

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

Zahradnická fakulta v Lednici

Košer vína

Bakalářská práce

Vedúci práce:

Doc. Ing. Jiří Sochor, Ph.D.

Vypracovala:

Dajana Barancová

Lednice 2016

Čestné prehlásenie

Prehlasujem, že som prácu na tému „Košer vína“ vypracovala samostatne a všetky použité pramene a informácie uvádzam v zozname použitej literatúry. Súhlasím, aby moja práca bola zverejnená v súlade s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách v znení neskorých predpisov a v súlade s platnou *Smernicou o zverejňovaní vysokoškolských záverečných prací*.

Som si vedomá, že sa na mojej práci vzťahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brne má právo na uzavretí licenčnej zmluvy a užitia tejto práce ako školného diela podľa § 60 odst. 1 autorského zákona.

Ďalej sa zaväzujem, že pred zapísaním licenčnej zmluvy o využití diela inou osobou (subjektom) si vyžiadam písomné stanovisko univerzity, že predmetná licenčná zmluva nie je v rozpore s oprávnenými záujmami univerzity, a zaväzujem sa uhradiť prípadný príspevok na úhradu nákladov spojených so vznikom diela a to až do skutočnej výšky.

V Lednici, dňa

podpis

Pod'akovanie

Som vďačná doc. Ing. Jiřímu Sochorovi, Ph.D. za ochotný prístup a komunikáciu. Veľká vďaka patrí Židovskej obci Brno. Osobný rozhovor mi poskytol pán rabín Menasche Štěpán Kliment. Mnoho cenných informácií mi pomohol spracovať pán doc. JUDr. Zdeněk Koudelka, Ph.D. a aj jemu patrí obrovské ďakujem. Ďalej ďakujem zástupcom českého vinárstva v kôšer problematike, pán Ing. Lubomír Dvořáček Ph.D. a Ing. Kateřina Kreisinger. V neposlednej rade rodinným príslušníkom a najbližším kamarátom.

Obsah

1 Úvod	7
2 Cieľ práce	8
3 Literárna rešerše	9
3.1 Kóšer víno	9
3.2 Podmienky pestovania viniča hroznorodého	10
3.2.2 Najpoužívanéjšie odrody.....	11
3.2.3 Druhy kóšer vína.....	16
3.2.4 Hlavné rozdiely medzi výrobou kóšer vína a bežného vína.....	17
3.3 Výroba v Českej republike.....	18
3.3.1 České vinařství Chrámce s.r.o.	19
3.3.2 Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o.....	21
3.3.3 Osobný pohľad rabína	23
3.4 Výroba vo svete.....	24
3.4.1 Izrael.....	24
3.4.2 USA.....	27
3.6 Židovské sviatky.....	30
3.6.1 Roš chodeš.....	30
3.6.2 Pesach.....	30
3.6.3 Šavnout.....	31

3.6.4 Chanuka.....	31
3.7 Cisterciácka pečeť	32
3.7.1 Sederová večera	32
3.8 Význam pojmu kóšer	33
3.8.1 The orthodox council of kashrut MaHaRa'L 	33
3.8.2 Pravidlá kóšer stravovacích zvykov.....	34
3.8.3 Šchita.....	35
3.8.4 Mlieko a mäso	35
3.8.5 Parve.....	35
3.8.6 Glatt kóšer a kóšer le Pesach	36
3.8.7 Košerovanie nádob.....	36
4. Záver	37
5. Súhrn a Resumé.....	38
6. Zoznam obrázkov	39
7. Zoznam použitej literatúry	40

1 Úvod

Ľudia poznajú pojem kóšer, ale kóšer víno je pre nich už neznáma rovnica. Piť ho môžeme všetci. Toto víno je na rozdiel od bežného dostupného vína ošetrené pravidlami a hlbokou židovskou kultúrou. Judaizmus patrí medzi najstaršie náboženstvá. Židovstvo sa zakladá na písomnej a ústnej náuke nazývanej Tóra. V tejto sfére neexistuje osoba ani skupina ľudí s náboženskou autoritou. Zákony a nariadenia pochádzajú z biblie. Títo ľudia sa držia istých pravidiel, ktoré neporušujú a stým úzko súvisí pojem kóšer. Židia oslavujú s vínom všetky rodinné príležitosti, obrady a liturgie. Obzvlášť červené víno, ktoré evokuje podobu krvi. Marcový židovský sviatok nazývaný Purim, doslova predpisuje opájanie sa vínom aj vo väčších dávkach.

Kóšer znamená čisté, vhodné a akceptovateľné. Zamerala som sa na problematiku zaoberajúcou sa kóšer vínami. Alkoholický nápoj vyrábaný z hrozna, ktorý podlieha prísnemu postupu a výrobe. Pravidlá majú aj kóšer vinice. Výroba môže prebehnúť pod dohľadom rabína a to v čisto židovskom prostredí. Vyhnúť sa musia hlavne materiálom pochádzajúcich zo živočíšneho druhu. Hlavne pri čírení vína sa používa zásadne len hornina zvaná bentonit. V prevádzke sa používajú iba stroje, ktoré spracovávajú len kóšer víno. Zber hrozna môže prebehnúť s pomocou bežných smrteľníkov.

Zastúpenie vinárstiev tohto druhu na tuzemskej pôde nemá vysokú konkurenciu. V Českej republike sídlia iba dvaja výrobcovia kóšer vín. Z toho české vinárstvo Chrámce sú na trhu dlhšie a víno pochádza z čisto židovského prostredia. Naopak české vinárstvo Dvořáček má vo svojom portfóliu aj vína označované „non kosher“. Teda bez židovských nariadení. S povolením rabína vyrábajú aj kóšer vína i keď nedisponujú so židovskou základňou. To je taká rarita, ktorá sa vidí málo kde vo svete.

Hlavnú dominantu predstavujú vína z Izraelu. Pochopiteľne, je tu viac ako 76% zastúpenia židovskej kultúry z celkového počtu obyvateľstva. Ďalšie známe krajiny sú USA, Francúzsko, Španielsko. Na celom svete a v každej krajine žijú židia a stým je spojený aj dopyt po kóšer víne.

2 Cieľ práce

Hlavným zámerom práce bolo zosumarizovať prehľad kóšer vín v Českej republike a vo svete. Spracovala som podmienky výroby, históriu a typy tohto druhu vína. Uviedla som vysvetlenie na základný pojem kóšer a s tým spojené zásady na potraviny a víno. Kóšer vína patria do zákonom ošetrenej skupiny vín. Zahajovať výrobu môžu podľa zákona len ortodoxní židia. Ďalej som spracovala najvýznamnejšie udalosti a zvyklosti vo svete judaizmu, ktoré úzko súvisia s pitím vína.

3 Literárna rešerše

3.1 Kóšer víno

Je víno, ktoré je kontrolované rabínom pod prísnyimi židovskými zásadami. Tieto kritéria robia kóšer víno, tým pravým a čistým produktom. Sú rôzne typy židovských skupín a nie každá uznáva kóšer víno. Víno ma široké využitie v židovskej kultúre. Pije sa pri bohoslužbách v synagóge. Bohatý židovský kalendár určuje spojenie vína a sviatkov. Šabat, veľkonočný Pesach či Purim každý jeden si zaslúži kvapku kóšer vína. Je súčasťou väčšiny domácností a odporúča sa na bežnú spotrebu. Víno sa v judaisme pokladá za posvätné. Obzvlášť víno vyrábané z modrých odrôd, ktoré sa podobá krvi. Zaujímavosťou je, že kóšer víno je zakázané používať pri bohoslužbách iného náboženstva. V každom kúte svete existuje židovská komunita a to znamená, že kóšer víno má svojich zákazníkov. Problém nastáva pri výrobcoch tohto typu. V našich zemepisných šírkach ich je ako šafranu. Ohnisko dopytu po kóšer vínach je v Izraeli. Žije tam nadpriemerná populácia židovského obyvateľstva. Vína dovážajú do celého sveta, keďže tie izraelské sú svetoznáme. Kóšer vína môžu byť konzumované kýmkoľvek. U ľudí vzbudzujú pozornosť a marketing neznámeho slovíčka pomáha k vyšším obratom. (KOUDELKA 2010 a SPIEGEL 2003)



Obr. 1 Predaj kóšer vína na ulici v Izraeli. (Israelpigs, 2015)

3.2 Podmienky pestovania viniča hroznorodého

Všeobecne známe kritéria pre pestovanie hrozna sú: vhodná pôda, dostatok slnka, správna poloha, klimatické podmienky a v neposlednom rade poctivá starostlivosť a láskavý personál. Vinič hroznorodý je veľmi prispôsobivý a znáša rôzne druhy a typy pôd. Zasadiť ideálnu odrodu, na silnej podnoži, vo vhodnej oblasti, pestovateľovi predurčí začiatok úspechu. Na prácach vo vinohrade sa môžu podieľať aj nežidia. Keď je hrozno pozbierané, tak putuje ďalej na spracovanie a plnú kontrolu preberá pán rabín, alebo židovský pracovník. Vinice fungujú na princípe integrovanej produkcie revy vinnej. Pri udržovaní viníc typu kóšer sa musia dodržiavať prísne kritéria. Zo štátu Izrael vychádzame zo štyroch základných bodov: orlach, šmita, kilai ha kerem, terumot a ma aserot. (ZISLING, 2001)

Orlach (orla): je všeobecne známe, že po zasadení viniča hroznorodého čakáme na úrodu po dobu tri roky. Orlach nariaduje, že pre výrobu kóšer vína nemôže byť použitý prvý zber. To znamená, že sa zbiera až na štvrtý rok. V treťom roku sa zbavujeme násady aby sa nevytvorili hrozná. Dôvodom je slabo vyvinutý koreňový systém, ktorý môže mať dopad na kvalitu. Hrozná, ktoré spadnú pri vinobraní na zem sa nezberajú. (JANCIS, 2007)

Šmita: znamená, že vinica musí každý siedmi rok odpočívať. Taký rok sa nazýva šabatový rok. Vinica sa nechá ležať na ľade ako je prikázané v 3. knihe Mojžišovej: *„Šesť rokov budeš osievať svoje pole, šesť rokov budeš prerezávať svoju vinicu a zhromažďovať z nej úrody, ale siedmeho roku bude mať zem slávnosť odpočinku, odpočinutie Hospodinovo. Nebudeš osievať svoje pole, ani prerezávať svoju vinicu. Čo po tvoje žni samé vyrastie, nebudeš zbierať a hrozná z vinice, ktoré si nespracovával, nebudeš zbierať. Zembude mať rok odpočinok“*. Pravidlo odpočinku niektoré vinice obchádzajú tak, že ich prenajímajú a úrodu jednoducho predajú nežidom. (ZISLING, 2001)

Kilai ha kerem: Zákaz miešania druhov. Pri pestovaní hrozna nesmie byť vo vinici vysadený iný druh ovocia než je *vitis vinifera*.

