

Technologie zpracování a sortiment liturgický vín

Sabina Trágeová

Bakalářská práce
2013



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2012/2013

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Sabina TRÁGEOVÁ

Osobní číslo: T09372

Studijní program: B2901 Chemie a technologie potravin

Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii

Forma studia: prezenční

Téma práce: Technologie zpracování a sortiment liturgických vín

Zásady pro vypracování:

- 1. Význam a využití liturgických vín**
 - 2. Výroba mešního a košer vína**
 - 3. Vady liturgických vín**
 - 4. Sortiment liturgických vín**
-

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

- 1 FARKAŠ, J., Technologie a biochemie vína. 2. přepracované a doplněné vydání. Přeložil Dr. Josef Droz a Dr. František Vácha. Praha: SNTL, 1980.
- 2 KOUDELKA, Z., Košer a mešní víno. Universita Revue: Revue Masarykovy univerzity v Brně. Brno: roč. 2010, č. 3, s. 20-28. ISSN 1211-3387.
- 3 VACULÍK, Ing. J., KLIMEŠOVÁ, Mgr. D., Cisterciácká pečeť: V. ročník mezinárodní výstavy mešních a košer vín. Katalog vín 2011. Mešní a košer víno ve zvykovém a psaném právu. Velehrad: 2011, s. 6-16.
- 4 GANZFRIED, S., Kitzur Schulchon Oruch. New York: Moznaim publishing corporation, 1991., s. 209-220, ISBN 0-940118-63-7.
- 5 GREENVALD, Z., Ša'arej halacha: Brány halachy. 1. vydání, překlad M. Havelková. Agadah, Praha, 2012, s. 123-164. ISBN 978-80-87571-02-6.

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Jiří Mlček, Ph.D.

Ústav technologie potravin

Datum zadání bakalářské práce:

11. února 2013

Termín odevzdání bakalářské práce:

17. května 2013

Ve Zlíně dne 11. února 2013


doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan





doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
ředitel ústavu

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 2. 5. 2013



.....

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

- (1) Vysoká škola nevdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.
- (2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak

určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce je zaměřena na mešní a košer vína a jejich historický a společenský význam. V práci jsou popisovány liturgické činnosti potřebné k užívání těchto vín, jenž jsou silně zakořeněny v historii daných církví. Podrobněji je v práci popisováno jejich technologické zpracování, choroby a vady těchto vín, se kterými se může spotřebitel setkat. Cílem bylo také zmapovat sortiment popř. výrobce těchto netradičních produktů na českém trhu.

Klíčová slova: mešní víno, košer, liturgie, kvašení, odrůda, vinařství

ABSTRACT

This bachelor thesis focuses on sacramental and kosher wines as such and their historical and social significance. Necessary liturgical actions in order to drink these wines are described in the thesis. It is described in more details technological processing and possible diseases and defects with which a consumer may encounter. The purpose was to map the product range respectively manufactures of these products on the czech market.

Keywords: sacramental wine, kosher, liturgy, fermentation, species, viniculture

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu mé bakalářské práce, Ing. Jiřímu Mlčkovi, Ph.D., za odborné vedení, spolupráci a velmi cenné rady, které mi poskytl. Rovněž mé poděkování patří i Mgr. Markovi Müllerovi za umožnění přístupu ke zdrojům informací o židovské víře.

Motto:

„Znalost vína může být radostí po celý život člověka.“

Ernest Hemingway

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Datum:

.....

OBSAH

ÚVOD.....	10
I TEORETICKÁ ČÁST	11
1 VÝZNAM A VYŽITÍ LITURGICKÝCH VÍN.....	12
1.1 MEŠNÍ VÍNO.....	12
1.2 KOŠER VÍNO	13
1.2.1 Druhy košer vína	13
1.3 POŽEHNÁNÍ NAD VÍNEM.....	14
1.3.1 Požehnání nad mešním vínem.....	14
1.3.2 Požehnání nad košer vínem.....	15
2 VÝROBA MEŠNÍHO A KOŠER VÍNA	16
2.1 HISTORICKÉ HLEDISKO	16
2.2 FAKTORY PĚSTOVÁNÍ	16
2.3 NEJČASTĚJI POUŽÍVANÉ ODRŮDY VINNÉ RÉVY PRO LITURGICKÉ ÚČELY.....	17
2.3.1 Bílé odrůdy.....	17
2.3.2 Červené odrůdy	18
2.4 VÝROBNÍ POSTUP VÍNA.....	19
2.4.1 Červené víno	19
2.4.2 Růžové víno	20
2.4.3 Bílé víno	21
2.5 STABILIZACE VÍNA.....	21
2.5.1 Filtrace.....	21
2.5.2 Čiření bentonitem.....	22
2.5.3 Síření	22
2.5.4 Teplená úprava – ohřev	23
2.6 MEŠNÍ VÍNO - VYJÍMKY.....	24
2.7 KOŠER VÍNO - VYJÍMKY	25
2.7.1 Vybrané zákony Stam yeinom.....	26
3 DĚLENÍ VÍN	30
3.1 PODLE SMYSLOVÝCH VJEMŮ – ZRAK	30
3.2 PODLE OBSAHU ZBYTKOVÉHO NEPROKVAŠENÉHO CUKRU.....	30
3.3 PODLE KVALITY.....	30
4 NEJČASTĚJŠÍ CHOROBY A VADY LITURGICKÝCH VÍN.....	32
4.1 CHOROBY.....	32
4.1.1 Křís.....	32
4.1.2 Vláčkovitost	32
4.1.3 Zoctovatění.....	32

4.2	VADY	33
4.2.1	Hnědnutí	33
4.2.2	Kvasničný zákal (druhotné kvašení)	33
4.2.3	Přesíření.....	33
5	SORTIMENT LITURGICKÝCH VÍN NA ČESKÉM TRHU	35
5.1	VÝROBCI A DISTRIBUTOŘI V ČR	35
5.2	OBCHODNÍ A ÚSTAVNÍ HLEDISKO	37
5.3	CISTERCIÁCKÁ PEČEŤ	38
	ZÁVĚR	39
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ	40
	SEZNAM POUŽITÝCH POJMŮ	44
	SEZNAM OBRÁZKŮ	45
	SEZNAM PŘÍLOH.....	46
	PŘÍLOHA P I: DOPLŇUJÍCÍ ZÁKONY STAM YEINOM.....	47

ÚVOD

Pod pojmem liturgické víno se rozumí alkoholický nápoj ze zkvašené hroznové šťávy, který se používá při slavnostních příležitostech v různých náboženstvích. V této práci se budu věnovat křesťanskému mešnímu vínu a židovskému košer vínu.

Vínem se při významných událostech vzdává úcta božstvu při rituálu dané církve. Důležitost vína je ukotvena v samotném výkladu Bible či Tóry. V Bibli je vysvětlena důležitost vína jako krev samotného Krista, jež se vydává za hříchy lidstva. Tóra na víno, spolu s chlebem, pohlíží jako na „dobré věci života“ a je tedy „k radosti bohům i lidem“. Oba tyto významy jsou odlišné, ale mají stejný základ. Víno je jediný nápoj, kromě posvěcené vody, který se smí k liturgickým účelům v obou církvích používat.

Vinařský zákon (321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství) chrání speciální označení mešních i košer vín. Pro takové označení vína je nutný písemný souhlas dotyčné církve. Kdo za tuto církev smí souhlas udělovat, je plně v pravomoci dané církve. Neoprávněné označení je trestáno jako správní delikt s možnou pokutou až 4 000 000 Kč. Příslušným úřadem k udělení pokuty je Státní zemědělská a potravinářská inspekce. I když svobodu mají i jiné náboženské skupiny, právní vymahatelnost udělení souhlasu státem mohou využít jen ty, které stát uznal [1].

V této práci používám hebrejské výrazy v anglickém přepisu, popř. český ekvivalent, který je již zažit v běžné češtině. Výraz žid je myšlen jako osoba tohoto vyznání, Žid je vyjádření národnosti.



Obr. 1. Kalich na mešní víno, používaný při Mši svaté [2]

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 VÝZNAM A VYŽITÍ LITURGICKÝCH VÍN

1.1 Mešní víno

Slovo „mešní“ má původ ve slově mše. Mešní víno se užívá v křesťanské Mši svaté v části bohoslužby oběti, během níž dochází k přenesení významu vína na Krev Páně. V Evangelii Lukáše je nejprve podáván kalich, s vyzváním, aby se večere konala na Ježíšovu památku: „Vezměte a pijte z něho všichni. Toto je kalich mé krve, která se prolévá za vás a za všechny na odpuštění hříchů. Toto je smlouva nová a věčná. To konejte na mou památku.“

Je na úvaze církve za jakých podmínek bude souhlas s označením mešního vína udělovat. V katolické církvi jsou tyto podmínky stanoveny kanonickým právem. Podle nějž se musí jednat o víno přírodní (nedoslazované, nedobarvované, nearomatizované) z vinné révy a nezkažené. Byť je víno deklarováno jako mešní, ale kněz zjistí, že je závadné, nesmí jej použít k eucharistii. Obsah alkoholu není definován, musí jít však o alkohol vzniklý zkvášením vlastního cukru v hroznech. Používá se víno červené i bílé. Bílé víno dnes převažuje z praktických důvodů. Původně se více používalo červené víno, jenž barvou více připomíná krev Krista. Užití bílého vína povolil papež Sixtu IV. roku 1478. Dnes lze použít i růžové víno. Červené víno používá hlavně pravoslavná církev. Při mši se do vína někdy přidává malé množství vody, což navazuje na antickou středomořskou tradici, kdy se víno při konzumaci ředilo s vodou. Nad vínem kněz pronáší: “Je to plod země a lidské práce a stane se nám nápoje duchovním.“

V rámci katolické církve může souhlas s označením mešního vína udělit diecézní biskup, jakožto místní statutární osoba. Za souhlasu diecézních biskupů, tak může učinit i biskupská konference, což je koordinační orgán místních katolických církví. Ten, kdo udělil souhlas s výrobou mešního vína, může stanovit liturgický dozor. To je osoba znalá vinařství i kanonického práva, která u vinaře dozoruje zachování příslušných postupů a norem při výrobě vína.

