

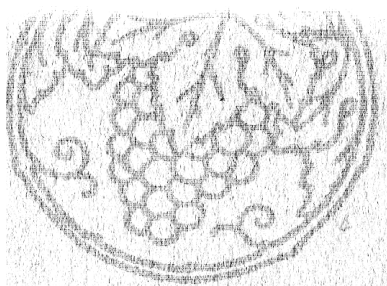
JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH

P e d a g o g i c k á f a k u l t a

Katedra Českého jazyka a literatury

M L U V A V I N A Ř Ů

diplomová práce



Petra Hubáčková

doc. PaedDr. Bohumila Junková CSc.

ČESKÉ BUDĚJOVICE

2007

Anotace

Diplomová práce se zabývá mluvou vinařů. Teoretická část pojednává o českém jazyce a jeho útvarech a vrstvách, a blíže řeší fenomén slangu. Obsahuje také nárys problematiky vinohradnictví a vinaření.

Hlavní část diplomové práce sestává ze slovníku pojmů užívaných ve vinařském prostředí; Praktická část zařazuje sebrané výrazy do systému češtiny a hledá mezi nimi příklady aspektů slangů - systematizaci, univerbizaci, synonymitu, homonymitu a pojmovou diferenciaci. Dále zkoumá způsoby tvoření daných slov a snaží se je klasifikovat podle různých hledisek např.: podle slovních druhů, onomaziologicky, podle věku mluvčích apod.

Annotation

The diploma thesis concerns with The Vintage's Speech. The theoretical part deals with two outstanding points. It describes Czech language with its dialects and slangs, concentrates on slang – its definition, history and aspects of slangs. It introduces basic problems of planting vine and producing wine.

The main part consists of a dictionary of words used by vinegars. The practical part defines the vocabulary as slang and looks for the aspects typical for slang – systematisation, univerbisation, synonymity and homonymity. Further it presents word-formation and origins of the words and tries to classify the vocabulary according to the various points of view eg.: according to part of speech, their onomaziologic base, age of users etc.

Děkuji vedoucí diplomové práce doc. Peadr. Bohumile Junkové Csc. za odborné vedení při této diplomové práci. Děkuji také za radu a odbornou pomoc dr. Marii Kloferové a doc.PhDr. Marii Janečkové Csc.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma Mluva vinařů vypracovala samostatně za použití uvedené literatury.

Petra Hubáčková

V Českých Budějovicích 22.března 2007



Obsah

Úvod	8
1 O JAZYCE	10
1.1 Jazyk a jeho rozvrstvení	10
1.2 Původ slova slang	11
1.3 Vymezení pojmu slang	12
1.4 Aspekty slangu	14
1.4.1 Jazykové aspekty	15
1.4.2 Mimojazykové aspekty	16
1.5 Způsoby tvoření slangových názvů	16
1.5.1 Transformace	17
1.5.2 Sémantické tvoření	17
1.5.3 Pojmenování víceslovná	18
1.5.4 Přejímání z cizích jazyků	18
2 O VINOHRADNICTVÍ	19
2.1 Lokality	19
2.2 Kde se vzalo víno	19
2.3 Víno a zákony	23
2.4 Vinohrad a s ním spojené práce	24
2.4.1 Výsadba vinohradu	25
2.4.2 Péče o vinohrad během roku	26
3 O VINAŘSTVÍ	29
3.1 Zrod vína	29
3.2 Školení mladých vín	31
3.3 Péče o zrající víno	32
3.4 Degustace a košty	33
3.5 Vinné sklepy	37
3.6 Moderní vinařství	41

4	PRAKTICKÁ ČÁST	44
4.1	Slovník	44
4.1.1	Postup práce při sestavování slovníku	44
4.1.2	Úvod ke slovníku	45
4.1.3	Slovník	46
4.2	Mluva vinařů jako jazykový útvar	57
4.2.1	Zařazení do Národního jazyka	57
4.2.2	Mluva vinařů a definice slangu	57
4.2.3	Jazykové aspekty mluvy vinařů	58
4.2.4	Mimojazykové aspekty mluvy vinařů	61
4.3	Tvoření sebraných slov	62
4.3.1	Odvozování	62
4.3.1.1	Podstatná jména	62
4.3.1.2	Slovesa	66
4.3.2	Skládání	66
4.3.3	Zkracování	67
4.3.4	Transpozice	67
4.3.5	Přejímání z němčiny	68
4.3.6	Přejímání z jiných jazyků	69
4.3.7	Jiný původ	70
4.3.8	Zvláštnosti	70
4.4	Diferenciace sebrané slovní zásoby	72
4.4.1	Zastoupení slovních druhů	72
4.4.2	Rozdělení slov podle toho, co označují	72
4.4.3	Slova se stejným významem užívaná i v jiném prostředí	74
4.4.4	Slova užívaná pouze v prostředí moderního vinaření	75
4.4.5	Zánik starých pojmenování a vznik nových	75
4.4.6	Vinařské prostředí a lidé mimo ně	76
4.4.7	Výrazivo vinařského prostředí a dialekt	76
	Závěr	78

Literatura.....	81
Seznam obrázků.....	84
Seznam tabulek.....	84
Příloha 1	85
Příloha 2	89
Příloha 3.....	90



Úvod

Vinařství je starobylý obor podněcovaný lidskou vynalézavostí a možná také mlsností. Po mnohá staletí lidé pěstovali vinnou révu, vyráběli mok s omamnými účinky a snažili se zdokonalovat výrobní postupy. V této diplomové práci jsme si dali za úkol sebrat výrazové prostředky, které používá několik generací lidí zabývajících se pěstováním této „zázračné“ rostliny a následnou výrobou vína.

Teoretická část se bude zabývat otázkou co je to jazyk, jaké má vrstvy a útvary a podrobněji bude zkoumat otázku slangu – definici slangu, aspekty slangu a nejnovější poznatky o slangu.

V dalších kapitolách se budeme snažit uvést do problematiky vinohradnictví a vinaření, nastínit historii těchto oborů, lokality ve kterých se víno pěstuje a vyrábí v rámci České republiky a práce a povinnosti vinaře ve vinohradě i vinném sklepě. Budeme mluvit o tom, jak může vypadat klasický vinný sklep a neopomeneme ani zmínku o degustacích a hodnoceních vína. Okrajově se budeme zabývat také moderními postupy při výrobě vína ve velkovýrobě a rozdíly mezi klasickým a moderním vinařstvím.

Základem této diplomové práce bude sestavení slovníku výrazů, které jak předpokládáme budou slangismy. Seznam osob, které budou pomáhat slovník sestavovat i s údaji o věku bude uveden v příloze na konci této práce. V dalších podkapitolách pak chceme provést důkladný rozbor těchto výrazů.

Slovníku sebraného výraziva by měl předcházet úvod a popis postupu práce při jeho sestavování. Následně se budeme snažit zařadit sebrané výrazivo do systému češtiny a budeme zkoumat, zda odpovídá definici slangu uvedené v praktické části diplomové práce. Budeme také hledat shody s Hubáčkovou teorií jazykových a nejazykových aspektů slangu. Budeme pátrat po prvcích homonymie, synonymie, univerbize,

multiverbizace, systémovosti i expresivity. Zkoumat budeme také slovotvorné a sémantické způsoby tvoření jednotlivých pojmenování.

Předpokládáme, že sebranou slovní zásobu půjde setřídít podle různých hledisek např. podle slovních druhů, onomaziologicky, podle toho, kde se používají, kdo je používá a podobně.

Očekáváme, že většina sebraných pojmenování bude substantivního charakteru, mohou se však vyskytnout i adjektiva, slovesa a další slovní druhy.

Předpokládáme rozdíly obzvláště mezi uživateli z prostředí klasického a moderního vinaření a také mezi uživateli různého věku. Vyzkoušíme znalost pojmů vinařského prostředí u osob, které ve vinařských vesnicích žijí, ale výrobou vína se nezabývají.

Hodláme se zaměřit také na to, jaký vliv na výrazivo užívané ve vinařském prostředí bude mít dialekt. Budeme sbírat pojmenování převážně ve dvou lokalitách, které jsou blízké územně, ale vzdálené dialektologicky.

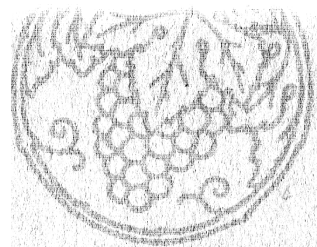
Předpokládáme, že vývoj lexika užívaného ve vinařství je obdobný vývoji spisovného lexika češtiny, proto nás bude zajímat, zda některé výrazy postupně zanikají a hlavně, jestli vznikají výrazy nové.

Veškeré zkratky použité v této diplomové práci budou vysvětleny v přílohách na konci této práce.

Diplomová práce bude doplněna obrazovou přílohou, která bude obsahovat obrázky dokumentující pěstování a výrobu vína, a která snad napomůže porozumění některých obtížných výrazů ze slovníku.

1 O JAZYCE

1.1 Jazyk a jeho rozvrstvení



Jazyk je považován za nástroj lidského myšlení. Zároveň má základní, **komunikativní funkci** a je tedy prostředkem lidského dorozumívání. Aby však mohl jazyk jako systém znaků plnit komunikativní funkci, musí být psaná i mluvená forma tohoto systému závazná pro všechny uživatele. Tuto reprezentativní funkci u nás plní **spisovná a hovorová čeština**, což jsou spisovné a kodifikované útvary jazyka, kterým se někdy říká také tzv. **první a druhý standart**. Spisovná čeština je spisovná forma jazyka, která je určena pro psané projevy, zatímco čeština hovorová je se užívá v projevech spisovných mluvených.

Jazyk můžeme vnímat nejen jako systém, ale také jako živý organismus, který se vyvíjí a mění. Ke **změnám**, které se dějí z rozmanitých důvodů dochází postupně a často nerovnoměrně vzhledem k různým mluvčím a k územím, na kterých mluvčí žijí. Některé změny se postupně mohou stát závaznou normou a být kodifikovány, ne všechny ale proniknou na celé území ke všem mluvčím a jazyk je na těchto územích, pro tyto mluvčí pak odlišný. Tak vznikají poloútvary jazyka - **dialekty** (Tab. 1).

Nářečí se užívají převážně pro neoficiální soukromou komunikaci a od spisovného jazyka se liší především v rovině hláskoslovné, tvaroslovné a částečně také lexikální a syntaktické. Z dialektů může někdy vzniknout interdialekt. Pro nás je takovým interdialektem **Obecná čeština**, o které se někdy hovoří také jako o tzv. **třetím standartu**. Užívá se podobně jako dialekty převážně v mluvených soukromých projevech na území celých Čech, západu Moravy a části Slezska

Vytvoří-li se v určité skupině mluvčích zvláštní a speciální inventář názvů pro jevy, s nimiž se taková skupina mluvčích pravidelně setkává, jejich jazyk se pak v tomto aspektu začne odlišovat od jazyka ostatních mluvčích a vznikají vrstvy jazyka. Takovýmto sociálním vrstvením jazyka vznikají tzv. **sociolekty**, tedy **profesní mluva**, **slangy** a **argoty**. Od útvarů a polotvarů se, jak bylo řečeno výše, odlišují tím, že mají specifickou slovní zásobu.

Nářečí česká	středočeská nářečí
	severovýchodní nářečí
	jihozápadočeská nářečí
	českomoravská nářečí
Nářečí hanácká	jádro hanáckých nářečí
	okrajová nářečí
Nářečí lašská	moravská nářečí
	opavská (východní) nářečí
	ostravská (západní) nářečí
	česko-polský smíšený pruh
Nářečí moravskoslovenská	valašská nářečí
	kopaničářská nářečí
	podlužské nářečí
	dolská nářečí
	kelčské nářečí
	jiná

Tab. 1: Přehled nářečí

1.2 Původ slova slang

V českém prostředí se o slangu začíná mluvit ve 20. letech 20. století v souvislosti se studentským slangem. Otakar Svoboda uvádí mluvu studentů, jako smutný obrázek stavu české společnosti poválečné

doby. Proti němu se ohrazuje Václav Ertl, který se studentů zastává a rozpoznává, že jde o svébytnou formu jazyka¹.

V 70. letech minulého století se podařilo uspořádat historicky první Konferenci o slangu a argotu v Plzni, ze které se postupně stala tradice, a která probíhá přibližně jednou za tři roky až dodnes. To svědčí o zájmu, kterému se zkoumání slangů stále těší.

Původ slova slang však dodnes není zcela jednoznačný. Podívejme se jak tento problém řeší čeští i světoví jazykovědci:

Sling: Někteří jazykovědci tvrdí², že slovo slang je skandinávského původu, a že je dějovým jménem ke slovesu **sling**, které původně označovalo zpěvný jazyk žebráků.

Slang: Nejrozšířenějším názorem u nás je zastaralé pojetí výkladu tohoto slova jako (someone)s'lan(guage)³, které pochází z Anglie 18. století a v překladu znamená jazyk někoho (např. soldier's language – mluva vojáků) nebo také sprostá mluva.

Jiná pojetí: Jiná pojetí původu slova slang najdeme např. u Majakovského, kterého cituje ve své práci Hubáček⁴. Majakovskij klade původ tohoto slova do cikánštiny či severoanglických dialektů. Další pojetí najdeme u Partridge, taktéž citovaného Hubáčkem⁵, který udává norský původ slova slang.

1.3 Vymezení pojmu slang

Vymezení pojmu slang je diskutabilní:

Jedna z nejstarší definic, které uvedeme pochází od **J.V. Bečky**, podle něhož slang je:

„...komplex jazykových prostředků, jímž se dorozumívá speciální skupina lidí na speciálním pracovišti o prostředcích a výkonech při

¹ Oberpfalcer, 1934, s. 113-175

² Kopečný, 1982, s. 28-30

³ Hubáček, J., 1988, s. 6

⁴ Hubáček J. 1988, s. 6

⁵ Hubáček J. 1988, s. 6

speciálním druhu práce. Rozlišujeme slangy profesionální neboli pracovní, jimiž se účastníci dohovořují i při vlastní práci... a slangy zájmové, jimiž se účastníci dohovořují mimo vlastní práci...“⁶

Havránek a **Jedlička** ve své České mluvnici označují slang následovně:

„V denním pracovním styku, v němž se mluví obecnou češtinou (nebo místním nářečím) užívá se také speciálních názvů i jazykových obrátů pro předměty spojené s prací a pracovními postupy (...). Soubor takovýchto jazykových prostředků slovních, jichž zpravidla užívají v běžně mluvených projevech lidé pracující v jistém oboru nazývá se slangem nebo někdy též pracovní (profesní mluvou), pokud jde o názvy blízké termínům.“⁷

Hubáček definuje slang jako:

„...svébytnou součást národního jazyka, jež má podobu nespisovné vrstvy speciálních pojmenování realizované v běžném (nejčastěji polooficiálním a neoficiálním) jazykovém styku lidí vázaných stejným pracovním prostředím nebo stejnou sférou zájmů a služící jednak specifickým potřebám jazykové komunikace, jednak jako prostředek vyjádření příslušnosti k prostředí či k zájmové sféře...“⁸

Nejmladší z definic, které uvedeme je definice **Sukova**:

„...slang definuji jako mluvu skupinovou, mající zvláštní lexikální rejstřík, označující především předměty, osoby, jevy atd. pro život mimo skupinu netypické, sloužící pro komunikaci uvnitř skupiny a často i k vydělení dané skupiny od ostatní společnosti, tedy mající funkci integrující. Kromě zvláštní slovní zásoby lze mluvit i o zvláštních gramatických a tvaroslovných jevech...“⁹

Srovnáním těchto definic dojdeme k zjištění, že jsou mezi nimi jen malé rozdíly. Vždy se jedná o **mluvu** nějakým způsobem **vymezenou**

⁶ Bečka 1984 s. 6

⁷ Havránek B., Jedlička A., 1981, s. 9

⁸ Hubáček J., 1988, s. 8.

⁹ Suk, 1993, s. 8.

skupinou komunikantů. Bečkova „*speciální skupina lidí na speciálním pracovišti*“, se z části kryje s Havránkovými a Jedličkovými „*členy určitého pracovního nebo zájmového společenství*“, s jejichž definicí vyjadřují shodnou myšlenku Hubáčkovi „*lidé vázaných stejným pracovním prostředím nebo stejnou sférou zájmů*“. Také Suk mluví o „*mluvě skupinové*“. Suk jako jediný z výše jmenovaných považuje za slang mluvu jakékoliv skupiny a neomezuje ji pracovním a zájmovým prostředím. Tento fakt možná souvisí s tím, že Suk se zabýval slangem vězňů, které nelze zařadit mezi profesní skupiny a už vůbec ne mezi skupiny zájmové.

Všechny definice mluví o slangu jako o **prostředku dorozumívání**, ovšem jen Sukova a Hubáčkova definice hovoří zároveň o tom, že slang má také **funkci určitého vydělení (vyčlenění)** od ostatní společnosti.

Jediný Hubáček ve své definici zmiňuje, že slang je určen především pro komunikaci neoficiální a polooficiální. A Suk zase jako jediný definuje slang jako jev nejen roviny lexikální, ale i tvaroslovné a gramatické.

Jediný Hubáček v definici řadí slang do nespisovné vrstvy jazyka. Suk na tento problém nahlíží ve své práci jinak. Zdůrazňuje, že slang není spisovný ani nespisovný, nýbrž se odehrává na pozadí různých útvarů a poloútvárů národního jazyka. Říká ovšem, že spisovný jazyk se může ojedinele stát pozadím pro slang (např. při parodii).

1.4 Aspekty slangu

Hubáček¹⁰ nahlíží na motivovanost slangových pojmenování ze dvou hledisek: **z hlediska jazykového** a **z hlediska mimojazykového**. Tyto aspekty se vzájemně prolínají a neplatí u každého slangu stejně.

¹⁰ Hubáček, 1979, s. 19-26

1.4.1 Jazykové aspekty

Nespisovnost je jedním ze základních aspektů. Slangový výraz vždy vnímáme jako nespisovný ekvivalent ke spisovnému výrazu nebo odbornému termínu (*lis-pres, degustovat-koštovat*). Někdy lze tvořit celé synonymní řady, řazené podle míry nespisovnosti (*degustace – degustačka – košť*).

