburské a Rulandské bílé. Modré odrůdy zastupuje Cabernet Moravia.<sup>108</sup>

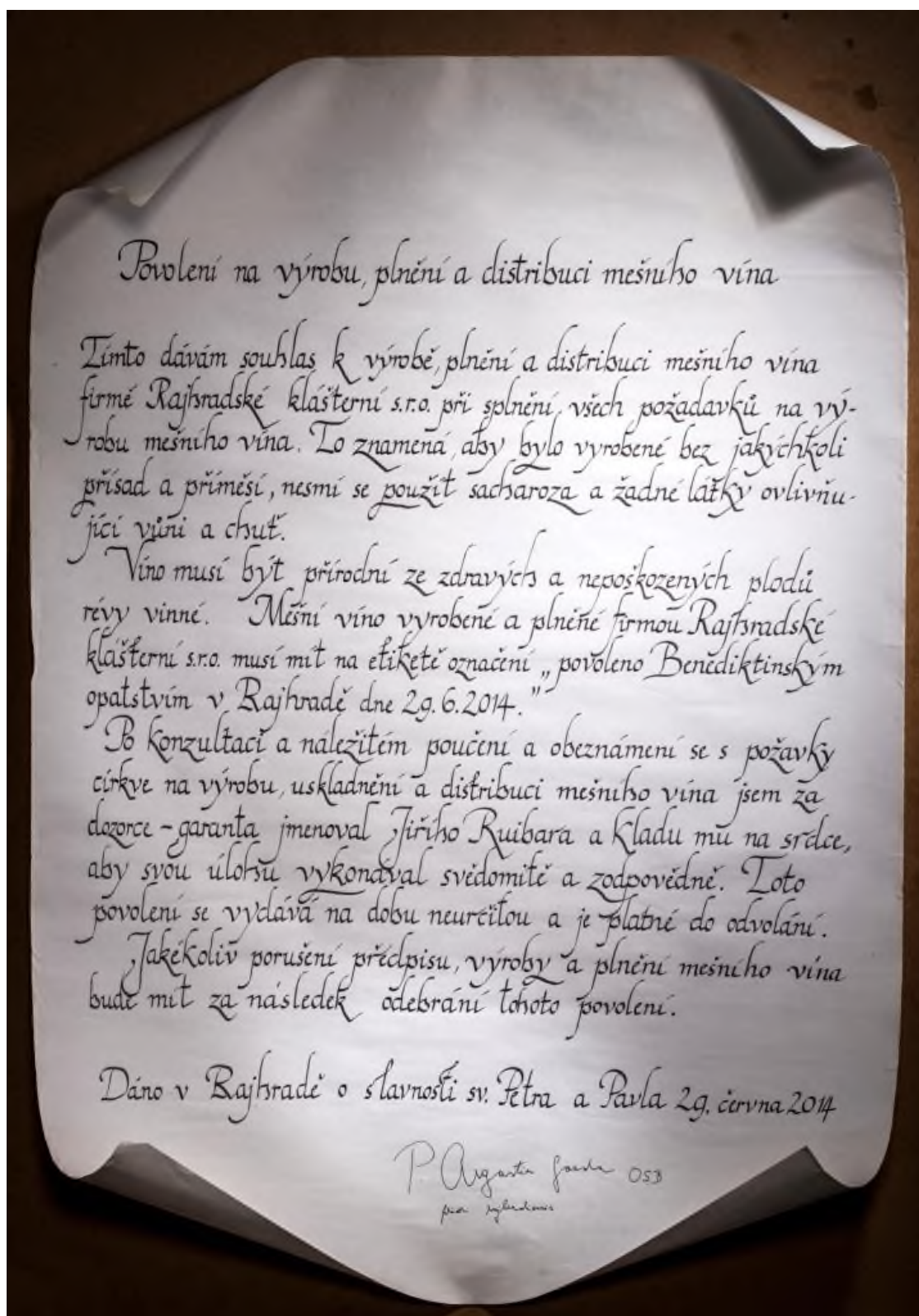
---

<sup>107</sup> Srov. dostupné z <https://www.znovin.cz/znovin-a-mesni-vino-augustinianskeho-opatstvi> [cit. 2020-03-20].

<sup>108</sup> Srov. dostupné z <http://www.proqin.cz/nase-vinice> [cit. 2020-03-20].

