

Vinařská čest a sláva.

Josef Kandert

V sedmdesátých letech jsem se během výzkumu ve středoslovenských vesnicích rozkládajících se při úpatích Štiavnické vrchoviny setkal poprvé s vinaři. Podruhé se mi podobná příležitost naskytla až v devadesátých letech, kdy jsem se účastnil výzkumu v jednom jihomoravském městečku a v jeho okolí¹. Představy mých tehdejších hostitelů, přátel a informátorů o tom, kdo to je vinař a co to znamená být vinařem, bych se nyní pokusil vzájemně porovnat.

Vinařství i samotným vinařům věnovala svou pozornost řada badatelů z nejrůznějších oborů, počínajíc historiky, zemědělskými odborníky a folkloristy či etnografy konče. Jistě k četnosti těchto výzkumů přispěl jak samotný výsledný produkt snažení všech vinařů, tak i pohostinnost a družnost celého vinařského cechu. Patrně poslední studií, která vznikla ve středoevropském prostoru dnešního Česka a Slovenska, je velmi obsažná práce Emy Drábkové „Člověk vo vinici“², sumarizující poznatky o lidovém vinařství na Slovensku. V českých zemích taková práce zatím chybí, existuje však celá řada drobnějších studií. Existují práce o vinařských pracovních postupech, o používaných nástrojích a přístrojích, o vinařské architektuře, slavnostech a zvycích, pochopitelně o odrazu vinařského života ve folkloru; kupodivu chybí informace o tom, jak chápou pojem „vinař“ komunity, jejichž členové se vinařství věnují, vinnou révu pěstují a víno vyrábějí. Tomuto tématu chci věnovat tento „výročně oslavný“ příspěvek.

¹ Výzkumy probíhaly: a) v letech 1974 až 1982 ve vesnicích bývalé stolice (župy) Hont v rámci projektu „Výzkum společenských vztahů v oblastech s rozptýleným osídlením na územích bývalé turecké říše a v severní Africe“, který financovalo Národní muzeum v Praze, a b) v letech 1997 až 1999 v městečku Filipov a v okolních vesnicích v rámci projektu „Přerodové procesy“, který financovala Grantová agentura ČR (č. 403/97/0971).

² Drábková 1989.

Vinařské středoslovenské vesnice sedmdesátých let, zejména pak Sebechleby³, kde jsem během svých výzkumných pobytů přebýval, byly vesnicemi družstevními, a tak vinařství zde bylo jedním z odvětví zemědělské velkovýroby. Ovšem kromě toho se každý z vesničanů a každý z družstevníků snažil získat anebo udržet si vlastní vinohrad, vlastní sklep a vyrábět vlastní víno. Zatímco zemědělská půda byla „družstevní“, domy, zahrady, vinice a vinné sklepy spolu s vinařskými domky byly „soukromé“ a dědily se v jednotlivých rodinách.⁴ Pokud si měl družstevník vybrat mezi přidělením půdy na záhumenek určený pro pěstování zeleniny či jiných plodin a přidělením půdy na vinici od Jednotného rolnického družstva, vždy dal přednost vinici. Všechny rodiny velkých a středních sedláků vlastnily pozemky s vinicemi a také pozemky s vlastními sklepy a s vinařskými domky⁵. Předpokládalo se, že každá bývalá selská, nyní družstevně rolnická rodina bude mít svého vinaře, případně několik členů s tímto statutem. Stejný standart se snažili získat i ostatní vesničané, takže v době výzkumu byl v obci velký zájem o stavební pozemky; někteří vesničané pak pěstovali vinnou révu i ve svých zahradách. Vesničanů, kteří byli považováni za vinaře, bylo v tisícové vesnici mezi jednou až dvěma stovkami.