Terumot a ma'aserot: obradné vyliatie 1% vína na pamiatku bývalého desiatku a odvodu pre jeruzalemský Chrám. (ZISLING, 2001)

3.2.2 Najpoužívanejšie odrody

O bezchybnosti budúceho kóšer vína rozhoduje správne zvolená odroda. Pestovatelia siahajú hlavne po rezistentných odrodách. Na každom území sveta disponujú s rôznymi odrodami ale väčšina pestuje *vitis vinifera* a vyskytne sa aj *vitis labrusca*. Dominantu tvoria modré odrody. Český vinári nakupujú kvalitné klony sadeníc najčastejšie vo Francúzsku a Nemecku. (KRAUS, 2012)

3.2.2.1 Modré odrody

Cabernet Sauvignon (Petit Cabernet, Buerdeos Tinto, Breton) – odroda pochádza z Francúzska. Predpokladá sa že Cabernet Sauvignon vznikol náhodným krížením odrôd Cabernet Franc a Sauvignon Blanc. Patrí do prvej desiatky najrozšírenejších modrých odrôd revy vinnej na svete. V Českej republike sa pestuje na ploche 237, 6 ha. Odroda má stredne bujný rast, pomerne dobre dozrieva. Kvitne stredne ranne, dozrieva začiatkom až druhej polovici októbra. Odolnosť voči plesni šedej je vysoká, naopak proti plesni révovej nízka. Cukornatosť v mošte dosahuje od 17 – 20 ° NM, obsah kyselín je 8,5 – 12 g.l⁻¹. Špeciálne podmienky na pôdu odroda nevyžaduje, ale potrebná je poloha s dostatkom slnka. Hodí sa pre väčšinu typov vedenia, ale ideálne je na dlhé ťažne. Víno býva plnej chuti po čiernom bobuľovom ovocí, višniach, fialkách či paprike, je bohaté na kyseliny, farbivá i taníny. Víno je vhodné na dlhšie vyzrievanie, odporúčajú sa sudy typu barrique.

Cabernet Moravia (M- 43) – je to česká odroda, ktorá bola vyšľachtená v Moravskej Novej Vsi. Vznikla krížením odrôd Cabernet Franc a Zweigeltrebe. V Českej republike sa odroda pestuje na ploche 191,8 ha. Odroda je stredného až bujného rastu. Kvitne pomerne skoro a zber prebieha v polovici októbra. Odolnosť voči hubovým chorobám je stredná až nízka. Dosahuje vyššiu plodnosť. Cukornatosť moštu je 17 – 19,5 ° NM, obsah kyselín je 7 – 9,5 g.l⁻¹. Špeciálne podmienky na pôdu nevyžaduje ale potrpí si na dostatok slnka. Vhodná pre viacero vedení. Víno má granátovú farbu a dlhšie zrenie v sudoch konštruje vo víne harmóniu a plnosť. Cabernet Moravia sa využíva aj pri výrobe vín typu „cuveé“. Uprednostňuje sa ovocný vyzretý charakter pred strohými trávnatými tónmi. (KRAUS, 2012; SOTOLÁŘ, 2006 a PAVLOUŠEK, 2007)

Merlot (Medoc noir, Bigney, Sémillon rouge, Odzalesi, Crabutet) - stará odroda, ktorá pochádza z Francúzska. Určité kríženie nie je potvrdené, ale domnieva sa, že jeden z rodičov by mohol byť Cabernet Franc. Patrí medzi najviac rozšírené odrody sveta. V Českej republike sa odroda Merlot pestuje na ploche 76,5 ha. Hrozno je stredne husté a stredne veľké. Bobule sú malé až stredne veľké. Merlot kvitne a pučí skoro a dozrieva od polovice do konca októbra. Odolnosť voči hubovým chorobám sa zaraďuje medzi nízku až strednú. Plesň šedá sa vo veľkej miere nevyskytuje na tejto odrode. Plodnosť je stredná. Cukornatosť v mušte je 18 – 23 ° NM, obsah kyselín je 7 – 10,5 g.l⁻¹. Odroda potrebuje slnečné stanoviská. Na pôdu nemá špeciálne nároky. Ideálna pre všetky typy vedenia. Tento typ vyžaduje prevedenie makro a mikro oxidácie z dôvodu stabilizácie farbív a zjemnenia chuti. Víno je štruktúrne, harmonické, plnej chuti a tmavo červenej farby. Aróma vína je po lesnom ovocí s výraznou trieslovinou. Vína bývajú mohutné, zemitej chuti. Často krát sa spája s kombináciou iných odrôd na výrobu „cuveé“. (KRAUS, 2012)

Zweigeltrebe (Klosterneuburg 71, Rotburger, Zweigelt Blau) – je to rakúska odroda, ktorá bola vyšľachtená v Klosterneuburgu pánom F. Zweigeltom, bývalým riaditeľom vinárskej školy. Vznikla krížením odrôd Svätovavrinské x Frankovka. Hrozno je stredne veľké a husté. V Českej republike sa odroda pestuje na ploche 883,1 ha. Bobule sú malé až stredne veľké. Odroda má celkom bujný rast. Puči a kvitne stredne až skoro ranne. Dozrieva začiatkom až v polovici októbra. Odolnosť voči hubovým ochoreniam je stredná. Plodnosť je vysoká. Cukornatosť dosahuje od 16,5 – 19 ° NM, obsah kyselín je od 7 – 9 g.l⁻¹. Odroda je prispôsobivá na stanovisko aj pôdu, dokonca znáša aj vyšší obsah vápniku v pôde. Odporúča sa vyššie vedenie a dlhšie ťažne. Víno je tmavej rubínovej farby, zo začiatku nevyvážené a hrubé, neskôr zrením harmonickejšie. Vo vône sa prejavujú na začiatku čerešne a višne neskôr počas zrenia vystupuje lesné ovocie. Oproti iným odrodám má jemnejšiu trieslovinu a vo vône sa podobá Svätovavrinskému. Zweigeltrebe sa používa aj pre výrobu rúžových vín. (PAVLOUŠEK, 2007)

Rulandské modré (Pinot noir, Auvernat, Morillon, Cerna Ranka, Burgundské modré) – odroda pochádza z Francúzska. Kríženie je neznáme, ale pravdepodobne ide o krížence Tramínu červeného s Pinot Meunier. Vo Francúzsku sa pestuje na ploche 22 000 ha, v Českej republike je to 717,1 ha. Odroda má stredne bujný rast. Pučí a kvitne ranne, dozrieva koncom septembra až začiatkom októbra. Nízka odolnosť voči hubovým ochoreniam. Odroda je vo vlhkých pôdach citlivá na chlorózu. Plodnosť je stredná, cukornatosť v mušte je 19 – 24 °NM, obsah kyselín je od 8 – 12 g.l⁻¹. Hodí sa pre väčšinu vedení. Ideálny rast dosahuje v hlinito-pieskových pôdach. Pri kvalitnom materiáli sa odporúča dlhšia macerácia pri vyšších teplotách (25- 30 °C). Dôležitosť pri výrobe je daná priebehom makro a mikro oxidácie. Tieto javy spájame s maceráciou a vyzrievaním vína v drevených sudoch. Víno je korenisté a plné. Farba je tehlová. Chuť je po sušených slivkách a horkých orechoch u starších ročníkov v terciálnom bukete. Rulandské modré má genetický nižší obsah antokyaninových farbív. Z tohto dôvodu sa z neho vyrábajú aj rúžové a biele vína. Táto odroda sa často využíva na výrobu zaujímavých šumivých vín.

Pinotage - táto odroda bola vyšľachtená v Južnej Afrike. Vznikla na univerzite v Stellenbosch. Kríženie odrôd Pinot noir x Cinsaut vytvorili Pinotage. V Južnej Afrike sa pestuje v chladnejších oblastiach na ploche 5000 ha. Vhodné plochy na pestovanie sú svahovité pozemky. Vhodné sú pôdy bohaté na živiny, nevhodné sú suché plochy. Odroda dozrieva v druhej polovici septembra až začiatkom októbra. Odolnosť voči hubovým ochoreniam je stredná až nízka. Ak sú hrozná fenologicky vyzreté je vhodné využiť dlhodobú maceráciu. Vína sa harmonicky viac scelia ak zrejú v dubových sudoch. Víno má tmavočervenú farbu, aróma je dominantná, chuť je vyvážená. (SOTOLÁŘ 2006)

3.2.2.2 Biele odrody

Chardonnay (Epinette, Máconnais, Beaunois, Melon d'Arbois) – je to francúzska odroda, ktorá nesie názov po dedine, z ktorej pochádza. Pravdepodobne vznikla náhodným opelením odrody Rulandské biele s Heunisch weiss. Celosvetovo veľmi známa a nazývaná ako aj burgundská. Populárnou sa stala aj vďaka masívnemu pestovaniu v Kalifornii. V Českej republike sa pestuje na ploche 727,1 ha. Odroda má stredný rast. Pučí stredne ranne a kvitne ranne. Chardonnay dozrieva v druhej polovici septembra. Odolnosť voči hubovým chorobám je slabá. Mrazuvzdornosť je stredná. Je citlivá na spfchavanie v zahustených výsadbách. Typickým rozpoznávacím znakom je rapíkový, lýrovitý vykroj. Cukornatosť muštu je od 16 – 23 ° NM, obsah kyselín sa pohybuje od 8 do 12 g.l⁻¹. Odroda si vyžaduje slnečné plochy a výhrevné pôdy. Ideálna aj pre dlhý aj krátky rez. Víno sa podobá v chuti Rulandskému bielemu, je ale aromatickejšie a plnšie. Je predurčené na dlhšie zrenie vo fľaši. Vína tejto odrody sú korenisté, s okúzľujúcou kyselinou. Majú arómu po vyzretom ovocí – jablko, dula, hruška a broskyňa. Môžu sa vyskytnúť aj negatívne tóny, ktoré sú spôsobené nevhodne zvoleným zberom. Chuť pripálených tónov. Vína tejto odrody sa používajú na výrobu rôznych typov vín. Hlavne odrodové vína všetkých akostných stupňov. Ideálne sú suché vína neskorého zberu. Často sú súčasťou šumivých vín. (KRAUS, 2012; SOTOLÁŘ, 2006 a PAVLOUŠEK, 2007)

