

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

2012

Juraj Háder

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta filozofická

Bakalářská práce

Historie a současnost vinařství na Blízkém východě
s důrazem na stát Libanon

Juraj Háder

Plzeň 2012

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra blízkovýchodních studií

Studijní program Mezinárodní teritoriální studia

Studijní obor Blízkovýchodní studia

Bakalářská práce

**Historie a současnost vinařství na Blízkém východě
s důrazem na stát Libanon**

Juraj Háder

Vedoucí práce:

Mgr. Kateřina Šašková, Th.D.

Katedra blízkovýchodních studií

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2012

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval samostatně a použil jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2012

.....

PODĚKOVÁNÍ

Na tomto místě bych rád poděkoval vedoucí mé bakalářské práce, paní Mgr. Kateřině Šaškové, Th.D. za ochotu, připomínky a čas, který mi věnovala při její přípravě. Mé poděkování patří též rodičům za podporu, kterou mi po celou dobu studia poskytovali.

Obsah

1.0 Úvod.....	8
2. Historie vína v pravěku	10
2.1 Nejstarší nálezy	10
2.2 Název „víno“	12
3. Syropalestinské víno v a starověkých textech	13
3.1 Víno v Bibli	13
3.1.1 Potopa	13
3.2. Epos o Gilgamešovi a Ugaritské texty	15
3.3 Legenda o bohu Dionýsovi	15
3.4 Ostatní mýty a legendy	16
4. Víno v Syropalestině před příchodem islámu	18
4.1 Mezopotámie	18
4.2 Oblast Sýrie	19
4.3 Palestinská oblast a Jordánsko	20
4.4 Starověký Egypt.....	21
4.5 Foinikie - oblast dnešního Libanonu	22
5. Víno a vinařství v Syropalestině v dobách Umajjovské a Abbásovské dynastie a za vlády Turků	24
5.1 Období do nástupu Osmanů na trůn	24
5.2 Doba vlády Turků.....	26
5.3 Vinařské oblasti Syropalestiny ve středověku	28
6. Vinařství v Libanonu od konce vlády Osmanů dodnes.....	30
6.1 Vliv Francie	32
7. Vinařství v Libanonu nyní	33

7.1	Produkce.....	33
7.2	Export	34
7.3	Přírodní podmínky	35
7.4	Rozložení odrůd.....	36
7.4.1	Cinsault	37
7.4.2	Grenache	37
7.4.3	Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc	38
7.4.4	Carignan.....	38
7.4.5	Syrah	38
7.4.6	Merlot	39
7.4.7	Gamay, Mourvèdre, Petit Verdot a Tempranillo.....	39
7.4.8	Chardonnay.....	40
7.4.9	Gewürtztraminer.....	40
7.4.10	Sauvignon Blanc	40
7.4.11	Ugni Blanc.....	41
7.4.12	Ostatní bílá vína	41
8.	Libanonské vinařské firmy	42
8.1	Château Ksara.....	42
8.1.1	Počátky Ksary	43
8.1.2	Římské jeskyně.....	44
8.1.3	období od 1. světové války do roku 1975	44
8.1.4	Občanská válka.....	45
8.1.5	Poválečné období – nový začátek	46
8.1.6	Ksara dnes	47
8.2	Château Musar	48
8.2.1	Musar dnes	50

8.2.2 Hochar Pere et Fils	50
8.3 Château Kefraya	51
8.3.1 Kefraya dnes	52
8.3.2 Comte de M.....	53
8.4 Clos St. Thomas	54
8.5 Domaine Wardy	55
8.6 Cave Kouroum.....	57
8.7 Vin Heritage	58
8.8 Château Nakad	59
8.8.1 Nakad dnes	60
8.9. Château Ka (Kassatly).....	60
8.10 Domaine des Tourelles.....	61
8.11 Coteaux du Liban.....	63
8.12 Ostatní vinařské firmy	64
9.0 Závěr.....	67
10.0 Seznam použité literatury	69
10.1 Internetové zdroje	71
11.0 Summary.....	79
12.0 Přílohy.....	80

1.0 Úvod

Jako téma své bakalářské práce jsem si zvolil historii a současnost vinařství na Blízkém východě s důrazem na stát Libanon. Ve své práci se pokusím zmapovat historii pěstování révy vinné a také vyrábění vína v oblasti dnešních izraelsko-palestinských území, Jordánska, Iráku, Sýrii a Libanonu. Na Libanon se chci zaměřit především, neboť je ze všech zmiňovaných států největší exportér vína do celého světa.¹

V prvních kapitolách mé práce se budu zabývat pravěkými a starověkými oblastmi Mezopotámie a Kanaánu. Zmíním však i Egypt jako důležitého mezinárodního výrobce vína, středomořského partnera a importéra libanonského (tehdy fénického) vína. Nejdříve se hodlám věnovat historii vína v pravěku a nejstaršími nálezy z oblasti pravěkého a starověkého vinařství. Zaměřím se i na pojem „víno“ a jak vznikl. Dále v mé práci budu rozebírat víno ve starověkých historických textech. První část mé bakalářské práce zakončí historie a pěstování vína v samotné starověké Mezopotámii, Syropalestině a Egyptě.

Další stránky mé práce budou obsahovat historii středověkého a novověkého vinařství v období *Umajjovců*, *Abbásovců* a následně i Osmanů. Chtěl bych poukázat na to, že i během prohibice, která v dobách těchto velkých říší byla normální součástí života, víno nezmizelo, ba naopak se mu dařilo velmi dobře. V poslední řadě zde zmíním i nejvýznamnější středověké vinařské oblasti v Syropalestině.

Poslední část práce věnuji současnému libanonskému vinařství. Zde se už hodlám zaměřit pouze na oblast tak zvané Velké Sýrie a později na samostatný stát Libanon. Zmíním historii pěstování révy a vyrábění vína od konce vlády osmanských Turků dodnes. Chci poukázat na to, jaký vliv měla, a dodnes má, v současném moderním libanonském vinařství Francie, jakožto

¹ Více vína v regionu produkuje pouze Izrael. Ten se však neřadí mezi arabské státy, a proto se jím nebudu dopodrobna zabývat.

bývalý správce mandátu Sýrie a Libanon. Pokusím se objasnit její vliv na export a popularitu místního vína po celém světě i kroky, které vedly k tomu, že Libanon nezaostává v technologiích i trendech světového vinařství.

Dále budu v mé práci popisovat odrůdy, které se zde pěstují a jejich historii. Zabývat se hodlám i přírodními podmínkami a místním klimatem, které v pěstování vína hraje velkou roli. Rozeberu i celkovou produkci vína. Důraz vložím na export, zejména však na export do České republiky. V tomto kontextu samozřejmě nevynechám firmy, které libanonské víno do České republiky dovážejí.

Nezanedbatelná část mé práce se bude věnovat vinařským závodům. Historii, produkty a významné osobnosti místních vinařských firem budu podrobně popisovat v mé poslední kapitole. Podrobně se chci věnovat těm, které jsou členy a které zaštiťuje „*Union Vinicole du Liban*“.² Ty budu mapovat jednotlivě. Jednu kapitolu však věnuji i dalším významným vinařstvím. Zaměřím se zvláště na ta, která mají spojitost s exportem libanonských vín do České republiky a na ta, která jsem sám navštívil.

Co se týče zdrojů, chci použít co možná nejvíce dostupných publikací a především internetové zdroje libanonských vinařství či institucí s ním spojených. Vzhledem k tomu, že toto téma je v Česku dosud nezpracované, budu vycházet především ze zahraničních publikací jako je kniha Michaela Karama *Wines of Lebanon*. Jako hlavní zdroj informací hodlám použít zejména oficiální stránky různých vinařství. Jediná česká kniha, která se obsáhleji věnuje arabskému vinařství je *Víno a vinařství v dějinách islámu* od Miloše Mendela. Současnost libanonského vinařství je ve fragmentech možno nalézt i v jiných knihách či encyklopediích. Ty budu používat také. K doplnění potřebných informací se také pokusím kontaktovat firmy či jejich jednatele prostřednictvím elektronické pošty.

² Oficiální asociace Libanonských vinařů, viz kapitola: Vinařství v Libanonu nyní.

2. Historie vína v pravěku

Hrozny révy vinné jsou součástí našeho jídelníčku už od pravěku. Samotná rostlina je stará asi 150 mil. let. Nelze ji však jednoznačně zařadit. V období třetihor definitivně zdomácněly některé druhy révy na severní polokouli. Fosilie révových druhů ze třetihor byly objeveny až na Sibiři.³

Jistý zlom nastal v období neolitu (někdy 10 000 nebo 9 000 let př. n. l.). V této době se značně oteplil zemský povrch. To vedlo k prudkému tání ledovců a následnému přetváření krajinného reliéfu. Tyto změny lze doložit v širokém pásu od Kaspického a Černého moře, přes Mezopotámii až k okraji východního Středomoří a Arabské pouště. Prudké tání ledovců s sebou také přineslo různé naplaveniny a taktéž zapříčinilo vznik nových druhů vegetace. Tak se na Předním východě rozvinulo zemědělství, které šlo ruku v ruce i s pěstováním révy vinné.⁴

V otázce, kdo a kde započal s cíleným pěstováním révy vinné, nepadá mezi vědci jednoznačná shoda. Dokonce ani nelze říci, kdo jako první vyráběl samotné víno či jak se tento nápoj lišil od toho dnešního. Je ale více než pravděpodobné, že víno, jak je známe dnes, se velmi lišilo od nápoje, který vytvářeli (ať již úmyslně nebo neúmyslně) lidé v dobách dávno minulých.

Kde je tedy pravlast vína? Z dochovaných pramenů a materiálů můžeme říci, že nejstarší oblastí, kde se pracovalo s révou, může být, a s největší pravděpodobností i je, oblast Předního východu a jeho okolí.

2.1 Nejstarší nálezy

Za „skutečnou pravlast vína“⁵ pokládají mnozí vědci oblast severně od Kavkazu (dnešní Gruzie a Arménie). Historici předpokládají, že víno se zde

³ Pavloušek Pavel, *Vinařství I. (přednášky, zimní semestr)*, Brno 2009, Mendlova univerzita.