Musí se však rozlišovat předpisy kanonického a vinařského práva. Pro bohoslužebné účely lze užít každé víno, které vyhovuje kanonickému právu. Tedy přírodní a nezkažené víno, byť nebude mít označení mešního vína podle vinařského zákona, přesto je mešním vínem. Každé nezkažené mešní víno označené dle vinařského zákona je i mešním vínem podle

kanonického práva, ale nikoliv každé mešní víno podle kanonického práva musí být takto označeno dle vinařského zákona [3].

1.2 Košer víno

Košer (kosher, kasher) obecně znamená vhodné jídlo či nápoje, které byly připraveny v souladu s židovskými předpisy. Košer víno je v židovském náboženství víno rituálně čisté, vyrobené postupem daným předpisy judaismu (halachou), ověřenými rabínem nebo jiným stanoveným liturgickým dozorem. Různé autority na košer víno jsou různě respektovány podle náboženské orientace. Může se tedy stát, že vinařství má více certifikátů různých autorit nebo naopak je certifikováno jednou autoritou, která však není uznávána dalším židovským hnutím. Ne každé košer víno musí být uznáváno všemi židovskými skupinami, ať již je, či není jako košer označeno podle vinařského zákona.

Košer víno se používá při bohoslužbě na konci večerní modlitby v synagoze při přivítání šabaty (kiduš), při velikonoční pesachové večeři a svátku Purim. Hlavně se košer víno užívá k běžné spotřebě pro pravověrné židy. Větší důležitost zde má víno červené. To má totiž připomínat krev při obřízce, krev zvířat, která byla zabita pro pesachovou oběť a na znamení víry a slitování. Původně bylo víno jako úlitba součástí obětí Hospodinu. Třetí kniha Mojžíšova (Leviticus) obsahuje zákaz pití vína pro kněze před vstupem do stanu setkávání: Hospodin promluvil k Áronovi: „Ty ani tvoji synové s tebou nesmíte pít víno nebo opojný nápoj, když budete vcházet do stanu setkávání, abyste nezemřeli. To je provždy nařízení pro vaše pokolení [1, 21].“

1.2.1 Druhy košer vína

Vařené víno (převařené) či pasterizované – „yajin mevušal“. Víno se převařovalo, jelikož poté nemohlo být užito pro jiné náboženské kultury okolo starého Izraele a pravověrný žid věděl, že jej proto může pít. Na oltář smělo jen víno, kterého se nedotkl nežid. Snahou židů bylo zabránit pití jejich rituálního vína nežidy, a rovněž, aby se na oltář dostalo „nečisté“ víno. Na lahvích vařeného vína se dnes užívá označení pro vařené víno – „mevušal“. Takové víno je pasterizované při 84 – 87 °C. Může jej otevřít i nežid, aniž ztrácí košer kvalitu.

Nevařené víno nebo nepasterizované – „yajin lo mevušal“. Nevařené víno se speciálně neoznačuje. S nevařeným vínem může, včetně otevření láhve, manipulovat jen pravověrný žid, jinak ztrácí košer kvalitu. Pokud chce pohan uctít pravověrného žida vínem, zvolí vařené víno. Má-li nevařené víno, pak hostitel nežid nabídne uzavřenou láhev s vývrtkou hostu, aby láhev otevřel. Je to sice v rozporu se zásady pohostinství, ale zachová se kvalita košer nevařeného vína. Víno s označením „le mehadrin“ je pro ultra-ortodoxní židy [4].

1.3 Požehnání nad vínem

1.3.1 Požehnání nad mešním vínem

Na Moravě a na Slovensku existuje tradice žehnání (benedikce) vinohradu a vína. Žehnání určité věci je náboženský obřad, kterým se vyprošuje a zaslibuje Boží pomoc. Žehnání koná kněz vinohradům 25. května na svátek sv. Urbana, jenž byl papežem v letech 222 – 230 n. l., a je patronem vinařů. Při žehnání se používá bílá liturgická barva a čte se část Evangelia podle Jana. Požehnání vína se provádí především 27. prosince v den svátku sv. Jana Evangelisty. Podle legendy požehnal nádobu s otráveným vínem a zbavil tím jed účinku. Lze žehnat mešní i nemešní víno. V dnešní době provádí žehnání mešnímu víno arcibiskup olomoucký Mons. Jan Bosco Graubner. Čte se část Prvního listu Janova. Když se požehnaní víno na svátek sv. Jana Evangelisty podává k pití, může se dle tradice říci: „Pij lásku sv. Jana [5].“

1.3.2 Požehnání nad košer vínem

Při konzumaci vína žid recituje požehnání „Borey pri hagafen“ a po konzumaci „Al hagafen“ a jsou recitovány i když:

- víno je stále v procesu fermentace,
- šťáva právě vytekla z hroznů,
- bylo ochuceno medem či hořkými bylinami.

Požehnání Borey pri hagafen:

Hlavní myšlenkou této zcela specifické modlitby, která se používá čistě jen pro víno, je poděkování židovskému Bohu za to, že „stvořil víno a plody vinné révy“. Též se děkuje, že révu nechal vypěstovat na hojné půdě židovských předků a lidé se z plodů této půdy mohou radovat. Prostřední část většiny modliteb bývá stejná. Zde lidé Boha prosí, aby se smiloval nad Izraelem (myšleno nad Jeho lidem), Jeruzalémem (Jeho městem), Sionem (Jeho hrobem slávy) a nad všemi místy na zemi, kde je k jeho uctění postaven chrám nebo oltář. Dále Boha lidé v této části prosí o povznesení Jeruzaléma a dovolení, zda mohou jíst Jeho plodiny, aby se mohli těšit z jeho laskavosti. Také žádají dobro nejen pro svého Boha, ale i požehnání pro všechny. Modlitbu uzavírá poděkování opět za plody vinné révy a vzdání úcty Bohu [6].

2 VÝROBA MEŠNÍHO A KOŠER VÍNA

2.1 Historické hledisko

Víno je alkoholický nápoj vyrobený prokvašením moštu (také možno nazývat rmut) vinné révy rodu *Vitis vinefera*. Přibližně dvě stovky odrůd tohoto rodu jsou různou měrou vhodné pro výrobu vína. Je také důležité, zda rostou ve svém přirozeném prostředí. Nejstarší stopy pěstování vinné révy byly nalezeny již před 8 000 lety v Zakavkazsku (dnešní Arménie a Gruzie) a v Mezopotámii (oblast mezi Eufratem a Tigridem). Poté se vinná réva dostala do Egypta, odtud do Řecka, dále do Itálie a Římané ji rozšířili po celé Evropě. Avšak prvními, kdo popsali vinařské techniky a výrobní postupy byli Egypťané. Později pak Řekové pozvedli výrobu a konzumaci tohoto nápoje na druh umění. Zatímco v 17. století pili víno především bohatí občané, později začalo být víno stále více dostupné i méně majetným vrstvám. Víno se stalo oblíbeným nápojem zvláště ve Španělsku a Itálii. Tento trend se poté rozšířil i do jihozápadní Francie, ale skutečný boom ve spotřebě vína nastal až s příchodem průmyslové revoluce. Ve 20. století prodělala produkce vína díky poznatkům vědy a techniky obrovskou změnu – byla zavedena mechanizace a nové vědecké postupy zlepšily zdraví vinic i kvalitu samotných vín.

2.2 Faktory pěstování

Základními faktory pro výrobu vína je samozřejmě půda, odrůda hroznů, klima a samotný vinař. Z hlediska pěstování je vinná réva nepříliš náročná rostlina, která potřebuje jen dostatek světla, vody a tepla. Využívají se oblasti svahů, údolí i rovin, ale třeba, také ve Švýcarsku, odraz slunce od vodní hladiny. Nejlépe prospívá vinná réva v místech s mírnou zimou, vlhkým jarem a teplým létem. Slunce je pro víno důležité, neboť zajišťuje, že hrozny budou obsahovat dostatek cukrů a zároveň nízký obsah kyselin. Také je důležitý dostatek srážek, které zajistí správné množství kyselin a tím vyváží chuť vína. Živiny vinná réva získává svými hlubokými kořeny z půdy a to i z hloubky více než 10 metrů. Jedná se především o dusík, fosfor, draslík, hořčík a vápník, ale také o síru, železo, zinek a další stopové prvky. Také kvůli dostatku vody vyžaduje vinná réva aspoň minimální množství srážek, přibližně 500 ml ročně. Zásadní je i průměrná roční teplota. Ta by neměla klesnout pod 9 °C a neměla by přesáhnout 21 °C, jinak rostlina přestává mít schopnost růst [7].