Komunikativní funkčnost se ve slangovém výrazivu projevuje jako tendence k vyjádření stručnému a v kontextu významově jednoznačnému. Dociluje toho převážně pomocí univerbizace, což se projevuje jako tendence jazyka vyjadřovat se jednoslovně.

Systémovost tvoří další, tentokrát méně výrazný aspekt slangů. Určitá snaha tvořit systém se projevuje v tom, že slangové výrazy jsou obvykle používány pro určitý typ jevů, které jsou si navzájem podobné.

Snaha o pojmovou diferenciaci je dalším aspektem vyskytujícím se ve slangovém výrazivu. Slangy mají tendenci vytvářet k odbornému termínu řady výrazů, které znamenají přibližně to, co daný termín, ale obsahují navíc upřesňující význam (*koštovačka, eurovka/isovka, tulipán*). Jindy dochází naopak k tomu, že pro řadu odborných termínů najde slang jeden souhrnný výraz (*pohárek*).

Vliv na slangové výrazivo má také **stav odborné terminologie**. Stává se totiž, že v některých prostředích se česká odborná terminologie tvořila až na počátku 20. století. Do té doby byly používány termíny německé, ze kterých vznikly četné slangové výrazy, které se dodnes používají, přestože postupně vznikají také slangové výrazy odvozené od české terminologie (*greft*).

Slangové výrazy mají také obvykle tendenci vyjadřovat určitou míru **expresivity**. Výrazy lze seřadit, podobně jako ve spisovných útvarech českého jazyka, od výrazů neutrálních až po silně expresivní.

Velmi důležitým jazykově motivovaným aspektem je také fakt, že slangové výrazy jsou používány výhradně v řeči mluvené, jsou tedy

vhodné pro mluvenou komunikaci. To znamená, že vždy se jedná o názvy popisné, motivované nikoli značkové, nemotivované.

1.4.2 Mimojazykové aspekty

Stupeň uzavřenosti prostředí je jedním z mimojazykových aspektů, které mohou ovlivňovat podobu slangu. Některá prostředí mohou být částečně oprostěná od vlivu okolního světa (vinařství, hutnictví, vojenství) a mít tak ustálenější slangové výrazivo. Vliv má také stáří, tradice a rychlost rozvoje daného prostředí. Dochází k vytváření nových slangových pojmenování nebo také k zastarávání pojmenování existujících.

Podobu slangového výraziva může také ovlivnit **složení příslušníků** daného **prostředí**. Vliv má převážně věkové a sociální složení. Tam, kde se vyskytují lidé mladí, a kde se složení účastníků prostředí rychle mění se obvykle vyskytují výrazy silně expresivní a dochází k častým obměnám výraziva.

Psychické faktory také významně ovlivňují výběr jazykových prostředků jedince. Používáním slangových výrazů dává jedinec najevo, že patří do určitého prostředí a jejich osvojováním se do tohoto prostředí zařazuje. V neposlední řadě účastníci prostředí dávají používáním slangových výrazů najevo výjimečnost svého prostředí.

1.5 Způsoby tvoření slangových názvů

Slangové výrazivo se neustále mění. Podobně jako ostatní slovní zásoba využívá i tvorba nových slangových výrazů prostředků transformačních a transpozičních.

1.5.1 Transformace

O d v o z o v á n í je jedním z transformačních postupů, kterým vznikají nové slangové názvy. Téměř výhradně se uplatňuje **odvozování příponové** pomocí produktivních přípon. Z podstatných jmen jsou ve slangových názvech nejvíce zastoupena **j m é n a č i n i t e l s k á** tvořená od jmenných základů (nefrekventovanější přípony: -l, -oun, -ař, -č, -0, -ník, -íř, -a), **k o n a t e l s k á** (nefrekventovanější přípony: -ař, -ář, -ák), jména přechýlená (-ka), **n á z v y p r o - s t ř e d k ů** od základů slovesných (-ák, -ka, -čka) nebo jmenných (-ák, -ka, -ovka), **n á z v y n o s i t e l ů v l a s t n o s t í** (-ák, -ka, -ovka), **n á z v y d ě j ů** se tvoří příponami -ní, -tí stejně jako podstatná jména slovesná.

Jestliže odhlédneme od všech kategorií a veškerého třídění slangových názvů, zjistíme, že slangové názvy jsou nejčastěji tvořeny jen několika málo příponami: **-ka, -ák, -ař// -ář, -ní// -tí**.

Slangová slovesa jsou méně četná. Nejčastější příponou, kterou jsou tvořeny je přípona **-ova-**, nepřilíš často také dochází ke tvorbě přídavných jmen.

Skládání není příliš produktivním způsobem tvoření nových slangových názvů. Nejčastěji jde o nová slova tvořená z víceslovných pojmenování. Jde o projev univerbizace.

Ke **zkracování** dochází nejčastěji **m e c h a n i c k ý m k r á c e n í m** a **p ř e k r u c o v á n í m**, kterým se vytváří nová, kratší, zvukově zjednodušená vyjádření.

1.5.2 Sémantické tvoření

K tzv. sémantickému tvoření neboli transformaci slov dochází nejčastěji **metaforickým přenášením významu** na základě vnější podobnosti denotátů. Podobnost se obvykle týká tvaru, barvy, umístění, rozsahu, funkce.

Zvláštním druhem metafory je **personifikace**, při které se neživým věcem přisuzují lidské vlastnosti.

Jiným typem transformace je **metonymické přenášení významu**, kdy nová slova vznikají na základě vnitřní podobnosti denotátů. Můžeme odlišit metonymie strukturní, kontextové a etymologické (historické).

Dochází-li k posunu významu v rámci rozsahových poměrů daného významu, jedná se o **synekdochu**. Rozlišujeme přenos pojmenování z části na celek nebo z celku na část.

Některá slova mohla vzniknout rozšířením - **generalizací** původního významu nebo naopak jeho zúžením – **specializací**.

1.5.3 Pojmenování víceslovná

Četnější než sousloví (frazelogismy nominální) jsou tzv. ustálená spojení, jejichž základem je sloveso. Některá slovesa jsou jako základ takovýchto frazeologismů velmi častá (mít, dělat).

1.5.4 Přejímání z cizích jazyků

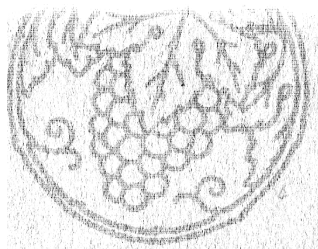
Přejímání nových slangových slov z cizích jazyků je podle Hubáčka¹¹ omezeně produktivní. Ve výrazivu některých slangů (např. studentský, informační technologie) však nejspíš v budoucnu může docházet k výrazným přejímkám převážně z anglického jazyka.

Větší počet přejímek najdeme z němčiny, některá slangová slova mají svůj původ v italštině, latině, francouzštině apod.



¹¹ Hubáček J., 1988, s. 19

2 O VINOHRADNICTVÍ



2.1 Lokality

V naší zemi můžeme nalézt dva základní vinařské regiony, které nesou stejná jména jako dvě ze tří původních historických zemí Českého království: region český a moravský.

Č e s k ý r e g i o n rozčleňujeme na oblast **pražskou**, **žerosečskou**, **mělnickou**, **mosteckou**, **roudnickou** a oblast **čáslavskou**.

M o r a v s k ý r e g i o n, ve kterém se tradiční vinařství zachovalo ve větším rozsahu a je rozvinutější najdeme oblast **brněnskou**, **bzeneckou**, **kyjovskou**, **mikulovskou**, **mutěnickou**, **podlužní**, **strážnickou**, **uhesko-hradišťskou**, **velkopavlovickou** a **znojenskou**.

Toto rozdělení do oblastí bylo provedeno podle vlastností půdy, a jiných zákonitostí, které mohou mít vliv na kvalitu a charakter vína.

Materiál pro diplomovou práci jsme sbírali ve vinařských obcích Dolní Bojanovice (**oblast podlužní**), Čejkovice (**oblast mutěnická**), Josefov, (**oblast podlužní**), Lužice (**oblast podlužní**), Mikulčice (**oblast podlužní**) a Mutěnice (**oblast mutěnická**). Tato a následující kapitola o vinohradnictví a vinařství čerpá, kromě odborné literatury, ze zažitých poznatků získaných převážně v těchto územních oblastech.

2.2 Kde se vzalo víno

P o v ě r y a p o v ě s t i vyprávějí a pomáhají nám tam, kde chce lidská zvědavost pátrat a vědět, přestože hodnověrných historických odkazů není mnoho.

Neví se přesně, kdy člověk přišel na omamné účinky moku z révy vinné, a nejspíše právě z tohoto důvodu najdeme o původu révy vinné nepřeborné množství pověstí, ve kterých vystupují starozákonní stejně jako antické postavy.

Zajímavá je pověst o Noemovi, který prý po přistání Archy objevil rostlinku, kterou zasadil. Ačkoliv o ni nijak nepečoval, vydala rostlinka plody, které on posbíral a odložil do dřevěného džberu. Na džber s bobulemi docela zapomněl a našel jej až po několika dnech, náhodou během úklidu. Když ale přišel ke džberu, našel v něm místo plodů zvláštní tekutinu. Okusil ji a zachutnala mu. Napil ještě znovu a ještě. Účinek se dostavil po chvíli. Rozjařený Noe začal tančit a zpívat...¹²

Mnoho pověstí souvisejících s původem vína se týkají antického boha Dionýsa. Zajímavá je pověst, která vypráví o přepadení Dionýsa Titány, kteří jej rozsápali a kusy jeho těla rozházeli po celém kraji. Bohyně moudrosti a spravedlivého boje Athéna však našla jeho pulsující srdce a zasadila jej do země. V místě, kde jej zahrabala pak vyrostl keř révy vinné.

Ze serióznějších pramenů – **archeologických nálezů** víme, že už člověk mladší doby kamenné víno znal a tento nápoj pil.

První vinice vznikaly nejspíše 3500 let př. n. l. na území Blízkého východu, ve starověké Asýrii a Babylonu. V hrobkách faraonů starověkého Egypta byly nalezeny mumifikované bobule hroznů révy vinné, což dokládá, že také tento národ révu vinnou znal a považoval si ji, když dával jeho bobule faraónům na posmrtnou cestu.

Z Egypta se víno dostalo do středomoří a lahodný mok okusili obyvatelé starověkého Řecka a Kréty, odtud se šířilo dále do Itálie, na Sicílii a do Černomoří. Přítomnost vína na Krymu dokládají amfory, ve kterých byly nalezeny zrníčka révy.

Obyvatelé starověkého Říma si nápoj velmi oblíbili, a proto není divu, že révu rozšířili do všech svých kolonií. Také na našem území sídlily předsunuté římské posádky, které po roce 91 n.l. začaly vysazovat vinice v koloniích za Alpami - tedy v Rakousku a také na Římském kopci pod Pálavou.

¹² Hautf J., Nový brevír o víně, 1988, s. 10

Mezi nejstarší archeologické nálezy u nás patří vinařské nože z Mikulčic a Starých Zámků a révové pecky z Brna, Mikulčic, Olomouce, Opavy, Chrudimi a Havlíčkova Brodu z doby Velké Moravy a pozdějšího přemyslovského státu. A právě za vlády Přemyslovců (Ludmila a Bořivoj) začala výsadba vinic ve středních Čechách.

O rozšíření révy na Moravě se zasloužily především kláštery, které ji systematicky pěstovaly už ve 13. století. Na Mikulovsku začíná rozvoj vinohradnictví za vlády Lichtenštejnů, kteří dali vysadit velké množství révy v oblasti Pálavy. Král Karel IV. se zasloužil zejména o rozvoj vinic ve středních Čechách, když vydal příkaz, aby tam byly vinice vysazovány.

Vinná réva se v českých zemích ve středověku pěstovala na větším území, než je tomu dnes. Vlastníky byli zejména bohatí měšťané, později (15. stol.) však došlo k dalšímu rozšiřování. Hlavními vinařskými oblastmi v Čechách byly Poohří, střední Polabí, jih údolí Berounky. Na Moravě se vinohrady rozkládaly na mezi dolním tokem Dyje k severu přes povodí dolní Jihlavy, Svratky a Svitavy až za Brno. Mohly jste je naleznout také v Bílých Karpatech a na jižních výběžcích Českomoravské vrchoviny, na Dražanské vrchovině a zčásti zasahovaly až do jesenického podhůří.

Pěstování révy a obchod s vínem kulminovaly v 16. stol., kdy byla některé roky zaznamenána nadprodukce, vývoj však nepřerušila. To dokázala až třicetiletá válka, po které byla obnova vinic náročným úkolem, jehož splnění čekalo až do poloviny 18. století, kdy je zaznamenáno, že plochy vinic dosáhly stejné rozlohy jako tomu bylo před třicetiletou válkou.

Pod nátlakem ekonomicky výhodnějších technických plodin (len, cukrová řepa) a s nástupem průmyslové revoluce, se kterou souvisela celková ztráta zájmu o zemědělství, začaly vinohrady v Českých zemích postupně mizet.

Nebyla to však jen ekonomika, která ušetrila vinohradnictví a vinařství v Českých zemích hlubokou ránu. Na začátku 20. století ukázala také příroda, co umí v podobě nové nemoci *révokazu* (kořenová mšice), který zničil velkou část révového porostu u nás. Jedná se o nemoc, kdy rostlině uhnívají mšicí napadené kořeny. Jen část rostlin byla zachráněna vysazováním silnějšího a delšího amerického podnoží.

Tak začala nová kapitola oboru vinohradnictví. Začínají se vysazovat jakostní odrůdy (oproti dřívějším směsím typickým pro danou obec) a nastává tvrdá konkurence s uherskými víny, pivem a lihovinami. Vznikají vinařské spolky, někdy i první vinařská družstva. V roce 1907 je založen první odborný časopis „Vinařský obzor“, který vychází dodnes.

K dalšímu většímu rozšiřování vinohradů docházelo pak až v 60. letech 20. století. Díky novému vedení révy, tzv. Moserovu vedení, byla umožněna mechanizace vinohradnictví, což přispělo k dalšímu rozvoji zvláště rozlehlých vinařských statků a družstev.

Dnes můžeme révu vinnou najít v rámci České republiky v daleko méně lokalitách, než tomu bylo v historii. Pěstování se omezuje na malé vinařské oblasti v severních a středních Čechách a na jižní polovinu Moravy.

Lokalita, kterou se podrobněji zabýváme je součástí území, kde se réva vinná na našem území začala systematicky vysazovat nejdříve – Mikulčice byly jedním z center Velké Moravy a patří mezi vinařské obce, ve které jsme sbírali slova do svého slovníčku. Všechny ostatní obce jsou v blízkém okolí. První písemné zmínky, které dokládají pěstování révy v těchto vesnicích většinou pocházejí z první poloviny 13. století. Písemnost z roku 1257 hovoří o vinohradnictví v obci Kapanice zaniklé mezi Dolními Bojanovicemi, Josefovem a Mutěnicemi, tedy tam, kde leží obce, o kterých hovoříme.

2.3 Víno a zákony

Víno bylo ve středověku i později výnosným obchodním artiklem a vlastníky vinic nebyla jen vrchnost, ale také kláštery, měšťané i obyčejní rolníci. Proto také pěstování révy a výroba vína poddanými musela být i v historii právně ošetřena a řádně zdaněna.

Na jižní Moravě (podobně jako v sousedním Rakousku) bylo využíváno tzv. *horenského* (odvozeno od *hora* = vinohrad) neboli *falkensteinského práva* (nejstarší dochovaný text *horenského práva* je z roku 1281). Podle něho musel každý vlastník vinohradu například pravidelně platit daň z půdy, na které byl vinohrad, a odvádět desátek z úrody. *Horeské právo* dále obsahovalo souhrn předpisů o vinicích a řády platné vždy pro určitý okrsek (předpisy o práci, o právu sousedském, předpisy pořádkové a trestní apod.). Přestupky proti *horenskému právu* řešily tzv. *horenské soudy*, které tvořili konšelé a rychtáři. Horenské právo zakazovalo vstup na cizí vinici, zakazovalo hádky ve vinohradech a podle něho to byla radnice, kdo tradičně určoval začátek a konec vinobraní. Před tímto dnem byl do vinohradu vstup přísně zakázán. Říkalo se, že *hora je zavřená* nebo *zaražená*. Teprve, když nastaly dny určené radnicí pro sběr hroznů, byla *hora otevřená*. Dozorcům, kteří dohlíželi na dodržování horenských předpisů se říkalo *hotaři*. *Zarážení a otevírání hory* se dodnes dochovalo ve folklorních slavnostech.

Horenské soudy byly zrušeny Josefem II. v roce 1783 a nad vinohrady začalo panovat nové právo. Každý mohl prodat víno, které sám vyrobil. Tak vznikl prodej „pod víchou“, o kterém se dnes někdy mluví v souvislosti se současným zákonem a zákazem prodávat víno neregistrovaných vinařů, jako o vhodné alternativě.

D n e š n í v i n a ř i jsou také vázáni zákony. Po převratu vyšel v roce 1995 první novodobý zákon týkající se vinařství. Tento zákon byl upraven novelou z roku 2000, ve které se odrážejí praktické

poznatky funkčnosti zákona z roku 1995 a je také inspirován zákony o vinařství a vinohradnictví států Evropské unie. Další změny přišly se vstupem České republiky do Evropské unie v roce 2004. Tento zákon a jeho vyhlášky plně přizpůsobují vinařskou legislativu normám Evropské unie.

Stanovuje vinařské regiony, oblasti, obce a viničné tratě, udává podmínky výroby vína, jeho zařídování a označování. Vytváří vinohradnickou a vinařskou evidenci, podmínky dovozu vína a zabezpečuje dozor nad dodržováním povinností. Dnešnímu vinaři už sice při porušování tohoto zákona nehrozí ztráta hrdla, jak tomu mohlo být podle *horenského práva*, o vysoké pokuty však také nikdo z nich nestojí.

2.4 Vinohrad a s ním spojené práce

Vinice neboli vinohrad určuje každému vinaři jeho život. Rok vinaře má pevně stanovené práce a povinnosti, které nelze zanedbávat bez vlivu na kvalitu vína. Ne vinař, ale vinohrad je ten, kdo plánuje dovolenou.

Vinohrad byl v dřívějších dobách považován za významné jmění. Dívka, která dostala věnem vinohrad si mohla mezi ženichy vybírat, ač byla jinak nemajetná. Hospodáři však vinohrad nechtěli dávat a prodávat „z rodiny“ - mimo rodinu, cizímu člověku. Do určité míry se na jižní Moravě tato tradice udržuje a vinohrad vlastní téměř každý. I když ne každý jej v současné době obdělává a zpracovává z něj víno.