Sauvignon (Sauvignon blanc, Fumé blanc, Uva Pelegrina, Piccabon) – je to francúzska odroda, ktorá pochádza pravdepodobne z oblasti Bordeaux. Kríženie nie je určené. Odroda má divoký rast s hustým objemom listov. Pučí a kvitne stredne ranne, dozrieva koncom septembra až začiatkom októbra. Hubové ochorenia znáša slabšie, je náchylná hlavne na plesň šedú, červený úpal a padlí révové. Nízka mrazuvzdornosť, pozor na jarné mrazy. Plodnosť je nižšia, cukornatosť v mušte je od 17 – 20 ° NM, obsah kyselín sa pohybuje od 9 – 11,5 g.l⁻¹. Výber plochy musí zodpovedať slnečným plochám, ktoré sú chránené proti mrazu. Zlá voľba predstavuje suché a premočené pôdy. Vhodné je vyššie vedenie s rezom na dlhé ťažne. Vína tohto typu bývajú vysoko extraktívne, elegantné s chuťou po zelenej paprike alebo čiernej ríbezli. Pri vyzrievaní sa môže vôňa a charakter vína meniť až na exotické ovocie alebo bazový kvet. (KRAUS, 2012)

Tramín červený (Gewürsttraminer, Mala Dinka, Roter Nürnberger, Christkindeltraube) – je to jedna z najstarších kultúrnych odrôd. Predpokladá sa, že sa pestovala už v starom Ríme pod názvom *Vitis aminea*. Kríženie nie je známe. Uvádza sa, že pochádza z talianskej obce Termeno alebo z Francúzska. Odroda má stredne divoký rast. Má krátke internódia, ktoré spôsobujú väčší objem listovej plochy. Pučí a kvitne stredne ranne, dozrieva začiatkom októbra. Predstavuje strednú odolnosť proti hubovým chorobám. Je náchylný na chlorózu. Plodnosť je nižšia, cukornatosť v mušte je od 19 – 25 ° NM, obsah kyselín od 8 – 10,5 g.l⁻¹. Odroda vyžaduje úrodné a teplé pôdy. Hodí sa pre väčšinu vedení. Víno je plné, korenisté, buketové. Často s vyšším obsahom zbytkového cukru. Vo vône je cítiť čajovú ružu. (KRAUS 2012)

Rizling rýnsky (Petit Riesling, Johannisberger, Kleigelberger, Gentile Aromatique) – odroda pochádza pravdepodobne z Porýnia. Vznikla samovoľným krížením. Rizling rastie divoko a vyzrievanie dreva je veľmi dobré, dokonca je odolné voči mrazu. Pučí a kvitne neskôr. Dozrieva začiatkom až v polovici októbra. Odroda je stredne odolná voči hubovým ochoreniam. Cukornatosť muštu je od 17- 20 ° NM, obsah kyselín dosahuje až 10 – 14 g.l⁻¹. Najviac sa mu darí na slnečných plochách. Neznesie nadmerné množstvo uhličitanu vápenatého v pôde. Funguje na rôznych štýloch vedenia, ale najviac sa mu darí s dlhými ťažňami. Rizling rýnsky má typický odrodový primárny buket po kvitnúcej lipe. Chuť je plná dobre akosti. V chuti môžeme hľadať jemne korenisté tóny a pri dlhšej archivácii vystúpi med a petrolej. Mladé vína obsahujú vyšší objem kyselín. (KRAUS, 2012; SOTOLÁŘ, 2006 a PAVLOUŠEK, 2007)

3.2.3 Druhy kóšer vína

Existujú dve metódy na výrobu kóšer vína. Známa je pasterizovaná a nepasterizovaná metóda. Tieto rozdiely vznikli z dôvodu podávania vína na rôznych udalostiach, kde sa môže zdržiavať zmiešaná komunita. Pri sviatku Pesach, sa podáva špeciálne vyrobené víno s označením výlučne len na túto príležitosť. Vyrábajú sa aj verzie s vyšším obsahom cukru.

Jajin mevushal (prevarené, pasterizované víno) - v starom Izraeli sa víno prevárilo pri náboženských udalostiach a právoplatný žid sa mohol bez najmenších pochyb plným dúškom napit' z čaše. Varené vína sú považované za pozostatok z babylonských čias. Na oltári malo miesto len také víno, ktorého sa nedotkol nežid. V Babylónii tieklo víno potokom a považovalo sa za židovskú obeť. Hlavným zámerom židov bolo zabrániť pitiu ich rituálneho vína nežidom. Fľaša vareného vína nesie označenie mevušal. Dnešná technológia výroby spočíva v krátkom ohriatí vína na 84 – 87 °C, tak aby vystúpili bubliny na povrch. V takom krátkom úseku ako sa víno zahrialo, sa aj rýchlo zachladí na ideálnu teplotu a proces fermentácie môže bez obáv začať. Tento úkon musí prebehnúť po lisovaní a ešte pred fermentáciou. S takýmto typom vína môžu disponovať aj nežidia. Na spoločenských udalostiach smie otvoriť fľašu aj čašník, ktorý je bežný smrteľník. Mevušal víno si zachová stále svoju náboženskú čistotu, bez ohľadu na to, kto víno otvorí. (ABRABANEL, 2015)

Jajin lo mevushal (nevarené, nepasterizované víno) - nevarené víno nenesie špeciálne označenie. Faktom je ale ten, že disponovať môže sním len právoplatný žid, inak víno stratí kóšer kvalitu. Ak chce kúpiť nežid víno židovi, zvolí určite varené víno (jajin mevušal). Ak nastane situácia, že máme len nevarené víno (jajin lo mevušal), požiadame žida, aby si víno otvoril sám. Je to síce v rozpore so základnými gastronomickými zásadami ale zachová sa kvalita kóšer nevareného vína. **Mehadrin** – predstavuje označenie pre vína, ktoré pijú ultra ortodoxní židia. **Passover, Pesach** – ide o vína, ktoré sa pijú počas sviatku Pesach. Prísnejší postup výroby. **Kiddish** – vína s vyšším zbytkovým cukrom, ktoré sa pijú pri rôznych židovských akciách. (KOTÁSEK, 2009)

3.2.4 Hlavné rozdiely medzi výrobou kóšer vína a bežného vína

3.2.4.1 Kóšer víno

Podľa vinárskeho zákona sú chránené tie vína, ktoré sú označované na bohoslužobné účely alebo slúžia cirkvi. V Českej republike je to kóšer a omšové víno. Ak chceme označiť a predávať takéto vína tak je potrebný písomný súhlas cirkvi. Neoprávnené označenie je považované za trestné a sankcia siaha až do výšky 4 000 000 Kč. O pokute rozhoduje Štátna potravinárska a poľnohospodárska inšpekcia.

Výroba vína sa zahajuje ako náhle dovezú hrozná z vinice. Na výrobe sa zásadne môžu podieľať iba zbožní židia. Priviesť hrozná z vinice môže aj nežid, ale nasypať ich do drviču smie iba právoplatný žid. V niektorých prípadoch si vyžadujú rabíni prítomnosť právoplatného žida, alebo aspoň národnostného žida, čo sa týka už dovozu hrozien. Na výrobe vína sa nesmú podieľať rituálne nečistí ľudia (napr. ženy, ktoré majú menštruáciu, alebo sú po pôrode). Technické vybavenie (lis, sudy) musia byť zásadne využívané len na výrobu kóšer vína. Ak nastane prípad, že sa u jedného výrobcu vyrába aj bežné víno aj kóšer, tak môžeme používať to isté technické vybavenie, ale je nevyhnutné ho dôkladne vyčistiť. Dôvod povolenia je z finančného hľadiska. Na dezinfekciu prístrojov sa najčastejšie využíva para a horúca voda. Pri procese čírenia vína je zakázané používať iné číridlo ako je bentonit. Dovoľené sú len kóšer produkty (v Izraeli sa používa rastlinná želatína). (KOUDELKA, 2012)



Obr. 2 Židia drvia hrozná pomocou vysokozdvížneho vozíka (Robert A Bell, 2010)

3.2.4.2 Bežné víno

Priebeh výroby vína začína pri zbere hrozna až po plnenie fliaš hotového produktu. Aby som vytýčila odlišnosti oproti výrobe kóšer vín začnem podľa jednotlivými bodmi.

Na zbere materiálu sa môže podieľať ktokoľvek, kto má chuť pracovať. Druh vyznania tu nehrá absolútne žiadnu rolu. Používajú sa rovnaké stroje a technické vybavenie je totožné. Pri práci nemusí dozerať rabín ani farár. Hrozno sa privezie do výroby a prejde cez odstopkovač a drvič. Samozrejme si vopred určíme akú technológiu chceme zvoliť. Ak budeme spracovávať modré hrozná macerácia rmutu prebehne dlhšie, aby sa vyextrahovali farbivá a triesloviny. Biele hrozná môžeme po krátkej macerácii lisovať. Mušt sa následne odkalkuje od nežiaducich látok. Sú rôzne možnosti a prípravky na odkalovanie. Môžu sa používať aj prírodné produkty ako je napr. bentonit alebo aj živočíšne produkty ako sú vaječný bielok a želatína vyrábaná z kostí zvierat. (STEIDL, 2002)



Obr. 3 Ručný zber hrozna vo vinárstve vo *Velkých Biloviciach* (Spěvák, 2015)

3.3 Výroba v Českej republike

V Českej republike vyrábajú kóšer vína iba dvaja výrobcovia.

3.3.1 České vinařství Chrámce s.r.o.

Vinařstvo sa nachádza na severe Českej republiky konkrétne v Ústeckém kraji v obci Chrámce.