⁴ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 11.

⁵ Kraus Vilém, Foffová Zuzana, Vurm Bohumil, Krausová Dáša, *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, s.14.

vyrábělo už v dobách 8000 let př. n. l.⁶ A právě zde objevili sovětští archeologové v 70. letech 20. stol. jádra hroznových bobulí stará 7000-5000 let.⁷ Je to nález poněkud mladší a navíc nález pouhých jader ještě nemusí znamenat, že se zde opravdu už tehdy vyrábělo i víno. Ukazuje nám však, že v té době víno místní lidé dobře znali. Důkaz, který nám potvrzuje výrobu vína na tomto území, je z 6. až 5. tisíciletí př. n. l.⁸ a jedná se o náradí, které mohlo být užíváno k výrobě vína. Našly se zde i nádoby, které pravděpodobně sloužily k uskladnění vína. Jsou to vůbec nejstarší nálezy, které nám mapují historii vína na světě.

Podobné nálezy pocházejí také z oblasti dnešního Íránu. Jižně od Kaspického moře (v dnešních provinciích *Mazandarán* a *Gurgán*) byly nalezeny hliněné džbány z období 5400-5000 př. n. l. Tyto džbány měly na sobě vzorky pryskyřice se zbytky hroznové šťávy.⁹ Můžeme se tudíž domnívat, že právě v těchto nádobách se nápoj, podobný dnešnímu vínu mohl uchovávat.

O tom, že nelze jasně geograficky zařadit původ vína, svědčí i další časově zařaditelné důkazy o výrobě vína. Ty pocházejí z období 8 000 až 5 000 let př. n. l. z turecké oblasti *Batal Hüyük*, Syrského Damašku a Libanonského Byblu.¹⁰ I zde máme jisté doklady o pěstování a výrobě vína v pravěku.

⁶ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 11.

⁷ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 13.

⁸ Dominé André, *Víno*, s. 16.

⁹ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 13.

¹⁰ Kraus Vilém, Foffová Zuzana, Vurm Bohumil, Krausová Dáša, *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, s. 14.

2.2 Název „víno“

Samotný název víno je patrně odvozen z gruzínského výrazu *gvino*.¹¹ Z pojmu *gvino* patrně pochází řecký výraz *oinos* nebo *voinos*, ze kterého se vyvinul latinský název *vinum*.¹² Odtud už není daleko k českému pojmu „víno“.

¹¹ Kraus Vilém, Foffová Zuzana, Vurm Bohumil, Krausová Dáša, *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, s. 14; také: <http://milasko.blog.cz/0810/historie-vina-2-puvod-a-deleni-soucasnych-odrud>, citováno 30. 10. 2010.

¹² Dominé André, *Víno*, s. 16.

3. Víno ve starověkých textech

Existuje velká spousta starověkých textů, ve kterých bychom našli zmínku o víně, jeho pěstování, výrobě či (a to především) konzumaci. Z těch nejdůležitějších je to bezesporu Bible – Starý Zákon. Mezi další však patří starověké mezopotámské texty v čele s Eposem o Gilgamešovi, egyptské texty, legendy a pověsti ze starověkého Řecka a Říma, perské legendy a další.

3.1 Víno v Bibli

Jeden z nejcennějších písemných důkazů o dávné existenci vína nám přináší samotná Bible. Celkově se slovo víno vyskytuje v Bibli 207x, vinná réva nebo keř vinné révy 62x, vinohrad nebo vinice 92x a vinný lis 15x.¹³

3.1.1 Potopa

Nejdůležitější text v Bibli z pohledu historie vína nám dává příběh o potopě či Noemovi a jeho arše. Tady se nepřímou dočítáme, že víno je nápoj, který byl lidstvu znám už před potopou. V příběhu se Bůh rozhodne zahubit lidstvo potopou a ukončit tak všeobecný mravní úpadek, který se po vyhnání Adama a Evy z ráje rozmohl ve světě. Jediný, kdo měl být ušetřen, byl Noe se svou rodinou a dvojice zvířat a rostlin z každého druhu. K tomuto účelu Noe postavil velkou archu, která tato zvířata, rostliny a jeho rodinu zachránila. V Noemově arše se ukrývaly i sazenice révy vinné. Právě o tom, jak Noe po potopě začal pěstovat révu, se Bible zmiňuje v Genesis (9:20): „I začal Noe obdělávat půdu a vysadil vinici“¹⁴ a následně pak v Genesis (9:21) a níže můžeme nalézt záznamy o konzumaci vína a jeho důsledcích: „Napil se pak vína, opil se a odkryl uprostřed svého stanu“.

¹³ Dominé André, *Víno*, s. 742.

¹⁴ Genesis (9,20).

Je zajímavé, že příběh o Noemovi a jeho arše je situován právě do oblasti kolem hory Ararat. Jak bylo již výše zmíněno, právě tato oblast je považována za kolébku vína a vinařství a samotný fakt, že ze všech možných rostlin, které by mohl Noe vysadit, je zde zmíněná právě réva vinná budí minimálně údiv a otázku, zda to je, či není jenom náhoda.

Příběh o potopě světa můžeme nalézt v mnoha starověkých dílech. Bible je jen jednou z mnoha knih, ve které je tento příběh též zpracován. Nalezneme ho i v knihách, které jsou, podle data vzniku, starší než Bible samotná. Jmenujme např. známý Epos o Gilgamešovi. To vyvolává ve vědcích domněnku, že se opravdu v historii lidstva událo něco, potopě nadmíru podobného. Existuje domněnka, že ona potopa mohla být pouze historickým odrazem zatopení prolákliny Černého moře v důsledku protržení bosporské šíje¹⁵. V tom případě i samotné povídání o víně v těchto textech budí mnohem větší věrohodnost.

Historikové však dodnes nejsou schopni jednoznačně říci, zda hora Ararat (v případě, že nepovažujeme příběh za smyšlený), je to pravé místo, kde Noemova archa spočinula. Objevují se totiž i hypotézy, že by se tato událost mohla udát i jinde. Jedno z hypotetických míst je např. hora *Sanín* (*mount Sannine*) v Libanonských horách.¹⁶ Tato hora se nachází nedaleko současného libanonského centra vinařství – křesťanského města Zahle. Vzhledem k tomu, že se zbytky Noemovy archy doposud nenašly, je možné, že právě Libanon, jeho hory a údolí *al-Biqá*^c je místo, kde se poprvé začalo dělat víno. Zatím však na žádné z výše zmíněných tvrzení nemáme dostatek pádných důkazů, a tak se stále pohybuje jen v rovině hypotetické.

¹⁵ <http://myty.info/view.php?cisloclanku=2007040005> nebo <http://www.sarakt.eu/potopa.htm>, citováno 6. 2. 2012.

¹⁶ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 14 a Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 29.

3.2. Epos o Gilgamešovi a Ugaritské texty

Vraťme se ještě ke zmíněnému Eposu o Gilgamešovi. Zde kromě příběhu o potopě najdeme i významnou pasáž, spojenou s vínem. Jedná se o pasáž, kdy nevěstka *Šamchat* zkrotila a zcivilizovala divokého *Enkidua*.¹⁷ Poté mu dala jíst chléb a napít vína¹⁸

...„Proč, ó Enkidu, proklínáš *Šamchatu*,

která ti dala jíst chléb hodný Bohů,

*dala ti pít víno, hodné králů,“ ...*¹⁹

Ugaritské texty nám nabízejí další svědectví o užívání vína ve starověku. Zmiňme například příběh o tom, jak *Pughat* užije vína, aby opila a následně probodla mečem *Jatipana*, vraha svého bratra.²⁰

3.3 Legenda o bohu Dionýsovi

Bavíme-li se o mýtech, které se týkají vína, nemůžeme vynechat ten o bohu Dionýsovi nebo chcete-li Bakchovi. Právě Bakchův chrám v *Ba^calbaqu* v údolí *al-Biqá^c* v Libanonu je místní symbol vinařství. Dostaven byl kolem roku 150 n. l.²¹ a je to nejzachovalejší římský chrám na světě.²²

¹⁷ *Epos o Gilgamešovi*, 1. O zkrocení pojednává první a druhá tabulka. Viz str. 22-43.

¹⁸ Existují jisté rozpory o tom, co Gilgameš pil. Nalezneme je i v překladu samotného Eposu. Na straně 33 (překlad 2. tabulky) se píše o pivu. Ovšem na straně 67 (překlad 7. tabulky) už je zmiňováno víno. I originální název *kurunnu* je v různých textech překládán jinak. V CAD K, s 579-580, dostupné na <http://oi.uchicago.edu/research/pubs/catalog/cad/>, ověřeno 11. 4. 2012, nalezneme pojem *kurunnu* přeložen jako „nějaký druh vína či piva“, „nápoj Bohů“ a „nápoj lidského bytí“.

¹⁹ *Epos o Gilgamešovi*, str. 67.

²⁰ Tamtéž, s. 28.

²¹ Carter Terry, Dunston Lara, Thomas Amelia, *Sýrie a Libanon*, s. 362.

²² <http://iniciala.cz/SYRIE/Baalbek/Baalbek.htm>, citováno 7. 2. 2012, také Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s 16-17.

Samotný mýtus vypráví o Tom, jak se dostala první sazenice vína k lidem.²³ Bakchus, či Dionýsos, měl být vychováván bohem Hermem. Ten však na něj neměl čas, a tak se Dionýsos dostal do opatrovnictví nymf. Nymfy uložily Dionýsa do jeskyně porostlé vinnou révou, kde se o něj staraly. A odtud právě Dionýsos odnesl sazenici, kterou daroval pastýři *Íkariovi* jako odměnu za to, že ho jako neznámého poutníka pohostil. Poté ho naučil, jak révu pěstovat a naučil ho vyrábět víno.