Není nezajímavé, že výrazy které se užívají v souvislosti s vinohradem a vínem se shodují s výrazy, které užíváme, pro člověka, péči o něj a jeho trápení.:

Např.: Jedna rostlina vinohradu je *hlava*. Vinohrad (i víno) je *nemocný* a musí se *ošetřovat*. První víno je *panenské* a vinohrad jej *rodí*.

Vlastnit vinohrad a vyrábět víno, je dnes časově i finančně náročným koníčkem. Náklady se pojí nejen s nástroji a přístroji pro ošetřování vinohradu a výrobou vína, ale i nejrůznějšími „maličkostmi“ jakou jsou postřiky, cukr, který se do vína přidává, láhve, zátky apod.

Vinohradnictví a vinařství je fenomén, který významně ovlivňuje ráz života celé lokality.

2.4.1 Výsadba vinohradu

Výsadba **nových vinogradů** je dnes spíše ojedinělá. Určitá vlna nových výsadeb nastala po přijetí dodatků Vinařského zákona v roce 2000, kdy stál každý *klasický vinař* před otázkou, zda se registrovat (platit daně a mít právo *lahvovat* a prodávat víno), nebo zůstat vinařem, který víno pěstuje a vyrábí pro vlastní spotřebu.

Mnozí se rozhodli pro registraci a následně vysadili nové vinohrady a zvětšili svůj provoz. Zakládat nové vinohrady lze však nyní pouze na půdě, která byla roku 2000 jako vinohradnická přihlášena. V budoucnu se tedy nedá očekávat další velký rozvoj v rozlohách vinogradů.

Základ pro výsadbu nového vinohradu tvoří kombinace dobré půdy a výběru vhodné odrůdy. Pozemek musí být pečlivě upraven a ošetřen. O sazenice musí být dobře pečováno, protože jejich kořeny rychle zasychají.

Vysazovat lze na podzim a na jaře. Na menších plochách se sazenice dávají do ručně vyhloubených jamek, na plochách větších se používají tzv. hydrovrty (jamky jsou hloubeny pomocí trysky s vodou). Na sazenici se navrhne hlína, aby sazenice nevyschla.

V sušších oblastech se provádí tzv. mulčování, což je obalování sazenic černou plastovou fólií, která drží vlhkost a sazenici zahřívá.

O **mladou výsadbu** je nutné dobře pečovat. Půdu je nutné kypřit, už v prvním roce je třeba podlamovat letorosty, jakmile jsou

letorosty větší je nutné je přivázat ke kůlům apod. Jak hlavičky rostou, je nutné vyrobit pro ně opěrné konstrukce (sloupky a dráty) a zavést určitý způsob vedení révy.

Ve způsobu vedení révy rozlišujeme podle tvaru rostliny vedení na **hlavu** či **kolek** (*Obr. 1a*) vedení do **kordonu** (*Obr. 1b,c*), přičemž vedení na hlavu je způsob tradičnější a zastaralý. Od tohoto způsobu vedení révy se v mluvě jihomoravských vinohradníků dochval název pro rostlinu révy vinné - *hlava*.

K vedení do kordonu začalo postupně nabývat na množství s rostoucí mechanizací vinohradnictví, protože takto vedená vinice je dostupnější pro zemědělské stroje.

Existuje několik způsobů, jak révu vedenou do kordonu řezat. Ze staršího Guyotova řezu, který nechával jeden *tažeň* s osmi až desíti očky se vyvinulo Rýnsko-hesenské (*Obr. 2*) vedení, které dnes na vinicích převládá. Rýnsko-hesenské vedení využívá vodorovně napnuté dráty, přes které ohýbá dva tažně, tak že jakoby vytváří tvar srdce. Jeden z druhů Rýnsko-hesenského vedení se proto nazývá srdcový řez. Toto vedení bylo vyvinuto v Lednici na Moravě. Mezi vinaři se však název *srdcový řez* používá pro veškeré vedení na Rýnsko hesenský způsob.

Kromě těchto základních způsobů existuje řada dalších variant jak révu vést. Je možné vedení v záclonách a dvojitých záclonách, v pergolách apod. Tyto způsoby jsou však v u nás méně obvyklé, proto se jimi nebudeme blíže zabývat.

2.4.2 Péče o vinohrad během roku

Vinařův rok se liší od roku jiných lidí. Práce na ve vinohradě a péče o víno z minulé sklizně se prolínají. Nic nesmí být zanedbáno (viz tab. 2).

Stříhání, neboli řez vinice můžeme směle nazývat velkou vědou. Dříve se prováděla nožem, dnes mají vinaři k dispozici širokou škálu

nejrůznějších vinohradnických nůžek. Výběr nůžek je při tom velmi důležitý, z nevhodného náradí totiž o mnoho víc bolívají ruce a může dojít až ke křečím v oblasti dlaní.

Při Rýnsko-hesenském vedení vinice musí vinař dobře zvažovat, které větve z keře odstříhne, a které zachová. Musí uhodnout, jak byla *hlava* stříhána předešlý rok a myslet na další stříhání v roce příštím. Celý záměr podřizuje tomu, kam kmen rostlinky v příštích letech povede. Provádí se tzv. stříhání *na heky a tažeň*. Vinař vybere dva obvykle mladé *tažeň*, které mají dostatečný počet *ok/heků* a staré dřevo odstříhne pryč. Zbude tedy jeden *kmínek* se dvěma *tažni*. Na každém *tažni* odpočítá šest až osm *ok*, které zachová, za osmým *okem tažeň* ustříhne. Docílí tak toho, že větvičky, na kterých bude zrát úroda budou dostatečně silné a nebudou přetíženy. Špatným ostříháním se dá zkazit úroda dvou let.

Vázání vinohradu je ve skutečnosti přivazování dvou *tažňů*, které zbyly po stříhání k nosnému vodorovnému drátu zpravidla malými ohebnými drátky tak, že *tažeň* se přes drát ohýbá a je přes něj veden zpět dolů, kde je přidrátován (*Obr. 2*).

Vynášení a pálení réví je jednoduchý úkon, který zvládají i děti. Větvičky odstříhnuté po stříhání je nutné sebrat a spálit mimo vinohrad.

Kopání neboli **zakopávání** vinohradu je jednou z nejtěžších prací ve vinohradě. Jedná se vlastně o okopávání, jen slovo okopat se nepoužívá tak často.

Vyplívka neboli **vylamování zálistků** čili **fazochů** je práce vyžadující velkou trpělivost. Vyplívající musí procházet větvičku za větvičkou a nechávat jen velké listy. Menší lístky, které u velkých rostou, se odlamují. Tato práce se provádí proto, aby k se hroznům dostalo více světla, a také aby je zasáhl případný postřik.

Osečkování, sečkování neboli **sžínání vršků**. Slovo napovídá samo o jakou práci se jedná. Vinohradu se odřezávají zelené výhonky, které přesahují opěrné dráty, a k dozrávajícím hroznům se tak může dostat více slunce.

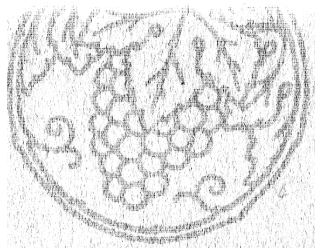
Vinobraní je završením prací ve vinohradě. Zralé hrozny se stříhají do kbelíků, nebo *puten*, což je dnes spíše ojedinělé, vysypají se do *lóden* nebo přímo na vlečky a úroda se odváží do *búd* pro další zpracování.

Leden,	Stříhání vinohradu, oprava <i>beček</i>
Únor	stříhání, oprava <i>beček</i>
Březen	stříhání, vázání, <i>vynášání</i> a pálení <i>réví</i> ,
Duben	orba, <i>košty</i>
Květen	kopání, první postřiky
Červen	<i>vyplívka</i> , kopání
Červenec	<i>vyplívka</i> , kopání, postřiky
Srpen	<i>vyplívka</i> , kopání, <i>sečkování</i> , příprava
Září	vinobraní, loňské víno, <i>burčák</i>
Říjen	vinobraní, loňské víno, <i>burčák</i>
Listopad	vinobraní, úklid sklepa, péče o mošty
Prosinec	Vinař užívá plodů své práce a odpočívá

Tab. 2: Práce ve vinohradě a vinném sklepě během roku



3 O VINAŘSTVÍ



3.1 Zrod vína

Zrod vína je složitý proces. Hrozny se zpracovávají na šťávu, která se následně *školí* ve víno, které dále vyžívá a stárne.

Obecně se doporučuje, aby hrozny byly zpracovávány týž den, kdy byly posbírány. Na vinobraní se tedy vyráží brzy ráno a práce v *búdě* trvá až do pozdní noci.

První úkol po přivezení úrody do sklepa je odstranit bobule od *třapin* a odzrnit je – tato práce se dělá na mlýnku. Dnes už většina *klasických vinařů* vlastní mlýnek s elektrickým pohonem, který značně usnadňuje tuto fyzicky velmi namáhavou práci. Pomletím a odzrněním hroznů vzniká *rmut* neboli drť. Další postup záleží na tom, jaký druh vína chceme vyrobit.

Bílá vína se ihned po mletí lisují. Lisů neboli *presů* je několik druhů, které fungují na různých principech. V našem prostředí se nejčastěji využívají šroubové lisy. Zjednodušeně se dá říci, že se skládají z trojnožky a koše, který je tvořen *brankami*. Uprostřed koše je železná tyč se závit. Do koše se nalévá rmut, na něho se vkládají dřevěné *krajíce* neboli *půlměsíce*, které se zatěžují *pacholaty*, na nichž je umístěn litinový koláč se závit. Ten pomocí mechanické či elektrické síly vyvolává tlak a lisuje rmut, který vytéká odtokovým kanálkem *vantou* do vestavěných nádrží nebo přistavených beden.

Vylisovaný mošt je někdy nutné **odkalit** a zbavit ho tak mechanických nečistot a případných zbytků chemikálií po stříkání hroznů. Mošt je nutné zasířit a dát do chladu na 12 - 24 hodin. Poté se čistý mošt opatrně odebere a kaly, které zůstanou na spod se vylíjí.

Aby v moštu vznikl alkohol, musí mošt **zkvasit**. Mošt můžeme nechat kvasit samovolně. V případě odkalených vín ale nemusí k přirozenému kvašení dojít, a je pak nutné použít na rozkvašení čisté kultury kvasinek, nebo do moštu přilít bouřlivě kvasící mošt, který

kvašení začne. Kvašení má tři části: začátek kvašení, bouřlivé kvašení a dokvāšení.

Při kvašení musí vinař hlídat dva základní faktory, které kvašení napomáhají: **cukr a teplota**. Ideální **teplota** pro kvašení je kolem 15 – 16 °C. Teplota nad 20°C je nevhodná, protože kvašení probíhá příliš rychle a víno, které by za takového kvašení vzniklo by bylo příliš alkoholické, málo by vonělo a nebylo by sladké. Při nižších teplotách dochází k nedokonalému prokvašení. **Cukr** se do moštu dostává z bobulí, kde je obsažen převážně v dužnině. Někdy však (v našich krajích) bobule neobsahují cukru dostatek a pak je nutné víno přislazovat rafinovaným řepným cukrem. Kolik cukru mošt obsahuje se vinař dozví pomocí měření, ke kterému se používají speciální přístroje – refraktoměry a moštoměry. Vína, která nejsou po celou dobu svého procesu vzniku doslazována se nazývají *vína mešní*.

Při kvašení vzniká specifický nápoj **burčák**. Je to vlastně částečně zkvašený mošt. Je těžké předem určit, kdy bude mošt chuťově nejlepší, tedy kdy bude *na špici* (přibližně v polovině kvašení moštu), proto se musí mošt pečlivě hlídat. V druhé polovině kvašení se říká, že *burčák je přešlý*, což znamená, že už má málo cukrů a příliš mnoho alkoholu. Mošt se začíná blížit vínu, i když tekutina stále ještě zdaleka není čirá. Bublínky, které můžeme v burčáku cítit jsou oxidem uhličitým, který při kvašení vzniká.

Červená vína vznikají mírně odlišným způsobem než vína bílá. Základem je samozřejmě využití červených odrůd vinných hroznů. Hrozny se **pomelou** podobně jako hrozny bílých odrůd, ale nelisují se hned, nýbrž rmut se nechá zakvášet v kádích. Tím získává budoucí víno tmavé odstíny barev - barviva jsou totiž obsažena ve slupkách hroznů (v dužninách jen ojediněle), a proto má červené víno trpčí chuť než bílé, neboť slupky obsahují také třísloviny, které tuto, pro červená vína typickou, chuť dodávají.

Mošty červených vín se většinou musí doslazovat. Při jejich nakvácení vzniká oxid uhličitý stejně jako kvašení bílých moštů. Unikání oxidu ale stojí v cestě zbytky slupek bobulí, proto je nadnáší a vzniká tak **matolinový klobouk**. Tím jak klobouk vzniká se část slupek dostává nad hladinu kvasícího moštu, což je nežádoucí, protože pak může oxidovat. Proto se zakvácující červený rmut musí míchat a klobouk ponořovat pomocí *hřebel* nejlépe každé dvě hodiny. Podle chuti vinař pozná, že bublinek ubývá, a že *nakvácení* končí. To je ten správný čas mošt spodní pípou vypustit a matolinový klobouk vylisovat. Vylisované víno se dává přímo do sudů a již nekvasí, jen někdy může dokvácet.

Existuje více způsobů jak lze vyrobit **růžové víno**.

Jeden ze způsobů je, že růžové víno vzniká téměř stejně jako víno bílé. Při jeho výrobě se ale nepracuje s hrozny bílých odrůd, ale s hrozny odrůd modrých.

Jiný způsob pracuje s hrozny růžovými, červenými nebo slabě modrými. Postup je pak podobný výrobě vín červených, jen se mošt nechá zakvácet kratší dobu.

Dalším způsobem je společné zpracování bílých, červených a modrých hroznů stejným postupem jako u vín červených. Poměr barev hroznů není náhodný, ale musí být záměrně vyvážený, aby opravdu vzniklo víno růžové.

3.2 Školení mladých vín

Kvalitu vína ovlivňuje soulad tří základních faktorů, které musí vinař ve víně stále hlídat. Je to vyrovnanost **cukrů, kyselin a síry**.

Po stočení zkvašeného moštu do sudu nastává proces pročišťování tekutiny, kterým se rodí samotné víno. K pročišťování dochází tak, že se postupně sráží odumřelé kvasinky, vinný kámen, bílkoviny, taniny a podobné látky ve formě kvasnicového kalu, neboli *kvasnic*, na dně sudu. V této počáteční fázi je nutné mladé víno hlídat a

neustále *překošťovat*, aby vinař poznal, kdy je vhodné víno poprvé stočit a kaly z bečky vymýt. Problém je ten, že víno pořád pracuje a stále se proměňuje. Na odebrání *kvasnic* reaguje jinak víno s nízkým obsahem kyselin, které se musí z *kvasnic stáhnout* brzy, aby nedocházelo k dalšímu nežádoucímu odbourávání těchto kyselin, a jinak víno s vysokým obsahem kyselin, které je naopak vhodné s *kvasnicemi* promíchávat, aby kyseliny byly odbourávány intenzivněji. Obecně však platí, že čím déle *leží víno na kvasnicích*, tím více se jeho kvalita snižuje.

Také samotné stáčení vína se řídí určitými zákonitostmi, které určují, zda víno přetáčet za přístupu vzduchu (vína málo prokvašená) nebo za co nejmenšího přístupu vzduchu.

Další otázkou, kterou vinař musí řešit, je, zda víno *zasířit* či nikoliv. Síra působí ve víně jako konzervátor a stabilizátor, je tedy vhodné ji přidávat do vín, které stabilní nejsou. Jejich stabilita se určuje jednoduchým testem: víno odebereme do tří skleniček, které umístíme na velmi teplém místě a sledujeme, mění-li se barva vína.

3.3 Péče o zrající víno

Prvním stáčením péče o víno nekončí. Je nutné sledovat vývoj vína, ve kterém se sráží vinný kámen a také jinak dále pracuje. Víno se musí podle potřeby sířit a scelovat.

Scelováním dosahují vinaři harmonické chuti u vín, u kterých jinak v chuti či barvě převažuje některá složka (cukr, kyselina, síra). Toho dosahují tak, že vína stejné odrůdy s jinými chuťovými vlastnostmi mísí. Víno se dále čeří a filtruje.

Stáčení do lahví. Víno, které je podle úsudku vinaře hotové, čisté, barevně, čichově i chuťově dokonalé, se dává do lahví neboli *flaškuje* se. Ta vína, která mají dostatek tzv. *zbytkového cukru* se obvykle určují pro archivaci, což je nutný prvek pro proces **stárnutí** ve skleněné láhvi.

Sklo se používá z důvodu inertnosti vůči chemickým reakcím, které ve víně stále probíhají i díky vzduchotěsnosti, kterou mají oproti dřevěným bečkám. Pro *flaškování* se používá několik druhů lahví.

Nejmenší láhve jsou láhve s obsahem 0,5l. Nejčastěji se používají láhve s obsahem 0,7l tzv. *sedmičky*. Ty mohou mít dva základní tvary: tvar podélný má *šlégllovka* a tvar buclatější má *bordovka*. Kromě těchto jmenovaných existují další typy lahví různých objemů např. láhve o objemu 1l, ty se však v současné době používají jen málo.

Oplétané demižóny o objemu 3 nebo 5 litrů vídáme v současné době také méně často.

Nechce-li vinař dát víno do malých lahví, ale chce-li přesto zpomalit vývoj vína, uchovává víno ve větších skleněných nádobách tzv. *skleňách*, které bývají třiceti nebo padesáti litrové.

Moderněji zařízené sklepy využívají i velkých nerezových tanků.

3.4 Degustace a košty

Degustovat neboli ochutnávat víno je zodpovědný úkol, který má své zásady, podle kterých by se měl řídit každý, kdo chce víno nejenom pít, ale i vychutnávat, neboť dodržováním těchto zásad se prokazuje úcta tomuto nápoji. Víno ochutnáváme nejen na výstavách a *koštech*, ale i při nejrůznějších soukromých degustacích při návštěvě některého z vinných sklepů. Při ochutnávce mají vždy přednost vína bílá před červenými, suchá před sladšími, lehká před těžšími a mladá před starými.