História a súčasnosť

Ing. Ivan Váňa obnovil s kolegami mostecké vinařstvo v roku 1967. Z pôvodných 42 ha viníc, ktoré boli vysadené Štátnym statkom Most v Chrámciach, zostala v starostlivosti spoločnosti iba jedna vinica menom Klára o výmere 0,67 ha s odrodou Irsai Oliver, ktorá bola vyšľachtená v Maďarsku z odrôd Bratislavské biele x Čabaňska Perla. Z udanej plochy sa vyrobí 3000 až 4000 l vína, ktoré sa behom roku vypredá. O aromatické vína ako je aj Irsai Oliver je vo vinařskej oblasti Čechy veľký záujem, ale vinařska oblasť Morava má širšiu škálu muškátových odrôd. Ešte v danom roku vysadil vinicu menom Anna, s celkovou plochou 2 ha. O rok neskôr bola vysadená vinica s menom Lucie o rozlohe 3 ha. V roku 1970 bola vysadená najväčšia vinica, ktorá niesla meno Kateřina a disponovala s rozlohou 18 ha. Bol to risk, ktorý nepriniesol zisk. Vinica Kateřina lemovala hlavnú cestu Most – Praha. V súčasnej dobe sa na danom území pestujú jablone a časť z pozemku slúži ako orná pôda. Z dôvodu častých mrazov nemala vinica perspektívu a tak bola v rokoch 1987-1988 vytľčená. Všetky tri vinice, ktoré sú vyššie spomínané sú pomenované podľa dcér pána Ing. Váňu. Spolu disponuje s vinicami, ktoré nesú názvy ženských mien (Kateřina, Lucie, Anna, Vendula, Lenka a Klára) okrem Kateřiny sa ostatné vinice dodnes zachovali a plodia. Z toho vychádza, že láska k ženám vedie k láske k vínu.

Mesto Most sa začalo obklopovať množstvom viníc. V nasledujúcich rokoch sa vinice a vinařske prevádzky zväčšovali a zlepšovali. V roku 1991 si pán Ing. Váňa prenajal aj s rodinou vinařstvo a postupne ho privatizoval. V roku 2001 vzniká České vinařství Chrámce, s.r.o., ktoré patrí v súčasnosti k najväčším výrobcam vína z vlastne vypestovaného hrozna vo vinařskej oblasti Čechy. V rokoch 2006-2007 sa vysadila vinica Hněvín, ktorá by mala priblížiť vinařsku tradíciu obyvateľom mesta Most. Ing. Ivan Váňa denne obchádza svoje vinice a dúfa, že vinice na Mostecku budú navždy okrasou krajiny a kultúrnym dedičstvom. (ČESKÉ VINAŘSTVÍ CHRÁMCE, 2016)

Produkcia kóšer vína

Vinařství Chrámce vyrábají dvojité vína. Tie klasické, ktoré pijeme všetci a tie židovské teda kóšer vína. Od 1994 do 2005 boli jediní producenti kóšer vín v Českej republike. Cestu výroby kóšer vína, ktorú si vybrali je namáhavá ale zároveň zaujímavá a účelná. Proces výroby prebieha v čisto židovskom prostredí. Rabíni stanovili určité podmienky, ktoré zásadne musia dodržiavať a sú kontrolované. Museli vzniknúť dve výrobné pre kóšer víno a pre ostatné víno. Ak sa použije niektoré zariadenie pre obe varianty vín, dané zariadenie musí podľahnúť čisteniu horúcou vodou, parou, sanatomom (obsahuje hydroxid sodný a jedlú soľ) alebo ohňom. Do kóšer vína sa môžu pridávať výlučne len kóšer prísady. Vína sú pred fľašovaním pasterizované na 85 °C. Označujú sa ako jajin mevušal. Vyrábajú kóšer vína z nasledovných kategórií : kóšer vína akostné a polosladké, kóšer vína s prívlastkom, archívne kóšer vína. (ČESKÉ VINAŘSTVÍ CHRÁMCE, 2016)

Kóšer vít'azi

Rulandské modré výběr z hroznů košer 2000

Ryzlink rýnský košer 2007 - 0,5 l

Zweigeltrebe pozdní sběr košer 2011 Salon vín

Ryzlink rýnský jakostní víno z Hněvína košer 2011 Salon vín

Müller Thurgau + Ryzlink rýnský košer 2011 barrique Salon vín

Rulandské modré výběr z hroznů košer 2011 Salon vín

(ČESKÉ VINAŘSTVÍ CHRÁMCE, 2016)

3.3.2 Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o.

Vinárstvo sa nachádza na juhu Českej republiky v časti Morava, konkrétne v juhomoravskom kraji v obci Mikulčice.

História a súčasnosť

Ing. Lubomír Dvořáček, Ph.D. spolu s dospelými deťmi Tomášom a Martinou vedú malé rodinné vinárstvo od roku 1996, profesionálne od roku 2000. Zakladateľ Lubomír Dvořáček sa začal vinohradníctvu venovať od roku 1985 kde sa staral o 12 árov vlastných viníc. V roku 1996 sa zväčšoval podiel jeho práce na prenajatej vinici v obci Jozefov. V roku 2007 spestril svoju vinohradnícku činnosť o 1,2 ha plodných viníc.

V súčasnej dobe vyrába rodina výlučne víno z vlastných vinohradov, ktoré sa rozprestierajú na ploche 3,5 ha. Aktuálne firma spracováva 18 až 24 ton hrozna za rok. Pestuje päť bielych odrôd a šesť červených odrôd. Zaťaženie keru predstavuje hodnotu pod 1,5 kilogramu výnosu hrozna. Ročná produkcia predstavuje 15000 až 20000 fliaš. Výroba sa točí hlavne okolo prívlastkových vín typu neskorého zberu, výberu z hrozieň ale aj ľadové výbery. Neodmysliteľnou časťou vinnej pivnice sú aj barikové sudy, dovážané z Francúzska, ktoré slúžia na výrobu kvalitných a telnatých červených vín. V ponuke je jedenásť odrôd, na ktoré sa špecializujú. Sú to : Ryzling rýnsky, Tramín červený, Sauvignon, Pinot Gris, Chardonnay, z červených odrôd sú to Cabernet Moravia, Modrý Portugal, Cabernet Sauvignon, Zweigeltrebe, Merlot a Pinot Noir. Okrem klasických vín sa špecializujú aj na zaujímavý kóšer segment. (DVOŘÁČEK, 2016)

Produkcia kosher vína

Najväčšou čerešničkou na torte je predstava, že vinárstvo Dvořáček je jediným výrobcom kóšer vína na svete v nežidovskom prostredí. V roku 2005 ako druhý výrobcovia v Českej republike, odštartovali výrobu kóšer vína pod dohľadom rabína Židovskej obci Brno - Rabbi Mosche Chaim Kollera. Víno sa vyrába z vysokokvalitných hrozieň, ktoré sa šetrne spracovávajú. Nepoužívajú sa žiadne prísady a nevyužívajú sa ani pasterizačný proces. Ich kóšer vína nesú označenie aj non

yayin mevushal (nepasterizované, nevarené). Víno tohto typu je vysoko cenene, pretože tepelná úprava poškodzuje chuť vína. Kóšer víno z produkcie pána Dvořáčka je schválené k použitiu „šel Pésach“ („Kosher for Passover“) – židovský sviatok, ktorý je považovaný za najuznávanejším a môžeme ho prirovnať k našim Veľkonočným sviatkom.

Od príchodu hrozna do výroby je materiál spracovávaný zásadne pánom rabínom. K dispozícii sú špeciálne uzamykateľné boxy, kde sú nerezové tanky, zvláštne hadice, čerpadlá a filter. Na konci celého procesu výroby vína sa víno rukou rabína plní do fliaš. Po uzavretí a nalepení etikiet sa stáva víno originálnym výrobkom kóšer. Počas celého procesu sa majiteľ nemôže fyzicky podieľať na výrobe. Hlavní figuranti sú židia. V roku 2005 prišiel schváliť výrobu kóšer vín v Mikulčicích izraelský rabín Menachel Kalchaim. V nasledujúcich rokoch sa starali o chod kóšer prevádzky rabíni : Rabbi Mosche Chaim Koller (2004 - 2006), Karol Efraim Sidon (2008), Radomír Šlomo Kučera (2010 - 2011) a Menashe Štěpán Kliment (od roku 2014). (DVOŘÁČEK, 2016)

Kóšer víťazi

Cisterciácká pečeť - mezinárodní výstava mešních a kóšer vín, ČR:

CHARDONNAY, pozdní sběr, polosladké 2011, KOSHER - striebro

CABERNET MORAVIA, jakostní, suché, 2011, KOSHER - striebro

MODRÝ PORTUGAL, jakostní, suché, 2006, KOSHER - striebro

CABERNET SAUVIGNON, jakostní, suché, 2006, KOSHER - striebro

CABERNET SAUVIGNON, jakostní, suché, 2005, KOSHER - bronz

Velký podzimní moravský košť v Praze, ČR:

SVATOVAVŘINECKÉ, jakostní, suché, 2004, KOSHER – zlato

(DVOŘÁČEK, 2016)

3.3.3 Osobný pohľad rabína

Menasche Štěpán Kliment je aktuálnym rabínom v Břne. V oblasti vinárstva sa pohybuje viac ako 15 rokov v pozícií konzument a pomocník pri výrobe kóšer vín. Figuroval už vo viacerých vinárstvach, kde patrí aj firma pána Dvořáčka a vinárstvo v Chrámcích. V minulosti vyrobil vlastné víno, ktoré mu umožnili spracovať vo vinárstve Trója v Prahe. Jeden z jeho najobľúbenejších židovského sviatku je šabat. Koná sa pravidelne raz do týždňa v sobotu. Rodina sa stretne a utužujú sa vzťahy s dobrým jedlom a kóšer vínom. Najviac mu chutia odrody burgundského charakteru z oblasti Izraelu, Moravy a Čiech. (MENASHE ŠTĚPÁN KLIMENT, 2016)



Obr. 4 Osobné stretnutie s břnenským rabínom Menache Štěpánom Klimentom

3.4 Výroba vo svete

Kóšer vína nájdeme snáď na celom svete. Síce nie sú také frekventované, ale kto chce ten nájde. V svätej zemi menom Izrael žije viac ako 70 % židov, čo znamená, že o spotrebu a dostupnosť kóšer vína je postarané domácim obyvateľstvom. Izrael jednoznačne patrí do svetovej kolisky spotreby kóšer vín. Ďalšími významnými štátmi sú: Spojené štáty americké, Francúzsko, Taliansko, Južná Afrika, Kanada a Austrália. Vymenovala som top sedmičku v produkcií a distribúcií kóšer vín na celom svete. (ROBERT A BELL, 2010)

3.4.1 Izrael

Do roku 1960 trpel Izrael povest'ou, že krajina vyrába vína, ktoré sú výlučne len sladké a hrubé v chuti. V roku 1970 začali židia opäť vyrábať vína s pomocou baróna Edmond de Rothschild, ktorý sa pokladá za zakladateľa moderného izraelského vinárstva. Rápidna zmena k lepšiemu nastala až po roku 1980. Ako napísal spisovateľ Oz Clarke, „Izrael je teraz na mape svetového vína“. Izraelské vína sú dnes vnímané ako jedinečné a patria do svetovej vinárskej gastronómie. Izraelčania si začali uvedomovať, že vína nemá len obradný charakter, ale musí plniť aj senzorické hodnoty. Cestovanie, hlavne do Európy ich veľa naučilo a inšpirovalo.