Pěstování vinné révy bylo chápáno jako velmi výhodná a výdělečná činnost. Vyrobené víno bylo určeno nejen pro spotřebu vlastní rodiny a příbuzenstva (ušetřené peníze za nákupy v obchodě), ale také na prodej – v prvé řadě zájemcům z okolních měst, kteří sem zajížděli nakupovat víno ke známým vinařům, na druhém místě pak družstvu Jednota, které zakou-

³ Sebechleby obývali družstevní rolníci (katastr o rozloze 3.082 ha) a obec sloužila v době svých výzkumů jako „vzorová“ družstevní vesnice na středním Slovensku, kam se vozily delegace. Vesnice měla 1282 obyvatel (soustředěné osídlení), kteří žili ve 234 domech (dle sčítání z roku 1961), část z nich dojížděla za prací do okresního města Krupiny, část byla zaměstnána u železnice a ČSAID, většinu ovšem tvořili družstevníci. Na okraji obec byla cikánská osada. Ve vzdálenosti 2 až 4 km od vesnice byly situovány dvě lokality s vinnými sklepy a vinařskými domky – Mladá Hora a Stará Hora. Byl tu Národní výbor, ředitelství střediskového Jednotného rolnického družstva, které získalo roku 1971 titul „JRD Československo-sovietskeho priateľstva“. V obci byl kulturní dům s hospodou a obchodním střediskem, škola a školka, kostel se hřbitovem. Obyvatelé byli převážně římskokatolíci, v 70. letech byli ale v rámci družstevní centralizace spojeni do jednoho JRD se sousední evangelickou vesnicí (ladzany). Se světem a okresním městem spojovaly Sebechleby autobusy. JRD hospodařilo v obci na 3.042 hektarech, důležitou roli při provozování nízhlavného zemědělství tu hrálo i ovocnářství a vinařství. Někteří vesničané si však drželi krávy (více jak 40 kusů), které byly paseny ve zvláštním stádu. První písemná zmínka o vesnici je z roku 1135, v 18. století měly Sebechleby status trhové vesnice či městyse a v té době byly na krátkou dobu i sídlem župy.

⁴ Historie pěstování vinné révy v Sebechlebech sahá až do 18. století; ve 20. století bylo obnoveno ve dvacátých až třicátých letech, kdy si také celá řada místních sedláků zakoupila od urbárské společnosti pozemky na stavbu vinařských domků.

⁵ Viz Kandert 1980.

pené víno prodávalo do státních lihovarů. Jednotě bylo možné prodat i nepříliš kvalitní víno. Kromě toho bylo možné prodat i vlastní úrodu, tj. samotné hrozny, protože se vždycky našli vesničané, kteří měli na své vinici či zahrádce malou úrodu. Z vyrobeného vína, většinou takového, co bylo horší kvality, bylo také možné si vypálit v místní pálenici vínovici. Vesničané také používali vyrobené víno jako vhodný úplatek při vyřizování svých záležitostí na nejrůznějších úřadech okresního či krajského formátu.

Ovšem, zdaleka ne každý, kdo se věnoval v Sebechlebech pěstování vinné révy a výrobě vína, byl považován za vinaře.

Podle Sebechlebanů musel „vinař“ svým chováním naplňovat několik podmínek, které tvořily místní obraz správného vinaře. Je také třeba říci, že „vinař“ byl chápán jako výrazně mužská role, ženy se na pěstování vinné révy i na výrobě vína podílely (i na kontrole jeho spotřeby), ale pojem „vinařka“ v místním slovníku neexistoval – z důvodů, které snad osvětlí následující řádky.

Vesničané si v prvé řadě velmi vážili „vkladu vlastní práce“ – tzn. že vinař se musel osobně podílet na pracích na vinici (okopávání, ořezávání, uvazování, sběr hroznů, sázení hlav, příprava a zatloukání dřevěných kolíků aj.) a také všech prací ve sklepě (čištění prázdných sudů, lisování hroznů, síření, ředění a slazení moštu aj.). Příslušné práce také musel vykonávat ve správných lhůtách; pokud se opozdil anebo pracoval v nevhodný čas, byl pomlouván a jeho pověst utrpěla.⁶ Mnohé práce mohly vykonávat a také vykonávaly ženy, zpravidla manželky a dcery – platilo to zejména o okopávání vinic, uvazování hlav, sběru a lisování hroznů; ovšem o některých pracích se tvrdilo, že je ženy nezvládnou ve správné kvalitě. K „náročným pracím“, které nejlépe zvládají muži, patřilo například ořezávání hlav a pak všechny práce spojené s vlastní výrobou vína v době jeho zrání v sudech a také všechny práce spojené s péčí o již zralé víno. Pokud vykonávaly ženy i tyto „vinařské“ práce, byla ohrožena vinařská pověst celé rodiny. Takové práce se tolerovaly jen vdovám s nedospělými či svobodnými syny, ale i v těchto výjimečných případech vesničané očekávali, že vdově případně vypomůže některý z blízkých mužských příbuzných.