Při *koštování* se víno obvykle nalévá do malých skleniček, kterým se říká *koštovačky* nebo se nověji se používají větší skleničky tzv. *eurovky/ isovky*.

Víno se má *koštovat* všemi pěti lidskými smysly, a to v určitém pořadí. Snad mi dovolíte vzpomínku z dětství, která ač nadsazeně, dobře ilustruje základní zásady ochutnávky vína. Jako děti jsme totiž z legrace cvičily s čajem, šťávou či jakýmkoli jiným nápojem v průhledné

skleničce: „uchopíme, pocinkáme, podíváme, očíháme, ochutnáme, vypijeme“.

Hmat údajně zapojujeme do ochutnávky už tím, že uchopujeme skleničku. Cítíme v ruce její tvar a také zjišťujeme teplotu vína. Někdy se doporučuje skleničku s vínem zahřívat v dlani – s rostoucí teplotou se totiž z vína uvolňují aromatické a jiné látky, a můžeme tedy lépe rozpoznat charakteristické chutě a vůně daného vína..

Zrak je dalším velmi důležitým činitelem. U zrakového vjemu se u vína hodnotí jednak jeho čírost a jednak zbarvení moku. Révová vína by měla být všechna čirá a průhledná (včetně červených); bílá vína by měla mít barvu od zlatavě žluté do nazelenalé žluté, což záleží na odrůdě. Bílá vína by však nikdy neměla mít vodovou barvu. U červených vín je barva vína z hlediska hodnocení ještě závažnější. Krásná červená barva se totiž počítá mezi základní přednosti vína. Barva by měla být rubínová či podobná barvě granátu. Mladá vína mohou mít nafialovělý odstín, který by však měl se zráním vín postupně mizet. Zrání totiž může barvu některých vín také podstatně měnit např. u červených až do hnědé.

Čichem vnímáme vůni vína, která může náš celkový dojem z vína ovlivnit velmi výrazně. Zlepšit vnímání vůně vína lze tak, že degustující osoba točí krouživými pohyby skleničkou a tím dochází k rozlévání vína na boky skleničky k jeho promíchávání, uvolňuje se tak více těkavých tzv. buketních látek a vůni vína lze lépe hodnotit. Dalším „trikem“ je zakrýt horní část skleničky rukou a pak teprve točit – uvolněné buketní látky unikají ze skleničky teprve po odstranění ruky, což umožňuje lepší čichové hodnocení. Zajímavé je, že určitá vína vydávají určité vůně tzv. čisté odrůdové vůně. Není nezajímavé, že už vůně nám může ledacos prozradit o kvalitě vína, může být plná a *vonět jako zahrádka* nebo být planá a nevýrazná. Nelze však usuzovat pouze podle vůně. Vůně je totiž velmi ovlivnitelná vnějšími faktory, za jakých se víno pěstuje (složení půdy), proto není výjimkou ani vadou, že víno

stejně odrůdy se může právě ve vůni značně lišit v závislosti na zemi původu, na vinařském regionu, oblasti a dokonce i trati.

Chuť je samozřejmě rozhodující ukazatel v hodnocení vína. Pomocí chuti vína by se měly odhalit veškeré přednosti i nedostatky vína. Chuť musí být příjemná, vyvážená a trvat dlouho. V našem prostředí se také hodnotí tzv. odrůdový charakter vína (sauvignon má chutnat po kopřivách, chardonay může *jit až do oliv*, v modrém portugalu můžeme cítit chuť sušených trnek apod.).

Celková vyváženost a harmoničnost vína zajišťuje soulad tří složek, které musíme mít při ochutnávce vždy na paměti. Jsou jimi: *cukry, kyseliny a alkohol*.

Velmi zjednodušeně se dá říci, že přemíru cukrů poznáme tak, že víno je nejenom příliš sladké, ale zdá se být *těžké* nebo *utahávané*. Má-li víno více kyselin zase poznáme tak, že víno *perličkuje* nebo *svrbí* na jazyku a obvykle kyselé. Je-li ve víně přítomno více alkoholu, než je v poměru ke kyselinám a cukrům vhodné, zastírá alkohol buketní látky ve vůni a také omezuje škálu chutí, které lze ve víně cítit.

Archivní vína se ochutnávají podobně. U archivního vína může náš dojem z nápoje ovlivnit také vzhled láhve. Po otevření láhve je dobré vyčkat (udává se až 20 minut), než víno *vyvětrá* a pak teprve jej nalévat do skleniček. Víno během této doby výrazně změní své vlastnosti.

U archivovaných vín můžeme obvykle rozpoznat určitá specifika v chuti. Velmi nápadným rysem u dobře archivovaného vína je chuť tzv. *lahvová zralost*, kterou si ovšem nesmíme plést s vadou vína *stařinou*.

Dobré víno má mít pěknou barvu, příjemnou plnou vůni - buket a dlouhou plnou chuť. Má být podáváno při určité teplotě, v určitých skleničkách a má být ochutnáváno s úctou podle všech pravidel.

Snad nejtěžším úkolem vinaře je určit, jaký vývoj může u daného vína nastat. Musí v chuti rozpoznat, zda víno nechat dál zrát v sudu, rychle je vypít nebo archivovat do lahví. Chuťovou schopnost pro tak zodpovědný úkol je potřeba tříbit nejen ve vlastním sklepě, ale

porovnáváním svého vína s víny ostatních vinařů v obci a s víny v jiných obcích. Vinař tak může lépe zjistit skutečnou kvalitu svého vína. K tomu všemu slouží **košty a výstavy vín**. Konají se snad v každé vinařské obci vždy na přelomu zimy a jara, to znamená v únoru a březnu. Jedná se nejenom o košty a výstavy místní, ale i oblastní, krajské i celostátní.

Hodnocení vína na výstavách a koštech má svá přesná pravidla, která je nutno dodržovat. Hodnotit víno nemůže kdokoliv. Tento úkol je svěřen pouze osobám, které byly náležitě proškoleny v sommelierském kurzu.

V současné době platí tzv. sto bodové hodnocení vín, kdy hodnotitel dává vínu body v hodnotě 10,8,6,4,2 v různých kategoriích (viz Tab. 3).

Vzhled	Čírost	Chuť	Čistota
	Barva		Intenzita
Vůně	Čistota		Harmonie
	Intenzita		Perzistence
	Harmonie		Chuť

Tab. 3: Kategorie pro hodnocení vín

V případě, že by víno dostalo ve všech kategoriích 10 bodů, mělo by plný počet bodů 100.

Ne všichni degustátoři chutnají všechny vzorky. Jsou stanoveny jednotlivé komise, které hodnotí vždy určitou skupinu vzorků vždy z některé ze zastoupených kategorií vín (viz Tab. 4). Vína jsou nalévána anonymně, proto se jako hodnotitel může zúčastnit i vinař, který vystavuje vzorky.

Po vyhodnocení vín je sestaven katalog a následuje druhá část výstavy nebo koštu, kdy se košt otevře veřejnosti. Za stanovené vstupné dostane každý účastník katalog a památeční skleničku. Z katalogu si pak vybírá vína, která chce ochutnat a nechává si je asistentkami nalévat do skleničky.

tichá	stolní	
	zemské	
	jakostní	
	jakostní s přívlastkem	
	kabinetní	pozdní sběr
		výběr z hroznů
		výběr z bobulí
		výběr z ciběb
		ledové víno
		slámové víno
	suchá	
	polosuchá	
	polosladká	
	sladká	
šumivá	suchá	
	polosuchá	
	polosladká	
	sladká	
originální certifikace	vermuty apod.	

Tab. 4: Rozdělení vín

3.5 Vinné sklepy

Vinné sklepy se dědí z generace na generaci, zvelebují se a rozšiřují. Mají velmi dlouhou tradici, a na některých místech jsou památkově chráněny jako zvláštní, v Evropě unikátní, architektonický druh staveb.

Architektura vinných sklepů má za sebou určitý vývoj. Sklepy původně vznikaly jen jako pouhé „díry“ do země. Víno se lisovalo vně

těchto jam a ukládalo se do nich z důvodu zachování stálé teploty a vlhkosti. Někde můžeme stále ještě vidět sklepy, které jsou vykopány do vyššího břehu v terénu. Přední část bývá uzavřena dřevěnými dveřmi, což byl jeden z původních jednoduchých způsobů, jak vytvořit vinný sklep. Ne všude se však dal nalézt takto příhodný terén se zdviženým břehem, proto byl častější jiný způsob stavby, od kterého je také odvozen tradiční název pro sklepy – *búdy*. Tyto stavby byly kopány z povrchu do hloubky. Takovéto sklepy mohly být pouze uzavřeny jakýmsi dřevěným víkem nebo se nad nimi stavěly jednoduché dřevěné budky či boudy, místím nářečím *búdy*.

Postupem času docházelo k rozšiřování sklepů. Jejich součástí se stávaly *lisovny/ presovny*, tedy místnosti, kde bylo možno víno *presovat*, *zakvášet* a jinak zpracovávat. Malá budova nad sklepem přinášela také lepší tepelnou izolaci a pomáhala udržet stálou teplotu i za třeskatých zimních mrazů či velkých letních veder.

Další rozšiřování se týkalo místností (půdy), které by umožňovaly úschovu náradí a nádob pro výrobu vína a také míst k odpočinku a popíjení vína.

V současné době se s rozvojem vinařských stezek šíří také trend vytvářet ubytovací prostory uvnitř vinných sklepů a pronajímat je případným turistům.

Správný vinný sklep se tedy sestává z více částí. **Podzemní část sklepa** bývá v nejjednodušší podobě dlouhá, spoře osvětlená chodba půlkruhového nebo lépe půl oválového průřezu. Podlahu i zdi často tvoří pouze udusaná hlína, která musí být z hygienických důvodů čas od času poprášena hašeným vápnem. Novější sklepy mohou mít podlahu z betonu či kachlíků, záleží na vkusu a solventnosti majitele sklepa. Zdi a strop bývají často *kvelbené*, tzn. specifickým způsobem vyzděné. Takovému sklepu se pak zkráceně říká *kvelb*. Ve složitějších sklepech může mít chodba různé odbočky, chodby mohou být vedeny do kříže a obsahovat tak tři sklepy apod. Zajímavostí jsou *rotundy*. Tyto místnosti

se tvarem podobají svým románských předchůdkyním, po kterých byly nejspíše pojmenovány. Mají taktéž kulatý půdorys, ale na rozdíl od románských rotund jsou umístěny pod zemí a slouží k jiným účelům. Mohou v nich být umístěny *bečky* stejně jako v ostatních částech sklepa, často tu ale bývá také posezení pro případné hosty.

Součástí některých vinných sklepů může být také *archiv*, kde jsou uchovávána archivní vína. Někdy může být tato část sklepa dobře ukryta, stává se, že vinař svůj archiv chrání tajnými dveřmi. Archiv bývá místnost, která má své zvláštní kouzlo, obklopuje ji tajemno a není určena očím každého návštěvníka.

V podzemní části sklepa je umístěno víno v bečkách, *skleních* či lahvích. Na zdi bývají pověšeny *koštěře* různých velikostí. Zdi bývají často pokryté plísní. Plíseň černé barvy, která bývá slizká klimatu sklepů prospívá, říká se o ní, že je *zdravou plísní*, zatímco světlá plíseň musí být ze zdí odstraňována, protože signalizuje nezdravé prostředí sklepa. Ve sklepě s vlhkými slizkými zdmi obvykle najdeme prostor, kam návštěvníci lepí drobné mince, aby se do daného sklepa zase někdy vrátili. Staré sklepy tak mohou mít na zdech nalepeny mince různého stáří a země původu.

Další částí sklepa je **lisovna** (*presúz*), která může být umístěna v „mezipatře“ mezi pozemní a nadzemní částí sklepa, velmi často však bývá v nadzemní části. Nejdůležitější součástí lisovny je *pres*. Existuje několik druhů *presů* od ručních, přes hydraulické až po nejmodernější elektrické lisy ve velkovýrobnách. Není-li v *búdě* další místnost na skladování vinařských potřeb, pak zde můžeme najít také mlýnek, různé kádě a kadečky apod. Nověji bývají u lisu nádrže a nádržky, do kterých lisované víno teče a přepouští se hadicemi do jiných nádob. Podlaha této místnosti bývá obvykle pokryta kachličkami nebo linoleem, aby se daly dobře odstraňovat nečistoty po období presování. Někdy bývají také zdi vyloženy kachličkami alespoň do metrové výšky. Místnost bývá

jednoduše vylíčena vápnem. Z hygienických i estetických (zdi bývají po presování a *nakvášení* pocákány) důvodů se líčí téměř každý rok.

Místa určená pro odpočinek se nalézají také v nadzemní části. Někdy má vinný sklep přistavěné patro, nebo pro tyto účely využívá podkrovní prostory. Vybavenost se liší. Některé sklepy si vystačí s dřevěným stolem a lavicemi, jiné vyžívají nejrůznějšího stylového nábytku. Velmi důležitou součástí těchto místností bývají kamínka, která zajišťují, že zimní nedělní příjemné odpoledne strávené v *búdě* se nepromění v nepříjemné nachlazení.

Budova sklepa bývá porostlá vinohradem, někdy může kvést před sklepem malá zahrádka. Okénka jsou obvykle vybaveny okenicemi, před vchodovými dveřmi bývá dřevěná branka, která se zamyká na často starobylý ozdobný zámek.

Od pradávna cítili lidé potřebu svoje sklepy zdobit. Způsoby zdobení se liší mezi vesnicemi, ale také podle založení majitele. V některých vesnicích je typická barva *búd* bílá, ve spodní části asi půl metru zabarvená modrou, vínovou nebo jinou barvou. Vystoupilý vstup se nazývá žudro a bývá často vymalován ozdobnými ornamenty. Další běžný, i když modernější, způsob výzdoby se nazývá *sgrafity* neboli *fresky*, které dokáží vytvořit jen někteří lidoví umělci.

Búdy však bývají zdobeny také vevnitř. Nejčastěji visí na stěnách diplomy, které získal vinař nebo jeho předci na *koštech* a výstavách. Nejrůznější poličky a skříňky (někdy ve tvaru sudu, hroznu, lístku révy) jsou naplněny skleničkami, džbánky a ozdobnými nádobkami. Na stolech v místnostech určených pro zábavu obvykle stojí svícny nejrůznějších tvarů a velikostí.

Jisté specifikum ukrývá také samotné umístění *búd*. Nejsou totiž roztroušeny v obytné zástavbě obcí, ale mají vyhrazena místa na okrajích. Takovýmto místům, kde je nahromaděno více sklepů se pak říká „*pod búdama*“. V případě některých vesnic vznikly zvláštní názvy

pro části obce , kde jsou sklepy umístěny a nazývají se např. „plže“ (vinařská obec Petrov), „nechory“ (vinařská obec Prušánky) apod.

3.6 Moderní vinařství

Výše popsaný postup výroby vín je do velké míry spjat s klasickým vinařstvím, které se v daných lokalitách rozvíjelo stovky let. S novými právními předpisy, možností volného podnikání a vstupem do Evropské unie se však ráz vinařství začal měnit. Někteří původně klasičtí vinaři malého rozsahu výroby vína se přizpůsobili evropským normám a změnili postupy, tak aby se shodovaly s postupy výroby vína v jiných zemích (Itálie, Španělsko, Kalifornie aj.) Dosáhli tak toho, že jejich vína splňují limity, oni je mohou prodávat a musí z nich platit státu daně.

Postup výroby moderního a klasického vinaře se liší v mnoha ohledech.

I N S P E K C E: Práce moderního vinaře je vždy provázena inspekce. Chce-li vinař prodávat víno, jako víno přívlastkové, musí být inspektor přítomen u měření *cukrů* u dozrálých hroznů, ze kterých má víno vzniknout. Je také přítomen u měření cukernatosti moštů apod. Z hotového vína, které vinař dává do lahví musí poslat dvě láhve s přesnými údaji o daném víně do centrální evidence. Jedna láhev se otevře ihned a víno z ní je posuzováno jak sensoricky, tak chemickým rozbořem, Druhá láhev vína je skladována v chladu, aby byla kdykoli možná namátková kontrola, zda vinař pod danou etiketou opravdu prodává víno, které je jimi zkontrolováno. Není-li vše v pořádku podle daných limitů, nebo neodpovídá-li chemický rozbor údajům o víně podaným, nesmí vinař svoje víno prodávat.

V I N O H R A D Y: Zatímco pro klasického vinaře dělat víno znamená vlastnit vinohrad, z jehož hroznů víno vzniká, moderní vinař pečlivě rozlišuje pojmy vinař a vinohradník. Obvykle nevlastní mnoho

vinohradu a hrozny na zpracování vykupuje od jiných pěstitelů. Věnuje se většinou jen výrobě vína.

N E R E Z K Y: Rozdíl mezi sklepem klasického vinaře a vinaře moderního je patrný na první pohled. Ve sklepech moderního vinaře nemůžete ani náhodou najít klasickou dřevěnou *bečku*. Víno se vyrábí a uchovává v nerezových tancích (nerezky) nebo velkých plastových nádobách.

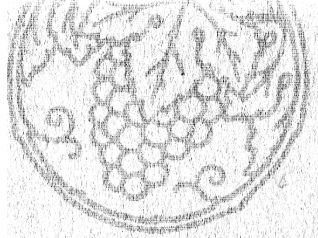
L I S: Výroba vína moderními postupy je spojena také s moderními nástroji a přístroji. V takovýchto provozech se nevyskytují klasické dřevěné mechanické nebo hydraulické *presy*. Moderní lis je řízen elektronicky, lze na něm nastavit dobu, po kterou se mají rozemleté hrozny lisovat, intenzitu s jakou se mají lisovat a další parametry, které ovlivňují vznikající víno.

Ř Í Z E N É K V A Š E N Í: Nakvášení hroznové šťávy neprobíhá ve sklepech moderního vinaře tak spontánně jako ve sklepech klasického vinaře, který pouze mok dosladí a při zvýšené teplotě čeká až se rozkvasí. Moderní vinař používá metodu řízeného kvašení.