Pověstí o tom, jak se Dionýsos narodil, či jak se dostala vinná réva k lidem, je několik. Zajímavé, ale na všech příbězích je, že spousta řeckých historiků se v minulosti přela o to, do kterého místa příběhy a i Dionýsovo narození zasadit. Z pramenů se dozvídáme, že se Dionýsos narodil v Thébách.²⁴ Dalšími možnými místy jeho narození je však i Naxos, Kréta, Élis, Teos, Eleuthery.²⁵ Z Blízkovýchodních míst možného narození Dionýsa to jsou oblast Antiochie, okolí řeky Orontes (*an-Nahr al-Ásí*), vinice u města Damašek nebo hory pohoří Antilibanon.²⁶ V neposlední řadě je Dionýsovo narození umisťováno i do jednoho z center Libanonského vinařství, a to do města *Ba^calbaqu*.²⁷

3.4 Ostatní mýty a legendy

Co se týče fénického pantheonu, najdeme zde mezi božskými bytostmi Božské posly *Gapena* a z pozdějšího období potom *Ugara*. Jména oněch poslů znamenají víno nebo pole.²⁸ I perské legendy jsou protkány tématem vína. Připomeňme například legendu o ženě, která žila za doby, kdy panoval

²³ Celý mýtus je parafráze odstavce, který se tomuto příběhu věnuje. Parafrázovaná je část knihy Jindřicha Haufta: *Nový brevíř o víně*, s. 11.

²⁴ <http://anya.blog.cz/1002/dionysos-vino-vinarstvi>, citováno 7. 2. 2012.

²⁵ Tamtéž, citováno 7. 2. 2012.

²⁶ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.159.

²⁷ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 39.

²⁸ <http://phoenicia.org/pagan.html>, citováno 7. 2. 2012.

král Jamšíd (*Jamsheed*). Na jeho dvoře žila žena, která omylem či nehodou objevila víno. Když hledala způsob, jak se zbavit chronické bolesti hlavy, vypila nádobu, která byla označena jako jed. Avšak místo toho, aby zemřela, byla opilá a omdlela. Když se poté vzbudila, pověděla svůj zážitek u dvora. Tak se tento fermentovaný hroznový džus na dvoře usadil a stal se oblíbeným nápojem.²⁹

Zmiňme ještě sumerský text Inanna a Enki. V segmentu C, v textu, nalezneme zmínku, jak oba pijí pivo a užívají si chuť sladkého vína.³⁰

²⁹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 27.

³⁰ <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=t.1.3.1#>, citováno 29. 3. 2012

4. Víno v Syropalestině před příchodem islámu

Přítomnost révy vinné v oblasti Levanty můžeme spolehlivě potvrdit až ve 4. tisíciletí př. n. l.³¹ Nedlouho poté se však v Asýrii nebo Babylónii dostalo její pěstování a následné vyrábění vína na velmi vysokou úroveň.³² Nezaostával ani Egypt či oblast Syropalestiny.

A právě syrské klima bylo pro pěstování hroznů ideální.³³ Místní vína byla považována za ta nejkvalitnější v tehdy známém světě.³⁴ Z toho pramení i fakt, že když se tato země dostala do područí větších říší, byl roční tribut vybírán z velké části ve víně. Místní víno bylo v různých staroegyptských pramenech považováno za „víno, kterého místní obyvatelé vypijí víc než vody“.³⁵ Vysokou kvalitu místního vína potvrzuje samotný fakt, že někteří řečtí historikové sem umísťovali samotné rodiště boha Dionýsa.³⁶ Natolik byli Řekové a Římané okouzleni místním vínem. Ve starověku už bylo známé i ředění vína s vodou. To sem pravděpodobně přivezli Evropané – Řekové.³⁷ Nesetkalo se to zde však s kladným ohlasem. Levantinci a Židé v oblasti to totiž brali jako znehodnocování vína. Raději do něj přidávali různá koření.

4.1 Mezopotámie

Podmínky pro pěstování révy vinné zde byly horší jako v Syropalestině. Neznamená to však, že se zde víno nepěstovalo. Zvláště pak v severních

³¹ Dominé André, *Víno*, s. 16.

³² Hauft Jindřich, *Nový breviř o víně*, s. 13.

³³ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 159.

³⁴ Lutz Henry Frederick, *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, s.22.

³⁵ Tamtéž, s.22.

³⁶ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 159.

³⁷ Tamtéž, s.162.

oblastech Mezopotámie při horním toku Tigridu bylo možné najít vína velmi vysoké kvality.³⁸

Nejlepší vína se v té době nacházela v okolí měst Mosul a as-Sámarrá'. Velká část vinogradů se ale nacházela i u měst Bagdád a Ba^cqúba.

4.2 Oblast Sýrie

Jak již bylo zmíněno, v oblasti Sýrie se pěstovalo velmi kvalitní víno. Nejznámějším vínem byl patrně *Chabylon*³⁹ nazvaný podle starozákonního názvu Halabu. Právě toto víno se přes přístav Týros exportovalo do celého, tehdy známého světa. Jedním z míst, kam se dováželo, byla i perská říše. Zde bylo součástí rituálních pitek zvaných *Bazm*.⁴⁰ Plinius starší napsal o tomto víně, že má vůni kadidla a jiných aromatických rostlin. Zároveň ale dodává, že tyto ingredience do vína byly přidány Féničany.⁴¹

Celkově můžeme říci, že syrská vína byla převážně sladká a těžká. I přestože neznáme způsob fermentace, můžeme se domnívat, že dnes bychom tato vína označovali jako výběr z bobulí či dokonce dezertními víny.

Nejen Halab bylo místo, kde se dělalo excelentní víno. Velmi významná vína se dělala kolem Damašku,⁴² v *Latakiem Ma^carrat an-Nu^cmán* a ve vinařském městečku zvaném *Arra*.⁴³ To se nacházelo mezi Halabem a Hamá a leželo na obchodní trase z Damašku na sever. Je proto možné, že to byl

³⁸ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.165.

³⁹ Tamtéž, s. 160.

⁴⁰ Bazm: Událost, která se slavila na dvoře sasánovských šáhů i dvakrát týdně. Zvláštní pompou byl *bazm* na Nový rok. Slavil se však i při menších svátcích. Panovník seděl na vyvýšeném piedestalu a po tři dny se svými dvořany, vojenskými veliteli a hosty z provincií slavil a pil víno ze zlatých a stříbrných pohárů: Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 205.

⁴¹ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 160.

⁴² V knize „Vino a vinařství v dějinách Islámu“ od M. Mendela je na str. 160 zmíněn fakt, že „Etymologie názvu města svádí k domněnce, že jde o symbol rudého vína, respektive šťávy z modrých odrůd“.

⁴³ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 160.

jeden z důvodů, proč zdejší vína byla tolik vyhlášená. Místní vinaři však pěstovali desítky bílých i modrých odrůd. Poněkud drsnější vína, což bylo připisováno nadmořské výšce, se dělala nad Damaškem v *Blúdánu*, *Zabadání* a na východním svahu pohoří Antilibanon. Specifická byla také vína z *Bosry*. Bosra je město, kde se víno dělá dodnes a díky čedičové hornině, která zde převažuje, a bohaté skladbě minerálů, jsou zdejší vína jedinečná.

4.3 Palestinská oblast a Jordánsko

Už dlouho před příchodem Židů zdejší zem oplývala bohatými vinohrady.⁴⁴ Po jejich příchodu se to nijak neměnilo k horšímu. Známé byly starověké vinice kolem měst Jeruzalém a Hebron. Zdejší víno bylo dokonce považováno za nejsilnější široko daleko.⁴⁵ Důkazy o čilém vinařském ruchu zde nám poskytují např. názvy místních vesnic, měst a údolí. Zmiňme např. *Nahal Eshkol*, což znamená údolí hroznů nebo město s výmluvným názvem *Anab*.⁴⁶ Dále bychom jako vinařskou oblast mohli nazvat údolí Jordánu, Golanské výšiny (zejména jejich východní svahy) a okolí *Genezaretského* jezera. Zapomenout nesmíme ani na Gazu. Ta byla velice vyhlášená a zmiňuje se o ní i kodex císaře Justiniána I.⁴⁷

V Palestinské oblasti se sbíraly i hrozny z planě rostoucích keřů révy. Ty se používaly převážně k lékařským účelům.⁴⁸ Jiné hrozny, označované jako *Jajín* byly potom Hebreji používány k náboženským účelům.⁴⁹

⁴⁴ Lutz Henry Frederick, *Viticulture and Brewing in the Acient Orient*, s.25.

⁴⁵ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.162.

⁴⁶ Lutz Henry Frederick, *Viticulture and Brewing in the Acient Orient*, s.25.

⁴⁷ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.164.

⁴⁸ Tamtéž, s 162.

⁴⁹ Tamtéž, s 162.

4.4 Starověký Egypt

Další významné písemné památky nám poskytuje starověký Egypt. Egypťská kultura byla odjakživa založena na zemědělství kolem Nilské delty,⁵⁰ a tak se nemůžeme divit, že i réva byla jednou z plodin, které se zde pěstovaly. I přestože Egypťané nebyli prvními vinaři, jako první o víně hojně psali a ve velkém s ním obchodovali. Po moři i po souši vozili Egypťané své víno na nejdůležitější tržišť Středomoří a Blízkého východu.⁵¹ Dokonce můžeme doložit, že se egyptské víno exportovalo až do Jemenu a Indie.⁵² I do Egypta se hojně dováželo víno. Bylo to především víno z Palestiny a Levanty.⁵³

Egypťané ve své době zcela zvládli technologii pěstování a výroby vína. Pěstovali šest až osm odrůd⁵⁴ a víno uchovávali v nádobách ze zlata, alabastru popř. hlíny (pro chudé).⁵⁵ Tyto nádoby opatřovali keramickými zátkami a pečetěmi s hieroglyfy.⁵⁶ Z dnešního pohledu se to může jevit jako první etikety. Další významný rozdíl oproti současným vínům byl též v obsahu alkoholu. Tehdejší vína obsahovala méně alkoholu, než ta současná.⁵⁷ Podíl alkoholu ve víně byl tehdy v rozmezí 6 - 10%.⁵⁸ Vinná kultura v Egyptě prožívala největší rozkvět ve 4. – 6. dynastii. Ve společnosti v té době byli i

⁵⁰ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 164.