2.3 Nejčastěji používané odrůdy vinné révy pro liturgické účely

2.3.1 Bílé odrůdy

„**Chardonnay**“ – tento chameleon mezi odrůdami pochází z Burgundska a je pro vinaře velice přizpůsobivá a oblíbená odrůda. Důvodem je, že ve srovnání s dalšími odrůdami, je pěstování Chardonnay jednodušší. Dobře snáší extrémní klimatické podmínky a dokáže si zvyknout na rozmanité typy půdy. Poměrně spolehlivě zraje a dává dobrou úrodu. Je určena spíše na každodenní spotřebu za nízkou cenu, než na dlouhé zrání v sklepech. Dalo by se rovněž říci, že je chuťově „neutrální“ vůči jiným odrůdám. Hlavně tento aspekt byl rozhodující při vybírání odrůd na výrobu pravého šampaňského vína, jehož je neodmyslitelnou součástí. Oblíbenost odrůdy spočívá také ve schopnosti udržet si různé ovocné chutě.

„**Rulandské šedé**“ – francouzským názvem Pinot gris, původem z Burgundska. U nás vzácněji pěstovaná odrůda, protože má výkyvy ve sklizni. Má modrošedé hrozny, které se musí rychle zpracovat, aby neuvolnily barvu do moštu. Víno z této odrůdy je plné, komplexní chuti a vysoké jakosti.

„**Ryzlink rýnský**“ – je to jediná uznávaná bílá odrůda z Německa, která je odolná vůči mrazu severních poloh. Je ceněna především pro svou schopnost produkovat sladká dezertní vína i lahodná suchá vína. Vyšší kyselost odrůdy zaručuje velkou vhodnost vína k dlouhodobějšímu skladování pro zlepšování kvality archivací. Ryzlink vždy dává víno s vysokou kyselostí, avšak s trochou přirozené sladkosti.

„**Tramín červený**“ – jeho původ není jasný, ale přikláním se k názoru, že může pocházet z německého Alsaska. Vyznačuje se velice výraznou a rozmanitou vůní. Na rozdíl od zlaté nebo zelené barvy bílých odrůd má tmavě růžovou slupku. Zde také vzniká zmatenost laiků, kteří usuzují, že Tramín bude podle svého přívlastku červená odrůda. Obsah kyselin bývá celkem nízký, což je příčinou, že se Tramín konzumuje nejčastěji jako mladé víno.

2.3.2 Červené odrůdy

„**Cabernet Sauvignon**“ – francouzská odrůda z Bordeaux. Hovoří se o něm jako o „králi červených hroznů“. Velice přizpůsobivá odrůda, která však oproti Chardonnay má překvapivě vyšší výnosy. Pozná se podle malých, matných modrých hroznů se silnou slupkou, které produkují víno tělnaté, plně aromatické a bohaté na tanin. Tím pádem bývá často drsné a tak je mnohem lepší ho podle tradice smíchat ve směsi s jednou nebo dvěma dalšími odrůdami a vznikne tzn. „cuveé“. Tato odrůda je velmi vhodná k dlouhodobému zrání v dubových sudech.

„**Modrý Portugal**“ – o původu se prameny neshodují, ale rozšiřování této odrůdy začalo v podunajské oblasti Rakouska. Je oblíbena pro stabilní vysoké výnosy, nenáročnost na polohu a půdu i pro schopnost regenerace při mrznutí. Je nejrozšířenější pěstovanou modrou odrůdou.

„**Rulandské modré**“ – francouzským názvem Pinot noir z Burgundska. Řadí se mezi nejstarší pěstované odrůdy v Evropě. Mutací této odrůdy vzniklo Rulandské šedé a následně Rulandské bílé. Správně zvolené stanoviště a dobré klima je podmínkou pro úspěšné pěstování. Dává kvalitní, vysoce extraktivní, plné víno granátové barvy (ta může přecházet až do cihlové). Dobré ročníky je možno uskladnit, protože víno ležením v láhvích vyzrává a získává na kvalitě. Spolu s Chardonnay se také používá pro výrobu šampaňského.

„**Svatovavřínecké**“ – odrůda pochází z Francie a je v naší české odrůdové knize zastoupena od samého začátku. V legendě o sv. Vavřinci se praví, že když dosáhlo jeho mučení vrcholu, zmodraly hrozny na keři, který měl vždy bílé bobule. Pravdou však je, že se hrozny začínají zbarvovat teprve v době svátku sv. Vavřince (10. srpna). Dává hrozny, které ale uprostřed špatně vyzrávají. Je to odrůda nenáročná na polohu a stabilní vysoké výnosy a tím zapříčiňuje její oblíbenost u vinařů. Vysoká sklizeň ale bývá na úkor kvality. Samotné víno má vyšší obsah kyselin a tříslovin, bývá hrubší a nepřilíh harmonické [8, 9, 10].

2.4 Výrobní postup vína

U liturgických vín se používá stejný postup jako u každého jiného vína, jen s několika výjimkami. Pro názornost se v odborné literatuře nejčastěji vysvětluje postup výroby na červeném víně a výroba bílého či růžového se dále jen zpřesní. Proto zde uvádím stejný postup.

2.4.1 Červené víno

Po převezení sklizených hroznů do vinařského závodu se okamžitě provede ruční nebo strojové odstopkování. Poté z jedné strany vychází jako produkt mošt, slupky a z druhé třapiny. Mošt obsahuje dvě základní látky, které určují kvalitu každého vína – kyseliny a cukry (glukózu a fruktózu). Kyseliny jsou důležité pro svěžest a dlouhověkost vín. V okamžiku, kdy je jasné kolik cukru hrozny obsahují, se dá snadnou spočítat výsledné procento alkoholu ve víně. Proto vinaři těsně před sklizní několik hroznů utrhnout a provedou refraktometrickou analýzu jejich šťáv přímo na vinici a díky tomu lze stanovit přesné množství cukru. Ručním refraktometrem není analýza zcela přesná, ale je dostačující. Pro měřuje se rozmačkaná šťáva z různě zralých bobulí a z různých částí vinohradu. Tato kapalina se nanese na refraktometr a změří se index lomu světla procházející kapalinou, který závisí na množství přítomného cukru v roztoku. Výsledkem je obsah cukru v %.

Různé látky, které produkují aroma a chuť vína, jsou uloženy ve slupce nebo hned pod ní. Ve slupkách, semenech a stopkách jsou obsaženy taniny (třísloviny), které zapříčiňují drsnou a kyselou chuť u mladých, především červených vín. Tanin je v podstatě přírodní konzervační látka a díky ní se dá předpokládat, do jaké míry je víno vhodné k dlouhodobějšímu uchovávání. Slupky bobulí obsahují rovněž velké množství rozličných kvasinek, které sem zanesl vítr nebo různý hmyz. Dříve tyto kvasinky zapříčinily přirozené kvašení. Dnes se však mohou přidat do moštu speciální vybrané kultury, a tím může vinař kvašení lépe řídit.

Nejdůležitější rozdíl mezi postupem výroby bílých a červených vín spočívá v tom, že u červených vín se ze rmutu (vinné hrozny narušené zpracováním) při fermentaci neodstraňují slupky. Ty totiž obsahují anthokyanová barviva, které jakmile jsou alkoholem rozpuštěna, určují barvu vína. Většinou je totiž šťáva bílých i modrých hroznů bezbarvá. Což znamená, že je možné udělat bílé víno i z modrých hroznů. Ovšem naopak to neplatí.

Cukry se v průběhu prvního alkoholového kvašení přemění kvasinkami na alkohol a oxid uhličitý. Uvolňování oxidu uhličitého je doprovázeno vznikem tepla a značným prouděním v moštu, který vypadá jako by se vařil. Na hladině kvasícího moštu se v kádích tvoří tzv.: „klobouk“. Tento „klobouk“ tvoří z velké části slupky bobulí hroznů. Prchající oxid uhličitý během kvašení stoupá ke hladině a bere s sebou veškeré pevné částice. „Klobouk“ je třeba občas narušit a ponořit zpět pod hladinu, aby byl mošt v neustálém kontaktu s barvivou ve slupkách. Takto se zabráňuje i bakteriálním infekcím moštu, které by mohly vzniknout v ideálním teplém substrátu pod uzavřenou hladinou. V dnešní době probíhá výrobní proces v uzavřených sudech nebo kvasných tancích z nerezové oceli. Výhodou je počítačem řízený proces, který lepe kontroluje teplotu a je zde zabudovaný systém, který sám „klobouk“ ponořuje. Je důležité, aby kvasinky přeměnily většinu cukru, pak kvašení ustává a zabrání se tak dalšímu nechtěnému kvašení. Pokud výsledné víno má mít i zbytkový cukr, přidá se síra a ta průběh fermentace zastaví. Kvašení červených vín trvá přibližně dva týdny a poté se lisují. Vína získaná lisováním pouze svou vlastní vahou se nazývají samotoky [7].

Dále se víno školí neboli, určí se, jaké víno ve výsledku vznikne a poté se nechá do této představy vyžrát v dubových sudech nebo nerezových tancích. Mladá vína obsahují množství kyseliny jablečné. Na jaře, kdy stoupne ve sklepě teplota, se tato kyselina mění v poněkud měkčí kyselinu mléčnou. Během školení probíhá toto druhé kvašení, známé jako tzv. jablečno-mléčné kvašení. Je to pozvolný proces, v jehož průběhu se zřetelně zlepšuje chuť i aroma vína. Po jeho ukončení se školená vína obvykle stáčejí, aby se provzdušnila a velmi šetrně se zbavila kalu čištěním nebo filtrací. Čistit se vína mohou přídatkem lehce rozmíchaného proteinu nebo bentonitového prášku. Tyto látky vytvoří vrstvu, která postupně klesá ke dnu spolu s nečistotami. Víno tedy může žrát nejen bez mikroskopických částic slupek, listů a odumřelých kvasinek, ale také „ležení na kalech“. Poté jsou vína stočena do spotřebitelských láhví a uzavřena nejčastěji korkovými zátkami.