Č E R V E N Á V Í N A : Velmi velké odlišnosti můžeme pozorovat při výrobě červených vín. V kapitole 3.1 se vypráví o postupu výroby červených vín klasickým způsobem. Moderní vinař potřebuje pro vznik červeného vína speciální přístroj zvaný **vinifikátor**. Jedná se o nádobu s dvojitým pláštěm, který zajišťuje chlazení a ohřívání obsahu vinifikátoru. Řízené kvašení zde probíhá tak, že vinař nasadí do rmutu umělé kvasinky, tzv. bentonity a tekutinu zahřívá na vysokou teplotu. Čerpadlo s vrtulí zajišťuje neustálé sprchování *matolinového klobouku*, aby nezaschnul a vše dokonale prokvasilo, pak následuje obvyklý postup.

Moderní vinař už nemůže provozovat vinařství jako pouhý koníček, protože hrozny, které vykoupí stojí určitou částku peněz, která se mu musí vrátit, stroje a přístroje, které používá tvoří další část nákladů a také časová náročnost je větší, než u klasického vinařství.

Přimyslíme-li si k těmto několika zásadním rozdílům mezi klasickým a moderním vinařem ještě velkou mechanizaci ručních prací jako je lahvování, lepení etiket na láhve apod. shoduje se tento výrobní postup s výrobou **ve velkých vinařských závodech**.



4 PRAKTICKÁ ČÁST

Kapitola 1 vypráví o jazyce a jeho proměnách. Do jazyka území jižní Moravy, které je od centra (tradičně hlavní město Praha a okolí) vzdáleného nepronikly v průběhu vývoje jazyka některé změny, které se udály ve spisovném jazyce. Prostředí jihomoravských vinohradníků a vinařů se tedy územně vyčleňuje, a díky tomu mohla vzniknout v mnoha ohledech specifická mluva vinařů. Jako jistá zvláštnost působí fakt, že tato mluva se neodehrává na pozadí obvyklé obecné češtiny, ale na starobylém dialektu východomoravské nářeční skupiny, podlužácké podskupiny (viz *Tab. 1*). Podařilo se nám sebrat přes dvě stě výrazů, které jsou seřazeny do slovníku a dále rozebírány.

4.1 Slovník

4.1.1 Postup práce při sestavování slovníku

Sbírání slov do našeho slovníčku probíhalo asi od listopadu 2005 do prosince 2006. Postupovali jsme tak, že jsme nejdříve utvořili základní malý slovník, který obsahoval asi 60 hesel, které jsme považovali za všeobecně známé pojmy v oboru vinohradnictví a vinařství. Tento malý slovník, byl následně předkládán dotazovaným vinařům (seznam oslovených osob obsahuje oddíl Příloha 2) jako pomůcku pro vybavování dalších slov. Průzkumu se zúčastnili osoby obou pohlaví (převaha mužů je dána tím, že v našem prostředí se tomuto oboru věnují ve větším počtu než ženy), ve věkovém rozmezí od 18 do 61 let, v několika vinařských obcích regionu Podluží a moravského hanácka. Hotový seznam slov byl předložen vinaři ze Znojma, což nás dovedlo k překvapivému zjištění, že většinu slov zná a používá. Výzkumu se zúčastnili jak vinaři „klasičtí“, tak zaměstnankyně Templářských vinařských sklepů Čejkovice, dva studenti oboru vinařství na Střední vinařské škole v Lednici a dva vinaři, kteří vyrábí víno novými moderními postupy.

Slova jsem hledala také ve folkloru a lidových písních. Zajímavé však je, že přestože se o víně zpívá mnoho písní, téměř vždy se v nich vyskytují pouze výrazy jako: *víno*, *vínečko*, *sklenka*, *pohárek*. Specifická slovní zásoba vinařů se tu tedy příliš nepoužívá. Ba právě naopak, výraz *vínečko* má ve vinařském prostředí velmi expresivní, spíše negativní konotace a používá se jen ojediněle.

Jaroslav Hubáček¹³ má ve svém nenovějším slangovém slovníku jen několik málo výrazů z tohoto prostředí. (*tulipán*, *flétna*, *košťýř* apod.)

4.1.2 Úvod ke slovníku

Se sebraných slov jsme sestavili jazykový slovník, ve kterém hesla řadíme podle abecedního pořádku, jde tedy o **abecední slovník**. Hesla jsou vysvětlována **logicky** definicí, **opisem** nebo synonymním **odborným termínem** či pouhým synonymem.

U podstatných jmen heslo uvádí koncovku druhého pádu a zkratkou rod. Vyskytují-li se variantní koncovky v druhého pádu, jsou ve slovníku uvedeny obě varianty (obvykle varianty spisovné a nespisovné) a jsou odděleny lomítkem /.

Výrazy, které se běžně užívají ve vinařském prostředí pouze v plurálu tvar druhého pádu neuvádí a jsou označeny zkratkou *pl*.

Synonymní výrazy jsou uváděny tak, že je nejprve uveden výraz, který má přednost z hlediska abecedního pořádku s plným vysvětlením hesla. Synonymní výrazy k takovému slovu jsou abecedně zařazeny na patřičném místě ve slovníku a jejich vysvětlení je uvedeno odkazem na výraz abecedně přednější.

Významy použitých zkratk a symbolů jsou uvedeny v **Seznamu zkratk a symbolů** v příloze 2. U výrazů, ke kterým nabízíme obrázek (Příloha 1) je uveden patřičný odkaz.

¹³ srov. Hubáček, 2001

4.1.3 Slovník

A

archiv –u, m. archivní víno

aglomerát –u, m. * * *obyčejná voskovaná zátka

archivní vína pl. * * *zátka ze zcela přírodního korku dlouhá asi 42cm

B

babské víno sladké víno oblíbené u žen

barvířka –y, f. odrůdy vína s velkým obsahem červeného barviva ve slupkách

bečka –y, f. sud na víno

bobuláč –a, f. * * *víno s přívlastkem: výběr z bobulí

bordovka –y, f. * typ láhve (*Obr. 13*)

brána –y, f. * průchod ve vinohradu

branka –y, f. **1.** dřevěná mříž před vchodem do vinného sklepa **2.** součást lisu, tenké dřevěné laťky tvořící obvod lisu (*Obr. 5*)

Obr. 5brat hrozny sklízet hrozny

búda –y, f. vinný sklep

burčák –u, m. částečně zkvašený vinný mošt vyrobený z hroznů českého nebo moravského původu

buroň –a/-u, m. * * * viz *burčák*

být na špici stav, kdy je *burčák* nejlepší k pití

být na cukrech * cukry zvýrazňují chuť vína

burgunda –y, f. Burgundské bílé/modré

butula –y, f. * láhev

C

cimra –y, f. místnost k sezení, k odpočinku a popíjení vína

cimérka –y, f. viz *cimra*

cunek/cúnek –u, m. * zelený úponek révy

cvajgl –u, m. Zweigeltrebe

Č

čelo –a, n. **1.** okrasné ukončení zadní stěny sklepa **2.** přední čelní stěna bečky (Obr. 8)

čepák –u, m. nádoba s dutým uchem; dříve pro nalévání vína nyní okrasa

čepek –u, m.* dolní zátka sudu na víno (Obr. 8)

čerpadlo srkne nasaje vzduch

čip –u, m. senzor, který počítá hotové lahve

čtverka –y, f. * nádoba o objemu čtyři vědra (200 l)

D

decák –u, m. viz *decovka*

decovka –y, f. sklenička o objemu 1 dcl

degustačka –y, f. **1.** degustační sklenice **2.** degustace

dělat vyplívku odlamovat zálistky

demižón –u, m. nádoba okrasně opletená slámou či plastem

dlouhé víno* víno, jehož chuť po napití setrvává v ústech dlouho

druhák –u, m. nekvalitní víno, vyrobené druhým presováním

duběnka –y, f. * nemoc vína, která se vyznačuje tím, že v chuti je cítit shnilé dřevo

dvérka pl. * viz *čepek*

dvojka-y, f. nádoba o počtu dvou věder

dvouploška –y, f. * * * zátka, která má po obou stranách přírodní korek, uvnitř obsahuje aglomerát

dvoustovka –y, m. nádoba na víno o objemu 200 l

E

etiketovačka -y, f. zařízení, které nalepí etiketu

eurovka –y, f. větší sklenička na stopce k ochutnávání vína odpovídající normám v Evropské unie (Obr. 9)

F

flétna –y, f. typ skleničky

fazoch –u, m. * zálistek

G

greft –u, m. * řádek vinohradu

grňa –ě, f. * hlava vinohradu

grúl –u, m. * mošt vzniklý přelitím vody přes mláto

H

hampla –e, f. * nízká dřevěná nádoba s uchy používaná na vyplachování beček (Obr. 7)

hek –u, m. * * pupen révy vinné (Obr. 2)

hekna –y, f. * * * sazenice, která se používá při pnutí vinohradu na pergolu

hever –a/-u, m. * * skleněná násoska tvořená baňkou a trubicí k nasávání vína za sudu

hlava –y, f. jedna sazenice vinohradu, měrová jednotka pro velikost vinohradu

hobok –u, m. plastový tank

hora –y, f. starý název pro vinohrad

hořčiny -0, pl. nepříjemná hořká chuť

hořčinky –ek, f. příjemná nahořklá chuť

hrable/hřablo –a, n. * nástroj k oddělování zrnek od třapin

hrozny sprchnou * špatně odkvetou vlivem deště

hotař –a, m. hlídač vinice, dnes součást folkloru

hnědka –y, f. * vada barvy vína

I

isovka -y, f.* viz *eurovka*

iršaj -e, m. Irsay Olivier

J

jařmo -a, n. * uzavřeni zátkového otvoru na sudu

(Obr. 8)

jít pod bůdy jít do části vesnice, kde jsou vinné sklepy

K

kapůrkové víno -u, m.* * víno, které se dává na konec ochutnávky

kvasničák -u, m. víno vyrobené z kvasnic

kaďa elipsa * kád' elipsovitého tvaru s „ušima“, do které se dříve mlely hrozny

kadečka -y, f. dřevěná nádoba ve tvaru menší vany užívaná na zachytávání moštu odkapávajícího z presu

kartónovačka -y, f. stroj který složí kartón, dá láhve do kartónu a slepí lepidlem

kartónovačka vyplivne na pás hotový kartón sjede z *kartónovačky* na pás

kantnýř/kantněř -a, m. podstavce pod bečky (Obr. 8)

kolek -u, m.* způsob sazení hlav (Obr. 1)

korek -u, m. korková zátka na láhve

konva -y, f. konev na postřikování

koš -u, m železná konstrukce, do které se umisřuje *skleňa*

kosák -u, m. * srp na *sžínání vršku*

košt -u, m. degustace

koštěř/koštýř -u, m. viz *hever*

koštovat degustovat

koštováček -u, m. malý *koštěř*

koštovačka -y, f. malá sklenička k ochutnávání vína (Obr. 10)

krajíce pl. * dva dřevěné půlměsíce, které se (

Obr. 5)

krátké víno * chuť se po napití ztrácí velmi rychle

kmínek -u, m. kmen révy

kvelb -u, m. vyzděný vinný sklep

kvelbený sklep viz *kvelb*

kučovat vinohrad * vytrhávat sazenice vinohradu, rušit vinohrad

kučovnica -e, f. * motyka na kučování

kulaté víno * víno s harmonicky sladěné

kyselka kyselina v chuti

L

laminátka -y, f. nádoba z laminátu

ledovka -y, f. * víno s přívlastkem ledové

ležák -u, m. tank na víno položený vodorovně

lódna -y, f. větší plastová bedna

luhačovka -y, f. * láhev o objemu 1,5l

M

miler -u, m. Müller thurgau

mestůfka -y,f. * dřevěný nástroj na míchání *burčáku* (*Obr. 4*)

mestovat * míchat mestůfkou

mešní víno víno bez dodatku cukru, které je určeno pro církevní účely

mít x hlav mít vinohrad o x počtu sazenic

mladé víno víno vyrobené před nedávnem

mláto -a, n. vypresované hrozny

mopr -u, m. * Muškát moravský

mydlový burčák * viz *přešlý burčák*

myšina -y, f. * zápach po myších výkalech

N

najburk -u, m. Neuburské bílé

natlačit do tanku načerpat

nerezka -y, f. nerezový tank

nožice -ů, m. vinohradnické nůžky

O

očko -a, n. viz *hek*

oborávat kypřit půdu

oborávačka -y, f. ruční nástroj podobný trakaři s čepelemi užívaný

k *oborávání* úzkých řádků vinohradu

obrovnávka -y, f. okrasné zalíčení ve spodní části stěny vinného sklepa a kolem oken

obručky pl* plechové obruče beček (*Obr. 8*)

octěnka -y, f. * víno je cítit po octu

osléz/ostrhél -a, m. * zapomenuté hrozny, které zůstanou ve vinohradě po vinobraní

osečkovat osekávat mladé šlahouny, které ční nad vinohrad

otevřená hora vstup do vinohradu je povolen

ováčka -y, f. *bečka* oválného tvaru protáhlejší

P

padesátka -y, f. nádoba na víno o objemu 50l

pádlo -a, n. * * * dřevěné náčiní podobné pádlu s několika dírami

ve spodní části, používá se na ruční míchání cukru

pacholata pl. * dřevěné hranoly sloužící k zátěži při presování (

Obr. 5)

patok -u, m. nekvalitní víno

pauzek -u, n. * * viz *kapůrkové víno*

pěťadvacítka -y, f. nádoba na víno o objemu 25l

pětútká -y, f. * nádoba o objemu pěti věder

piroš -u/-a, m. * * konzervační látka pyrosulfit draselný

pistola -e, f. * láhev podobná šléglorce; menší a protáhlejší

plečkovat * *oborávat* mezi řádky vinohradu

počítadlo –a, n viz *čip*
pod búdama část vesnice, kde jsou vinné sklepy
postnica –e, f. * motyka s čepelí do špičky
postřikovač –a, f. viz *konva*
popeluša –e, f. čtverec pevné látky, který lze uvázat do uzlíku, užívaný na přenášení
pres –u, m. lis
presovat lisovat
presovna –y, f. budova nad sklepem s místností na *presování* (Obr. 12)
presúz –u/-a, m. * viz *presovna*
přešlý burčák mošt s velkým obsahem alkoholu a kvasinek
přívlastek –u, m. * vína s přívlastkem
půlotunda –y, f. okrasné zakončení sklepa půlkruhem
půlměsíce pl. * viz *krajíce*
putna –y f. nádoba ze dřeva s popruhy (Obr. 6)
puténka –y, f. menší putna, bez popruhů

R

rampách –u/-a, m.* komín ze sklepa pro přísun čerstvého vzduchu
réví/ríví –í, n. ostříhané šlahouny
révokaz –u, m.* kořenová mšice
rmut'ák –u, m * .čerpadlo na rmut
ročník u, m. vína z jednoho roku
roséčko –a, n. * víno typu rosé
rototank –u, m. * železný nerezový tank na výrobu červeného vína, kde ponořování matolinového klobouku je prováděno automaticky, rotujícími rameny
rotunda –y, f. místnost kruhového půdorysu v podzemní části vinného sklepa
rozbité víno * víno, jehož chutě nejsou harmonicky sladěny
rýňák –u, m. Ryzlink rýnský

rynka –y, f.* láhev o objemu 0,7 l

rulanda –y, f. Rulandské bílé

růžák –u, m. viz *roséčko*

růžovka –y, f. * * * viz *roséčko*

S

sačka –y, f. * sací hadice u čerpadla

sedmička –y, f. viz *rynka*

sírka –y, f.* víno je cítit po zkažených vejcích

sirkové víno* víno, které má *sirku*

sírný štupl * zátka s háčkem a drátem užívaná pro síření vína

sírup –u n.* vína s přívlastkem slámové, ledové, která jsou velmi sladká a hustá

sířit bečky dezinfikovat sudy

sířit víno konzervovat víno pomocí síry

skleňa –ě, f. skleněná nádoba na víno

slámovka –y, f. * víno s přívlastkem slámové

sopúch –u/-a, m. * viz *rampúch*

sotúrek -a/-u, m. * taštička ze slámy na nošení *šohajky*

srovnané kyseliny a cukry * znamená, že chuť je harmonická

směska –y, f. směs odrůd

smítat vinohrad * viz *dělat vyplívku*

sněhulák –u/a, m. viz *hobok*

staré víno archivní víno

stavec plodonosné dřevo (*Obr. 2*)

stoják –u, m. tank na víno stojící svise

stařina –y, f. víno je cítit zatuchlinou

stařinka –y, f. viz *stařina*

stříhat na heky a tažeň * * stříhat podle počtu ok na hlavním šlahounu révy

stupička –y, f. části třapin, na kterých jsou hrozny

svatomartinské víno mladé víno, které se poprvé nabízí k ochutnávce na svátek sv. Martina

svatomartinský košt košt konaný kolem svátku sv. Martina, kdy je poprvé dovoleno připít si mladými víny

sylván -a, m. Sylvánské zelené

sžínat vršky/ vrchy * viz *osečkovat*

Š

šardonéčko -a, n. Chardonay

šampion -a, m. vína na výstavě nejlépe ohodnocená

šed'ák * Rulandské šedé

šije -e, f. * chodba, kterou se jde do sklepa

šléglovka -y, f. * typ láhve (*Obr. 14*)

šohajka -y, f. skleněná, ozdobná láhev na víno s neuzavíratelným hrdlem (nosívají ji mladí muži „šohaji“ oblečení v kroji)

špuntovačka -y, f. zařízení, které uzavírá láhev zátkou

štangla -e, f. * tyč na utahování *presu*

štupl -u/-a, m. zátka

T

tažeň viz *stavec*

tékačko -a, n. malotraktor značky TK

těkavka -y., f. * těkavá kyselina

terina -y, f. malotraktor (dvoukolový, jedno nápravový traktor)

termokapsle -e, f. * záklopka

travnatá chut' * chuť po trávě (pozůstatek chlorofylu z třapin)

travnica -e, f. * viz *popeluša*

trojka -y, f. * nádoba o objemu tří věder

tulipán -u, m. typ skleničky

túfr -u, m. * viz *koštěj/koštýř*

U

unavené víno * zoxidované víno

utáhané víno * viz *unavené víno*

útor -a, m. * * * přední kruhová část *bečky* (Obr. 8)

V

vanta * * výlevka presu

vavřinec -e, m. Svatovavřinecké

veltlín -u, m. Veltlínské zelené

večer -a, m. * * * Veltlínské červené

večerka -y, f. * * * viz *večer*

víno perličkuje na jazyku cítíme svrbění

víno perlí viz *víno perličkuje*

víno má jiskru víno je pročištěné, čiré

víno má moc cukrů víno je příliš doslazované, příliš sladké

víno se rozprská * rozkvasí

víno sbírané při x stupňách sladkost vína při sběru

víno stárne * oxidovat

víno svrbí na jazyky cítit na jazyku ostrost vína

vlašák -u, m. Ryzlink vlašský

vlk -a, m. * viz *fazoch*

voňavka -y, f. * velmi aromatické

virtule -e, f. * * motor s vrtulí na rozmíchání cukru

vynášat réví sbírat *réví* a nosit mimo vinohrad na spálení

vyplachovačka -y, f. * stroj, který vyplachuje čisté láhve čistou vodou

vyplívka -y, f. * zálistky

vyvětrat láhev dekantace

vzdušné víno * zoxidované víno

vzorek -u, m. víno na *koštu*

Z

záklopkovačka –y, f. * stroj, který dá na láhev

zarazit cukry * zastavit kvašení

zarážání hory folklórní událost připomínající tzv. *horenské právo*
(viz 2.3)

zaražená hora vstup do vinohradu je zapovězen

zastřkování –í, n. zarovnávání letorostů za drát

zátkačka –y, f. zazátkuje láhev s vínem

zavdat vína nabídnout vína

zloděj –a, m. * * válec na odčerpávání šťávy z *třapin*

zlomené víno * víno, které má *hnědku*

zrněčko –a, n. * semeno v bobuli

zvrhnuté víno * víno hnědé barvy, odpornej chuti

Ž

žadlička –y, f. * velmi malá láhev (o objemu 1dcl)

živé víno * víno, které svrbí na jazyku

žudro –a, n. vyčínající vstup do vinného sklepa (*Obr. 11*)

4.2 Mluva vinařů jako jazykový útvar

4.2.1 Zařazení do Národního jazyka

Hned na počátku se musíme zabývat otázkou do jakého útvaru, poloútvary, nebo vrstvy můžeme zařadit **mluvu vinařů**.