⁵¹ Dominé André, *Víno*, s. 16.

⁵² Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 165.

⁵³ Tamtéž, s. 165.

⁵⁴ Hauff Jindřich, *Nový breviř o víně*, s. 13.

⁵⁵ Pavloušek Pavel, *Vinařství I. (přednášky, zimní semestr)*, Brno 2009, Mendlova univerzita.

⁵⁶ <http://milasko.blog.cz/0810/historie-vina-1-vino-v-praveku-a-staroveku>, citováno 30. 10.

2010

⁵⁷ Pavloušek Pavel, *Vinařství I. (přednášky, zimní semestr)*, Brno 2009, Mendlova univerzita.

⁵⁸ Současná vína obsahují v průměru 11.5-13.5% alkoholu.

opravdoví znalci, kteří by se mohli rovnat dnešním sommeliérům.⁵⁹ Z pozdější doby máme také zajímavý nález. V hrobech XXI. dynastie byly nalezeny mumifikované bobulky hroznů.⁶⁰

Nejstarší a největší egyptské vinice se nacházely v oblasti okolo města Alexandrie.⁶¹ Réva se však pěstovala velmi hojně v celém Egyptě, máme doklady, že vinice se nerozprostíraly nejen v deltě Nilu. Ty bylo možné najít až u núbijských měst *Qóm Ombo, Edfu a Aswán*.⁶² V 11. a 12. století se měly vinice rozprostírat ještě jižněji, a to při samé hranici se Súdánem v oblasti *Wádí Halfa*.⁶³ Nebyly to ovšem vinice, jaké známe dnes. Víno se pěstovalo na keřích, či na tzv. špalírech.

4.5 Foinikie - oblast dnešního Libanonu

Foinikie byla velice známá pro svou obrovskou kvantitu excelentních vín.⁶⁴ Nejen že zde místní spousta vína vyrobili, také obchod s vínem ze Sýrie a Palestiny zde vzkvétal nebývale velkou měrou.⁶⁵ I tak ale můžeme nalézt zprávy o víně z okolí *Ba^calbaqu*, které je dle předislámského barda *Amra Ibn Kulthúma* z kmene *Taghlib* poněkud drsné.⁶⁶

Víno odtud zdatní Féničané vyváželi téměř do celého známého světa. Mezi zastávkami nechyběl Egypt, Kartágo (které Féničané sami založili a kde

⁵⁹ Kraus Vilém, Foffová Zuzana, Vurm Bohumil, Krausová Dáša, *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, s. 14.

⁶⁰ Hautt Jindřich, *Nový brevíř o víně*, s. 13.

⁶¹ Kraus Vilém, Foffová Zuzana, Vurm Bohumil, Krausová Dáša, *Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl*, s. 14.

⁶² Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 165.

⁶³ Tamtéž, s. 165.

⁶⁴ Lutz Henry Frederick, *Viticulture and Brewing in the Acient Orient*, s.31.

⁶⁵ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 163.

⁶⁶ Tamtéž, s. 161.

vinařská kultura zůstala dodnes) jižní Arábie, východní pobřeží Afriky a snad i Indie.⁶⁷ Z evropských destinací je to potom Řecko a Řím i Iberský poloostrov.

K místům, kde se velice dobře vedlo výrobě, prodeji a konzumaci vína, patří přístavy *Byblos*, *Tripolis*, *Sidon* a *Tyros*. Z vnitrozemské oblasti to pak bylo (a dodnes je) údolí *al-Biqá'* s městy *Ba'albaq*, *Zahle* a *Štúra*.

⁶⁷ Tamtéž, s. 163.

5. Víno a vinařství v Syropalestině v dobách *Umajjovské* a *Abbásovské* dynastie a za vlády Turků

S příchodem islámu samozřejmě víno ani vinařství nevytizelo. Už samotný Muhammad dlouho váhal se zákazem pití alkoholu.⁶⁸ Tato ambivalence k pití se tudíž promítla v tom, že víno z oblastí ovládaných muslimy nevytizelo. Naopak potom i někteří dervišové a súfí se k němu stavěli otevřeně a kladně. Mělo pro ně totiž symbolický význam a představovalo prostředek k dosažení extáze a přiblížení se bohu.⁶⁹

5.1 Období do nástupu Osmanů na trůn

S příchodem islámu na území Syropalestiny a Mezopotámie se místní vinařský kolorit nezměnil nijak závratně. Vojska, která sem přicházela s prvními chalífy a poté s vládci *Umajjovské* dynastie vinice nijak neničila. Nalezneme v záznamech jisté vyklučování vinic na území Iráku. To však byly odvetné činy za lokální projevy odporu nebo nekázeň při placení daní.⁷⁰ S věroukou to mělo jen pramálo společného. I když za prvních „správně vedených“ chalífů se zákaz pití alkoholu snažil dodržovat, už *Umajjovská* dynastie, která přesunula své sídlo z Mekky a Medíny do Damašku – centra vinařství, si tento zákaz začala vykládat po svém. Změna hlavního města znamenala i změnu životního stylu, kdy „šlechtici z pouště“,⁷¹ jak byli chalífové nazýváni, jezdili společně se členy své suity, generály, vojenskými veliteli a

⁶⁸ Goodman Lenn, *Islamic Humanism*, s.48.

⁶⁹ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 419.

⁷⁰ Tamtéž, s. 193.

⁷¹ Tamtéž, s. 198.

úředníky na lovecké zámečky do pouště či na syrské pomezí do klášterů, kde se odehrávaly nezřízené pitky a kam ani v době islámu „Bůh neviděl“.⁷²

Právě pro tuto ambivalenci ke „zjevenému slovu“ můžeme vidět, že v době největšího rozmachu arabské říše se vinice neničily, ba naopak spontánně vznikaly nové.⁷³ Vínu a vinařství se sice dařilo, ovšem pití bylo oficiálně stále zakázáno. Zvláště pak v období nestability to byla věc, která mohla být postihována velmi tvrdě. Proto se spousta lidí uchýlovala do soukromí, neúčastnila se veřejného života a plně se oddávala alkoholu.⁷⁴ V případě, že už pijáctví určité osoby přesáhlo únosnou mez, byla dotyčná osoba samozřejmě potrestána. V dobách se zesílenou kontrolou to mohlo být až 80 ran bičem. Jindy za klidných dob to bývalo pouze 40.⁷⁵

Bylo by však nespravedlivé tvrdit, že všichni *umajjovští* panovníci byli pijani. Existovala řada panovníků, kteří víno nepili vůbec, avšak obecný trend ke světskému způsobu života tu opravdu existoval a po vystřídání dynastie jinými nevymizel. Připomeňme například panovníka *Jazída*, nepřítel číslo jedna pro všechny *š'icity*. Ten si podle vyprávění nechal po bitvě u *Karbalá* přinést Husajnovu hlavu, a když viděl, že jeho úhlavní nepřítel je mrtev, poručil si nalít číši rudého vína.⁷⁶ I mezi dalšími panovníky najdeme spoustu těch, kteří se rádi oddávali vínu za zdmi klášterů. Dva z nich, chalífa *Umar II.* a *al-Walíd II.* zde trávili tolik času, že zde i umřeli. První jmenovaný byl dokonce

⁷² Tamtéž, s. 172.

⁷³ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 193.

⁷⁴ Tamtéž, s. 195.

⁷⁵ Tamtéž, s. 194.

⁷⁶ Masakr u Karbalá byla bitva, ve které se střetli poslední pravověrný Chalífa Hussein a hrstka jeho vojáků s mnohem početnější armádou *Umajjovského* panovníka Jazída I. Ten přívržence Husseinova na hlavu povraždil. Neušetřil ani Husseinova šestiměsíčního syna či jeho manželku. Dnes je tato událost velmi silně vnímána *š'itskými* muslimy jako svátek Ašurá.

v klášteře i pohřben.⁷⁷ Je proto trochu paradoxní, že to byl opět ^c*Umar*, který prodej vína a hroznů zakázal a během své tříleté vlády i ničil vinné sklady.⁷⁸

V době *Abbásovců* se vínu nedařilo nijak hůře než za jejich *Umajjovských* předchůdců. I když svým předchůdcům vytýkali nedostatek zbožnosti, sami se nechovali v tomto ohledu o moc lépe. Jedním z výrazných pijáků vína a jiného alkoholu byl *al-Ma'mún*.⁷⁹ Koluje o něm mnoho pověstí, ve kterých se píše nejen o tom, jak se opíjel, ale i o tom jak nutil pít víno ostatní.

5.2 Doba vlády Turků

Turecké pronikání do oblasti Blízkého východu s sebou nesla pozitiva i negativa. Jednou z negativních složek byla velká *seldžucká* stáda ovcí a koz. To byla příčina první zásadní devastace území Mezopotámie a Syropalestiny.⁸⁰ Ta způsobila přenesení centra do Anatólie a následný úpadek zemědělství a s ním spojeného vinařství v regionu.

Osmanští Turci znali víno i vinný destilát od Řeků.⁸¹ O tom, jak moc se drželi islámských zákazů první Osmané, nemáme z dobových pramenů mnoho záznamů. Z toho mála však můžeme říci, že jedním z velkých pijáků vína byl sultán Bayezid I., který nechal u rohu mešity postavit dům určený k pití vína.⁸² I přesto ale z pohledu celých osmanských dějin hrálo víno významnou roli. Na území Osmanské říše se víno pěstovalo od starověku, a tak bylo hluboce zakotveno v jídelníčku místních obyvatel.

⁷⁷ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 201.

⁷⁸ Tamtéž, s. 202.

⁷⁹ http://www.mukto-mona.com/Articles/kasem/wine_drinking.htm, citováno 7. 2. 2012

⁸⁰ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 394.

⁸¹ Tamtéž, s. 395.

⁸² <http://www.turkish-cuisine.org/english/pages.php?ParentID=5&FirstLevel=71&SecondLevel=129>, citováno 9. 2. 2012.