Od založenia štátu v roku 1948 až do doby pred ôsmimi rokmi predstavovala ročná spotreba vína na obyvateľa 3,9 litra ročne. V porovnaní so štátmi Francúzsko, Taliansko a Španielsko, kde spotreba prevyšovala 60 litrov na obyvateľa, hovoríme o nízkom čísle. Po rokoch sa štatistika posunula k lepšiemu a aktuálne čísla ukazujú hodnotu 6,5 litra na obyvateľa. Izraelčania si víno spájajú s jedlom a s judaizmom, nie s alkoholizmom. Kedysi sa vyrábali len sladké červené, dnes už viac ako 80 % tvoria produkciu suché vína. (GOV, 2013)

Izrael má 5 vinárskych regiónov a 14 subregiónov. Celkovo zaberajú izraelské vinice 4,3 tisíc hektárov, čo znamená, že patrí medzi najmenších producentov vína.

- Galilea (Dolná Galilea, Horná Galilea, Golandské výšiny, (Tábor)
 - Judské hory (Jeruzalem, Betlém, Hebron)
 - Samson (Adulam, Dan, Latrun)
 - Negev
 - Samari (hora Karmel, plošina Šaron)
- (HARDING, 2015)

3.4.1.1 The Golan Heights Winery

Vinice sa nachádzajú v objatí Golánskych vrchov. Vďaka vulkanickej pôde a chladnou vysokohorskou klímou predstavuje táto oblasť ideálne podmienky na pestovanie vysokokvalitných odrôd viniča. Pôda na horských svahoch je vyvinutá na báze tufu. Disponujú so 600 hektármi viníc, ktoré sú rozdelené do 400 blokov. Každý blok predstavuje individuálnu starostlivosť a rôznorodý charakter. Vinice sú umiestnené od 400 do 1200 metrov nadmorskej výšky. Čo umožňuje pestovateľom vyprodukovať odlišné typy hrozna. Vinárstvo bolo založené v roku 1983. Hlavnú dominantu tvorí výroba kóšer vína.

Za výrobné procesy a kompletný chod vinárstva zodpovedá zvučné meno Victor Schoenfeld. Rodák z Kalifornie pracuje v Golan Heights Winery od roku 1992. Spolu s ďalšími školenými pracovníkmi z celého sveta dosahujú ich vína jedinečnosť a kvalitu. Vinárstvo je aktívne v oblasti zodpovednosti voči životnému prostrediu. Od roku 2007 spolupracujú s ENTAV (Národná technická asociácia zlepšenia viniča vo Francúzsku). Je to najstaršia a najväčšia organizácia rastlinného materiálu pre vinice. Vinárstvo disponuje zo 4 označeniami na etiketách vín: Yarden, Gamla, Mount Hermon a Golan. Viac ako 30 % produkcie sa vyváža do 32 krajín sveta. (GOLAN HIGHT WINERY, 2016)

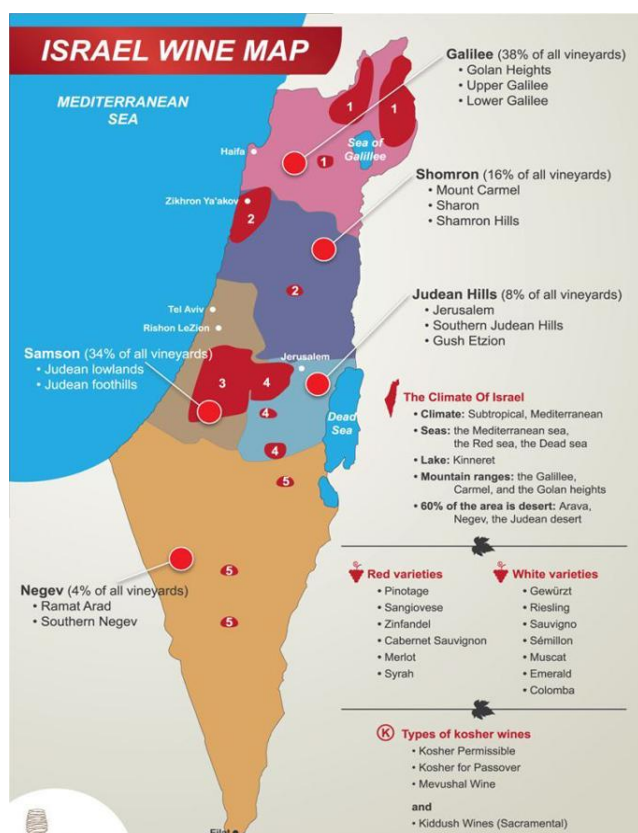
3.4.1.2 The Carmel - Mizrahi Winery

Patrí do skupiny najväčších producentov vína v krajine, v súčasnosti vyrába viac ako 15 miliónov fliaš ročne a zisk z vývozu tvorí 5 miliónov dolárov. Svetové prvenstvo si drží aj vo výrobe kóšer vína. Spoločnosť vlastní zo 75 % vinárska únia a z 25 % židovská agentúra pre Izrael. Disponujú s 1400 hektármi viníc. Spoločnosť vlastní dve najväčšie vinárstvá v Izraeli a to sú Rishon Le Zion a Zichron Ya'acov.

3.4.1.3 Ďalšie známe izraelské vinárstvá

- Barkan wine cellars
- Segal's winery
- Binyamina winery
- Dalton winery

Do popredia sa tlačia tzv. boutique vinárstvá (malé vinárstvá, ktoré produkujú vína podľa osobnosti majiteľa). (GOV, 2013)



Obr. 5 Izraelská vinná mapa (Dios, 2016)

3.4.2 USA

Kde je napísané, že kóšer víno musí byť sladké, husté a nevábivé ? Už aj Američania vedia kde je pravda. Nárast konzumácie kóšer vína sa rok čo rok v Amerike zvyšuje. Židia, boli jednoducho nútený začať vyrábať kvalitné kóšer vína. Zvláštna kniha s názvom Haggadah hovorí, že sa má jedlo spláchnuť štyrmi pohármi vína. Aby sa dalo piť a vychutnať, židia boli jednoducho nútený začať vyrábať kvalitné kóšer vína. USA má dvoch najväčších výrobcov kóšer vína: Kedem a Manischewitz. (ASIMOV, 2013)

3.4.2.1 The Royal Wine Company

Je obrovská americká spoločnosť, ktorá vyrába dováža a distribuuje kóšer vína. Zastrešuje dve vinárstvá : Kedem Winery a The Herzog Wine Cellar. The Herzog Wine Cellar sa nachádza Oxnard, Kalifornii. Technologicky najvyspelejšie a najmodernejšie zariadenie v tejto oblasti. Poskytuje kompletné služby od ubytovania cez vinné degustácie až po stravovanie.

Kedem Winery sa nachádza v Marlboro, New York. Obhospodaruje 14 hektárov vlastných viníc. Kedysi vyrábali len omšové víno z hrozna cocord. Momentálne produkujú kvalitné kóšer vína v celom NY z odrôd Chardonnay, Pinot noir alebo typickým newyorským favoritom Chambourcin, Vidal a Traminette. (ROYAL WINE CORP, 2013)

3.4.2.2 Manischewitz

Vinárstvo nesie názov s dlhou tradíciou, ktorá je tu už viac ako 60 rokov. Závazok k tradícii sa odráža v prísnom súlade s Kashurth. Proces premeny hrozna na víno prebieha v 100 % kóšer kvalite. Všetky vína značky Manischewitz sú mevushal (pasterizované). Firmu vlastní prominentná židovská rodina, ktorá sa zaviazala na výrobu vysokokvalitných vín v rámci židovského zákona. Richard a Robert Sands obsadzujú vedúce pozície vo firme sú známi v súvislosti s charitatívnymi a náboženskými aktivitami. (MANISCHEWITZ, 2013)

3.5 Judaismus v spojení s vínem

Za judaismom stojí Boh, ktorý riadi osud národa. Judaistické vyznanie tzv. božia jedinečnosť (Šema). Jediný Boh v celom vesmíre uzavrel s Mojžišom zmluvu, ktorá vyslobodila Izrael z otroctva v Egypte a vytvoril Tóru. (FRANEK, 2009)

Víno od nedávna patrí medzi naše životy. Hrozná prirodzene skvasili, bez toho aby sme vyvíjali zložitú činnosť. Víno prakticky vzniká, na rozdiel od piva, ktoré musíme vyrábať. Z duchovného hľadiska sa bez vína židia ani kresťania nezaobídu. Predstavuje pre nich hlboký mystický zmysel života. Každý židovský sviatok musí prebehnúť s požehnaným vínom. K typickým historickým symbolom patrí zošľapovanie hrozna v kadiach. Táto metóda patrí k veľmi šetrnému pôsobeniu tlaku na hrozna. Myšlienka erotiky sa formovala prostredníctvom prostých dievčat s vysoko vyhrnutými sukňami, ktoré zošľapovali hrozná. Dokonca aj knieža Václav vykonával túto činnosť ako symbol radosti, plodnosti a pokory. V Prahe smerom na Karlov most sa týči románsky viničný stĺp, na ktorom stojí knieža Václav. Táto výtvarná pamiatka patrí medzi najstaršie unikáty v Prahe. Židovskú radosť predstavuje príchod šabatu, svätej soboty. Každý piatok večer sa židia modlia s pohárom vína v ruke: „Baruch ata Adonai, Melech ha olam borej peri hagafen...“ to znamená „Bud' pochválený náš Hospodin, Král sveta, ktorý stvoril plod révy...“ Pravoverný žid musí vypiť predpísané množstvo kóšer vína počas sviatkov. Dokonca kóšer víno pijú pri dôležitých sviatkoch aj deti.