## Příloha č. 5.

### Povolení výroby mešního vína pro Rajhradské klášterní s.r.o.



## Příloha č. 6.

### Povolení k výrobě mešního vína pro Tomáše Soóse.<sup>109</sup>



**JÁCHYM JAROSLAV ŠIMEK  
OPAT ŽELIVSKÝ**

**Č.j. 50/2014**

Věc: Povolení k výrobě mešního vína

Já, P. Jáchym Jaroslav Šimek, O.Praem, 51. opat želivský, povoluji panu Tomášovi Soósovi, narozenému 12. ledna 1979 v Smoleniciach, bytem 900 88 v Doľanoch 64, okres Pezinok, výrobu mešního vína, podle podmínek, které ustanovuje Kodex kanonického práva (CIC) v kán. 924 § 3 CIC.  
Kéž toto dílo slouží ke chvále Boží.

Dáno v Želivě v den slavnosti Všech svatých, 1. listopadu 2014



*+ Jáchym Jaroslav Šimek, O.Praem.*  
P. Jáchym Jaroslav Šimek, O.Praem.  
51. opat želivský

#### ČESTNÉ PREHLÁSENIE

Ja, Tomáš Soós, prehlasujem, že zachovám všetky predpisy, ktoré sú nariadené Kódexom kanonického práva pre výrobu omšového vína a dodržiám podmienky vyššie uvedeného povolenia. V tom nech mi Pán Boh pomáha.

V Želive 1. novembra 2014

*T. Soós*  
Tomáš Soós

<sup>109</sup> Dostupné z <https://www.vinazmlyna.sk/images/obr/povolenie.jpg> [cit. 2020-03-19].



**Příloha č. 7.**

**Pověření pro P. Mgr. Milana Palkoviče k výkonu liturgického dozoru.**

**P. Mgr. Milan Palkovič**

administrátor ve Velkých Losinách  
(rodné číslo : )

Pozdrav a požehnání od Pána!

Po projednání s Vámi a vyslovením Vašeho souhlasu Vás

**pověřuji výkonem liturgického dozoru  
nad výrobou mešních vín ve společnosti  
Arcibiskupské zámecké sklepy Kroměříž s.r.o.  
na Kopečku 1487, 767 01 Kroměříž**

**s platností od 20.1. 2004 do 19.1. 2005**

Toto jmenování Vás opravňuje k provádění kontrol na všech pracovištích jmenované společnosti.

Vyprošuji Vám potřebné milosti a dary pro Vaši službu a ze srdce Vám žehnám.

Úkoly, vyplývající z této funkce jsou uvedeny v příloze tohoto pověření.

V Praze dne 20. ledna 2004  
Č.j.: 40/2004

Mons. Jan Graubner  
předseda České biskupské konference

## Příloha č. 8.

### Cisterciánská pečeť

Jedinečnou a také bohužel jedinou příležitostí, jak ochutnat a seznámit se s mešním, ale i košer vínem určeným k bohoslužebným účelům je mezinárodní soutěž spojená s výstavou a ochutnávkou vzorků na Velehradě pod názvem Cisterciánská pečeť. V krásných prostorách bývalého cisterciánského kláštera se 16. 11. 2019 konal již XII. ročník. Záštitu nad akcí převzal P. Justin Berk, OCist., převor cisterciáckého kláštera ve Vyšším Brodě. Zastoupeno bylo 8 zemí z Evropy a Izrael, který měl největší zastoupení mezi mezinárodními vzorky. Celkem bylo prezentováno 55 vín mešních a 15 vín košer. Nejlépe hodnoceným vínem bylo košer víno Aroma od výrobce Afek Winery, Aharon Jalah, Rosh Hain z Izraele, který získal i cenu za nejlepší kolekci vín. V kategorii speciálních vín se prosadil i J&J Ostrožovič z Velké Trni na Slovensku s mešním ledovým vínem Tokaj Cuvée Saturnia 2018.<sup>110</sup>

XII. ROČNÍK MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE A VÝSTAVY  
MEŠNÍCH A KOŠER VÍN

CISTERCIÁCKÁ  
PEČEŤ

CISTERCIAN'S  
WINE  
THE EUROPEAN COMPETITION  
OF SACRAMENTAL AND KOŠER WINES

MATICE  
VELEHRADSKÁ

Porádky  
Matice velehradská z.s.

16. listopadu 2019 Velehrad  
Slovanský sál Stojanova gymnázia od 16 hodin

PROGRAM 16:00 vyhlášení výsledků a předávání ocenění 16:30 zahájení degustace  
17:30 cimbálová muzika Cífra VSTUPNÉ 350,- Kč zahrnuje degustaci sklenic a katalog

www.maticevelehradka.cz  
www.cisterciackapecet.cz

Logos of sponsors and partners: SÚV, MOP, KRAJ SLOVAKSKO, STAPAKE, AQUAFLEX, STANBY, etc.