Víno tvořilo velkou část obchodních vztahů mezi Turky na jedné straně a Evropou a Asií na straně druhé.⁸³ Nejen, že se víno vyváželo na západ do Evropy i na východ k Mongolům, velkou část obchodu tvořilo víno dovozové (pravděpodobně kvalitnější). To mířilo z přístavů rovnou do paláce.⁸⁴

Co se týče ukotvení vína v legislativě, logicky se o to Osmané příliš nestarali. Výjimku tvoří snad Süleyman Nádherný, který svými dekrety usadil systém *miletü*⁸⁵ a uzákonil tak pěstování révy a výroby vína pro křesťany a židy. Další zlom nastal až počátkem 17. století, kdy byl uplatněn systém daně a cla na alkohol.⁸⁶ Můžeme však říci, že víno, ač zakázané, bylo tiše tolerováno a individuální pijáci nebyli postihováni. Za to však od nich stát očekával plnou loajalitu. Problém nastal, když se někdo k pití alkoholu veřejně hlásil. Občas také bývaly uskutečňovány spontánní kampaně proti pití vína. V té době se zavíraly nálevny (často ovšem i kavárny)⁸⁷ a perzekvovaly osoby spojené s vínem, ale i s kávou, tabákem či opiem⁸⁸. Zvláštní ráz pak tyto akce měly, když byly spojené s perzekuováním křesťanů.⁸⁹

V 19. století přišla další velká vlna uvolnění. Bylo to za Sultána *Mahmuta II.*, který se pitím vína rozhodně netajil.⁹⁰ Další uvolnění poměrů poté přišlo ve 20. století s mladoturky, kteří se svým moderním nacionalismem a sekularismem odhodili veškerou islámskou morálku.⁹¹ To se projevilo tím, že

⁸³ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 396

⁸⁴ Tamtéž, s. 396.

⁸⁵ Milet je název pro konfesní společenství v Osmanské říši. Tyto správní celky disponovaly určitou svobodou v oblasti náboženství a osobního práva. Po reformách Tanzímátu se z Miletů staly zákonem chráněné náboženské menšiny.

⁸⁶ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 395.

⁸⁷ Tamtéž, s. 405.

⁸⁸ Tamtéž, s. 411.

⁸⁹ Tamtéž, s. 405.

⁹⁰ Tamtéž, s. 221.

⁹¹ Tamtéž, s. 414 a s. 431.

pití *chamru* už nebyl společenský, nýbrž individuální prohřešek jednotlivce. Poslední ranou zákazu pití alkoholu byl potom Kemal Atatürk, který po 1. sv. válce vytvořil zcela sekulární stát, kde již pití vína a alkoholu všeobecně nebylo považováno za nic špatného. Sám Kemal zemřel v roce 1938 na cirhózu jater.⁹²

5.3 Vinařské oblasti Syropalestiny ve středověku

Jak již bylo zmíněno, vinařství za dob panování muslimů neprodělalo nijak významnou změnu. Po ovládnutí Blízkého východu muslimy zde dobyvatelé ponechali již zavedené struktury a nesnažili se zasahovat do způsobu, který zde fungoval již od starověku.⁹³ Díky tomu neměli místní obyvatelé větší důvod se vzepřít. To zajistilo dobyvatelům relativní klid na dobytém území.

Díky této kontinuitě tudíž nevymizely tradiční vinařské oblasti jako údolí *al-Biqá'* či významné oblasti Sýrie. Ba právě naopak se jim zde mimořádně dařilo⁹⁴ i za dob arabských a tureckých vládců. Zajímavostí je, že syrské křesťanské kláštery, jsou postavené ze dřeva přerostlých keřů révy vinné. Mezi hlavní viniční oblasti zde patřila ta místa, která se soustředila poblíž současných center říše, měst Damašek Halab či *as-Suwajdá'* v *Hauránu*.⁹⁵ I u Homsu byla proslavená vinařská obec jménem *Huss*. Jiná vesnice, jménem *Hunák*, ležela poblíž *Ma'arrat an-Nu'mán*. Ta se proslavila tím, že sem jezdili *umajjovští* chalífové. Především pak *Abd al-Malik*.

⁹² <http://www.i15.cz/mustafa-kemal-ataturk/>, citováno 9. 2. 2012.

⁹³ Mendel Miloš, *Vino a vinařství v dějinách islámu*, s. 222.

⁹⁴ Tamtéž, s. 224.

⁹⁵ Tamtéž, s. 224.

Nemálo významná byla i Palestinská oblast a Jordánsko. V údolí řeky Jordán se vínu nesmírně dařilo. A nemálo významný byl i sám Jeruzalémem a pásmo Gazy. Zde najdeme odkazy na slavnou lokalitu *Dúm*.⁹⁶

Vraťme se ještě k Iráku. Zdejší oblast prožívala, zvláště za *Abbásovců*, nebývalý rozkvět. Ten se promítl i v pěstování hroznů a vyrábění vína. Pověstnou byla oblast *Qutrubbul*, řecká osada Nikatoropolis nebo oblast *Ána*. O ní se zmiňovali i básníci na dvoře Hárúna ar-Rašída.⁹⁷

Z tradičnějších oblastí se stále hovoří o městě *Bábil* (Babylon) nebo o místech zvaných *Ukrabá'* a *Tizanábád*. Ty patřily do tradiční oblasti pěstování vína – okolí města Mosul.⁹⁸

Významnými centry vinařství byly i v Iráku křesťanské kláštery. Ty nejvýznamnější, z pohledu pěstování vína, byly *Dajr Sábir*, kam jezdili pít víno i *abbásovští* chalífové, klášter *Qúta* a další.

⁹⁶ Tamtéž, s. 224.

⁹⁷ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 223.

⁹⁸ Tamtéž, s. 223.

6. Vinařství v Libanonu od konce vlády Osmanů dodnes

Ještě během vlády Osmanů podnikli libanonští jezuitští misionáři smělý krok. Přivezli z Alžírsko nové sazenice vín, které zde rozšířili.⁹⁹ Po pádu Osmanské říše se oblast Sýrie a Libanonu dostala pod mandátní správu Francie.¹⁰⁰ To se promítlo v dobrém i v ohledu pěstování révy vinné. To zde mohlo kontinuálně pokračovat i po rozpadu tak rozsáhlé říše.

Zejména Libanon plný křesťanů se tomuhle odvětví zemědělství mohl naplno věnovat. Když před koncem 2. sv. války Francouzi odtrhli Libanon od zbytku území Velké Sýrie, stal se z něj samostatný, schopný stát. Pro libanonské vinařství to byl nový „zlatý věk“. I když sblížování zdejší vinařské tradice s nejnovějšími evropskými trendy neprobíhalo tak rychle, jak by se očekávalo,¹⁰¹ vinařství zde opět pevně zakořenilo, a to i mezi některými libanonskými muslimy.

Netrvalo však dlouho a libanonské vinařství bylo opět v krizi. Způsobila to občanská válka, kterou zde vyvolaly spory mezi Palestinci, křesťany a libanonskými muslimy. Rok 1975 znamenal oslabení produkce vína. Ta rok od roku citelně klesala.¹⁰² I přestože hroznů neubývalo, začaly se pěstovat převážně ke konzumaci či na vinný destilát. Ten se užíval k domácí spotřebě

⁹⁹ http://www.libanonwines.com/wine_heritage.html, citováno 9. 2. 2012.

¹⁰⁰ V rámci přerozdělení Osmanské říše vítěznými mocnostmi 1. sv. války připadla v roce 1918 oblast dnešní Sýrie a Libanonu pod mandátní správu Francii. Velká Británie pak dostala území dnešního Iráku, Jordánska a Palestinských území. V Libanonu trvala mandátní správa až do roku 1943, kdy byla oblast odtržena od „Velké Sýrie“ a stal se z ní samostatný stát.

¹⁰¹ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 460.

¹⁰² Dominé André, *Víno*, s. 740.

nebo se ve větším množství pašoval do sousední Sýrie. Největší potíží byla však v tom, že se kvůli občanské válce zabrzdil systematický rozvoj vinařství.¹⁰³

Konec občanské války znamenal obrodu v pěstování vína. Znovu se začaly sádit vinohrady, obnovovat ty staré a také se ve velkém začala nakupovat nová technologie. I díky silným vazbám místních se zahraničím¹⁰⁴ nebyl problém prosadit libanonské víno v různých částech světa, včetně České republiky.

Období konce války však neslo i negativní rysy. Ty však nebyly spojeny s mírovým řešením konfliktu, nýbrž s rozpadem bipolárního světa a následnou globalizací trhu. Právě ta málem smetla místní vína a vinaře, neboť do Libanonu dovážela mnoho levného alkoholu z dovozu. Ten dělal problémy místním nejen kvůli své ceně, ale i poptávce místních po něčem cizím. Další problém je tvrdý alkohol, který se poslední dobou těší v Libanonu stále větší oblibě. Mezi ním dominuje ruská vodka.¹⁰⁵

Jednoduchá není ani samotná distribuce vína v zemi. V samotném Libanonu se vyrobí více vína, než místní stačí spotřebovat. Celkově je libanonský obchod závislý na masivním marketingu a finanční podpoře zvenčí. Také nestabilita celého regionu, a tím i nedůvěra zahraničních investorů v podnikání, je zde významným faktorem.

I přes všechny peripetie se místnímu vinařství zatím daří a doma i ve světě se těší velké oblibě.

¹⁰³ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.460.

¹⁰⁴ Mimo Libanon žije dvakrát tolik Libanonců než ve státě samotném. Zejména v Latinské Americe je početná komunita bývalých obyvatel vinařského města Zahle.

¹⁰⁵ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.460-461.

6.1 Vliv Francie

Velký francouzský vliv je tu od dob mandátu stále znát. I nyní můžeme vidět, že jak přední, tak i menší libanonská vinařství mají ve svých řadách odborníky z Francie. Je velmi typické pro tuto zemi, že synové místních vinařů jezdí studovat tento obor na francouzské univerzity a s přivezenými poznatky se vrací domů.¹⁰⁶ Velký vliv Francie je možný vidět i ve způsobu zpracovávání vína, jeho pojmenování.¹⁰⁷ Samotné názvy oblastí a institucí, které jsou s vinařstvím spjaté, jsou samozřejmě též psané ve francouzštině.