2.4.2 Růžové víno

Postupy výroby růžového vína se značně liší a používají se tři metody. První metodou je smíchání červeného a bílého vína, což je ve většině zemí zakázáno. Další možností je stočení červeného vína po krátkém kontaktu se slupkami (od jedné noci po dva dny). Nebo je také možné nechat celý sud modrých hroznů kvasit se slupkami a mošt odfiltrovat, když je

dosaženo požadované barvy. A poslední metoda se vyznačuje použitím modrých hroznů s přirozeně zbarvenou šťávou, tzv.: „barvířek“.

2.4.3 Bílé víno

K výrobě bílých vín se používá pouze šťáva z bílých nebo modrých hroznů. Vzhledem k tomu, že se hrozny před nakvašením lisují, nachází se v tekutině jen málo pevných částic nebo téměř žádné. Mají menší obsah taninu než červená vína. U kvalitnějších sladkých vín se hrozny nechávají podstatně delší dobu na vinici a jsou napadeny ušlechtilou šedou plísní. Ta způsobuje sevrkávání bobulí a zvýšení koncentrace cukru v hroznech. Mošt z těchto hroznů pak obsahuje velmi vysokou koncentraci přírodních cukrů. Obvykle se zrání odehrává na kalech v dubových sudech a při nižších teplotách. Kvasinky odumírají v okamžiku, kdy obsah alkoholu dosáhne pro ně letální hodnoty (14,5 – 15 %). Poté, co se víno stočí, vyčistí a přefiltruje, se také ošetří sírou, aby se zabránilo nežádoucímu druhotnému kvašení v láhvi, kvůli nadbytku nezkvašených cukrů.

2.5 Stabilizace vína

2.5.1 Filtrace

Filtrace je fyzikální metoda sloužící k odstranění mikroorganismů a částic, které mohou způsobovat kaly ve víně. Velkovýroba se bez filtrace neobejde i přesto, že ochudí víno o mnoho aromatických látek. Nefiltrovaná vína lze konzumovat pouze u výrobce a jejich delší skladování v láhvi je problematické.

Mohou se použít např. tyto způsoby filtrace:

- Síťová filtrace – otvory ve filtrační hmotě jsou menší než částice kalu.
- Absorpční filtrace – filtrační hmota má silný elektrický náboj, který zachytává opačně nabitě kalící částice.
- Kombinovaná filtrace – filtrační hmota kombinuje oba předchozí způsoby.
- Gross-flow filtrace – je možná jen na speciálním zařízení, které využívá proudění kapaliny k samočištění speciálních filtračních segmentů a nezanášá se [11].

2.5.2 Číření bentonitem

Číření vín je fyzikálně-chemický proces působící proti potencionálnímu vzniku zákalů ve víně po jeho nalahvování. Čířením se odstraní převážně koloidy. Jedná se např. o kladně nabitě bílkoviny a zásaditá barviva a záporně nabitě třísloviny a kyselá barviva. Čířením se snažíme docílit zastavení intenzivních biochemických pochodů, hlavně alkoholového kvašení. Bentonity jsou přírodní horniny, které adsorbují vodu, bobtnají a srážejí se vlivem elektrolytů, přičemž adsorbují kladně nabitě molekuly, zejména bílkoviny. Jsou ve formě prášku nebo granulí bílé, světle hnědé nebo šedé barvy. Nesmí předávat vínu cizí vůni nebo chuť. Také nesmí obsahovat těžké kovy, arzen, železo, vápník a hořčík nad stanovenou hranici. Přídavek bentonitu se zpravidla dává do moštu 50 – 100 g a do hotového vína 30 – 150 g / l. Bentonit se před použitím nechá nabobtnat v 10-ti násobném množství čisté vody. Jeden gram bentonitu vytváří adsorpční plochu až 5 m² [12].

2.5.3 Síření

Víno sířili již Římané a dodnes nebyl vynalezen způsob, jak vyrobit víno bez síření. Ve víně stále probíhají biochemické procesy, které mohou kvalitu vína zlepšovat, ale i poškodit. Víno obsahuje enzymatické látky, u nichž působí kyslík jako katalyzátor a urychluje oxidaci. Sířením vína zabraňujeme přímému působení kyslíku, který se přednostně váže na volný oxid siřičitý. Ten tedy působí jednak jako konzervační prostředek a také jako redukční činidlo před enzymovými i neenzymovými reakcemi. Pomáhá totiž udržovat správnou barvu bílých i červených vín a zabraňuje jejich hnědnutí. Má i velký antimikrobiální účinek, neboť působí proti plísním, kvasinkám a aerobním bakteriím. Musí se však sířit šetrně, protože oxid siřičitý neprospívá ve větším množství lidskému zdraví a může také negativně ovlivnit vůni a chuť vína.

K síření se používá oxid siřičitý, který vzniká spalováním síry na plátcích ze skelného vlákna nebo stlačeným v tlakových nádobách. Část oxidu siřičitého zůstává ve volné účinné formě a část se váže s různými jinými látkami a stává se neúčinnou. Výroba musí zajišťovat vznik co nejmenší části ve vázané formě, aby zůstávala pouze část účinná. Pokud se dává oxid siřičitý v pevné formě, je nutné dodat dvojnásobné množství, než které požadujeme, protože má poloviční účinnost. V případě kapalné síry se obvykle jedná o 40 %

roztok při obvyklém dávkování 2,5 g 40 % roztoku síry na 100 litrů vína. Při použití plyné síry (dnes nejčastější) se dávkování pohybuje již v množství jaké je přesně třeba.

Síření se provádí v různých stádiích výroby. Ihned po přivezení hroznů do zpracovatelského střediska se může přidávat síra v podobě prášku nebo roztoku jako zábrana hnití hroznů. Při zpracování nahnilých a poškozených hroznů se musí sířit již ve stádiu moštu. Při zpracování zdravých hroznů se síří až při prvním stáčení, kdy víno přestává chránit oxid uhličitý. Sudy se síří jako opatření proti znehodnocení vína plísněmi. Prázdné sudy se konzervují plynným SO₂ pomocí spalování sirných řezů. Tanky a cisterny se síří zavedeným plynným SO₂ z ocelové láhve nebo vymýváním 2 % roztokem SO₂. Účinnost oxidu siřičitého postupně slábne, proto se musí proces každých šest týdnů opakovat [13, 14].

2.5.4 Teplená úprava – ohřev

Ohřev vína se používá k odstraňování většiny koloidních látek, dále k získávání výrazného charakteru dezertních vín, jakož i k pasterizaci, která brání nežádoucím mikrobiologickým procesům v hotových vínech. Účinek ohřevu závisí na použité teplotě, na délce trvání a způsobu ohřevu.

Pasterace je ohřev vína na 65 – 70 °C po dobu 10 – 15 minut a poté se víno prudce zchladí. Pasterací se potlačují kvasinky a nežádoucí mikroorganismy ve víně a upravují se vína napadená chorobou. Víno se pasteruje buď průtokovými deskovými pastéry nebo v láhvích v tunelových pastérech. V tunelovém pastéru se víno v láhvích pohybuje po dopravníku ohřívacím tunelem. Rychlost pohybu se reguluje tak, aby víno dosáhlo požadované teploty po určité době. Lahvové víno musí být dokonale stabilní, protože jinak by se zakalilo. K ohřevu na vyšší teploty se používají deskové ohříváče, které se vkládají přímo do sudu či cisterny.

Ohřev vína však může mít nepříznivý vliv na jeho chuť a celkovou kvalitu. Jde zejména o varnou příchut', na jejíž vznik má vliv chemické složení vína. Především obsah cukru a kyselin a též předchozí ošetření vína. Varná příchut' vzniká nejčastěji ve vínech, která nebyla před ošetřením vyčištěna a přefiltrována. Má-li se ošetřit pasterizací větší množství vína, doporučuje se ho nejprve vyčistit a zfiltrvat [13].

2.6 Mešní víno - výjimky

Při výrobě mešního vína se nesmí použít doslazování cukrem. Je však povoleno užít zahuštěný hroznový mošt. Tj. hroznový mošt, ze kterého byla odstraněna část vody a obsahuje min. 51 % cukru. Dále nesmí být využity enzymy, geneticky upravené kvasinky, přídavné látky na podporu kvašení, uhličitan vápenatý, kyselina sorbová či sorban draselný, aktivní uhlí, jiné chemické přísady s výjimkou oxidu siřičitého jako antioxidantu a nesmí se upravovat pH chemicky. Lze však využít jablečno-mléčnou fermentaci, což je biochemický proces, při kterém se mění kyselina jablečná na kyselinu mléčnou a oxid uhličitý. Provádí se proto, aby se změnila ostrá chuť kyseliny jablečné na jemnější chuť kyseliny mléčné. Používá se zejména při výrobě červených vín a plnějších vín bílých. Aby toto kvašení proběhlo, je nezbytná přítomnost bakterií mléčného kvašení. Ty se přirozeně nacházejí na slupkách hroznů spolu s kvasinkami a jinými mikroorganismy nebo se do vína přidávají. K tomuto procesu je zapotřebí prostředí s určitou teplotou, nízký obsah síry, pH faktor 3 – 4 a živiny z hroznů. Stálé klima zracích sklepů zajišťuje černá ušlechtilá plíseň sklepní *Rhacodium cellarea*, která vyrovnává vlhkost a ke svému životu spotřebovává alkoholové výpary. Jsou-li ve sklepě negativně změněny podmínky, pozná se to na opadávání této plísně [15].