Vlastní výsledek vinařova snažení, tj. kvalita vína, hrál ve srovnání s první kategorií méně důležitou roli. Vesničané se neustále, potajmu, vzájemně obviňovali z výroby špatného (kyselého) vína; existovalo několik

⁶ Např. nebyla tolerována práce v neděli; vesničané také velmi bedlivě sledovali, jak komu postupují jednotlivé práce na vinicích a jak pečuje o sudy a další vinařské nářadí ve svém sklepě.

žertovných označení pro víno špatné kvality – např. „trojchlapové“, „čtyřchlapové“ či „kolenačkové“⁷ a existoval i vtíp na sebecklebské víno obecně, podle kterého se ve vesnici zvonilo o půlnoci zejména proto, aby se všichni pijáci obrátili na druhý bok a kyselé víno jim tak nepropálilo žaludek. Kvalita vína každého vinaře se průběžně ověřovala v rámci vinařské komunity neustálým zvaním „na skleničku“ a debatami o víně při takovýchto přátelských a neformálních rozhovorech. Reprezentace vinařovy činnosti tak směřovala do vlastní vinařské komunity, jen minimálně mimo ni. Vesničané se shodovali v tom, že vinařem se člověk stává postupně, když se učí od svých starších a moudřejších příbuzných, sousedů a známých. Schopnost učení a vůbec zájem o vinařství byl spojován se statutem ženatého muže; u svobodných mládenců se předpokládalo, že budou mít jiné zájmy, než je vážná práce na vinici a ve vinném sklepě. Dobré víno pak mohl vinař vyrobit jen z vlastní úrody, protože jen vlastní hroznové víno, jehož růst a zrání celou dobu sledoval, mu mohlo zaručit dobrou kvalitu příštího vína. Zralé hrozny bylo možné kupovat, bez újmy na pověsti, jen v případě nouze a pak pro výrobu vína na prodej. Vinaři, o nichž se vědělo, že dokážou pravidelně vyrábět dobré víno, zaujímali postavení jakýchsi poradců a v minulosti (před vznikem JRD) prý byli voleni do představenstva urbářské společnosti.

Vzhledem k tomu, že kvalitu vlastního vína se neslušelo příliš chválit, museli ji posoudit nezaujatí lidé, tj. hosté, které vinař pozval „na skleničku“. Pohostinnost tak byla další a velmi důležitou charakteristikou každého vinaře; skoupí lidé byli pomlouváni, stejně jako ti, kdo nedokázali s vyrobeným vínem hospodařit a přišli o svoje zásoby příliš brzy. Dobrý vinař musel hospodařit s vínem tak, aby mu vystačilo nejen do příští úrody, ale i do příštího hotového vína a kromě toho nesměl zapomínat na pohostinnost. Návštěva vinných sklepů patřila k mužským činnostem tzv. „skrytého odpočinku“, protože muži odcházeli z vesnice do sklepů oficiálně pro zásoby, ve skutečnosti ale u sklepů mnohdy trávili celý den ve společnosti svých přátel a známých. Do sklepů a vinařských domků chodily i ženy, ale frekvence jejich návštěv – pochůzek byla nižší než u mužů. Zatímco muži přebývali ve vinařských domcích a ve sklepích jednotlivě a někdy tam i samotní přespali do dalšího dne, ženy se většinou večer vracely do ves-