<sup>110</sup> Srov. dostupné z [http://www.cisterciackapecet.cz/katalog\\_cp\\_2019.pdf](http://www.cisterciackapecet.cz/katalog_cp_2019.pdf) [cit. 2020-03-27].

## **Příloha č. 9.**

### **Soud o ne/povolení označení „mešní víno“**

A právě o udělení označení mešní víno se vedl již i soudní spor mezi Arcibiskupskými vinnými sklepy Kroměříž spol. s r.o. a Arcibiskupstvím v Olomouci, které bylo menšinovým společníkem. Po rozporu mezi společníky došlo k přestěhování firmy do Hovorán a odstoupení menšinového podílu arcibiskupství soudním rozhodnutím. Olomoucké arcibiskupství následně v roce 2001 založilo novou společnost ARCIBISKUPSKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ s.r.o. Tento název úspěšně napadla pro zaměnitelnost původní společnost a v roce 2002 došlo k přejmenování na ARCIBISKUPSKÉ ZÁMECKÉ SKLEPY KROMĚŘÍŽ a v roce 2004 na Arcibiskupské zámecké víno Kroměříž. Pokračují tak v tradici výroby vína ve sklepích zámku Kroměříž. Původní společnost požádala v době, kdy už nespolečně pracovala s arcibiskupstvím, o udělení označení mešní víno. Toto Česká biskupská konference odmítla. Nově vzniklé společnosti v Kroměříži ovšem toto označení poskytla. Záležitost řešil opět soud, který dospěl k závěru, že rozhodnutí o ne/udělení je čistě věcí církve, přesněji že rozhodnutí o udělení či neudělení souhlasu k označení „mešní víno“ není rozhodnutím vydaným v oblasti veřejné správy dle správního zákona, spadá do vnitřní autonomie církve a není tedy přezkoumatelné v rámci správního (či jiného světského) soudnictví. Jinými slovy takové ustanovení nemá v ekonomickém zákoně, jakým bezpochyby vinařský zákon je, co pohledávat. Ať se to může stát nepochopitelné, je z výše uvedeného zřejmé, že podmínky poskytnutí souhlasu s užitím označení mešní víno ze strany církve je zcela v moci příslušné církve, který orgán určí k udělování souhlasu a jaké stanoví podmínky. Nikdo nemá ani při splnění stanovených podmínek nárok na získání tohoto označení a církev může žádost odmítnout i bez udání důvodů či na ni nereagovat, byť žadatel splní podmínky pro mešní víno dané kanonickým právem. To vychází z ústavní zásady, že církev spravují své záležitosti nezávisle na státu.<sup>111</sup>

---

<sup>111</sup> Srov. KOUDELKA, Zdeněk. Mešní víno. In: *Škola vína a vinařství: vybrané závěrečné práce absolventů kurzu*. Brno: Rektorát Masarykovy univerzity, 2009, s. 27-28; srov. usnesení Městského soudu v Praze z 31. 5. 2007 sp. zn. 5 Ca 350/2006. Rozsudek Nejvyššího správního soudu č. 1556 Sbírky rozhodnutí Nejvyššího správního soudu sv. 5/2008 (2As 54/2007) dostupné z <http://sbirka.nssoud.cz/cz/vinohradnictvi-a-vinarstvi-k-oznaceni-mesni-vino-kompetencni-vyluka-rozhodnuti-o-souhlasu-k-oznaceni-vina.p1609.html> [cit. 2020-03-25].

## ANOTACE

Příjmení a jméno:	Předešlý Libor
Instituce:	Katedra systematické teologie Cyrilometodějská teologická fakulta UP v Olomouci
Název práce:	<b>Morální odpovědnost vinaře při výrobě mešního vína</b> A winegrower moral responsibility regarding church mass wine production
Vedoucí práce:	ThLic. ICLic. Vladimír Filo
Počet stran:	68
Počet příloh:	9
Počet titulů použité literatury:	57

Klíčová slova: víno, historie vína, vinařství, mešní víno.

Bakalářská práce je zaměřena na víno, jeho historii a vývoj vinařství na našem území. Dále pak na samotnou výrobu vína včetně všech zákonných i kanonických norem pro mešní víno sloužící k slavení eucharistie.

## ANNOTATION

A winegrower moral responsibility regarding church mass wine production.

Key words: wine, wine history, winegrowing, Mass wine, Sacramental wine.

This bachelor thesis is focused on wine, its history and the tradition of wine growing (Viticulture) in the Czech Republic. Furthermore, the thesis will focus on the legal and canonical standards of producing wine for the purpose of Mass, Communion or celebrating the Eucharist.