Jednou z takových institucí je *Union vinicole du Liban*.¹⁰⁸ Je to jediná instituce, která má oprávnění sledovat rozvoj vín ve státě a hodnotit jeho kvalitu. Prezidentem této organizace je Serge Hochar.¹⁰⁹ Je to člověk z významné vinařské rodiny, která vlastní vinařství Kefraya.¹¹⁰ Z osmnácti nejvýznamnějších libanonských vinařství, je členy UVL deset z nich. Jsou to vinařství Cave Kouroum, Clos St Thomas, Château Ka, Château Ksara, Château Musar, Coteaux Du Liban, Domaine Wardy, Heritage, Château Kefraya, Nakad a Domaines des Tourelles.¹¹¹

Samozřejmě má Libanon jako frankofonní země i svoji *Appellation d'origine contrôlée* (AOC). Tuto ochrannou známku původu a značku kvality opět spravuje jako jediná *Union vinicole du Liban*.¹¹²

¹⁰⁶ Viz Vinařství.

¹⁰⁷ Ve francouzštině jsou psány jednak názvy odrůd, ze kterých se víno vyrábí, ale i přímo pojmenování různých vín, většinou typu cuvée.

¹⁰⁸ <http://www.lebanonwines.com/>, citováno 9. 2. 2012.

¹⁰⁹ <http://www.eurojar.org/en/euromed-articles/lebanese-wine-industry-going-strong%E2%80%A69322>, citováno 10. 2. 2012.

¹¹⁰ <http://www.chateaumusar.com/uk/videopage.aspx?pageid=123>, citováno 10. 2. 2012.

¹¹¹ <http://www.lebanonwines.com/members.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹¹² Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 461.

7. Vinařství v Libanonu nyní

Libanonské vinařství se dnes těší velké oblibě ve světě. Od dob mandátu jsou zde silné vazby na Francii. To se promítá nejen v množství francouzských odrůd, způsobu pěstování révy vinné a technologii výroby vína, ale taky tím, že Francie je stále na prvních místech mezi zeměmi, kam se libanonské víno vyváží.¹¹³

7.1 Produkce

Z hlediska produkce vína na tom není Libanon špatně. Každoročně se zde vyprodukuje 7 milionů lahví.¹¹⁴ Některé údaje však tvrdí až 300 000 hektolitrů.¹¹⁵ Z hlediska spotřeby vychází na jednoho Libanonce jeden litr vína za rok. Celkově se tudíž v této zemi vypije ročně kolem 4 milionů lahví vína. To ovšem zahrnuje i víno z dovozu.¹¹⁶ Naopak do zahraničí jde více jak 50% místní roční produkce. U menších vinařů vývoz nezřídka kdy činí i více jak 90%.¹¹⁷

Vinice se rozkládají na 27 000 hektarech,¹¹⁸ přičemž na výrobu samotného vína se používá jen 2000 hektarů.¹¹⁹ Zbytek hroznů se pěstuje ke konzumaci jako stolní hrozny a malá část na výrobu rozinek.¹²⁰

¹¹³ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 10. 2. 2012.

¹¹⁴ <http://www.lebanonwines.com/overview.html>, citováno 9. 2. 2012.

¹¹⁵ Dominé André, *Víno*, s. 740.

¹¹⁶ <http://www.lebanonwines.com/overview.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹¹⁷ Například je tomu u vinařství Massaya, viz <http://www.fakhreldine.co.uk/blog/lebanese-wines-from-bekaa-to-piccadilly.html>, citováno 17. 3. 2012.

¹¹⁸ Dominé André, *Víno*, s. 740.

¹¹⁹ <http://www.lebanonwines.com/overview.html>, citováno 9. 2. 2012.

Většina vinogradů se nachází v západní části údolí *al-Biqá*^c a v kopcích pohorí Libanon nad městem Zahle. I přesto se ale v Libanonu najdou vinaři, kteří experimentují s novým *Terroir*.¹²¹ Tyto *Terroir* najdeme u měst *Bhamdoun*, *Kfifane*, *Richmaya*, a *Jezzine*, dále také ve východní části *al-Biqá*^c.¹²²

7.2 Export

Jak již bylo zmíněno, export tvoří základní pilíř obchodu s vínem. Mezi první pěti největších importérů libanonského vína patří Spojené království, Francie, USA, Švýcarsko a Švédsko.¹²³ Z arabských států jsou největšími dovozci Spojené arabské emiráty, Sýrie,¹²⁴ Irák, Jordánsko a Bahrajn.¹²⁵

Co se týče České republiky, figurují zde tři firmy, které dováží vína z Libanonu. První z nich je Terra Vinifera.¹²⁶ Ta se zaměřuje pouze na vína z Château Ksara. Je to momentálně jediný dodavatel těchto vín do České republiky. Výhradním dodavatelem vín z Château Kefraya jsou zase Templářské sklepy Čejkovice.¹²⁷ Ty nabízejí 4 druhy červených vín a jedno rosé.

¹²⁰ Dominé André, *Víno*, s. 740.

¹²¹ *Terroir* je odborný název, který označuje jedinečnost vína nebo vinic, ze kterých se víno (může to však být i káva nebo čaj) vyrábí. Vychází z myšlenky, že každý region je specifický z hlediska klimatu, geologických, půdních a geografických vlastností a těmito svými vlastnostmi ovlivňuje samotné víno. To dodává vínu či hroznům jedinečnost a know-how, které člověk jinde nenajde. Pojem *terroir* vznikl z francouzského slova *Terre* což znamená „země“. Někdy je tento pojem označován jako „smysl pro místo“. <http://www.terroir-france.com/theclub/meaning.htm> a <http://www.sfgate.com/cgi-bin/article.cgi?f=/c/a/2009/03/18/NS8L16DMIM.DTL>, citováno 17. 3. 2012.

¹²² <http://www.lebanonwines.com/overview.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹²³ <http://executive-magazine.com/issues/123/2404.jpg>, citováno 24. 2. 2012.

¹²⁴ U Sýrie je velmi problematické zjistit skutečné množství exportovaného vína, neboť velká část se sem pašuje načerno bez proclení.

¹²⁵ <http://executive-magazine.com/issues/123/2404.jpg>, citováno 24. 2. 2012.

¹²⁶ <http://www.terravinifera.cz/default.php?id=26&ai=21&lang=cz>, citováno 24. 2. 2012.

¹²⁷ <http://www.templarske-sklepy.cz/index.php?pgtl=prehled-vyrobku&pg=17>, citováno 24. 2. 2012.

Ovšem největším importérem je firma EdenWay.¹²⁸ Ta se zaměřuje především na vína firmy Cave Kouroum. To byla také první řada vín, které firma začala do České republiky dovážet. Dnes však v její nabídce nalezneme i vína z Domaine de Baal a Château Musar. U všech vín je EdenWay nejen výhradním dovozcem pro Českou republiku, ale také Slovensko. Pro Slovensko je to zároveň jediný dodavatel vín z Libanonu. V současnosti EdenWay spolupracuje s Templářskými sklepy na dovozu vín z Château Kefraya a také má být druhým importérem Château Ksara.¹²⁹

Mezi další vinařství, která v nejbližší době proniknou skrz tuto firmu na český trh, budou vinařství Domaine des Tourelles, Ixsir a Massaya.¹³⁰

V nabídce firmy je celkem 22 vín napříč celým spektrem. Můžeme zde najít jak vína červená, bílá, rosé, tak i fortifikovaná.¹³¹

Firma EdenWay zároveň nabízí i turistické cesty za libanonským vínem. Během těchto zájezdů může zákazník poznat mnoho libanonských vinařských firem a jejich produktů.

7.3 Přírodní podmínky

Údolí *al-Biqá*^c má k pěstování révy ideální podmínky. Vinohrady rostou na vápencovém podloží, kdy slunce svítí zhruba 300 dní v roce. Středozemní moře, které se nachází hned za horským pásem pohoří Libanon, funguje jako regulátor teploty. Hrozny mají ke svému zrání vše, co potřebují. Léta jsou zde

¹²⁸ <http://www.edenway.cz/produkty/>, citováno 24. 2. 2012.

¹²⁹ E-mailová korespondence s p. Tomášem Blahutem, majitelem EdenWay.

¹³⁰ Tamtéž.

¹³¹ Fortifikace (či dolihování) je proces, kdy se do částečně zkvašeného moštu přidá destilát (nejčastěji vínovice). To způsobí, že se zastaví proces kvašení a ve víně zůstane velké množství přírodního cukru, který se nestihl změnit v alkohol. Přidání destilátu však také způsobí větší množství alkoholu ve víně. Vína jsou tak silnější a sladší než klasická „tichá vína“. Asi nejznámějším fortifikovaným vínem je víno Portské.

suchá, přičemž od května do půlky října zde téměř nenarazíte na déšť.¹³² V noci je zde relativně chladno a srážky jsou v Libanonu konzistentní.¹³³

Údolí¹³⁴ *al-Biqá*^c má vlastní zásoby podzemních vod. Také tající sníh, který sem na jaře přichází z obou pohoří Libanon a Antilibanon¹³⁵ je důležitým zdrojem vláhy pro vinařství a zemědělství celkově. Všechna výše zmíněná fakta dávají hroznům dostatek cukernatosti. Sklizeň hroznů neboli vinobraní se zde provádí od půlky do konce září.¹³⁶

7.4 Rozložení odrůd

Rozložení odrůd, které se zde pěstují, velmi ovlivnila francouzská správa z let 1920 až 1946.¹³⁷ V této době zde bylo vysázeno mnoho vinogradů plodících dodnes. Další velký výsadbový rozmach nastal po skončení občanské války v devadesátých letech. V té době zde místní vinaři opět sadili výlučně prověřené odrůdy z Evropy, o kterých se domnívali, že v místních přírodních poměrech mají šanci na úspěch.¹³⁸ Tak se zde dnes pěstují odrůdy převážně francouzské, nebo chcete-li evropské.