⁷ „Trojchlapové“ víno je takové kvality, že piják musí držet dva chlapy a třetí mu musí víno násilím lít do úst, aby se vůbec napil; „čtyřchlapové“ potřebuje k pití tři chlapy, kteří musí držet vzpouzejícího se pijáka, zatímco čtvrtý do něj víno nalévá; „kolenačkové“ víno je takové kvality, že kolemjdoucí lezou po kolenou pod okénkem vinného domku, aby je majitel neviděl a nepozval je na skleničku.

nice. Pokud musely zůstat ve vinařském domku, přespávaly tam jen v přítomnosti manžela, blízkého příbuzného anebo nejčastěji ve společnosti příbuzné či sousedky. Nebylo také obvyklé, aby samotná žena zvala kolemjdoucího na víno, pokud to nebyl blízký příbuzný anebo jiná žena – poškodila by si tak svou pověst počestné ženy. V přítomnosti jiné ženy anebo muže ale mohla hostitelskou roli klidně naplňovat. Vlastní vinařova reprezentace byla obrácena dovnitř komunity vinařů, kteří se vzájemně navštěvovali ve vinných sklepech a jen v minimální míře mimo toto společenství – k cizincům, návštěvníkům z okolí a z měst.

V době výzkumu pak bylo důležité i prostředí, v němž se víno konzumovalo, tzn. že důležitým znakem vinaře bylo i vlastnění dobrého vinného sklepa a také reprezentačního domku nad ním, kam bylo možné zvát hosty. Vedle starých sklepů, vysekaných do skalnatého podloží, si vesničané hloubili nové sklepy technikou bagrování a stavební jámy pak zastřešovali. Nad sklepy se stavěly nové vinařské domky, ozdobené v duchu dobové módy, anebo se renovovaly staré domky, u nichž kladl majitel důraz na jejich starobylost. Hosté byli zváni na víno do vinařských domků anebo do vinných sklepů, do domů do vesnice si nosili Sebechlebané víno pro vlastní potřebu anebo pro domácí návštěvy.

Vinařem se tedy mohl stát jen takový vesničan, který řádně pracoval na vinici a ve vinném sklepe, vyráběl kvalitní víno především z vlastní úrody, byl pohostinný a byl majitelem vinného sklepa a vinařského domku. Statut „vinaře“ pak výrazně zlepšoval společenské postavení vesničana v celé obci.

V jihomoravských vesnicích rozkládajících se v okolí města Filipov byla ve druhé polovině devadesátých let již trochu jiná situace. V rámci restitucí zemědělské půdy zde existovaly vedle zemědělských družstev a státních statků i soukromé farmy, vedle velkých družstevních vinařských podniků i soukromí vinaři. Na rozdíl od socialistických dob však nebyli soukromí vinaři omezeni jen na malé rozlohy záhumenků, zděděných nezdrůžstevněných vinohradů anebo na svoje zahrady, ale mohli pěstovat vinnou révu na větších, restituovaných či zakoupených anebo pronajatých vinicích. Na rozdíl od socialistických dob také mohli tito soukromí vinaři prezentovat svoje výrobky na veřejnosti – tj. na oblastních přehlídkách vín.⁸

Také ve vesnicích rozložených kolem zhruba třítisícového městečka Filipov⁹ nebyl považován za vinaře každý, kdo pěstoval vinnou révu a vyráběl víno.

⁸ Ve Filipově a v jeho okolí, tj. v oblasti pod Pálavskými vrchy, sahají dějiny pěstování vinné révy hluboko do středověku, přinejmenším do 13. století.

⁹ Jméno městečka bylo pozměněno. O zdejším výzkumu viz shorníky „Filipov I“ a „Filipov II“.