Poté, co je mošt dopraven do sklepa, má 15 – 16 °C. Řízené kvašení probíhá v nádobách, které se dochlazují. Víno lze vyčistit filtrací a na odstranění nečistot užít bílkoviny nebo bentonit. Doprava vína po sklepě se může zajišťovat např. skleněným potrubím. Víno zraje při 8 – 13 °C v nerezových tancích nebo dřevěných sudech. V sudech víno dříve dozraje a zestárne. Červená vína zrají vždy v sudech. Může se použít i metoda tzv. „barrique“, kdy se sud 2 – 3x vypaluje při 225 °C. Víno tak dostane nasládlější chuť a kouřové aroma.

2.7 Košer víno - výjimky

Na pracích ve vinohradu vinobraní se mohou podílet i nežidé. Vinař musí splňovat pro pěstování hroznů na výrobu košer vína tyto pravidla – orlah, šmita, kilai ha kerem, terem a ma'aser.

Orlah (orla) – jedním z předpokladů výroby košer vína je, že nesmí být použita sklizeň prvních třech let, kdy je keř ještě bez dostatečně vyvinutého kořenového systému. Může být totiž ovlivněna kvalita hroznů. Možné je použít sklizeň až čtvrtý rok. Proto se po tři roky odstraňují z vinné révy poupata, aby se zamezilo tvorbě hroznů. Hrozny spadlé při vinobraní na zem se již nesbírají.

Šmita – vinici je nutné každý sedmý rok nechat ladem. Tento rok se nazývá šabatový rok. Prikazuje tak 3. kniha Mojžíšova: „Šest let budeš osívat své pole, šest let budeš prořezávat svou vinici a shromažďovat z ní úrody, ale sedmého roku bude mít země slavnost odpočinutí, odpočinutí Hospodinovo. Nebudeš osívat své pole, ani prořezávat svou vinici. Co po tvé žni samo vyrostе, nebudeš sklízet a hrozny z vinice, kterou si obdělával, nebudeš sbírat. Země bude mít rok odpočinutí.“ Rok odpočinutí se počítá u každé vinice individuálně podle jejího stáří. Ustanovení o roku odpočinutí některá vinařství obcházejí tím, že se vinice na sedmý rok pronajmou nežidům a hrozny nakoupí.

Kilai ha kerem – zákaz míšení druhů. Při pěstování vína nesmí být ve vinici vysazeny jiné druhy ovoce, zeleniny či obilí než vinná réva.

Terum a ma'aser – obřadní vylití 1 % vína na památku bývalého desátku a odvodu pro jeruzalémský Chrám. Tyto dva zákony spolu s předpisem Šmita mají symbolizovat převahu spirituality nad materialismem.

Výroba vína začíná dovezením vinných hroznů ke zpracování a končí zarážkováním vína v láhvi. Na výrobě moštu od přijmutí hroznů se musí podílet jen pravověrní židé. Zemědělec přivázející hrozny z vinice může být nežid, ale do drtiče je může vysypat je pravověrný žid. Někteří rabíni vyžadují, aby i dovozce hroznů byl pravověrný žid nebo alespoň židovské národnosti. Na výrobě s nesmí podílet rituálně nečisté osoby (např. ženy v období menstruace či po porodu). Přístroje a pomůcky na výrobu košer vína musí být určeny jen na tuto výrobu, nelze je použít pro výrobu běžného vína. Drtiče, lisy, tanky a další zařízení musí být třikrát očištěny horkou párou nebo horkou vodou, všechny sudy musí být nové

nebo předtím použité jen pro výrobu košer vína. Není povoleno používat živočišné produkty (kasein či živočišná želatina k čiření), mohou se užívat jen košer produkty. Proto se dají košer vína považovat také za vhodné i pro vegetariány a vegany [1, 21].

Mnoho vinařství je z praktických důvodů zaměřeno na pasterizovaná vína ve velmi raném stádiu produkce, aby se vyhnulo problému s hroznovou šťávou poskvrněnou nežidem. „Bishul“ (hebrejský výraz pro jeden předpisů halachy, kdy je zakázáno jíst některé potraviny vařené nežidem) je definován jako bod, kdy víno při fermentaci začne bublat. Avšak jsou halachické názory, které říkají, že bishul je naplněn, až když víno začne vařit. Většinou se řídí přísnými regulami a požaduje se, aby víno bylo pasterizováno ve vyšší teplotě, většinou 80 °C. Jednou povařené víno už nemůže fermentovat přírodní cestou. Takovému vínu je potřeba dodat enzymy, aby mohla nastat fermentace. Ale je zde zapotřebí i liturgický dozor, aby se ujistil, že je jsou používány jen vybrané druhy kvasinek řízeného kvašení, které jsou schváleny evropským rabínem. Při procesu zrání musí být víno přeléváno z nádoby do nádoby, aby se zbavilo zbývajících pevných částí. Po stádiu zrání je víno přefiltrováno, nalahvováno a může být pasterováno či sterilováno [16].

2.7.1 Vybrané zákony Stam yeinom

Zde jsou vybraná pravidla ze souboru židovských příkazů zvaných Stam yeinom týkající se vína.

- Podle Tóry je přikázáno používat víno k uctění Boha. Stařešínové následovně rozšířili spektrum zákazů a zakázali jakéhokoliv nežidovského vína – yayin nesach. Seznam se nazývá Stam yeinom. Je dovoleno si z takového vína vyvodit prospěch. Takže Žid má právo vzít od nežida víno jako splátku dluhu nebo platbu za operace s penězi.
- V judaismu je typickým přírodním nápojem šťáva z hroznů neboli hroznové víno. Stařešínové poučují o důležitosti vína po celý kalendářní rok a cyklu židovského života. Židé uctívají svátky šabat, pesach a také svatby. Speciální požehnání pro víno „Bore pri hagafen“ bylo ustanoveno již před staletími.
- Víno je definováno jako „fermentovaná šťáva z hroznů“. Požehnání Bore pri hagafen, může být recitováno také nad nefermentovanými hroznými. Hroznové víno může být rozděleno na alkoholické víno, hrozinkové víno a vinný mošt.

- Alkoholické víno – jeho produkce je přímo závislá na sklizni hroznových bobulí – jednou až dvakrát do roka. Hrozny jsou opatrně sebrány a transportovány do vinařství, kde jsou hrozny rozdrceny a vymačkány. Drcení a mačkání může být prováděno mechanicky nebo manuálně. Od momentu, kdy se bobule dovezou do vinařství, musí být „mashgiach“ (židovský církevní dozor) neustále pozorný, aby odvrátili nenapravitelnou „hamschacha“ tzn. ztrátu znehodnocením celkového procesu výroby vína. Hamschacha je definována při procesu separace hroznové šťávy od slupky. Podle výrobních podmínek jakýkoliv pohyb v procesu výroby vína zapříčiněný nežidem je kvalifikován jako hamschacha. Jestliže dojde na hamschacha nežidem kdekoliv ve výrobním procesu – když se drtí, lisuje, odebírají se vzorky, dopravuje se do tanku nebo se pumpuje hadicí - tak je proces znehodnocen. Dohlížející mashgiach musí iniciovat, aktivovat nebo operovat v každém kroku výroby vína, dokonce i v procesu fermentace nebo odebírání vzorků pro kontrolu kvality. Proto musí být vinařství obklopeno kvalitním týmem vinařů po celou dobu výroby.
- Hrozinkové víno – tímto názvem je označováno víno vzniklé při namáčení vysušených bobulí a je vyrobeno z vody. Přidaná voda kompenzuje ztrátu šťávy z hroznů. Klasický poměr vody na hrozinky je 3 : 1. Halacha však připouští, že pokud je koncentrát hroznů ve víně jen 18 %, je víno ještě přijatelné. Tato směs se namočí s hrozinkami a fermentuje až do chvíle, kdy chuť vína je plně absorbována do tekutiny.
- Vinný mošt (hroznová šťáva) – vyrábí se z vinných hroznů. Po procesu drcení a lisování, rmut musí být zmrazen a dekantován. Dekantace je proces oddělení šťávy a pevných částí. Rmut musí být sterilizován při teplotě 180 – 190 °C kvůli zamezení biologického růstu. V procesu výroby hroznové šťávy neprobíhá žádná fermentace. Avšak musí být brán zřetel, aby nedošlo k žádnému míchání ani standardizaci bez přísného dohledu mashgiacha. Často je pokládána otázka, jaká jsou rozhodující kritéria pro schválení hroznové šťávy, která je vytvořena z koncentrátu. Je zastáván názor, že pokud jsou splněny obě níže zmíněné podmínky, tak výsledný produkt může být povolen:
 - koncentrát hroznové šťávy musí být alespoň 1/7 tekutiny
 - šťáva musí chutnat jako hroznová šťáva