Převládají zde modré odrůdy, z nichž nejvíce zde narazíte na Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Gamay, Merlot, Mourvèdre, Petit Verdot, Syrah a Tempranillo.¹³⁹ Ovšem i bílá vína zde mají svou tradici. Nejvíce oblíbené jsou Chardonnay, Gewürtztraminer, Muscat, Sauvignon

¹³² <http://www.climatetemp.info/lebanon/>, citováno 10. 2. 2012.

¹³³ <http://www.lebanonwines.com/terroir.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹³⁴ Ve skutečnosti je *al-Biqá*^c náhorní plošina, která se rozkládá mezi pohořími Libanon a Antilibanon v nadmořské výšce okolo 900 metrů nad mořem (<http://www.arabic-studies.com/deutsch/excursion.asp?id=526>, citováno 10. 2. 2012).

¹³⁵ <http://www.lebanonwines.com/terroir.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹³⁶ Z vlastní zkušenosti i na (<http://www.lebanonwines.com/terroir.html>, citováno 10. 2. 2012).

¹³⁷ Dominé André, *Víno*, s. 740.

¹³⁸ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 461.

¹³⁹ <http://www.lebanonwines.com/varietals.html>, citováno 10. 2. 2012.

Blanc, Sémillon, Ugni Blanc, Viognier a Clairette Ve výčtu odrůd samozřejmě nesmíme opomenout ani místní bílé odrůdy Obaideh¹⁴⁰, Merweh a Meroué.¹⁴¹

Nesmíme však zapomenout na některé evropské odrůdy, které sem byly přivezeny z Alžírsko už za dob osmanské nadvlády v regionu. Jsou to odrůdy modré odrůdy Cinsault a Grenache.¹⁴²

7.4.1 Cinsault

Odrůda Cinsault byla do Libanonu dovezena Ksarskými jezuitami z Alžírsko.¹⁴³ Je to jedna z prvních odrůd importovaných do Libanonu. V Libanonu se z ní vyrábí víno přes 150 let a tvoří zde 40% všech hroznů (včetně těch k jídlu).¹⁴⁴ Většinou se odrůda míchá s ostatními hrozny k výrobě vín typu cuvée.¹⁴⁵ V Libanonu se z ní dělají převážně stolní vína a vína typu rosé, avšak ve vinařství Château Musar je to jedna z hlavních odrůd, které zde mají.

7.4.2 Grenache

Tato odrůda pochází ze Španělska, je to těžké červené víno hojně vysazené jak v Libanonu, tak i ve Španělsku, Francii nebo Kalifornii.¹⁴⁶ Libanonské podnebí dává tomuto vínu charakteristickou nízkou kyselost při vysokém stupni alkoholu ve víně (až 15%).¹⁴⁷

¹⁴⁰ Tamtéž, citováno 10. 2. 2012.

¹⁴¹ Dominé André, *Víno*, s. 741.

¹⁴² Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 24.

¹⁴³ I přestože sem poprvé byla dovezena z Alžírsko, hojně se pěstuje také na jihu Francie.

¹⁴⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

¹⁴⁵ http://www.winepros.org/wine101/grape_profiles/cinsault.htm, citováno 10. 2. 2012.

¹⁴⁶ <http://www.palacvina.cz/o-vine/grenache-noir>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁴⁷ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

7.4.3 Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc

Pravděpodobně nejoblíbenější odrůda červeného vína nejen v Libanonu, ale i na celém světě. Vznikla křížením právě odrůdy Cabernet Franc se Sauvignonem.¹⁴⁸ Má silné aroma a chuť po černém rybízu a čokoládě.¹⁴⁹ Její popularita je v Libanonu natolik velká, že postupně nahrazuje odrůdu Cinsault a v současnosti tvoří asi 40% všech hroznů sazených na výrobu vína.¹⁵⁰

Cabernet Franc je opět modrá odrůda, která se však užívá hlavně do vín cuvée. Převážně se zpracovává jako rosé. V Libanonu není příliš rozšířená. Pěstuje se v údolí *al-Biqá^c* a v oblasti *Bhamdoun*

7.4.4 Carignan

Carignan je další původně francouzskou odrůdou. Tato odrůda má velmi silný tmavě rudý odstín barvy. Díky němu se opět používá jako příměs do vín cuvée.¹⁵¹ V Libanonu se takto používá již desítky let a místní vinaři tvrdí, že místní Carignan je kvalitnější než jeho francouzský předchůdce.¹⁵²

7.4.5 Syrah

Syrah je mezi místními vinařskými firmami velmi oblíbený díky své dlouhověkosti.¹⁵³ Stejně tak se těší tato odrůda oblibě zákazníků díky vůni a chuti švestek a různých bobulových ovocí.¹⁵⁴ Zvláště pak je ceněná doma,

¹⁴⁸ http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?lang=cz&id=26, citováno 10. 2. 2012.

¹⁴⁹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

¹⁵⁰ Tamtéž, s. 60.

¹⁵¹ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 97.

¹⁵² Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

¹⁵³ Tamtéž, s. 60.

¹⁵⁴ Tamtéž, s. 60.

protože v její vůni je možno nalézt symbol Libanonu – cedr.¹⁵⁵ Mezi vinařství, které Syrah dělají jako odrůdové víno, patří Domaine Wardy, Cave Kouroum, Karam Winery, Coteaux du Liban a Domaine des Tourelles.¹⁵⁶

7.4.6 Merlot

Tato modrá odrůda není oproti Francii v Libanonu tolik populární¹⁵⁷ jako Cabernet Sauvignon a přidává se převážně do vín střední kategorie. I on však má svá specifika. Jedním z nich je výrazné aroma po švestkách a višních.¹⁵⁸ Vinařství, které vyrábí Merlot jako odrůdové víno dělá např. vinařství Domaine Wardy

7.4.7 Gamay, Mourvèdre, Petit Verdot a Tempranillo

Gamay je odrůda, která se zde moc nevyskytuje. To málo, co zde je, se však používá jak na vína typu nouveau,¹⁵⁹ tak do vysoce kvalitních cuvée. Do kvalitních cuvée se však přidává i odrůda Mourvèdre či Petit Verdot. Druhý jmenovaný však má jednu velmi důležitou vlastnost. Obsahuje velké množství taninu a tím může příznivě prospět vínům s potenciálem delšího zrání.¹⁶⁰ Poslední jmenované víno je Tempranillo. To je původně španělská odrůda. V Libanonu se vyskytuje málo a pouze ve vínech cuvée.

¹⁵⁵ http://www.winepros.org/wine101/grape_profiles/syrah.htm#top, citováno 10. 2. 2012.

¹⁵⁶ <http://www.domaine-wardy.com/ourproducts2.html>,
<http://www.cavekouroum.com/ourproducts.html>,
<http://www.karamwinery.com/products.html>,
<http://www.libancave.com/>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁵⁷ V oblasti Bordeaux je Merlot jedna z nejpůvodnějších odrůd. Zvláště pak v regionech Saint-Emilion a Pomerol tvoří tato odrůda až 95% výsadby.

¹⁵⁸ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 99.

¹⁵⁹ Nouveau jsou vína, která se musí vypít tentýž rok, co byly sklizené hrozny. V Česku by se to dalo přirovnat k vínům Svatomartinským.

¹⁶⁰ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

7.4.8 Chardonnay

Chardonnay je nejrozšířenější bílá odrůda na světě¹⁶¹ a je to jedna z nejoblíbenějších odrůd jak v České republice, tak v celé Evropě. Nijak však její oblíbenost neklesá ani v Libanonu. Odrůda vznikla samovolným křížením odrůd Pinot Noir a Heunisch.¹⁶² Snad i proto se v Rakousku snažili o prosazení názvu Rulandské jemné.¹⁶³

V Libanonu je tato odrůda velmi populární a kromě vín cuvée ji můžeme najít i jako odrůdové víno ve vinařství Château Ksara.

7.4.9 Gewürtztraminer

Gewürtztraminer je páteř vín alsaského regionu. Je to velmi aromatické víno se silnou vůní růží a ovoce liči.¹⁶⁴ Nejinak je to v chuti tohoto vína. V Libanonu pěstuje odrůdu pouze vinařství Château Ksara a možná právě pro silnou aromaticnost, přidávají odrůdu do fortifikovaného vína Moscatel.¹⁶⁵

7.4.10 Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc je víno s vysokým potenciálem kyselinek.¹⁶⁶ často se používá do Libanonských bílých cuvée vín.¹⁶⁷ Nezaměnitelné je pro svůj buket, který se přirovnává „kočičí moči“.¹⁶⁸

¹⁶¹ Tamtéž, s. 60.

¹⁶² [http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz_273](http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_273), citováno 10. 2. 2012.

¹⁶³ Tamtéž, citováno 10.2.2012.

¹⁶⁴ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 99.

¹⁶⁵ <http://www.ksara.com.lb/our-selection-details.php?id=V2hCNzE5>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁶⁶ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 99.

¹⁶⁷ <http://www.lebanonwines.com/varietals.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁶⁸ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

7.4.11 Ugni Blanc

Ugni Blanc je jedna z prvních bílých odrůd dovezených do Libanonu.¹⁶⁹ Používá se nejen na víno, ale i k výrobě *caraq*,¹⁷⁰ ostatních destilátů.¹⁷¹ Odrůda pochází z Itálie¹⁷² a je v něm možno nalézt citrusové a ovocné tóny.

7.4.12 Ostatní bílá vína

Ostatní bílá vína se vyskytují jen málo. Celkově můžeme říci, že červená vína hrubě převyšují svou nabídkou vína bílá, a tak se i bílých odrůd pěstuje málo.

Jednou z odrůd je Muscat. Toto víno se opět přidává do bílých cuvée.¹⁷³ Je specifické pro své silné aroma a chuť

Dále zmiňme víno Clairette. Opět francouzská odrůda se zde pěstovala hojně, nyní ho zde najdeme málo a stále je její pěstování na ústupu.

Viognier je další z bílých odrůd. Má silnou chuť, v níž nalezneme stopy meruněk a broskví. Dále se ve víně nachází i květinové tóny. Odrůdu Viognier můžeme najít ve vínech cuvée ve vinařstvích Château Kefraya a Domaine Wardy.