Celkově je možné říci, že ve vesnicích na Filipovsku byl „vinař“, podobně jako na středním Slovensku (viz výše), především mužskou rolí a také jeho charakteristiky se nelišily od charakteristik, které jsem o dvě desítky let dříve zjišťoval v Sebechlebech. Vinař by měl pracovat na vinici, vyrábět z vlastních hroznů vlastní víno, měl by být zkušený a pohostinný. Jeho víno by mělo být kvalitní a měl by mít vlastní sklep a případně i vinařskou boudu anebo domek (důraz na nadzemní stavby nebyl tak velký jako ve slovenských Sebechlebech). Postavení vinaře pak i tady zvyšovalo společenský prestiž jednotlivce. Při srovnání tedy nebyly mezi charakteristikami „vinařů“ slovenských Sebechleb a moravského Filipovska žádné podstatné rozdíly. To ovšem platilo jen pro vesnické vinaře. Ve vlastním Filipově¹⁰ byla situace odlišná – v prvé řadě již tím, že vinařů byla jen malá skupinka místních obyvatel čítající ve třítisícovém, na průmysl a služby orientovaném městě, zhruba desítku lidí.

Výzkum ve Filipově také ukázal, že alespoň v tomto městském prostředí může mít vinař jiné charakteristiky, respektive mohou mu některé z výše uvedených charakteristik chybět. Vedle vinařů, kteří splňovali všechny čtyři výše uvedené charakteristiky, byli členy zdejšího sdružení vinařů i lidé, kteří neměli žádné vlastní vinice, hroznové víno si kupovali a případně si ho nechávali i vyrábět najatými specialisty. Tito vinaři se tedy na vlastních vinařských pracích nepodíleli a jen financovali nákup zralých hroznů a výrobu vína. Hotové víno pak ale chápali jako svoje vlastní víno. Ostatní místní vinaři takovou možnost uznávali a tak vlastně ve Filipově existovaly dva typy vinařů: vinaři vyrábějící víno a vinaři financující výrobu vína. Obě kategorie vinařů pak svoje výrobky (víno) zasílaly na přehlídky vín, účastnily se těchto přehlídek a chovaly se jako vinaři. Tím míním, že všichni filipovští vinaři při setkáních posuzovali vína „těch ostatních“, chovali se pohostinsky, poskytovali rady a zkušenosti hostům a ostatním zájemcům, podíleli se na organizování vinařských setkání a přehlídek atp.

¹⁰Město Filipov mělo v době výzkumu více jak 3.000 obyvatel. Bylo obchodním centrem většiny nejbližších, sousedních vesnic, bylo zde několik škol a také zdravotní středisko a dům s pečovatelskou službou. V místním zámku bylo i miniaturní muzeum. Bylo zde sídlo zemědělského družstva a statku Filipov a.s.; bylo zde také několik strojírenských podniků a zpracovatelského podniku Fruta – mnohé v ekonomických potížích. Katolický a evangelický kostel byly symbolem spolužití dvou náboženských komunit, stejně jako dva „živé“ hřbitovy. Před II. světovou válkou obývala město i početná židovská komunita; v poválečných letech bylo z města vysídleno německé obyvatelstvo a dosídlování novými osadníky trvalo až do 60. let 20. století. V devadesátých letech se zde ujala tradice pořádání „jarmarků“, které obohacovaly místní kulturní a spolkový život a přitahovaly návštěvníky z okolních vesnic.

Vzhledem k tomu, že filipovská kategorie vinařů vyrábějících víno (vinaři-výrobci) se nelišila svými charakteristikami od charakteristik výše popsaných vesnických vinařů, budu se zabývat jen kategorií filipovských vinařů financujících výrobu vína (vinaři-financieři). Z výše uvedených charakteristik naplňovali vinaři-financieři většinou dvě: při vinařských akcích (např. ochutnávky vína) byli pohostinní a také vlastnili vinný sklep, v němž měli svoje víno uložené. Vlastní reprezentaci obraceli především vůči nečlenům vinařského společenství – vůči obyvatelům Filipova, ne-vinařům, a pak vůči cizincům z okolních měst a vesnic, vinařům i ne-vinařům. Při naplňování těchto dvou charakteristik ale většinou projevovali výraznou aktivitu. Vinnou révu nepěstovali a víno nevyráběli, což se většinou zdůvodňovalo jejich vlastní profesí. Z hlediska obyvatel města to totiž byli vysoce postavení specialisté a bohatí lidé, kteří si svou vinařskou činností zlepšovali společenské postavení v místní společnosti. Vzhledem k malému počtu vinařů ve městě tvořilo celé vinařské společenstvo exkluzivní skupinu a příslušnost k takové výběrové skupině hrála důležitou společenskou roli, podobně jako členství v některých jiných městských společenstvích. Podle některých názorů si ve vinařství také našli zábavu, která byla výhodná z více hledisek. Vinařství pro ně nebylo ani zdrojem obživy, ani důležitějším pramenem příjmů – poskytovalo jim ale možnost společenské reprezentace při vinařských akcích, a to jak v místním, tak i v širším – oblastním – měřítku. Důležitou roli hrála i možnost získávání společenských a profesionálních kontaktů v rámci širší oblasti.