Stôl je ako oltár, dom ako Chrám. Všetko je požehnané. Pri posväcovaní sa vychádza hlavne z Tóry. Vytvorením malého obradu si židia vnesú do domu židovskú atmosféru. Pred používaním sú posvätené aj kuchynské riady. Gazdinka ma na výber z dvoch možností. Prvá voľba využíva prírodné zdroje, ako sú napríklad rieka, potok a iné. Druhá možnosť je vykúpať náradie v kúpeli, ktorý slúži ako posväcujúca mikve. Tak sa stane s predmetmi, ktoré prinášajú nášmu telu potravu. To je spôsob ako obohatiť naše živočíšne telo božským duchom. Tvrdenie, že tieto predpisy sú hygienického charakteru sú z časti pravdivé. Znamená to požívanie všetkého, čo nám ponúka zem. Tieto nariadenia zahrňujú starostlivosť o telesné ale aj duševné zdravie a vyžaduje akceptovateľnosť voči vyššej moci i sebadisciplíny. Záhadou je fakt o jednote tela a duše. Jed zožiera telo a ničí ducha. Napríklad alkohol môže dušu i telo totálne spustošiť. Stvoriteľ pozná odpoveď na túto hádanku, ale necháva si ju pre seba. Veriaci človek sa s týmto faktom uspokojí. Je táto problematika vstavaná iba pre židovskú kultúru? Je pre ostatných nepodstatná? (ŽELEZNÝ, 2010)

Žid nie je lepší ani horší než zvyšok populácie. Je len iný. Z národov vystupuje rôznorodosť ľudstva. Židovský národ je predovšetkým národom posväteného ducha a je si vedomí o svojej existencii a poslaní. Ďakuje za to, že prežil. (VRIES,2009)

Požehnanie nad kóšer vínom sa nazýva „*Borey pri hagafen*“. Táto špeciálna modlitba bola stvorená len pre obrat s vínom na počesť židovského Boha, za to že stvoril plody révy vinnej a víno. Židovský predkovia ďakujú Bohu za rozsiahle pôdy, kde mohli pestovať *vitis vinifera*. Ľudia prosia Boha, aby sa zmiloval nad Jeruzalemom, Izraelom, Sionem a nad všetkými miestami kde je na jeho úctu postavený oltár alebo chrám. Žiadajú dobro pre svojho Boha a pre všetkých ľudí. Modlitba je ukončená opätovnou vďakou za plody révy vinnej a uznania úcty k Bohu. (SCHERMAN, 1998)



Obr. 6 Judaizmus a svätý pohár Modlitby používa pre Židovský Sabat. (Corot, 2006)

3.6 Židovské sviatky

Judaismus znamená viac ako každodenné modlitby, oslavy sviatkov či prísne dodržiavanie stravovacích návykov. Je to životný štýl, ktorý zahŕňa ľudské správanie od narodenia do smrti. Ľudia sú vedení podľa náboženských predpisov zvaných hebrejsky „micvot“ (jednotné číslo „micva“). Tradičný judaismus sa dodnes domnieva, že 270 micvot (48 kladných, 222 záporných) sú plne uskutočniteľné. Celkový počet micvot je uvádzaný v Tóre a obsahuje 613 príkazov. Súčasťou všeobecnej morálky a etikety sa stali mnohé z príkazov judaizmu - ustanovení tzv. Desatoro. Židovské sviatočné dni sa rozdeľujú na dve skupiny. Prvá skupina zastrešuje sviatky ustanovené v Piatich knihách Mojžišových, do druhej patria náboženské slávnosti a pôsty. Oslavy sviatkov začínajú predovšetkým bohoslužbou v synagóge. Za významné miesto sa považuje aj domáca oslava, ktorá sa mení podľa rôznych kútov sveta. (PAVLÁT, 2005)

3.6.1 Roš chodeš

Znamená v preklade z hebrejčiny hlava mesiaca, nový mesiac. Lunárny cyklus je zložený z 29 dní, 12 hodín a zhruba 40 minút. Preto je obsah židovských mesiacov strieda raz 29 a 30 dní. Tí ktorí, pracujú 6 dní v týždni pravidelne vyzývajú znovu oživenie starobylého sviatku Roš chodeš. Získali by tak jeden alebo dva dni voľna v každom mesiaci na viac. (NEWMAN,1998)

3.6.2 Pesach

Je prvý z troch pútných sviatkov, ktoré židia oslavujú každý rok. Pesach pripomína izraelský odchod z Egypta a predpisuje mnoho zvláštnych podmienok, z nich je hlavný a úplný zákaz chamecu (kvasného).Všetky kvasené potraviny, ktoré sa nestihli spotrebovať sa musia uskladniť v uzamknutej miestnosti. (NEWMAN, 1998)

Len 5 obilnín obsahuje enzými, ktoré spôsobujú kvasenie a práve tieto nám Tóra na Pesach zakázala: pšenica, jačmeň, žito, ovos a špaldu. Aškenázska tradícia je veľmi prísna. Zakazuje všetky múčne jedlá a aj ryžu a luskoviny. Macesy, nekysnutý chlieb, pripomína vyhodenie z Egypta, ku ktorému došlo v rýchlosti, že cesto na chlieb nestihlo ani vykysnúť. Maces symbolizuje jednoduchosť a pokoru, opak mnohotvárností a nadradenosti. (DIVECKÝ, 2005)

3.6.3 Šavnout

Je sviatok, kedy sa ďakuje za darovanie Tóry. Slávil sa sedem dní po Pesachu. Doba medzi týmito sviatkami sa časovo merala a tento zvyk označujeme ako počítanie omeru (DI SANTE, 1995). Pôvodný poľnohospodársky kenaanský sviatok bol teologizovaný; je zameraný na Hospodina, ktorý je darcom úrody. Sviatok bol tiež historickým prvkom. V období raného židovstva bol sviatok spojený s darovaním Tóry na hore Sinaj. (KUNETKA, 2001) Učenci si všímajú a komentujú, že si na sviatok Šavnout pripomíname dve prísahy: Boh sľúbil, že nezamení židovský národ za žiadny iný. Izrael sľúbil, že nezamení Boha žiadnu modlu. Na pripomenutie poľnohospodárstva, je zvykom dekorovať synagógy zeleňou. V liturgii sviatočného dňa má cenné miesto čítanie Desatora príkazov z Tóry. Rozšíreným zvykom je servírovanie mliečnych pokrmov a medových sladkostí. Mlieko a med sú často spomínané v Tóre. Kráľ Šalomoun píše v Šir haširim: „Mlieko a med je pod tvojim jazykom.“ Celý rok sa žije podľa hesla macesu – nekysnuté, ale v rámci tohto sviatku Tóra prikazuje priniesť obeť v podobe kysnutého chleba. V Pirkej avot sa dočítame silnú pravdu, že nie je múka, nie je ani Tóra. (DIVECKÝ, 2005)

3.6.4 Chanuka

Predstavuje najznámejší židovský sviatok aj medzi nežidmi. Môžeme ho označiť aj ako sviatok svetiel. Náhodou sa časovo prekrýva aj s kresťanským sviatkom Vianoce. Evokuje vzburu Židov proti Grékom, keď bolo územie terajšieho Izraelu pod ich krídlami. Malá skupina sa vzbúrila a vybojovali si svoje židovské právomoci. Židia veria, že zvíťazili vďaka Božej pomoci. A keď vstúpili do chrámu, ktorý bol znesvätený Grékmi, stal sa zjav. Našli malý obsah oleja, ktorý by vyšiel len na jednu noc. Chceli totiž zapáliť olejový svietnik. Oheň však vydržal svietiť až osem nocí. Každý dvadsiaty piaty deň Kisleva, nášho decembra alebo novembra, si ho pripomínajú prostredníctvom osemramenného svietnika, ktorý sa nazýva menóra. Postupne židia zapalujú na osemramennom svietniku každý deň jednu sviecu. Každé dieťa má svoj vlastný svietnik a umiestňuje ho na viditeľné miesto, tak aby mohol šíriť svetlo do celého sveta. Typickým chanukovým jedlom sú zemiakové placky. Okrem placiek nesmú chýbať aj sufganiyot, ktorým sa inak povie šišky. (PAVLÁT, 2005)

3.7 Cisterciácka pečeť

Je pomenovanie vinárskej súťaže v obci Velehrad. Od roku 2007 sa každoročne koná súťaž na tému omšové a kóšer vína. Nominovaných je pravidelne okolo 70 vzorkou z 15 štátov sveta, kde nemôže chýbať aj Izrael. Návštevníci oslavujú základy histórie a kultúry národa pri pohári čistého prameňa evanjelia. Ing. Jozef Vaculík každoročne otvára súťaž s príjemným a duchaplným príhovorom. Záštitu má na starosti arcibiskup Mons. Jan Graubner. Do súťaže je možné prihlásiť vína, ktoré zodpovedajú platným pravidlám ktoré, sú uznané ako vína omšové, alebo kóšer. Súťaž je rozdelená do štyroch kategórii:

- Biele vína tiché bez ohľadu na zbytkový cukor
- Růžová vína tiché bez ohľadu na zbytkový cukor
- Červené vína tiché bez ohľadu na zbytkový cukor
- Vína ľadové, slamové, výbery z bobuli a výbery z cibéb

Medzinárodná výstava omšových a kóšer vín Cisterciácka pečeť je registrovaná Vinárskym fondom ČR. (VACULÍK,2007)