Nabízí se zdánlivě jednoduchá odpověď. Byla to přece slova a slovní spojení, které jsme sbírali. Znamená to, že jsme očekávali, že mluva vinařů se bude lišit od běžného jazyka právě jen ve slovní zásobě. To napovídá, že by se nemělo jednat o žádný specifický útvar nebo poloútvary, ale o **vrstvu národního jazyka**.

V žádném případě se nejedná o mluvu tajnou tedy argot. Zbývají nám tedy už jen dva útvary: slang a mluva profesní. Tyto dva útvary jsou spolu těsně spjaty, původně dokonce vůbec nebyly odlišovány. Většina osob, od kterých jsem slovní zásobu sebrala, provozovaly vinařství jako svůj koníček vedle zaměstnání. Jen určitá část slovní zásoby byla sebrána ve vinařském závodě Templářských vinných sklepů. V našem slovníku tedy najdeme povětšinou **slangismy**, může se však vyskytnout i **náznak mluvy profesní**.

4.2.2 Mluva vinařů a definice slangu

Vrátíme-li se ke kapitole 1.3, kde jsme se pokoušeli definovat slang, a porovnáme-li s definicí sebrané výrazivo, dojdeme k několika závěrům. Sbírali jsme mezi vinaři – máme tedy **vymezenou skupinu komunikantů**. Tito komunikanti jsou skutečně **spojeni pracovním prostředím a stejnou sférou zájmů**. Může nám tu však chybět Sukova a Hubáčkova **funkce určitého vydělení či vyčlenění**. Vinaři se většinou používáním specifické slovní zásoby nechtějí odlišovat od ostatních mluvčích. Jen se jednoduše setkávají s jevy, nástroji a činnostmi, které spisovný jazyk buď nepojmenovává nebo pojmenovává jinak. Jejich vyhraněnost není záměrná, spíš vynucená okolnostmi.

Jazyková hravost se v sebrané slovní zásobě projevuje jen velmi málo.

4.2.3 Jazykové aspekty mluvy vinařů

Chceme-li se zabývat **spisovností** a **nepisovností** této specifické mluvy bude nejlépe, řídit se podle Suka (viz 1.3.2) a zkoumat na pozadí jakého útvaru nebo polouťvaru se dané výrazivo používá. Vzhledem k tomu, že víno se pěstuje a vyrábí převážně na jihu Moravy, kde jsme slovní zásobu sbírali, můžeme říci, že tato vrstva jazyka se odehrává na pozadí dialektu, a to do značné míry na slovácké podskupině východomoravské dialektické skupiny, a také na pozadí jihovýchodního výběžku hanácké nářeční skupiny. Dialektické pozadí této mluvy způsobuje určité problémy při zařazování některých slov (*demižón, koštěř, burčák, bečka, sotúrek* apod.), které slovníky spisovné češtiny uvádí jako slova oblastní nebo dialektismy¹⁴. Podle našeho mínění by mohli být chápány také jako slangismy. Tyto výrazy totiž přesahují (stejně jako ostatní námi sebraná slova) hranice jedné nářeční skupiny (kromě toho, že jsme sbírali ve vesnicích s dvěma odlišnými dialekty se také podle našich zjištění potvrdilo, že tato slova znají a používají vinaři na znojemsku). Zároveň nám není známo, že by se některá z těchto slov aktivně užívala jinde. Do naší slovní zásoby je tedy zařazujeme jako vyjádření slangová s tím, že mohou být chápána také jako dialektismy.

Pro **komunikativní funkčnost**, které se dociluje **univerbizací** (viz kapitola 1.4.1.) můžeme doložit několik málo příkladů (viz Tab. 5)

Zkracováním	bobuláč, burgunda, iršaj, miler, rýňák, rulanda, sylván,
Skládáním	rototank, révokaz
Transpozicí	archiv, čelo, ročník, šampion, vzorek

Tab. 5: Příklady univerbizace

¹⁴ srov. Machek, V., 1997; Trávníček, F., 1952; Havránek, B., 1989; kol. autorů, Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost, 2005

Také **systémovost** (viz 1.4.1) se v mluvě vinařů do jisté míry vyskytuje (viz *Tab. 6*).

Názvy láhví	bordovka, isovka, šléglovka, luhačovka,
	žadlička
Názvy vín	burgunda, iršaj, miler, rýňák, rulanda, sylván,
	vavřinec, večer, veltlín, vlašák, cvajgl
Nemoci a vady vín	duběnka, octěnka, hnědka, sirka
Pojmenování kádí	kaďa elipsa, kadečka
Pojmenování tanků	nerezka laminátka, ležák, stoják,

Tab. 6: Příklady systémovosti

Pojmová diferenciac

Odborná terminologie jako taková se do vinařského prostředí dostává až v poslední době, kdy do jisté míry kopíruje terminologii francouzskou. Některé pojmy vznikají terminologizací slov dříve běžně užívaných ve vinařském prostředí. Některé termíny vznikají zcela nově.

Porovnáme-li námi sebranou slovní zásobu s **odbornou terminologií**, dojdeme k několika zjištěním.

A/ Původem francouzské termíny mohou (*směska-kuveé, vyvětrat láhev-dekantace*) i nemusejí (*barrique, horizontální degustace*) mít své synonymické protějšky. Záleží, zda se z cizího prostředí přejímá jen slovo, nebo i nový postup. Tyto termíny se užívají v poslední desítky let.

B/ Zásoba slov, která se používají ve vinařském prostředí není vždy pocítována mluvčími jako spisovná, nespisovná, odborná. Obvykle sami nedokáží rozhodnout, zda je slovo termínem či nikoli. (Např.: *čepk-dvěřka, dělat vyplívku-vylamovat zálistky-smítat vinohrad;stavec-tažeň*)

C/ Řada běžně užívaných pojmů, které pojmenovávají každodenní skutečnosti života vinařů neexistuje v jiné podobě, než

slangové při čemž dané slovo je pocíťováno jako výrazně nespisovné (*hampla, cunek, sedmička*).

Expresivita

Výrazivo používané ve vinařském prostředí se přílišnou expresivitou nevyznačuje. Nejvíce expresivních výrazů najdeme ve slovech pocházejících z prostředí velkovýroby a z prostředí, kde se užívají modernější postupy. Určité množství najdeme také v oblasti pojmenování druhů a typů vín nebo jejich moštů (viz Tab. 7)

Velkovýroba	bobuláč, buroň, natlačit víno do tanku, piroš
Druhy a typy vín	babské víno, růžovka, šardonéčko
Jiné	Patok

Tab. 7: Příklady expresivity

Synonymita

Synonymita se objevuje především ve formě nepravých synonym, která se liší v nějakém typovém aspektu. Můžeme je hledat mezi pojmy označujícími lahve nebo jiné nádoby, skleničky, práce ve vinohradě a vinném sklepě. Můžeme najít také nepravá synonymická označení typů motyky apod. (viz Tab. 8).

Lahve	rynka	Sedmička	
Nádoby	dvoustovka	čtverka	
	decovka	decák	
Skleničky	eurovka	isovka	
Práce	smítat vinohrad	vylamovat zálistky	dělat vyplívku
Jiné	kapůrkové víno	pauzek	
	čepek	dvěrka	
	roséčko	růžák	růžovka

Tab. 8: Příklady synonymity

Homonymita

V sebrané slovní zásobě můžeme najít několik příkladů homonym. K homonymitě tu dochází nejčastěji tak, že spisovnému výrazu je přiřazen výraz popř. výrazy nespisovné (viz Tab. 9).

Archiv	Místo na ukládání archivních vín
	Archivní vína
Archivní vína	Archivní vína
	Zátka užívaná na lahve s archivními víny
Branka	součást vstupu do sklepa
	Součást lisu
Čelo	Čelo vinného sudu
	Čelo vinného sklepa

Tab. 9: Příklady homonymity

4.2.4 Mimojazykové aspekty mluvy vinařů

Vinařit znamená brát na sebe hodně zodpovědnosti a úkolů. Ne každý je ochotný a schopný se tímto „koníčkem“, který zabírá téměř tolik času jako další zaměstnání, zabývat. Také ne každý má možnost révu vinnou pěstovat, protože se jí daří jen na úrodných půdách a ve slunných částech naší země. Z těchto důvodů můžeme vinařské prostředí označit za **uzavřené okolnímu světu**.

Jedná se o zaměstnání **velmi staré**, často dodržující **tradiční** starobylé nástroje a postupy.

Vinařství se většinou věnují dospělí muži. Vinař, kterému je dvacet let je spíše raritou (obvykle jen pomáhá otci). Jedná se tedy o **muže ve středních letech a starší**.

V posledních době však dochází k významným **proměnám tohoto prostředí**. Někteří vinaři opouští tradici a dávají se cestou světového vinařství. Tito vinaři užívají tradiční pojmenování řidčeji, protože v jejich prostředí vznikají pojmenování nová. Většinou také nepoužívají dialekt, ale směs obecné češtiny, spisovného jazyka a dialektu.

Nová moderní pojmenování pak mohou proniknout i mezi klasické vinaře. Příkladem za všechny mohou být slova *eurovka* a *isovka*, což jsou synonymní výrazy pro typ degustační sklenice. Dříve se pro degustace využíval jiný typ skleničky (*koštovačka*). S tím, jak je používání tohoto typu degustačního skla je postupně vytlačeno je vytlačeno i pojmenování pro něho. Můžeme očekávat, že v budoucnu výrazy *eurovka* a *isovka* „vytlačí“ pojem *koštovačka* z užívání.

4.3 Tvoření sebraných slov

4.3.1 Odvozování

4.3.1.1 Podstatná jména

A/ D e s u b s t a n t i v a

- **KATEGORIE MODIFIKAČNÍ**

- a) **D e n u m i n u t i v a:**

- Přípona -ka a její varianty**

- Dvérka, hořčinka, kadečka, puténka, směska, stařinka, stupička.*

- Přípona -éčko**

- Roséčko, šardonéčko, zrnéčko.*

- Přípona -ek a její varianty**

- Čepek, koštováček, kmínek.*

b) **A u g m e n t a t i v a:**

Přípona -ák,

Martiňák, rmuťák, křemeliňák, kvasničák.

Přípona –na

Terina.

c) **K o l e k t i v u m:**

Přípona -í

Réví.

d) **P ř e d p o n o v é o d v o z o v á n í**

p ř e d p o n o u p ůl-

Půlrotunda.

e) **Z v l á š t n í p ř í p a d**

Přípona -a

skleňa – předpokládáme, že slovo vzniklo zjednodušením slova *sklenka, sklenička*. Zvláštní přípona *-a*, kterou registr běžných slovotvorných kategorií a typů nenabízí by mohla odrážet vliv nářečí (nářeční slova *baňa, kula* apod.)

B / D e a d j e k t i v a

• **KATEGORIE MUTAČNÍ**

a) **J m é n a n o s i t e l ů v l a s t n o s t í:**

Přípona -ák

Kosák, ružák, šedák.

Přípona -áč

Bobuláč.

Přípony -ka, -ěnka

Bodovka, decovka, dvouploška, duběnka, hnědka, jakostka, ledovka, Luhačovka, kyselka, octěnka, oválka, rynka, růžovka, nerezka, sirka, slámovka, šléglovka, šohajka, voňavka

Přípona -na

Hořčina, myšina, stařina.

Přípona –ice

Postnice.

Přípona -íce

Nožíce – prodloužená varianta vznikla patrně vlivem nářečí.

b) Zvláštní případy

isovka – základem tohoto slova se stala zkratka normy ISO, ke které se připojila přípona *-ka*. Pokud by se tato zkratka užívala ve funkci přídavného jména, slovo by se mohlo blížit **deadjektivu** a patřit do kategorie **Jmen nositelů vlastností**.

eurovka – slovo se zakládá na morfému *euro-*, který se v češtině považuje za předponu. Můžeme však uvažovat o tom, že postupně získává určitou samostatnost a blíží se adjektivu (*eurokomisař, euroústava*). Na tomto podkladě můžeme výraz *eurovka* považovat za **deadjektivum, Jména nositelů vlastností**.

C/ D e v e r b a t i v a

• KATEGORIE MUTAČNÍ

a) Jména prostředků a nástrojů:

Přípona -ka

Etiketovačka, kartónovačka, koštovačka, oborávačka, plnička, mestůfka, sačka, vyplachovačka, zátkovačka, zákopovačka.

Přípona –ač

Postřikovač.

Přípona -ěř/ýř

Košťeř/koštýř.

Přípona -dlo

Počítadlo.

Přípona -0

Pres.

- b) Názvy výsledků děje:

Přípona -ka

Barvířka, obrovnávka, vyplívka, těkavka.

Přípona –ec

Stavec.

Přípona -0

Košť, tažeň.

- c) Jména míst, kde se něco děje:

Přípona -ovna

Presovna.

- d) Jména činitelská:

Přípona -ák

Ležák, stoják.

- KATEGORIE TRANSPOZIČNÍ

- a) Podstatné jméno slovesné

Přípona -ní

Zastrkování.

- b) Zvláštní případ

Přípona -ák

Čepák – slovo je deverbativum a patří do slovotvorné kategorie Jmen prostředků a nástrojů. Tato slovotvorná kategorie typ s příponou *-ák* nenabízí. Tato přípona patrně vznikla pod vlivem nářečí.

D/ D e n u m e r a t i v a

- **KATEGORIE MUTAČNÍ**

a) **Názvy nositelů pořadí**

Přípona -ák

Druhák.

b) **Zvláštní případ**

Pojmenování nádob podle velikosti obsahu tvořené příponou -ka a jejími variantami

Dvojka, trojka, čtverka, potůtka, dvoustovka, padesátka, pětadvacítka, sedmička.

4.3.1.2 Slovesa

D e v e r b a t i v a

A/ příponami

- **KATEGORIE MODIFIKAČNÍ**

a) **I t e r a t i v u m:**

Přípona -vat

Oborávat.

B/ předponami

Předponou s-

Smítat.

Předponou za-

Zavdat.

4.3.2 Skládání

Dvouploška, révokaz, rototank.

4.3.3 Zkracování

Slabičné zkratky

Večer

Skupinová zkratka:

Tékáčko

Mechanické krácení:

burgunda, cvajgl, iršaj,, kvelb, miler, najburk, přívlastek, rulanda, rýňák, sylván, šed'ák, vavřinec, veltlín, vlašák,

Překrucování:

Buroň, mopr, piroš, rampách,

4.3.4 Transpozice

A/ Metaforické přenášení významu

Podobnost tvarová:

Brána, flétna, koš, kolek, konva, krajíce, pádlo, pistola, půlměsíce, rotunda, tulipán.

Podoba umístění:

Čelo, hlava, hora šije.

Podobnost ve funkci:

Hever, jařmo, konva, kvasnice, obrůčky, šampion, vzorek, vrtule, zloděj.

Chut'ová podobnost:

Cukry sirup.

Jiná podobnost

Očko, pacholata, vlk.

B/ Specializace

Archiv, archivní vína, čip, korek, ročník.

C/Názvy míry

Hlava, putna, vědro, žadlička.

D/Spojení slov

Dlouhé víno, krátké víno, kulaté víno, panenské víno, rozbité víno, mešní víno, mladé víno, staré víno, sirkové víno, unavené, utáhané víno, vzdušné víno, zlomené víno, zvrhnuté víno, živé víno

Odrůdový charakter, mýdlový burčák, otevřená hora, sirný štupl, srovnané kyseliny a cukry, svatomartinské víno, svatomartinský košť, zaražená hora, zarážání hory.

Dělat vyplívku, mít x hlav, sířit bečky, sířit víno, smítat vinohrad, stříhat na heky a tažeň, sžínat vršky, vyvětrat láhev, zarazit cukry, natlačit do tanku.

Čerpadlo srkne, hrozny sprchnou, víno perličkuje, víno perlí, víno se rozprská, víno je na cukrech, jít pod budy.