Celkově lze říci, že v městském prostředí Filipova mohl být „vklad práce“ nahrazen vkladem finančních prostředků a pro uznání statutu vinaře stačilo soustředit se na vlastní reprezentační činnost, podpořenou finanční nezávislostí, která současně umožňovala přístup do této exkluzivní skupiny vinařů.

Jestliže ve vinařských oblastech a ve vesnickém prostředí byl „vinař“ jednou z možných rolí každého úspěšného místního obyvatele, pak v městském prostředí, jak ukazuje případ Filipova, mohl být „vinař“ jednou z rolí příslušníků úzké skupiny úspěšných podnikatelů a specialistů – místních „společenské smetánky“, kteří nemuseli naplňovat všechny znaky vinařské charakteristiky, respektive mohli je nahradit zaplacením najatých specialistů.

Literatura:

Drábiková, Ema: 1989 – *Človek vo vinici*. Bratislava, nakladateľstvo Veda.

Kandert, Josef: 1980 – *Vinařské domky a sklepy v Sebechleboch*. Slovenský národopis 28, 1, 100–109.

Kandert, Josef /ed./: 1998 – *Filipov I. Informatoria Katedry sociologie FSV UK v Praze*. Praha.

Kandert, Josef /ed./: 1999 – *Filipov II. Informatoria Katedry sociologie FSV UK v Praze*. Praha.

The Honour and Fame of Wine-growers

Josef Kandert

The study asks the question of how the notion “wine-grower” or “wine-growers’ honour” is understood by the people who really perform this job in two localities and two periods (Sebechleby and its environment in Central Slovakia in the 1970s and the South Moravian town of Filipov and its rural hinterland in the 1990s).

At the time of the research not everyone who grew and produced wine was automatically considered as a wine-grower in the Slovak villages. According to the Sebechleby residents, a right wine-grower (it was a role for men, there is not such a notion as a “female wine-grower”) had to perform all the work at the vineyard himself and at the right time. Women could only provide some auxiliary work such as weeding, collection and pressing. At any rate, they could not work on the production of wine itself or the care for its maturation or else they would threaten the wine-growing reputation of the whole family. An exception was tolerated in the case of widows with under-age sons. The quality of wine was reviewed by “invitation to a glass of wine.” A good wine-grower had to be hospitable, but on the other he had to be able to manage it well so that it survived until the next harvest. A right wine-grower also had to have his own wine cellar and above it a house for representation to which he could invite guests.

The situation was different in the South Moravian villages around Filipov in the 1990s. The grapevine is no longer cultivated in small vineyards or gardens, but mostly on bigger restituted, purchased or hired vineyards. But here, too, not everyone growing and producing wine was considered as a right wine-grower. In the villages around Filipov there were similar rules defining a right wine-grower like in Sebechleby. However, the situation in the “town” of Filipov was different. The wine-growers’ association included the people who did not own vineyards and did not work on them, but only financed the purchase of grapes and production of wine. They regarded the wine produced by experts as their own. Wine growing was not for them a matter of earning one’s living, but entertainment and social prestige thanks to which they joined the local business elite. The “work input” was replaced in their case by the input of money.