3.7.1 Sederová večera

Víno ma mimoriadni význam ako v židovskej, tak kresťanskej kultúre. Symbolika sederovej večeri je spomienkou zľutovania sa Hospodina, ktorý vyviedol Izraelitov z egyptského otroctva. Seder sa koná na jar v prvom večeri sviatku Pesach. Hlavnou myšlienkou je učiť deti históriu židovskej kultúry, ktorá vychádza z biblického nariadenia. Spomína sa na vyslobodenie z Egypta, recitujú sa modlitby a požíva sa víno a chlieb. V rámci obradu sa využíva červené víno lebo pripomína krv obriezky a tiež krv zvierat zabitých pre pesachovú obeť. Krv stvárňuje znamenie viery. Zatiaľ, čo sa pri kresťanskej bohoslužbe používa len jeden kalich, židia pri sederovej večeri pijú zo štyroch kalichov. Vytvára im to spomienku na štyri matky Izraela: Sára, Rebeka, Lea a Ráchel. (MATICE, 2016)

3.8 Význam pojmu kóšer

Tento pojem vysvetľuje viaceré aspekty. Vo všeobecnosti si spájame s týmto slovom pravidlá. Ak chceme aby hra prebehla podľa istých nariadení tak hráme doslova čistú hru. V doslovnom preklade znamená riadni, čistý alebo akceptovateľný. Kašrut, kašer, a kosher aj takýmito výrazmi sa stalo toto slovo celosvetovo v povedomí. Kóšer pochádza z biblie a je úzko späté so židovskou kultúrou. Spájame ho predovšetkým s potravinami. Biblia určuje základné kategórie potravín, ktoré nie sú kóšer. Pravidlá pre kóšer život pomáhajú židom prežívať každý deň v svätom šate. Aby bolo možné pochopiť pravidlá židovských stravovacích návykov, je nutné si vysvetliť základ židovskej náboženskej filozofie. V porovnaní s kresťanstvom, židia nemajú žiadny druh askézy. To znamená, že v judaizme nie je celibát. Nemajú kláštory ani mníchov. (SPEIGEL, 2003)

Podľa KIRCHA vnímajú život ako dar od Boha. Židia si užívajú tieto dary prostredníctvom určitých pravidiel. Ľudská prirodzenosť je najvyššou silou pre život. Vytvárajú líniu medzi ľuďmi a zvieratami. Kóšer nie je len o jedle. Židia nechcú mať len čisté telo ale aj čistú dušu a ducha. To znamená, že aj jedlo a veci môžu byť nečisté.

ELIASI a DWYER tvrdia, že mnohí ľudia poznajú niektoré časti pravidiel židovského stravovania, ako napríklad, že Židia nemôžu jesť bravčové mäso. Mnohý si myslia, že pojem kóšer disponuje s hygienickým a lekársym charakterom. Pochopiteľne, každý vie, že ošipané sa radi hrajú v špine. Dokonca v teplejších krajinách majú ošipané rôzne choroby, ktoré by konzumenti tohto druhu mäsa mohli dostať. Veci sú na správnej miere, tak, že kóšer má v skutku len čisto duchovný charakter. (JANCIS, 2007)

3.8.1 The orthodox council of kashrut MaHaRa'L

Dopyt po kóšer potravinách v posledných rokoch naberá na otáčkach. Od založenia v roku 1991 patrí firma medzi svetové uznávané kóšer symboly. Už viac ako 15 rokov je jednou z najväčších certifikačných agentúr s medzinárodným uznaním pre udelenie kóšer certifikátu. Kóšer certifikát má dôležitú úlohu pre zvýšenie exportu a predaja potravinárskych produktov. Štúdie jasne dokazujú pomer medzi symbolom a rastom tržieb. Dokonca certifikačne zastrešujú aj potravinárske giganty, ako sú napríklad Pilsner Urquell Brewing Company, Mattoni a.s alebo Jelínek Vizovice.

V spolupráci najlepších expertov certifikujú na šiestich kontinentoch viac ako 500 produktov. (OMKOSHER, 2016)

3.8.2 Pravidlá kóšer stravovacích zvykov

Súhrn stravovacích zvykov v judaisme sa volá kašrut. Názov súvisí so slovom kašer, ktoré znamená vhodný, spôsobilý a rituálne čistý. Teda ak vyslovíme slovo kóšer a kašer obe majú rovnaký význam. Kóšer najčastejšie spájame s gastronómiou. Ideálnosť nápojov a pokrmov určuje Tóra. Kniha pravidiel určuje druhy zvierat, ktoré smieme konzumovať i tie, ktoré sú zakázané. (WRÓBEL, 2014)

- Zákaz používania krvi

Krv sa spája so životom a s dušou. Pri porážke zvierat'a sa krv musí odstrániť. Samovoľný únik krvi je spôsobený pri usmrtení zvierat'a. Následne sa mäso vkladá do vodného kúpeľa, kde je dôkladne zasolené aby sa predišlo ďalšiemu krvácaniu. Povolené sú všetky párnokopytníky z cicavcov, ktoré prežívajú. Zaraďujú sa tam domáce zvieratá a aj zver. Niektoré čisté druhy sú však zakázané ako je napríklad pštros alebo králik. Iba vyškoleným pracovníkom môže prebehnúť samotná rituálne čistá porážka. Inými slovami šchita. Uskutočňuje sa dokonale hladkým nožom bez špičky, ktorým mäsiar prejde rázne cez hrtan zvierat'a. Týmto spôsobom, zviera rýchlo vykrváca a umiera bez stresu a bolesti. (NAGY a ČITBAJ, 2009)

- Ryby a vodné tvory

Kóšer sú tie, ktoré vlastnia plutvy a šupiny. Ryby nemusíme zbavovať krvi.

- Vtáky

Povolená je hydina (morka, hus, sliepka, kohút a kačica) a iné. Zakázané sú dravce.

- Hmyz

Skoro všetky druhy hmyzu sú zakázané ku konzumácii, výnimku tvoria štyri druhy kobyliiek, ktoré Tóra dovoľuje. (OMKOSHER, 2016)

3.8.3 Šchita

Je rituálne správna porážka zvierat podľa židovských predpisov. Zviera usmrtené iným spôsobom je považované za zdochlinu (nevela). Nevela je prísne zakázaná k židovskej konzumácii. Môže byť spracovaná ako potrava pre iné živočíchy. Tento úkon by mal prebiehať rýchlo a bezbolestne. Jeden neprerušovaný rez by mal smerovať v mäkkých partiách na spodnej časti krku. Rez smeruje až ku chrbtici ale nemal by sa jej dotknúť. Rez pretne trubice a krčné tepny, čím sa preruší prívod krvi do mozgu a zviera ihneď umiera. Po smrti sa zviera môže ešte pohybovať. Je to prejav činnosti odumierania nervovej sústavy. Šchita má päť základných pravidiel. Potom prichádza kontrola, spracovanie, odstránenie krvi a nikur (odstránenie zakázaného tuku). (GANZFRIED, 2011)

3.8.4 Mlieko a mäso

Základným pravidlom je nemiešať mäsité a mliečne potraviny. Taktiež je zakázané tepelne upravovať kóšer mäso spolu s mliekom. Predaj takto spracovaného mäsa nemôže byť v žiadnom prípade skonzumovaný a ani predaný nežidom. Dôležité je používať rozdielne nádoby a príbory. V izraelských hoteloch sa stretáme dokonca s rozdielnymi kuchyňami na prípravu mliečnych a mäsových pokrmov. Dôvod je pochopiteľný. Daná potravinová zanecháva chuť v hrnci pri varení, ktorú nestačí len obyčajne umyť. Trejfe znamená opak kóšer. Ak sa spojí mlieko s mäsom je označený za trejfe. Židia musia dodržiavať odstup medzi jednotlivými konzumáciami. To znamená, že ak zjedia mäsitý pokrm musia čakať hodinu niekedy až šesť hodín kým si môžu dať mliečny pokrm. (OMKOSHER, 2016)

3.8.5 Parve

Opisuje označenie pre jedlá, ktoré neobsahujú ani mäso, ani mlieko, teda sa považujú za neutrálne. Parve sú všetky produkty rastlinného pôvodu. Do tejto kategórie patrí ovocie, zelenina, ryby, huby a povolené druhy kobyliiek. Med a sójové mlieko patrí tiež sem. (OMKOSHER, 2016)

3.8.6 Glatt kóšer a kóšer le Pesach

Vyššiu kvalitu v kóšer strave predstavuje glatt kóšer. Zvieracie plúca musia byť hladké bez výrastkov. Ak sa výrastky odstránia nožom, plúca sú už považované len za kóšer. Významný sviatok vo svete židov je Pesach. V špecializovaných potravinách sa kupujú produkty s označením le Pesach. V tento deň je zákaz konzumácie kvasných výrobkov a obilnín. Povolené sú všetky druhy rastlinných produktov. (NAGY a ČITBAJ, 2009)

3.8.7 Košerovanie nádob

Nastáva v dvoch prípadoch:

- ak sa v tej istej nádobe stretli mäso a mlieko.
- je sviatok Pesach a nádoby je potrebné vykošerovať od kvasu- chamecu.

Nádoby z hliníku, kameňa, a kovu môžu byť vykošerované. Podmienka je, že nádoba sa nemôže 24 hodín používať a je vyrobená len z jedného materiálu. Princípom košerovania je pôsobenie horúcej vody na riad. Nádoba sa ponorí len na pár sekúnd do vriacej vody. Existuje spôsob libun, ktorý funguje na princípe otvoreného ohňa. Platí to pre panvice a grily. Pôsobením vysoko stupňového ohňa sa môže materiál na trvalo zničiť. Ideálne je kúpiť samostatný set len pre Pesach. (OMKOSHER, 2016)

4. Záver

Judaismus je jeden z mnohých náboženstiev. Židia dodržiavajú pravidlá a vychádzajú na základe svätej knihy menom Tóra. O židoch sa často hovorí ako o výnimočnom, talentovanom a vyvolenom božom národe. Samozrejme, že ostatní ľudia majú rovnaké šance byť úspešnými vo svete. Všetci sme si rovnocenní. Boh si vybral štát Izrael a stým aj jeho občanov, aby ho uctievali, aby uznávali sviatky a oddychovali počas Sabatu. Židia boli vybraní aby šírili svetlo pre ostatných pohanov. To neznamená, že sú lepší ako ostatní. Tieto všetky fakty vysvetľujú odpoveď na židovskú kultúru a spôsob života. Prečo sa bežný človek otočí na ulici, ak prejde okolo neho židovská rodina ? V podvedomí nesieme predsudky, ktoré nás sprevádzajú deň, čo deň. Podstatou života je vedieť sa predať a vedieť kto sme a z kade pochádzame.