4.3.5 Přejímání z němčiny

cimra – světnice, z německého Zimmer (Holub-Lyer, 1978)

cunek – z dolnoněm. (bavorského) Zanzel, zazel, Zunzel s významem různé cáry (Machek 1997)

fazoch – z něm. die phase s významem klíček, přenesení významu

greft – z něm. (rakouské i německé bavorsko) die Graft s významem řádek

hek – z něm Häcken, což je zdrobnělina od háček

hever – od něm. heben s významem zvedat přenesením významu

hampla – z něm. hloupý, nemotorný; přenesením významu

hotař – ze starohornoněmeckého huoter (hütere, Hüter), (Machek, 1997)

kapůrkové víno – z něm. kapírovat

kantnýř – podstavec, ze staroněmeckého *kantner*, z latinského *cantherius* (Holub-Lyer, 1978)

kvelb – klanutá spižirna z německého *Gewölbe* klenutá místnost (Holub-Lyer, 1978, s.276)

lódna – z něm. *die Laden* s významem bedna

osléze/ostrhéle – z německého *Obstlese* sbírání ovoce a *Afterlese* paběrky (Machek, 1997)

pauzek – z něm. *pauzírovat* s významem dát si přestávku, končit (Machek 1997)

presúz – z něm. *Preshaus*

mestovat– asi z něm. *mest* s významem píst na mačkání hroznů (Machek 1997)

štangla – tyč, z německého *Stange*, zdobněle *Stängel* (Holub-Lyer 1978)

štupl- z něm. *zátka*

túfr – z něm. *Tauchen* s významem ponořovat

4.3.6 Přejímání z jiných jazyků

butula – baňatá láhev z francouzského *bouteille* od latinského *butis* sud. (Srov. Holub-Lyer 1978, s. 109, heslo: *butela, butelka*)

grúl– z latinského *porn* s významem *pavíno* (Machek, 1997)

patok – ze slovenského *patoka* s významem slabé víno, zřejmě generalizací posun na význam jakékoliv nekvalitní víno; předpona s negativní konotací *pa-/po-* a slovotvorný základ *-tok* od *téci* (Machek, 1997)

plečkovat – z latinského *púrus* (čistý) – plít (Machek, 1997)

sotúrek – zdobnělina od *sotor* z maďarského *szatyor*, do češtiny se dostalo přes slovenštinu (Machek, 1997)

žúdro – krytá předsíň z latinského *solárium* (slunečný) přes románské *želír*, nebo německé *Söllner* s významem slunné místo (Machek, 1997)

4.3.7 Jiný původ

burčák- slovotvorný základ ze slovenského *burkati* z praslovanského *bur-ja* z latinského *furore* s českou příponou *-ák* (Machek, 1997)

grňa – nejspíš domácí původ, expresivní pojmenování odvozené z apelativa hlava

hřable/hrable – z praslovanského *hrable* s významem hrábě zřejmě posun významu na základě tvarové podobnosti (srov. Machek, 1997)

popeluša – z praslovanského *popelnica* s významem plachta, na nošení prádla, které se čistilo popelem (Machek, 1997)

rmut - Machek uvádí původ od slova *rmontiti* s možným významem kaliti (Machek 1997)

mláto – ze slovanského *piwa-mlatan* s významem slupky z vyvařeného sladu při výrobě piva (Machek, 1997)

sopúch –staročeské slovo *soptěti* (vypouštěti dým) + přípona – *úch*, původní význam roura z pece do komína, nejspíš sémantický posun na základě podobné funkce (Machek, 1997)

vanta - z vantroky (Machek 1997)

útor – zářez pro dno, vyvinulo se z praslovanského **ontor7* s významem třítí spojeného s předponou *u-* (Holub-Lyer, 1978)

4.3.8 Zvláštnosti

Lexikum užívané vinaři v sobě ukrývá několik zvláštností a zajímavostí. Některá slova se totiž zdají být slovotvorně příbuzná, jejich význam je přitom značně odlišný:

Stárnout - staré víno: Na první pohled by se mohlo zdát, že výraz *staré víno* se užívá pro výsledek procesu, který vinaři označují slovem *stárnout*. Ve skutečnosti má však výraz *stárnout* negativní konotaci, protože označuje víno, které oxiduje. Výsledkem tohoto procesu je *utáhané víno*, čili víno nemocné.

Naopak výraz *staré víno* má konotaci kladnou, neboť se jedná o víno, které leží už dlouhou dobu v archivu, tedy víno archivní.

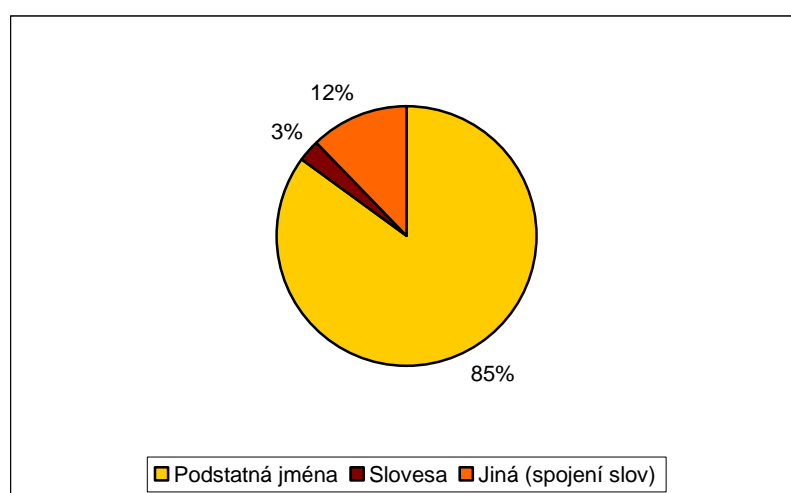
Hořčiny – hořčinky: Byl by omyl myslet si, že tato slova znamenají téměř totéž. Výraz *hořčinky* totiž není pouhou zdrobnělinou od *hořčin*. Významový rozdíl tkví podobně jako u dvojice *stárnout-staré víno* v rozdílné konotaci. Slovo *hořčiny* nese konotaci zápornou-jedná se o víno, které je hořké, zatímco *hořčinky* označují příjemně nahořklou příchuť vína, která je u některých druhů bílých vín velmi žádaná a patří do „odrůdové chuti“ daného vína (např. Müller-Thurgau).



4.4 Diferenciace sebrané slovní zásoby

4.4.1 Zastoupení slovních druhů

Pro naši práci se nám podařilo shromáždit celkem 239 výrazů. Z toho 175 (85%) tvoří substantivní pojmenování, 6 (3%) pojmenování slovesná a zůstatek spojení slov 25 (12%):



Graf 1: Zastoupení slovních druhů

4.4.2 Rozdělení slov podle toho, co označují

NÁDOBY

Butula, bordovka, bečka, čelo bečky, čepák, čepek, decovka, demižón, dvojka, dvoustovka, čtverka, eurovka, isovka, flétna, hampla, hever, koštěř, túfr, hobok, sněhulák, jařmo, kaďa elipsa, kadečka, kantnýř, koš, kořtováček, kořtovačka, ležák, ledna, luhačovka, oválka, padesátka, pětadvacítka, pětítka, pistola, putna, puténka, rototank, rynka, sedmička, nerezka, skleňa, šléglovka, sotúrek, stoják, šohajka, tulipán, trojka, útor, žadlička.

BUDOVY a jejich části

Búda, branka, cimra, čelo, jít pod búdy, kvelb, kvelbený sklep, obrovnávka, presovna, půlotunda, rampúch, sopúch, rotunda, šíje, žudro.

DRUHY VÍN

Burgunda, iršaj, miler, mopr, najburk, rýňák, rulanda, sylván, šed'ák, šardonéčko, vavřinec, veltlín, vlašák, cvajgl.

TYPY VÍNA a vinných moštů

Babské víno, barvířka, bobuláč, druhák, grúl, kapúrkové víno, pauzek, ledovka, mešní víno, roséčko, růžák, růžovka, sirup, slámovka, svatomartinské víno.

VINOHRAD A PRÁCE V NĚM

Brána, brat hrozny, cunek, fazoch, zálistek, greft, grňa, hek, očko, hlava, zarážání hory, zaražená hora, otevřená hora, kolek, konva, kosák, kmínek, kučovat vinohrad, nožíce, oborávat, oborávačka, osléz, ostrhél, osečkovat, mít x hlav, sžínat vršky/vrchy, postnica, popeluša, travnica, plečkovat, réví/ríví, spící očka, smítat vinohrad, vylamovat zálistky, dělat vyplívku, terina, tékáčko, vázat vinohrad, vynášat réví, vyplívka, zastrkování.

VÝROBA A NÁSTROJE A PŘÍSTROJE NA VÝROBU VÍNA

Branka, hekna, hotař, hrable/hřablo, krajíce, křemelináč, mestůfka, mestovat, pacholata, piroš, přes, presovat, rmut'ák, sačka, sprchlé hrozny, hrozny sprchnou, čerpadlo srkne, vanta, zloděj, burčák, burboň, burčák je na špici, přešlý burčák, mydlový burčák, flškovat víno, kvasnice, mláto, natlačit, pádlo, rmut, sířit bečky, sířit víno, školit víno, špuntovačka, štangla, vrtule.

VINNÝ HROZEN

Stupička, třapiny, zrnko, zrněčko.

DEGUSTACE

Archív, košť, košťovat, ročník, směska, svatomartinský košť, šampion, vzorek, zavdat vína, cukry, víno má moc cukrů, být na cukrech, dlouhé víno, hořčiny, hořčinky, krátké víno, kulaté vín, panenské, perličkovat, perlit, mladé víno, rozbité víno, svrbět na jazyku, staré, voňavka, víno sbírané při x stupňách, vyvětrat láhev, živé víno.

NEMOCI A VADY VÍNA

Duběnka, hnědka, octěnka, patok, myšina, sirka, sirkové víno, stařinka, stárnout, vzdušné víno, unavené víno, utáhané víno, travnatá chuť, zlomené víno, zvrhnuté víno.

LAHVOVACÍ LINKA

Aglomerát, archivní vína, čip, počítadlo, dvouploška, etiketovačka, jakostka, kartónovačka, kartónovačka vyplivne na pás, plnička, přívlstek, termokapsle, vyplachovačka, zátkovačka, záklopkačka.

VLASTNOSTI VÍNA

Kyselka, zarazit cukr, víno se rozprská, srovnat kyseliny a cukry, těkavka, víno má jiskru.

4.4.3 Slova se stejným významem užívaná i v jiném prostředí

Bečka (pivní), **branka** (vrátka), **cimra** (dříve se užívalo i pro části obytného domu, dnes však už jen ve vinařském prostředí), **decák** (také v běžné mluvě), **hotař** (folklor), **konva**, **postřikovač** (užíváno též pro stříkání sadů apod.), **košťovat**, **košť** (rozšířilo se na ochutnávání čehokoliv-zelí, slivovici apod.), **kučovat** (pro odstraňování jakékoliv

rostliny z půdy, která má hluboké a složité kořeny), **mešní víno** (užívá se v církevním prostředí), **oborávat**, **plečkovat** (jakékoliv rostliny sazené do řádků), **patok** (všeobecné pro nekvalitní nápoj), **popeluša**, **travnica** (zemědělství), **rampúch**, **sopúch** (průdch do jakéhokoliv sklepa), **tékačko**, **terina** (zemědělství).

4.4.4 Slova užívaná pouze v prostředí moderního vinaření

Aglomerát, čip, počítadlo, etiketovačka, kartónovačka, kartónovačka vyplivne na pás, piroš, vyplachovačka, záklopovačka.

4.4.5 Zánik starých pojmenování a vznik nových

V naší práci jsme se snažili zjistit „časové rozvrstvení“ sebrané slovní zásoby. Úplný hotový slovník jsme předložili zástupcům tří věkových kategorií, aby označili slova, která neznají a neužívají. V našem slovníku jsou symbolem červené hvězdičky označena slova, která nezná a neužívá nejmladší z dotazovaných (20 let), modrou hvězdičkou taková, která nezná a neužívá muž ve věku 40let a zelená hvězdička označuje slova, která nezná a neužívá nejstarší dotazovaný účastník ve věku 65 let. (Podrobněji viz Příloha 2 a slovník kapitola 4.1.3)

Tímto postupem jsme došli k zjištění, že velkou většinu sebraných výrazů znají a užívají všichni dotazovaní. Rozdíly pak můžeme najít v oblasti slov užívaných převážně ve velkovýrobě a při užívání moderních vinařských postupů, které zná lépe nejmladší dotazovaný. Naopak výrazy pojící se se zanikajícími nástroji a postupy znali lépe starší dva dotazovaní.

V budoucnu můžeme očekávat postupný zánik výrazů jako *hampla*, *jařmo*, *greft*, *grňa*, *mestůfka* apod., které jsou už dnes spíš na okraji a většina uživatelů je zná jen pasivně.

Naopak slova jako *eurovka*, *isovka*, *bobuláč*, *růžovka*, *šardonéčko* apod., můžeme pokládat za jakési neologismy, které jsou důkazem, že stále vznikají nová pojmenování označující skutečnosti vinařského prostředí.

4.4.6 Vinařské prostředí a lidé mimo ně

Slovníček sebraných pojmenování jsme se pokusili předložit mladému muži, který se ve vinařské obci narodil, má tu své kořeny, víno pije jen při zvláštních příležitostech a jeho výrobou se nezbyvá, aby označil, které výrazy nezná. V našem slovníčku jsou slova, která nezná označena černou hvězdičkou. Z pokusu vyplývá, že tato osoba velkou část slov nezná nebo zná jen pasivně a nepoužívá je. Překvapivě dobře se orientuje ve slangových pojmenováních názvů vín, prokazuje znalost v základních pojmech týkajících se degustace a zná také pojmenování pro některé základní práce. Názvy, které se používají také jinde, než ve vinařském prostředí většinou zná a někdy i aktivně používá.

4.4.7 Výrazivo vinařského prostředí a dialekt

Jedna ze zvláštností slovní zásoby používané ve vinařském prostředí vyplývá z faktu, že toto výrazivo se vyskytuje na pozadí dvou odlišných nářečních skupin. Dochází tak k hláskové a tvarotvorné variantnosti slov: **ý-é** (*koštýř-koštěř*, *réví-ríví*, *kantněř-kantnýř*, *tékáčko-týkáčko*). Varianty s **-ý-** jsou typické pro okrajovou část hanáckých nářečí. Byly sebrány ve vesnicích, kterým se říká hanácké slovácko.

Zajímavé jsou také odlišnosti vůči spisovnému jazyku: **Krácení** nebo **dloužení** samohlásky (*brat hrozny*, *mydlový burčák*, *utáhané víno*). Tento jev je typický pro moravskoslovenská nářečí.

Častý je také výskyt podob slov s **ú/ů** místo **ou/au** (*búda*, *obrůčky*, *rampůch*, *sopůch*, *tůfr*, *sotůrek*). Jev je typický pro moravskoslovenská nářečí.

U některých výrazů se projevuje se inklinace k užívání zastaralých podob s *-e/é-* místo *-i/í-* (*dvěrka, kadečka, zrněčko, vynášat réví*).

Nápadný je výskyt slov, jejichž první pád má tendenci končit na samohlásku *-a* (*kaďa elipsa, pistola, skleňa, konva*).

Závěr



V naší práci jsme zkoumali lexikum mluvy vinařů.

Teoretická část má dvě kapitoly. Kapitola první vypovídá o češtině jako jazyku mnoha útvarů a vrstev. Podrobněji v ní zkoumáme fenomén slangu. Druhá kapitola má za cíl představit obor vinohradnictví a vinaření s jeho historií, lokalitami a základními pracemi. Věnujeme se také architektuře vinných sklepů, degustacím vína a zmiňujeme se o moderních způsobech vinaření a velkovýrobě vína.

Nejdůležitějším bodem praktické části i celé této diplomové práce je slovníček pojmů užívaných ve vinařském prostředí. Předchází mu úvod a popis postupu práce při jeho sestavování.

Na základě porovnání slovní zásoby slovníku a definice slangu pak zařazujeme sebraná slova vinařského prostředí do vrstvy češtiny - konkrétně mezi slangismy a připouštíme možnost, že některé z nich by mohla být profesionalismy.

V sebrané slovní zásobě dále hledáme jednotlivé jazykové a nejazykové aspekty slangu. Z pohledu spisovnosti a nespisovnosti docházíme k závěru, že výrazivo užívané mezi vinaři je do značné míry ovlivněno dialektem, na jehož pozadí se odehrává. Zjišťujeme, že některá slova zařazená do našeho slovníku mohou být chápána také jako dialektismy.

Komunikativní funkčnost, kterou obvykle slangy vykazují dokládáme pomocí několika příkladů univerbizace. Podobně uvádíme také příklady systémovosti, expresivity, synonymity a homonymity. Podrobněji se zabýváme pojmovou diferenciací, která ukazuje, že odborná vinařská terminologie není příliš ustálená. Děje se tak nejen z důvodu toho, že k nám proniká terminologie cizí, ale také proto, že z českého lexika, které se v tomto prostředí nachází není vždy jasné, který výraz lze za termín považovat.

V další kapitole praktické části této diplomové práce zkoumáme způsoby, kterými daná pojmenování vznikala. Zjišťujeme, že převážná většina z nich vznikla slovotvorně. Nacházíme několik případů, které je obtížné zařadit do zavedených slovotvorných kategorií a typů, k čemuž dochází převážně vlivem dialektu. Nezanedbatelná část slov vznikla sémantickým přenášením významu popřípadě přejímkou z jiných jazyků. Největší počet slov jsme pochopitelně našli vzniklé vlivem němčiny, ale také jiných jazyků (francouzština, latina). Našli jsme také slova, která v se v současném spisovném jazyce nevyskytují, u kterých předpokládáme praslovanský základ. Vysoké procento sebraných výrazů je slovními spojeními.

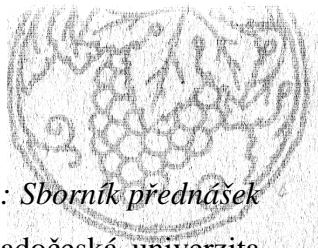
Sebraná pojmenování jsme se v další kapitole této práce snažili podle různých hledisek klasifikovat. Vytvořili jsme graf, který vypovídá o zastoupení slovních druhů v rámci sebraných slov, rozdělili slova onomaziologicky – podle toho, jakou skutečnost označují, vyčlenili slova, která se podle našich zjištění užívají také v jiném, než vinařském prostředí, zdůraznili slova, která se užívají spíš v prostředí velkovýroby a za použití moderních technologií, než v prostředí klasického vinařství a pokusili jsme se také vytvořit jakési časové rozvrstvení sebrané slovní zásoby, které mělo ukázat na slova zastarávající a naopak na slova nově vzniklá.