- Když jsou hrozny tlačeny do tanku a začala už protékat šťáva, celá směs se považuje za víno. Začíná až od teď platit zákaz doteku nežidem, i když se předtím hroznů nebo slupek dotknul.
- Tanky s vylisovanými hrozny, které jsou skladovány v nežidovském domě, by měly být zakázány, už jen z obavy, že nežid z nich mohl extrahovat nějaké víno. Je přísně zakázáno pověřovat nežida lisováním hroznů, i když používá uzavřený tank.
- Mělo by se dávat pozor na to, aby nežid neodděloval hroznová semena a slupky v tanku nebo z tanku. Toto se vztahuje i na situaci, když už žid separoval 1. a 2. jakost vína, protože existuje možnost, že slupky a semena v sobě pořád nějaké víno mají. V některých citlivých bodech zpracování vína (např. zrání, míchání a standardizace), nevařené víno nesmí být korkováno nebo nesmějí být odebírány vzorky nežidem.
- Stalo se rozšířeným zvykem moci používat při výrobním procesu kyselinu vinnou, pro vylepšení senzorických vlastností.
- Košer víno, které bylo povařeno, tzn., že bylo tepelně upraveno a ztratilo nějaké své složky, již není nadále předmětem zákazu *stam yeinom*. A i když se ho dotkne nežid, je dokonce dovoleno ho pít. Na rozdíl od přidávání pelyňku do vína (na zlehčení chuti), neporuší se jeho *halachický* status. Pokud je stále nazýváno vínem, které nebylo uvařeno, stává se zapovězeným (zvláště dotkne-li se ho nežid). Pro vína, která už jsou mevušal musí být nádoby zapečetěny třemi *mashgiachovými* pečeti, aby se předešlo znehodnocení vína.
- Nežidé přidávají do vína i vodu. Pokud jejich úmyslem bylo připravit toto víno k pití, je zákaz ho pít. Pokud jeho záměr nebyl připravit jej k pití, i když je v jeho jednání určitá pochybnost, tak je to dovoleno. Ředěné víno – tj. směs, která obsahuje 6x více vody než neředěného vína, již není předmětem zákazů *stam yeinom*. Víno je považováno za anulované (prohlášeno za bezvýznamné) a směs není zakázána, když se ho dotkne nežid.
- Brandy vyrobená z nežidovského vína apod.: Semena, slupky a vinná sedlina je považována za nežidovské víno jako samotné. Avšak brandy vyrobená z košer vína se nestává nepřipustnou, i přesto, že se brandy dotkne nežid.

- Další pravidla se vztahují na nádoby nežidovského vína. Pokud se tyto nádoby obvykle používaly pro držení vína jen na krátký časový úsek, nežidovské vína v nich nebylo více jak 24 h, mohou být použity pro košer víno, jestliže byly 3x vypláchnuty čistou vodou. Toto pravidlo se vztahuje na nádoby vyrobené ze skla, kamene, kovu i dřeva (pokud na dřevě není smůla). Takové nádoby, které jsou pokryty smůlou a podobné hliněné nádoby jsou posuzovány podle jiných pravidel.
- Nádoby, které jsou vytvořeny ke skladování vína na delší čas (např. po dobu 3 dnů a déle), musí být „košerovány“ (židovsky speciálně očištěny) procesem „eirui“. I přesto, že nežid používal tyto nádoby ke skladování vína i na velice krátký čas. Tento příkaz se vztahuje i na nádoby, které jsou vlastnictvím žida. Nádoby, které nebyly používány 12 měsíců, již nepředstavují riziko, neboť se předpokládá, že veškerá vinná šťáva se absorbovala do materiálu nádoby.
- Pravidla eirui obsahují následující: nádoby by měla být naplněna vodou až do přeplnění. Poté by měla voda stát v nádobě aspoň 24h, pak vodu vylít a nalít novou vodu. Tento proces se opakuje 3x a nemusí následovat bezprostředně po sobě. Pokud voda z jakékoliv periody byla ponechána v nádobě po libovolný počet dní, je celá perioda považována za 1 den.
- Určité názory zastávají, že pokud je nežidovské víno drženo v nádobě více jak 24h, proces eirui už nádobě nepomůže, protože držení nežidovského vína v nádobě po tak dlouhou dobu je považováno stejně jako teplená úprava. Proto „hag-oloh“ (čištění vařící vodou opět po 3 časové periody) je nezbytné. Příkázání hag-oloh přichází v platnost v situaci, kdy to ovšem je z praktických důvodů možné.
- Skleněná nádoba, i když byla použita na skladování vína po delší časový úsek, nevyžaduje eirui na vyčištění od nežidovského vína. Pokud jsou takové nádoby hladké, tvrzené a neabsorbují víno, stačí je vymýt důkladně 3x.
- Podobně je nezbytné vymýt nádobu důkladně 3x v následujících situacích: Nádoba byla využita ke skladování židovského vína a víno bylo podáno. Avšak nádoby se dotkl nežid, když v nádobě ještě zbylo trochu nežidovského vína. Důkladné vymývání nádoby a eirui jsou nezbytné také jen, když nádoba byla využita pro nežidovské víno, které bylo studené. Pokud bylo nežidovské víno horké, musí se použít na očištění nádoby metoda hag-oloh [17, 18, 19, 20, 21, 22].

3 DĚLENÍ VÍN

Podle vinařského zákona se vína, včetně liturgických, zařídují dle těchto kategorií:

3.1 Podle smyslových vjemů – zrak

- Červená – lisují se z červených nebo modrých hroznů
- Růžová – tři metody výroby (viz výše)
- Bílá – lisují se z bílých, růžových nebo červených hroznů

3.2 Podle obsahu zbytkového neprokvašeného cukru

- Suché – obsahuje maximálně 0 – 4 g zbytkového cukru v litru vína
- Polosuché – obsahuje 4 – 12 g zbytkového cukru v litru vína
- Polosladké – obsahuje 12 – 45 g zbytkového cukru v litru vína
- Sladké – obsahuje minimálně 45 g zbytkového cukru v litru vína [23]

3.3 Podle kvality

Jednotkou cukernatosti (obsah zkvasitelných cukrů ve vinných hroznech, vyjádřený v kg / hl) je °NM = stupeň normalizovaného moštoměru a rozlišujeme víno:

- Stolní – suroviny se promíchávají a nesmí být označovány žádnými znaky původu vína
- Zemské – velmi podobné jako stolní, jen je vyrobeno z hroznů vhodných také pro jakostní vína a může být označeno původem vína
- Jakostí – rozlišujeme odrůdové jakostní víno a známkové jakostní víno
- Jakostní víno s přívlastkem:
 1. kabinet – z hroznů s min. cukernatostí 19 – 21 °NM
 2. pozdní sběr - z hroznů s min. cukernatostí 21 – 24 °NM a hrozny se sbírají později než je běžné
 3. výběr z hroznů - z hroznů s min. cukernatostí 24 – 27 °NM

4. výběr z bobulí - z hroznů s min. cukernatostí alespoň 27 °NM
5. výběr z cibéb - z hroznů s min. cukernatostí 32 °NM, z vybraných přezrálých bobulí (hrozinek) napadených ušlechtilou plísní *Botrytis cinerea*
6. ledové - z hroznů s min. cukernatostí aspoň 27 °NM, vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C
7. slámové - z hroznů s min. cukernatostí alespoň 27 °NM, vyrábí se z hroznů dosoušených po dobu tří měsíců po sklizni na slámě i rákosu nebo zavěšeny v dobře větraném prostoru [24]

4 NEJČASTĚJŠÍ CHOROBY A VADY LITURGICKÝCH VÍN

4.1 Choroby

Choroby vína jsou zapříčiněny nejčastěji aktivitou mikroorganismů a jsou pro lidský organismus závadné. Vyskytnou-li se v mešním nebo košer víně, mohou se odstranit stejnými způsoby jako u každého běžného vína.

4.1.1 Křís

Nejčastěji se vyskytuje ve vínech s nízkým obsahem ethanolu skladovaných v neplných sudech za přístupu vzduchu. Způsobují ho mázdrové kvasinky, které vytváří za přístupu vzduchu na povrchu vína šedobílou mázdru. Na hladině se postupně tvoří stále hustší mázdra, která mění barvu na žlutou nebo šedou. Objem mázdry se zvětšuje, mázdra se trhá a padá ke dnu. A může se i nadále tvořit stále nová mázdra. V počátečním stádiu se dá křís z vína snadno odstranit přetočením, přistřením a skladováním v plných sudech. V pokročilejším stádiu je náprava obtížnější. Doporučuje se víno přefiltrovat, silněji zasířit nebo scelít s vínem, které má vyšší obsah ethanolu.

4.1.2 Vláčkovitost

Těž se nazývá slizovitost. Nejčastěji se vyskytuje v mladých vínech po kvasném procesu, jestliže vína úplně nedokvasila a obsahují vyšší zbytkový cukr, méně ethanolu, bílkovin či tříslovin. Může též probíhat současně s jablečno-mléčným kvašením. Je zapříčiněna přílišným rozmnožením slizovitých bakterií a víno je poté olejovité konzistence. Sliz se tvoří současně kolem většího shluku buněk a tím se zvyšuje viskozita vína, nemění se však tím jeho chemické složení. Odstranění je tady docela jednoduché. Nejčastěji se víno silně provzdušní, tím se rozruší sliz a víno se poté přefiltruje. Nebo se po provzdušnění nechá překvasit se zdravými kvasničnými kaly, aby se zbytky cukru dodatečně zkvasily.

4.1.3 Zoctovatění

Octovatění vína vzniká působením octových bakterií v méně alkoholickém víně s nízkým obsahem kyselin nebo ve víně, které vzniklo z poškozených hroznů. Tyto bakterie se přirozeně vyskytují v každém víně. Jsou aerobního charakteru, a proto působí škodu na hladině vína. Opět nejčastěji díky přístupu vzduchu v nedolitém sudu. Velký vliv má také teplota.

Čím je teplota vyšší, tím víc je proces octovatění urychlen. Víno s touto chorobou se vyznačuje nepříjemnou octovou chutí a bohužel je infekční pro víno zdravé. Tato choroba se dá zmírnit nasycením vína oxidem uhličitým při nepřímém zahřívání. Poté se víno vypustí do kátě a míchá se. S unikajícím CO₂ prchá i octan ethylnatý, zodpovědný za nepříjemnou chuť.

4.2 Vady

Vady jsou následek nejčastěji fyzikálně-chemických procesů např. Stykem vína a nevhodné nádoby. Nastanou-li v mešním nebo košer víně vady, dají se bez speciálních omezení odstranit stejně jako v jakémkoliv jiném víně.