Význam slova kóšer znamená bezchybný, čistý, spôsobilý. Kóšer víno je produkt, ktorý sa vyrába zásadne iba v židovskom prostredí. Vďaka tomu si chráni „záhadný“ kľúč ku väčšej konkurencii. Víno ako každé iné, ale predsa len výnimočné. Pestovanie viniča hroznorodého a následné spracovanie sa výrazne neodlišuje od ostatných výrobcov. Vinicu je možné obrať po štvrtom roku a každý siedmi rok nechať úrodu ľadom. Podstata je uložená v hlbokom židovskom presvedčení. Spracovanie hrozna zahajuje žid alebo rabín a musí byť prítomný až do fázy fľašovania. Pri výrobe sa treba vyhýbať živočíšnym produktom (vaječný žĺtok, želatína). Mechanizácia musí byť bezchybne čistá a používaná iba na kóšer spracovanie. Známe sú dva typy kóšer vína a to sú: non mevushal (nepasterizované) a mevushal (pasterizované). Izrael je kolíska židovskej komunity a tým pádom aj kóšer vína. Ďalších veľkých výrobcov a distribútorov môžeme hľadať v USA, Kanade, Francúzsku. V Českej republike sú dvaja producenti. Dokonca jeden z nich vyrába vína v čisto nežidovskom prostredí a vyzerá to tak, že je jediný na svete.

Mojím poznatkom počas písania práce bolo zoznámenie sa so židovskou kultúrou. Inšpirácia do budúcnosti, čo sa týka kóšer vína. Z marketingového hľadiska predstavuje táto skupina tabu resp. niečo, čo núti odhaliť, ochutnať a zamyslieť sa.

5. Súhrn a Resumé

SÚHRN

Práca je zameraná na problematiku kóšer vín. Zamerala som sa hlavne na význam slova kóšer. Podmienky výroby vín tohto typu. Popis konkrétnych druhov kóšer vín. Téma ma hlboký cirkevný a očistný charakter. Hlavnú skupinu výrobcov tvoria ortodoxní židia. Kóšer víno je spojené s mnohými tradíciami a zvykmi z ich kultúry. Cieľom bolo tiež zmapovať výrobu v Českej republike a vo svete.

Kľúčová slová: kóšer vína, liturgia, židia, zvyky, Izrael

RESUMÉ

Thesis is focuses on problematical on kosher wines. I focused mainly on the history of wine production and the conditions of this type. Description of particular types of kosher wines. The topic has deep religious and cathartic nature. Main producer group consists of Orthodox Jews. Kosher wine connect many traditions and customs of their culture. The aim was also to map production in the Czech Republic and the world.

Keywords: kosher wines, liturgy, jewish, traditions, Israel

6 Zoznam obrázkov

Obr. 1 Predaj kóšer vína na ulici v Izraeli.

Obr. 2 Drvenie hrozna pomocou vysokozdvížného vozíka.

Obr. 3 Ručný zber hrozna vo Veľkých Biloviciach.

Obr. 4 Osobné stretnutie s rabínom.

Obr. 5 Izraelská vinná mapa

Obr. 6 Svätý pohár pre židovský sabat.

7. Zoznam použitej literatúry

DI SANTE, Carmine. *Židovská modlitba. K počátkům křesťanské liturgie*. 1. vyd. Praha: Oikúmené, 1995. ISBN 80-86005-00-3.

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

ELIASI, Jennifer R., and Johanna T. DWYER. "Kosher and Halal: religious observances affecting dietary intakes." *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 102.7 (2002): 911.

FRANEK, Jaroslav. *Judaizmus: kniha o židovskej kultúre, histórii a náboženstve*. 4. vyd., 1. vyd. vo vydavateľstve PT-Marenčin. Bratislava: Albert Marenčin - Vydavateľstvo PT, 2009. ISBN 978-80-8114-010-5.

GANZFRIED, Solomon ben Joseph, Eliyahu Meir KLUGMAN a Yosaf Asher WEISS. *Kitzur shulchan aruch: (Ḳitsur Shulḥan 'arukh) : the code of Jewish law*. 1st ed. Brooklyn, N.Y.: Mesorah Publications, 2011. ISBN 1422608611

JANCIS Robinson. (ÜBERS.: REINHARD FERSTL ..). *Das Oxford-Weinlexikon*. 3., vollst. überarb. Aufl. München: Hallwag, 2007. ISBN 9783833806919.

KIRSCH, Sarah. *What is kosher ?* (online). 2004 (cit. 2016-03-23). ISBN 978-3-638-69006-5. Dostupné z: <http://www.grin.com/en/e-book/72454/what-is-kosher>

KOUDELKA, Zdeněk. "Košeř a mešně vřno." *Vinařský obzor, Velké Bilovice: Svaz vinařů ČR. ISSN* (2010): 1212-7884.

KOTÁSEK, Jozef: Označení vřn vyráběných pro bohoslůžebně účely, *Škola vřna a vinařství*, Masarykova univerzita Brno 2009, s. 22-23

KRAUS, Vilém. *Pěstujeme řevu vřnnou*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012. Česká zahrada. ISBN 978-80-247-3465-1.

KUNETKA, František. *Úvod do liturgie svátostí*. Karmelitánské nakladatelství kostelní Vydřř, 2001. ISBN 80-7192-618-3.

IVO NAGY, FRANTIŠEK ČITBAJ: Liturgické a omšové vína, *Vinařský obzor* 9/2009, s. 430, ISSN 1212-7884

NEWMAN, Ja'akov a Gavri'el SIVAN. *Judaismus od A do Z: slovník pojmů a termínů*. Dot. 1. vyd. Praha: Sefer, 1998. Judaika. ISBN 80-900895-3-4.

PAVLÁT, Leo (ed.). *Židé - dějiny a kultura*. 3., dopl. vyd. V Praze: Židovské muzeum, 2005. ISBN 80-86889-11-4.

Osobný rozhovor s brněnským rabínem Menache Štěpánom KLIMENTOM (tř. Kpt. Jaroše 1922/3, 602 00, Židovská obec Brno) dňa 27.04.2016, 10h.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2007. ISBN 978-80-251-1704-0.

SCHERMAN, Nosson a Meir ZLOTOWITZ. *The Art Scroll Rabbinical Council of America Sabbath and festival Siddur: (Sidur Bet Renov : Shabat/Shalosh regalim)*. 1st ed. Brooklyn, N.Y.: Mesorah Publications, 1998. ISBN 0899067204.

SPIEGEL, Paul. *Was ist kosher?: jüdischer Glaube, jüdisches Leben*. 3. Aufl. München: Ullstein, 2003. ISBN 9783550075759.

STEIDL, Robert. *Sklepní hospodářství*. Valtice: Národní salon vín, 2002. ISBN 80-903201-0-4.

VRIES, S. *Židovské obřady a symboly*. Vyd. 1. Praha: Vyšehrad, 2009. Světová náboženství (Vyšehrad). ISBN 978-80-7021-963-8.

Wróbel, Mirosław S. "Terminologiapismrabinicznych w odniesieniu do Jezusa i Jegowyznawców." *RocznikiHumanistyczne* 8.62 (2014): 79-92.

ZISLING, Yael. What Makes a Wine Kosher? *Gems in Israel*. 2001, , 1. ISSN 1527-9812.

ŽELEZNÝ, Vladimír. *Dobré rady milovníka vína*. Vyd. 1. Ilustrace Jiří Slíva. Praha: Mladá fronta, 2010. ISBN 978-80-204-2217-0.

Internetové zdroje

ČESKÉ VINAŘSTVÍ CHRÁMCE. *www.ceske-vinarstvi*. (online). (cit. 2016-04-14).
Dostupné z: <http://www.ceske-vinarstvi.cz/>

GOLAN HEIGHTS WINERY. *Golanwines* (online). (cit. 2016-04-03). Dostupné z:
<http://www.golanwines.co.il/en/The-Winery>

ISRAEL MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS. *Mfa* (online). (cit. 2016-03-03).
Dostupné z:
<http://www.mfa.gov.il/mfa/israelexperience/lifestyle/pages/the%20diverse%20israeli%20table%20-%20part%207-%20a%20long%20history.aspx>

KOSHER WINES FOR THE SEDER TABLE. *Nytimes.com* (online). 2013 [cit. 2016-04-03]. Dostupné z: http://www.nytimes.com/2013/03/20/dining/reviews/kosher-wines-for-the-seder-table.html?rref=collection%2Ftimestopic%2FKosher%20Wines&action=click&contentCollection=timestopics&ion=stream&module=stream_unit&version=latest&contentPlacement=2&pgtype=collection&_r=0

KOSHER-WINE. *Kosher-wine.com*. (online). New York, 2015 (cit. 2016-04-06).
Dostupné z: <http://www.kosher-wine.com/index.php>

MANISCHEWITZ. *Manischewitzwine.com* (online). (cit. 2016-04-03). Dostupné z:
<http://www.manischewitzwine.com/heritage/history.htm>

MATICE VELEHRADCKA. *www.maticevelehradcka.cz* (online). 2013 (cit. 2016-03-22) Dostupné z <http://www.maticevelehradcka.cz/dokument/Cisterciacka-pecet-88/>

OMKOSHER. *Omkosher.com* (online). (cit. 2016-03-23). Dostupné z:
<http://www.omkosher.com/>

ROYAL WINES CORP. *Royalwine.com* (online). (cit. 2016-04-03). Dostupné z:
<http://www.royalwine.com/>

SOTOLÁŘ, R. 2006; Atlas odrud – réva, Multimediální atlas podnožových, moštových a stolných odrud révy (online). Dostupné z :
http://tilia.zf.mendelu.cz/ustavy/556/ustav_556/atlas_reva/atlas_reva.pdf

VINAŘSTVÍ DVOŘÁČEK. www.vinarstvi-dvoracek.cz. (online). (cit. 2016-14-04).
Dostupné z <http://www.vinarstvi-dvoracek.cz/>

WINES OF CANADA. *Rober A Bells Wines of Canada* (online). 1992 (cit. 2016-04-03). Dostupné z: <http://www.winesofcanada.com/kosher.html>