Porovnali jsme sebraná slova z hlediska dialektu a dále jsme vyzkoušeli předložit hotový slovník osobě, která ve vinařském prostředí žije, ale víno nevyrábí. Ukázalo se, že většinu sebrané slovní zásoby nezná nebo aktivně nepoužívá.

V oboru vinařství dochází v současné době k dramatickým proměnám, snahou a úkolem této diplomové práce bylo sebrat slovní zásobu, která se v současné době v tomto prostředí užívá a rozebrat ji z jazykového hlediska. Ukázalo se, že se jedná o bohatě rozvrstvenou slovní zásobu, která se dále vyvíjí. Snad tato práce zadaný úkol splní

a pomůže zaznamenat malou část lexika češtiny, jejíž část možná brzy vymizí, a kterou v budoucnu čekají velké proměny.





Literatura

Bečka, J.,V.: *Slang a diferenciacie v běžně mluvené řeči*, In: *Sborník přednášek ze III. konference o slangu a argotu v Plzni*, Plzeň, Západočeská univerzita v Plzni, 1984

Cvan, B.: *Čejkovice v historii dávné i nedávné*, Brno, vlastním nákladem Břetislav Cvan, 1997

Dokulil, M.: *Tvoření slov v češtině 1*, Praha, Nakladatelství ČSAV, 1962

Ehrt, A.: *Základy jazykovědy*, Praha, Státní pedagogické nakladatelství, 1990

Esterka, F., Ondruš, V.: *Dolní Bojanovice*, obec, Dolní Bojanovice, Dolní Bojanovice, 1996

Frolec, V.: *Jihomoravské vinohradnictví*, Brno, Blok, 1984

Havránek B.a kol.: *Slovník spisovného jazyka českého*, Praha, Academia, 1989

Havránek B. – Jedlička, A : *Česká mluvnice*, Praha, Státní pedagogické nakladatelství, 1981

Hauft, J.: *Nový breviř o víně*, Praha, Svěpomoc, 1988

Husenblas, K., Kuchař, J. a kol.: *Čeština za školou*, Praha, Orbis, 1974

Holub, J., Lyrer S., *Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem ke slovům kulturním a cizím*, Praha, Státní pedagogické nakladatelství, 1978

Hubáček J.: *O českých slanzích*, Ostrava, Profil, 1979

Hubáček J.: *K vnitřní diferenciaci slangu*, In: *Sborník přednášek ze III. konference o slangu a argotu v Plzni*, Plzeň, Západočeská univerzita v Plzni, 1984

Hubáček J.: *Malý slovník českých slangů*, Ostrava, Profil, 1988

Hubáček, J.: *Slovník českých slangů*, Ostrava, Profil, 2001

Hubáček, V., Kraus, V.: *Hrozny a víno z vinice a zahrady*, Praha, Státní zemědělské nakladatelství, 1982

Chloupek, J.: *Knížka o češtině*, Praha, Odeon, 1974

Jaklová, A.: *Jihočeské slangy*, Habilitační práce, České Budějovice, Pedagogická fakulta v Českých Budějovicích, 1993

Jan, L., Štěpánek, V. a kol.: *Čejkovice*, Čejkovice, obec Čejkovice, 1996

- Jelínek J., Styblík, M.: Čtení o českém jazyku, Praha, Státní pedagogické nakladatelství, 1971
- Kočková-Amorotvá L., *Knihovnický slang Městské knihovny v Praze*, Čeština doma a ve světě, ročník 1 a 2 /2005, FF UK v Praze, ISSN 1210-9339
- Kolektiv autorů: *Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost*, ÚJČ AVČR, Praha, Academia, 2005
- Kopečný, F., *K etymologii slov*, In: *Sborník prací z II. Konference o slangu a argotu v Plzni*, Plzeň, Západočeská univerzita v Plzni 1984
- Kraus, V. a kol.: *Réva a víno v Čechách a na Moravě* (aktualizováno 25.8. 2006), URL: http://www.wineofczechrepublic.cz/r-3-1-1-1_historicky_vyvoj_v_datech_cz.html
- Kraus, V., Kuttelvašer, Z., Vurm B: *Encyklopedie českého a moravského vína*, (aktualizováno 22.8.2006), URL: <http://www.svetvina.cz/rubrika.php?rid=34>
- Kuchař, J., Utěšený, S. a kol.: *Čeština všední i nevšední*, Praha, Academia, 1972
- Machek, V., *Etymologický slovník jazyka českého*, Praha, Academia, 1997
- Malík, F.: *Vinársky rok*, Bratislava, Veda, 1989
- Musil, S., Menšík, J.: *Vinařství*, Praha, Státní zemědělské nakladatelství, 1970
- Nekvapil, J.: *Některé sociolingvistické aspekty výzkumů slangu*, *Sborník přednášek ze III. konference o slangu a argotu v Plzni*, Plzeň, Západočeská univerzita v Plzni, 1984
- Němec, I.: *Slova a dějiny*, Praha, Academia, 1980
- Oberpfalcer, F.: *Argot a slangy*. In: *Československá vlastivěda*, sv. III., Praha, Sfinx, 1934, s. 113-175
- Pátek, J.: *Zrození vína*, Brno, Jota, 2000
- Rejzek, J.: *Český etymologický slovník*, Český Těšín, Leda, 2001
- Rossmen, M.: *Víno*, Praha, Vydavatelství obchodu, 1962
- Suk, J.: *K pochopení místa a významu slangu v češtině*, In: *Několik slangových slovníků*, Praha, Inverze, 1993
- Ševčík, L.: *Hledání pravdy o víně: Bílá vína*, Praha, Grand Publishing, 1999
- Šmilauer V.: *Novočeské tvoření slov*, Praha, Státní pedagogické nakladatelství, 1971

Táborský J., *Jaro, léto, podzim a zima po vojensku*, Čeština doma i ve světě 1 a 2/2005, FF UK v Praze, ISSN 1210-9339

Tichá, Z., Skopec, L.: *Tři slangové slovníky*, Praha, Karolinum, 2001

Trávníček, F.: *Slovník jazyka českého*, Praha, Slovanské nakladatelství, 1952

Večerka, R.: *K pramenům slov*, Praha, Nakladatelství Lidové noviny, 2006

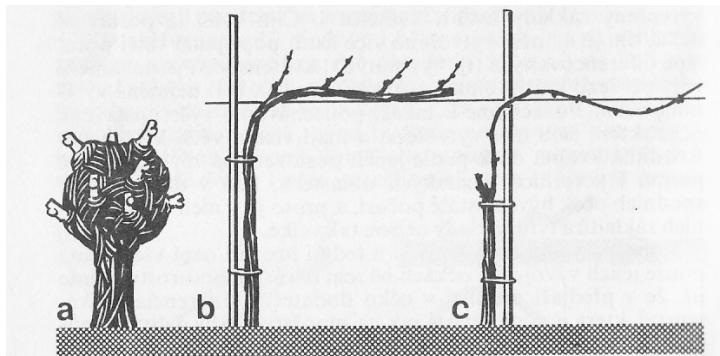
Seznam tabulek

Tab. 1: Přehled nářečí	11
Tab. 2: Práce ve vinohradě a vinném sklepě během roku.....	28
Tab. 3: Kategorie pro hodnocení vín	36
Tab. 4: Rozdělení vín	37
Tab. 5: Příklady univerbizace	58
Tab. 6: Příklady systémovosti	59
Tab. 7: Příklady expresivity	60
Tab. 8: Příklady synonymity	60
Tab. 9: Příklady homonymity	61

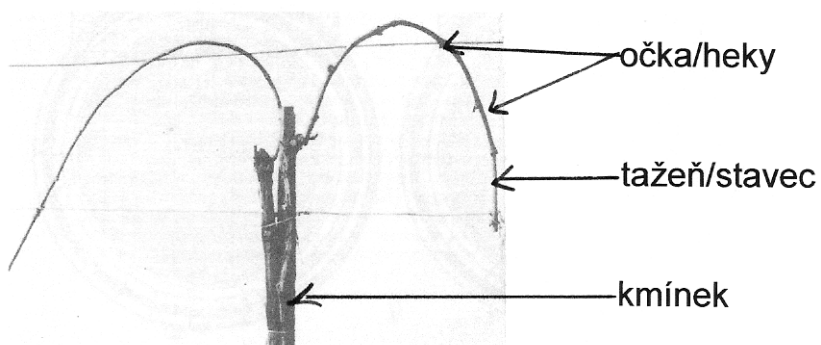
Seznam obrázků

Obr. 1: Způsob vedení révy a/hlava, b,c/kordonu.	85
Obr. 2: Rýnsko-hesenské vedení	85
Obr. 3: Lódna	85
Obr. 4: Mestůfka na kádi.	85
Obr. 5: Pres	86
Obr. 6: Putna	86
Obr. 7: Hampla	86
Obr. 8: Bečky na kantněřích.	87
Obr. 9: Eurovka/ísovka	87
Obr. 10: Koštovačka	87
Obr. 11: Žudro	88
Obr. 12: Presovna	88
Obr. 13: Bordovka.....	88
Obr. 14: Šléglovka	88

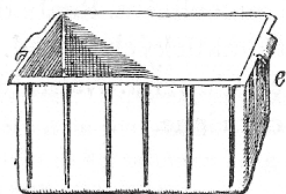
Příloha 1- Obrazová dokumentace



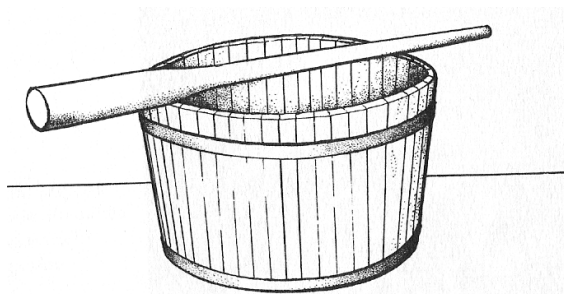
Obr. 1: Způsob vedení révy a/hlava, b,c/kordonu.



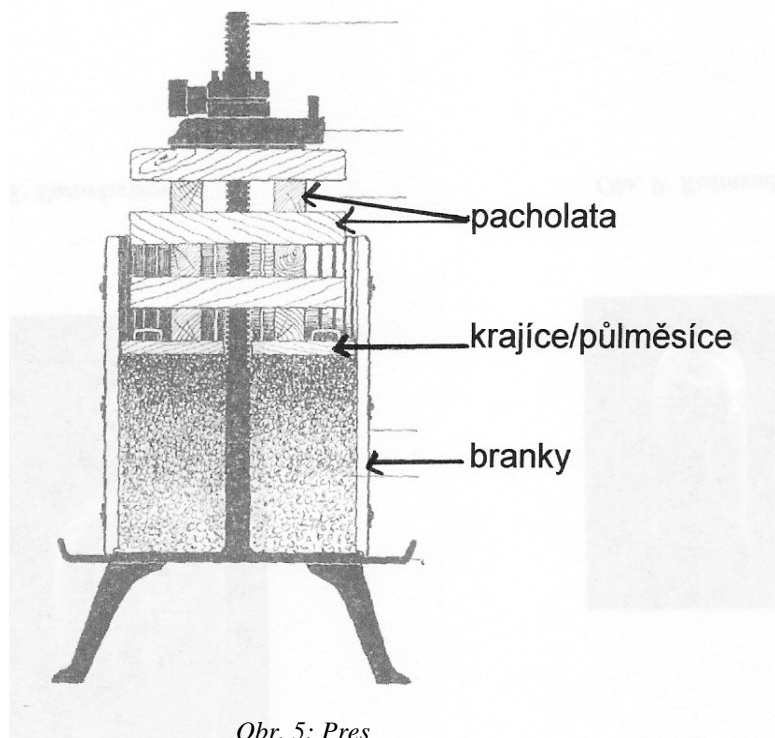
Obr. 2: Rýnsko-hesenské vedení



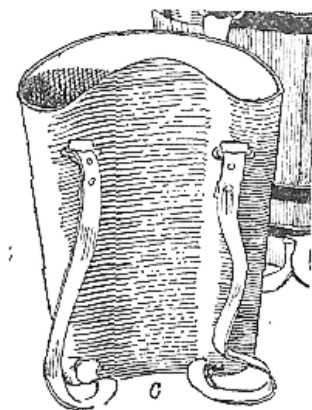
Obr. 3: Lódna



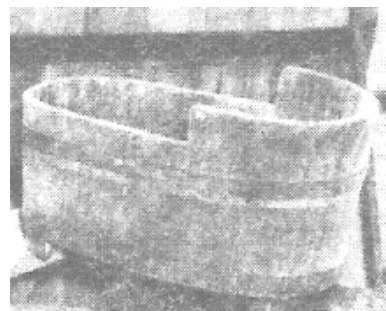
Obr. 4: Mestůfka na kádi.



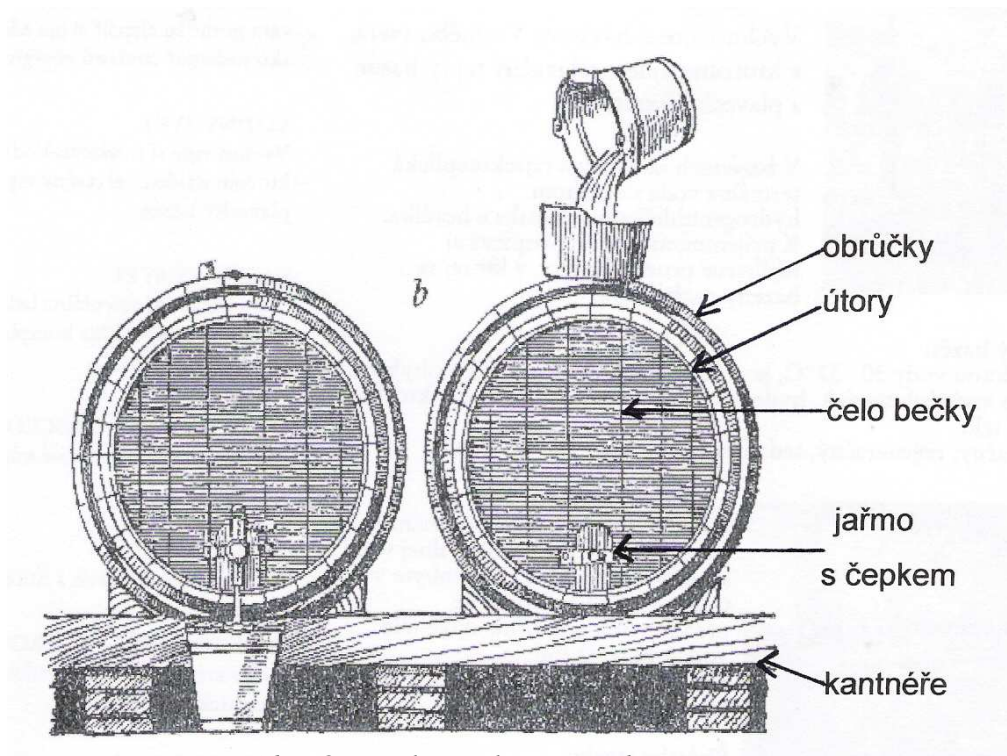
Obr. 5: Pres



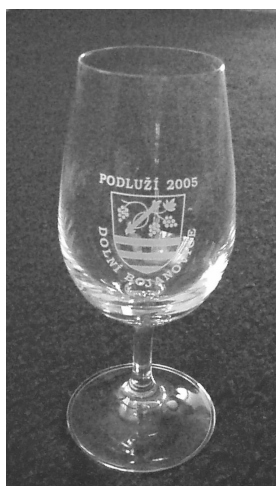
Obr. 6: Putna



Obr. 7: Hampla



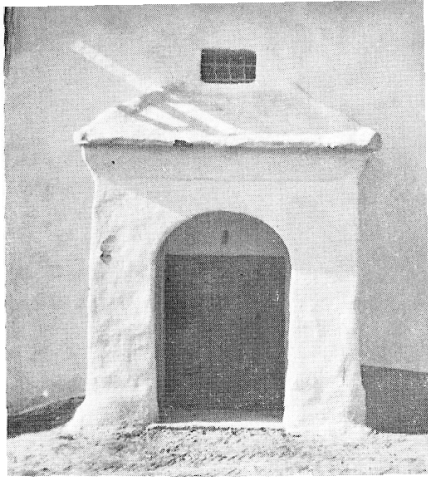
Obr. 8: Bečky na kantněřích.



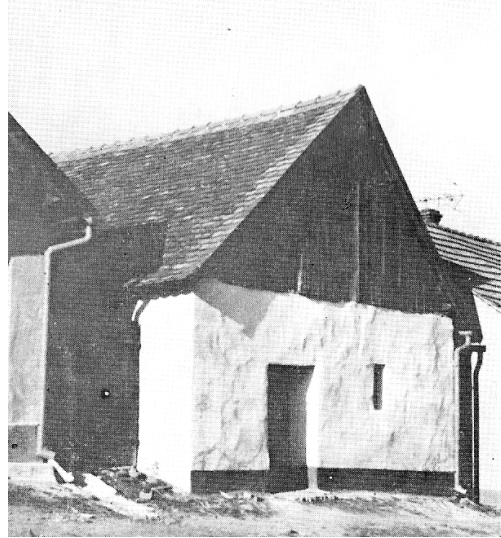
Obr. 9: Eurovka/isovka



Obr. 10: Kořtovačka



Obr. 11: Žudro



Obr. 12: Presovna



Obr. 13: Bordovka



Obr. 14: Šléglovka

Příloha 2 - Seznam dotazovaných osob

Salajka Vojtěch	17let
Stanislav Doležal	20let
Salajka Lukáš	22let
Pölder Roman	28let
Repková Jana	29let
Salajka Jan	40let
Fojtík Jiří	42 let
Hubáček František	52let
Šťavík Tomáš	52let
Hubáček Lubomír	55let
Macháčková Božena	58let
Bezůšek Zdeněk	62 let
Vladimír Ištváněk	62let

Příloha 3

Seznam zkratk a symbolů použitých ve slovníku

- f. rod ženský
- m. rod mužský
- n. rod střední
- pl. slovo se obvykle užívá v množném čísle
- srov. srovnej

- Označení výrazů, které nezná dotazovaný Stanislav Doležal
- Označení výrazů, které nezná dotazovaný Jan Salajka
- Označení výrazů, které nezná dotazovaný Vladimír Ištváněk (65)
- Označení výrazů, které nezná dotazovaný Jiří Pink (22)