4.2.1 Hnědnutí

Hnědnutí je způsobeno oxidací různých látek obsažených ve víně vzdušným kyslíkem. Jako katalyzátory působí oxidační enzymy. Čím více zákalových částic víno obsahuje, tím je náchylnější k hnědnutí. V bílých vínech se vada projeví zakalením a nádechem barevného tónu dohněda. U červených vín se červená barva postupně oxiduje až na hnědou barvu. Změna je patrná nejen barevnou změnou, ale projeví se i v chuti. Náprava takového vína může být přistřením nebo přidáním čerstvých vinných kvasničných kalů ze zdravého vína. Kaly se dokonale rozmíchají se zhnědlým vínem, nechají se usadit a poté se odfiltrují.

4.2.2 Kvasničný zákal (druhotné kvašení)

I ve vyškoleném víně, obzvláště s obsahem zbytkového cukru, mohou vzniknout kvasničné zákaly. Přesto, že druhotné kvašení je ve víně přirozeným procesem, pokládá se za vadu, jestliže se objeví v hotových spotřebitelských láhvích. Projevuje se nejen na vzhledu, ale i ve změně chuti. Kvasničným zákalům se dá předcházet důslednou hygienou a sanitací ve výrobním procesu a dostatečným plněním sudů.

4.2.3 Přesíření

Oxid siřičitý má velký význam při výrobním procesu a je povolen k síření vína, jeho množství je však omezováno normou. Může se stát, že nesprávným dávkováním se víno přesíří. U mladých vín není přesíření tolik nebezpečné a lze ho odstranit provzdušněním. Nebezpečnější je, přesíří-li se starší víno. Provzdušnění se zde nedoporučuje, neboť by vyprchají-

cí oxid siřičitý vyvanul spolu s buketem vína. Nejšetnější nápravou je scelováním přesířené vína s málo zasířeným mladým vínem. Obsah volné síry by poté měl být nastaven v konečném produktu v rozmezí 35 – 50 mg / l [13].

5 SORTIMENT LITURGICKÝCH VÍN NA ČESKÉM TRHU

5.1 Výrobci a distributoři v ČR

Pro římskokatolickou církev ve větším měřítku mešní víno vyrábí:

- Arcibiskupské vinné sklepy Kroměříž s.r.o. – většinovým vlastníkem je Arcibiskupství olomoucké. Je to největší výrobce mešního vína u nás, sklepy nechal r. 1266 vybudovat olomoucký biskup Bruno ze Schaumburku a v r. 1345 král Karel IV. udělil sklepům výsadu vyrábět mešní víno [25].
- AMPELOS, šlechtitelská stanice vinařská Znojmo, a. s. – produkuje vína pod názvem Karmelitánské mešní víno pro Karmelitánské nakladatelství s.r.o.. Jediným společníkem je Českomoravská generální delegatura Řádu karmelitánů [26].



Obr. 2. Sortiment vín firmy AMPELOS v prodejní síti [27]

- Znovín Znojmo, a.s. – produkuje víno pod názvem Mešní víno Augustiniánského opatství pro Augustiniánské opatství na Starém Brně v brněnské diecézi [28].

Do roku 2004 uděloval povolení k užití názvu mešního vína, pro vína vyrobené na Moravě či v České církevní provincii, diecézní biskup. Dne 20. 1. 2004 biskupská konference stanovila, že jménem římskokatolické církve může vydat písemný souhlas k označení mešního vína její předseda, který také pověří jednoho duchovního liturgickým dozorem v této firmě.

Česká biskupská konference vyžaduje, aby mešní víno vyrobené na území Moravské a České církevní provincie:

- pocházelo z hroznů vypěstovaných na území Moravy a Čech
- pocházelo z odrůd povolených pro výrobu jakostních vín na území Moravy nebo Čech ve Státní odrůdové knize vedené Ústředním kontrolním zkušebním úřadem zemědělským v Brně
- hrozny měly cukernatost nejméně 20 °NM. Jde tedy o přívlastková vína, která musí být zařazena Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí. Proto se setkáváme z kvalitativního hlediska většinou s jakostními mešními víny s přívlastkem [15, 29].

Pro potřeby judaismu košer víno produkuje:

- Vinařství Dvořáček LTM, s.r.o. Mikulčice – zajišťuje výrobu nepasterizovaných košer vín za dozoru brněnského rabína, dříve Moše Chaima Kollera, dnes Šlomo Kučery. Původně se na Moravě košer víno vyrábělo v Mikulově, kde tehdy sídlil moravský zemský rabín [30].
- České vinařství Chrámce s.r.o. – v Čechách produkuje pasterizovaná vína za dohledu zemského českého nebo pražského rabinátu. České vinařství Chrámce s.r.o. produkuje víno z vinice pronajaté od pravoslavné církve. Vyprodukované víno slouží pro potřeby pravoslavné církve v Čechách, na Moravě, ve Slezsku i na Slovensku [31].

Předním dodavatelem nejen košer vín, ale také výrobcem celého sortimentu košer potravin je Samson Kosher Food Corporation LTD, s.r.o. sídlící v Praze. Dovoz košer vín z Izraele či Libanonu k nám na český trh zajišťuje firma Terra vinifera s.r.o., Mladé Buky [32, 33, 34].

5.2 Obchodní a ústavní hledisko

Mešní a košer vína nejsou určena jen pro náboženské účely, ale užívají se i k běžné spotřebě a označení má i tržní efekt. Tedy mnoho výrobců vína může mít zájem o toto označení z důvodu vyššího zisku. Spotřebitele ke koupi takového vína motivuje určitá exkluzivita. Určení vína pro bohoslužbu je ale prioritní. Nezáleží na tom, že kromě bohoslužby lze víno užít i k běžně konzumaci, ale dané označení jej může činit vyhledávaným na trhu vůči jiným vínům stejné materiální kvality, ale bez daného označení. Souhlas církve s označením vína za mešní má primární funkce informace, že dané víno smí být při bohoslužbě užíváno.

Zákon neupravuje podmínky poskytnutí souhlasu s užitím označení mešní víno ze strany církve. Je v moci příslušné církve, která orgán určí k udělování souhlasu a jaké stanoví podmínky. Nikdo nemá ani při splnění stanovených podmínek nárok na získání tohoto označení. Církev může žádost odmítnout i bez udání důvodu či na ni nereagovat, i přesto, že žadatel splní podmínky pro mešní víno dané kanonickým právem. To vychází z ústavní zásady, že církve spravují své záležitosti nezávisle na státu [35].

5.3 Cisterciácká pečeť

Kvůli možnosti setkávání vinařů specializovaných na takto úzký segment se v roce 2007 zrodila myšlenka uspořádání mezinárodní výstavy mešních a košer vín jménem „Cisterciácká pečeť“. Je pojmenována na počest významného řádu Cisterciáků, jež zde připravovali víno již v dobách sv. Václava. Tato soutěž spolu s bohoslužbou se každoročně koná uprostřed listopadu na Velehradě, kde celý národ oslavuje své Věrozvěsty a zakladatele písemnictví a kultury. Poslední ročník 2012 se bohužel z provozních důvodů nekonal. Jedním z důvodů byla oprava basiliky na Velehradě. Pravidelně však bývá hodnoceno kolem 70 vzorků z 15 států světa [36].



Obr. 3. Cisterciácká pečeť pro vítěze [37]

ZÁVĚR

Mešní a košer víno jsou liturgické alkoholické nápoje z fermentované hroznové šťávy. Použití tohoto nápoje se vztahuje především na bohoslužebné účely v křesťanské a židovské církvi. Vyznává se tak úcta Bohu a poděkování za požehnání lidskému konání. Vinařský zákon upravuje označování těchto speciálních vín. Nemůže však určovat, kdo smí toto označení používat. Je plně na konkrétní církvi komu souhlas označení „mešní“ a „košer“ udělí.

Rozdělením a technologickým postupem výroby se tyto vína nikterak neliší od běžné produkce. Jediným rozdílem je, že tyto vína jsou čistě přírodní, bez jakýchkoliv chemických přísad. U košer vín je však průběh výroby ztížen o aktivní zapojení židovského dozoru, kvůli hlavnímu zákazu kontaktu nežida s vínem. U mešního vína je liturgický dozor stanoven jen jako dozorčí orgán. Ten dohlíží na správné zacházení a žehná konečnému produktu, ale do výroby fyzicky nezasahuje.

Mým poznatkem této práce je zjištění, jak překvapivě rozmanitý je v naší republice sortiment těchto produktů. Mnoho vinařství se chce na trhu odlišovat specializací, např. na tyto výrobky a spotřebitelé toho využívají. Dostanou se tak mešním či košer vínu i přesto, že sami tuto vínu nevyznávají, což je určitým způsobem exkluzivní a přitažlivé.

Závěrem této práce je zhodnocení, že i u nás se dá vyprodukovat mešní a košer víno v mezinárodně srovnatelné kvalitě. Což bezesporu dokazují výsledky soutěže mešních a košer vín – Cisterciácká pečeť.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ

- [1] KOUDELKA, Z. Košer a mešní víno. *Vinařský obzor*, Velké Bílovice: Svaz vinařů ČR. ISSN 1212-7884 2010, roč. 2010, č. 5, s. 236-239.
- [2] http://www.fatym.com/storage/200811140634_Misie%202008_5%20099.jpg
- [3] KOUDELKA, Z. Mešní víno před soudem. *Vinařský obzor*, Velké Bílovice, Svaz vinařů ČR. ISSN 1212-7884, 2008, vol. 2008, no. 3, s. 94-95.
- [4] WAGSCHAL, S. *Kashrus: a practical guide*. 3rd ed. Brooklyn, N.Y.: Judaica Press. ISBN 978-160-7630-432, s. 10-13.
- [5] Události v regionech: Mešní víno ročník 2011. *Česká televize: iVysílání* [online]. 18. 2. 2012. [cit. 2013-03-24] Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10122427178-udalosti-v-regionech-brno/312281381990217-udalosti-v-regionech/titulky/>.
- [6] SCHERMAN, Nosson a Meir ZLOTOWITZ. *The ArtScroll Rabbinical Council of America Sabbath and festival Siddur: [Sidur Bet Renov : Shabat/Shalosh regalim]*. 1st ed. Brooklyn, N.Y.: Mesorah Publications. ISBN 08-990-6720-4, 1998, s. 326-329.
- [7] CALLEC, Ch. *Víno: velký obrazový lexikon*. 3. vyd. Překlad Ladislav Ptáček, Lenka Svobodová. Čestlice: Rebo. ISBN 978-80-7234-889-3, 2007, s. 16 – 44
- [8] WALTON, S. *Víno*. České vyd. 1. Praha: Svojtka. ISBN 80-723-7612-8, 2002, Ilustrovaná encyklopedie Svojtka, s. 28-89.
- [9] ŠEVČÍK, L. *Bílá vína: hledání pravdy o víně*. 1. vyd. Praha: Grada. ISBN 80-716-9754-0, 1999, [4] s. 18-21.
- [10] ŠEVČÍK, L. *Červená vína: hledání pravdy o víně*. 1. vyd. Praha: Grada. ISBN 80-716-9840-7, 1999, [4] s. 18-23.
- [11] Filtrace. www.TrhVin.cz [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.trhvin.cz/pruvodce-vinem/256-filtrace>
- [12] Čiření vín. www.wine.cz/revva [online]. [cit. 2013-03-24] Dostupné z: <http://www.wine.cz/revva/vo7.htm>.

- [13] FARKAŠ, J., Technologie a biochemie vína. 2. přepracované a doplněné vydání. Přeložil Dr. Josef Droz a Dr. František Vácha. Praha: SNTL, 1980, s. 47-810.
- [14] Síření. *www.TrhVin.cz* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.trhvin.cz/pruvodce-vinem/252-sireni>
- [15] KOUDELKA, Z., Košer a mešní víno. *Universita Revue: Revue Masarykovy univerzity v Brně*. Brno, ISSN 1211-3387, roč. 2010, č. 3, s. 20–28.
- [16] Řízený rozhovor s brněnským rabínem Radomírem Šlomo Kučerou, 7. 8. 2012, 13h, Židovská obec Brno
- [17] Halacha-Yomi - Torah. *www.torah.org* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.torah.org/learning/halacha/classes/class165.html>
- [18] The Art of Kosher Wine Making. *www.star-k.org* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.star-k.org/kashrus/kk-thirst-wine.htm>
- [19] Schulchan Aruch. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: http://en.wikisource.org/wiki/Shulchan_Aruch/Yoreh_Deah/134
- [20] GANZFRIED, S., Kitzur Schulchon Oruch. New York: Moznaim publishing corporation. ISBN 0-940118-63-7, 1991, s. 209-220.
- [21] GREENVALD, Z., Ša'arej halacha: Brány halachy. 1. vydání, překlad M. Havelková. Agadah, Praha. ISBN 978-80-87571-02-6, 2012, s. 123-164.
- [22] Duchovní kuchyně: Judaismus. *Česká televize: iVysílání* [online]. 19. 1. 2012 [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10122711478-duchovni-kuchyne/307298380030003-judaismus/titulky/>
- [23] Rozdělení vín v České republice. *Vína z Moravy a Čech* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/4-1-rozdeleni-vin-cz.html>
- [24] Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství): Úplné znění. *www.eAgri.cz* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html

- [25] Toulavá kamera: Arcibiskupské sklepy. *Česká televize: iVysílání* [online]. 25. 10. 2009 [cit. 2013-03-24]. Dostupné z:
<http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/1126666764-toulava-kamera/209411000321025/titulky/>
- [26] Z nabídky Karmelitánských mešních vín. *Karmelitánská mešní vína* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.kna.cz/vina/z-nabidky-karmelitanskych-mesnich-vin.html>
- [27] http://www.mesnivina.cz/static_pages_files/image/P4130812.JPG
- [28] Znovín a mešní víno Augustiniánského opatství. *Znovín Znojmo, a.s.* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.znovin.cz/znovin-a-mesni-vino-augustinianskeho-opatstvi>
- [29] Události v regionech: Brno. *Česká televize: iVysílání* [online]. 4. 2. 2011 [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10122427178-udalosti-v-regionech-brno/311281381990204-udalosti-v-regionech/titulky/>
- [30] Koshér víno. *Vinařství DVOŘÁČEK LTM, s.r.o.* [online]. 2005 [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: http://www.vinarstvi-dvoracek.cz/kosher_vino.html
- [31] Košer vína. *České vinařství Chrástce s.r.o.* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.ceske-vinarstvi.cz/main.php?page=nabidka&id=2>
- [32] SAMSON KOSHER FOOD CORPORATION LTD. *KING SOLOMON'S KOSHER FOOD ONLINE* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.kosherfoodonline.cz/o-nas.php>
- [33] *Terra vinifera, s.r.o.* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.terravinifera.cz/default.php?id=1&ai=1&lang=cz>
- [34] Ekonomika +: Košer produkty nacházejí místo na českém trhu. *Česká televize: iVysílání* [online]. 19. 1. 2012 [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10249971631-ekonomika/212411058390119/titulky/>
- [35] *Mešní vína: Pavel Nebojsa* [online]. [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://www.mesnivina.cz/>

- [36] VACULÍK, Ing. J., KLIMEŠOVÁ, Mgr. D. Cisterciácká pečeť: V. ročník mezinárodní výstavy mešních a košer vín. Katalog vín 2011. Mešní a košer víno ve zvykovém a psaném právu. Velehrad: 2011, s. 6-16.
- [37] <https://img.signaly.cz/upload/9/2/bfc8030d76c594c3bcc99dfbdcaab4/2008-10-13-pecet.JPG>
- [38] Eucharistie (svátost). In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Eucharistie_%28sv%C3%A1tost%29
- [39] Halacha. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Halacha>
- [40] Kiduš. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kidu%C5%A1>
- [41] Pesach. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Pesach>
- [42] NEWMAN, J.; SIVAN, G. *Judaismus od A do Z*. Praha : Sefer. ISBN 80-900895-3-4, 1992. s. 159-160.
- [43] Šabat. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001- [cit. 2013-03-24]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/%C5%A0abat>

SEZNAM POUŽITÝCH POJMŮ

- Eucharistie – jinak též „Mše svatá“. Jedná se o obřad, který má připomínat poslední večeři Ježíše Krista a také jeho ukřižování. Pojem eucharistie pochází z řeckého výrazu pro děkování a je to také ústřední děkovná modlitba při mši [38].
- Halacha – z hebrejštiny „žít určitým způsobem“. Je to celkový souhrn židovského náboženského práva. Řídí nejen čistě náboženské praktiky, ale také činnosti každodenního života [39].
- Kiduš – Je modlitba posvěcení šabatu nad pohárem vína [40].
- Pesah – jinak taky „Svátek nekvašených chlebů“, připomíná vyjití Židovského národa z tyranského otroctví a zároveň slavnostní probuzení půdy a země [41].
- Purim – svátek je slaven jako připomenutí vysvobození židovského obyvatelstva v Perské říši před zničením, kdy královský rádce Haman neprovedl plán na vyvraždění Židů [42].
- Stam yeinom – soubor příkazů, které blíže upravují označení, kdy je dotyčná potravina přístupná z hlediska košer pravidel [18].
- Šabat – pochází z hebrejského významu slovesa odpočinout, do češtiny možné též překládat jako sobota. Je to sedmý den v týdnu věnovaný odpočinku a upuštění od pracovních povinností. Jeho dodržování je určeno přímo Desaterem a Tórou a v rabínské literatuře je brán jako vzor všech svátečních dní [43].

SEZNAM OBRÁZKŮ

- Obr. 1. Kalich na mešní víno, používaný při Mši svaté
- Obr. 2. Sortiment vín firmy AMPELOS v prodejní síti
- Obr. 3. Cisterciácká pečeť pro vítěze

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P 1: Doplnující zakazy Stavebnin

PŘÍLOHA P I: DOPLŇUJÍCÍ ZÁKONY STAM YEINOM

- Koupání ve víně je přikládána zdravotní hodnota. Nemocná osoba, i když není v ohrožení života, se může koupat v nežidovském víně.
- Uvařené jídlo, do něhož bylo přimícháno víno, ale není v něm chuťově poznat se nestává zapovězeným, když se ho dotkne nežid. A toto platí, i když se jídlo tepelně neupravuje. Mělo by být vyhledáno kompetentní zastoupení rabinátu, aby rozhodlo, zde víno, může být použito s další surovinou, pokud se ho dotkne nežid.
- Ocet vyrobený z košer vína: Jestliže je ocet tak koncentrovaný, že při stékání vytváří bublinky, není zakázaný, i když se ho dotkl nežid. Avšak ocet, který je vyroben z nežidovského vína je zakázán vždy.
- Existuje hodně rozdílných zákonů týkajících se předávání vína pohanům, které bylo vyrobeno židem košer cestou a může být prodáno dalším židům. Kompetentní rabinát by měl v této věci rozhodnout, pokud nejsou postačující dvě zapečetění. Osoba, která se zajímá o svou duši, by se takového vína neměla ani dotknout.