Předposledními odrůdami bílých vín jsou Merweh a Obaideh. Ta se však na víno téměř nepoužívá. Naopak je ale hojně rozšířená pro své vlastnosti, které se užijí při výrobě destilátu zvaný *caraq*.¹⁷⁴

¹⁶⁹ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 99.

¹⁷⁰ <http://www.lebanonwines.com/varietals.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁷¹ v originálním textu se používá výraz *eaux de vie*.

¹⁷² <http://www.vindefrance-cepages.org/en/encyclopedie-cepages.php?id=34&PHPSESSID=0a16079b0c4020e62565a08fa0e955fe>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁷³ <http://www.lebanonwines.com/varietals.html>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁷⁴ Tamtéž, citováno 10.2.2012.

Potomkem domorodého Merwehu je víno Semilion.¹⁷⁵ To můžeme najít pouze v bílém víně Blanc de Blancs z vinařství Château Ksara.¹⁷⁶

8. Libanonské vinařské firmy

V Libanonu existují desítky vinařských závodů. Jedenáct z nich je členem UVL (*Union Vinicole du Liban*).¹⁷⁷ Největším a zároveň nejstarším vinařstvím zde je vinařství Château Ksara, hned za ním je, co do počtu produkce, v těsné blízkosti Château Kefraya. Třetici pak uzavírá Château Musar.¹⁷⁸ UVL má ještě dalších 7 členů. Jsou to Clos St. Thomas, Domaine Wardy, Cave Kouroum, Vin Heritage, Château Nakad, Château Ka (Kassatly), Coteaux du Liban a Domaine des Tourelles.

Další vinařské závody, které se k UVL neřadí, jsou např. Château Faqra, Massaya, Clos de Qana, Nabise mont Liban, Enotica, Château Khoury, Couvent St. Sauveur, Karam Winery, Château Belle-Vue, Domaine de Baal, Kfifane, Terres et Vignobles a Ixsir. Víno se dělá i v Maronitském klášteře Adyar.

8.1 Château Ksara

Château Ksara je nejstarší vinařství v Libanonu. Leží nedaleko Zahle, ve městě Chtaura.¹⁷⁹ Název Ksara pochází pravděpodobně z arabského *ksar* což je arabský výraz pro pevnost, hrad či palác.¹⁸⁰ Ten se zde skutečně nacházel

¹⁷⁵ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 60.

¹⁷⁶ <http://www.ksara.com.lb/our-selection-details.php?id=V2hCNzk=>, citováno 10. 2. 2012.

¹⁷⁷ <http://www.lebanonwines.com/members.html>, citováno 30. 3. 2012.

¹⁷⁸ Tamtéž, citováno 10. 2. 2012.

¹⁷⁹ Dominé André, *Vino*, s. 741.

¹⁸⁰ Michael Karam překládá slovo *ksar* v knize *Château Ksara: 150 Years of winemaking* na str. 20 jako pevnost (fortress). Ten samý překlad najdeme i v Carter Terry, Dunston Lara, Thomas Amelia, *Sýrie a Libanon*, s. 35. Avšak Zemánek Petr, Moustafa Andrea, Obadalová Naděžda, Ondráš František, *arabsko-český slovník*, s.590 i Google Translator: <http://translate.google.cz/#ar|cs|D9%82%D8%B5%D8%B1%0A>, citovaný 17. 3. 2012, překládá *ksar* jako hrad, palác nebo zámek.

a na jeho ruinách je vinařství postaveno. Další možnost je, že slovo Ksara je odvozeno od arabského *qasarieh* nebo *Caesarean*.¹⁸¹ Historie Château Ksara by se dala počítat již od roku 1534,¹⁸² kdy sv. Ignác z Loyoly založil jezuitský řád v Libanonu. Další nápor Jezuitů přišel v roce 1640.¹⁸³ Ti zde postupně začali pracovat v zemědělství. Vinařství se zde však zatím nikdo z nich ve větším měřítku nevěnoval.

8.1.1 Počátky Ksary

V roce 1857¹⁸⁴ začal otec Kirn, jezuita z údolí *al-Biqá^c* a budoucí představený kláštera v *Tanailu*,¹⁸⁵ na dvaceti pěti hektarech mezi městy *Tanail* a *Zahle* pěstovat révu vinnou a následně z ní dělat víno.¹⁸⁶ Jelikož zde bylo málo odrůd na pěstování, rozhodl se udělat výpravu do Alžírsku. V tom období hrozilo, že z důvodu ochrany před révokazem, který se v té době šířil Evropou a decimoval místní vinice, uvalí Osmanská říše zákaz na dovoz rostlin z ciziny,¹⁸⁷ musel proto spěchat. Výsledek se však dostavil a otec Kirn nakoupil v oblasti *Boufarik*¹⁸⁸ v Alžírsku hrozny odrůd *Cinsault* a *Grenache*.¹⁸⁹ Ty pak přivezl do Libanonu a začal je zde pěstovat.

¹⁸¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 73.

¹⁸² Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 20.

¹⁸³ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 73.

¹⁸⁴ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 17.

¹⁸⁵ Představeným kláštera se stal v roce 1881. Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 21.

¹⁸⁶ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 73.

¹⁸⁷ Révokaz byl zavlečen do Evropy z Ameriky a zdecimoval vinice v Evropě. viz <http://www.znalecvin.cz/msicka-revokaz/>, citováno 13. 2. 2012.

¹⁸⁸ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 24.

¹⁸⁹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 75.

8.1.2 Římské jeskyně

V roce 1887 otec Kirn zemřel. Na jeho místo nastoupil otec Bernardet.¹⁹⁰ Vinařství pokračovalo dál. V době, kdy otec Bernardet vedl vinařství, pracovalo na vinicích i mnoho sirotků. Jeden z nich, Jean Gharios, objevil v roce 1898 římské jeskyně. Tyto jeskyně přírodního původu objevili už ve své době právě Římané. Vinařský závod Ksara je postupem času rozšířil, zpevnil a udělal z nich své sklepy.¹⁹¹ Nejvíce byly rozšířeny během 1. světové války. Jezuité rozšiřovali svá sklepení, aby tak dali práci lidem a zmírnili hladomor. Nyní jsou jeskyně téměř 2 km dlouhé a k uchovávání vína jsou zde ideální podmínky.¹⁹² Ve sklepech se totiž po celý rok drží teplota 11 až 13 °C.¹⁹³

Sklepy Château Ksara jsou považovány za největší a nejkrásnější sklepy v Libanonu. Také proto je možné si je projít a 45 minutovou prohlídku zakončit jak jinak, než ochutnávkou vína.¹⁹⁴

8.1.3 období od 1. světové války do roku 1975

Během 1. světové války nastaly ve vinařství Ksara problémy, avšak s koncem vlády Osmanů se vše změnilo k lepšímu. Země se dostala do područí Francouzů. Ti měli víno opravdu rádi a bylo součástí jejich jídelníčku. Ksara tedy měla o odbyt postaráno. Stala se dodavatelem Francouzů a začala být nazývána „hostinským Francouzů“.¹⁹⁵

¹⁹⁰ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 26.

¹⁹¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 75.

¹⁹² Carter Terry, Dunston Lara, Thomas Amelia, *Sýrie a Libanon*, s. 355 a Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 30.

¹⁹³ Carter Terry, Dunston Lara, Thomas Amelia, *Sýrie a Libanon*, s. 355.

¹⁹⁴ Tamtéž, s. 355.

¹⁹⁵ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 78.

S odchodem Francouzů v roce 1946 se místní vinaři obávali ztráty svého odbytiště. Naštěstí se tak nestalo. O víno byl sice menší zájem,¹⁹⁶ avšak nadále trval. I tak pro vinařství nastaly zlaté časy. Vinařství produkovalo stále více vína a stalo se nejpopulárnějším v Libanonu.¹⁹⁷ Tři roky před válkou Ksara produkovala 1,5 milionů ročně a její vína tvořila 85% celkové libanonské produkce. Postupně se zvyšující komercializace se však nelíbila Vatikánu, pod který klášter spadal. Ti donutili prosperující komerční firmu prodat.¹⁹⁸ Vlastnictví firmy se tedy v roce 1973 dostalo pod konsorcium patnácti investorů z Libanonu.¹⁹⁹ Hlavou tohoto konsorcia se stal jezuitský student Jean-Pierre Sara.²⁰⁰

Nejdříve se konsorcium rozhodlo najít enologa.²⁰¹ Tím se stal Noel Rabot,²⁰² Francouz, který se nedávno před tím přistěhoval do Libanonu. Ihned začal s modernizací vinařství. Dále se konsorcium rozhodlo expandovat. Začalo vytvářet plány na proniknutí na syrský trh. Také Irák se měl stát místem, kam se budou vozit produkty Ksary. Hlavně tedy *‘araq*. Měli též v plánu, otevřít po celém světě libanonské restaurace.²⁰³

8.1.4 Občanská válka

Netrvalo dlouho a země se ocitla v občanské válce. Naštěstí, geografická pozice vinařství byla natolik dobrá, že první roky války ho

¹⁹⁶ Tamtéž, s. 79.

¹⁹⁷ Tamtéž, s. 80.

¹⁹⁸ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s.35.

¹⁹⁹ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 462 a Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 80.

²⁰⁰ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s.35.

²⁰¹ Člověk, který se zabývá všemi aspekty výroby vína kromě samotného jeho pěstování a sklizení.

²⁰² <http://www.ksara.com.lb/le-chateau.php>, citováno 13. 2. 2012.

²⁰³ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s.36.

nezasáhly tolik, jako ostatní. Avšak i tak musel Rabot s rodinou uprchnout do zahraničí a modernizační procesy, které začal, i naděje na rozšiřování exportu ztroskotaly.²⁰⁴

Mezi léty 1981 a 1982 proběhla bitva u Zahle.²⁰⁵ Díky úplatkům ve formě lahví vína a *araq* bylo vinařství ušetřeno. Syřané tedy vinařství ušetřili. Jinak tomu bylo s vojsky Izraele. Vinice na západě, které židovský stát okupoval, nebyly do konce války nijak obdělávány a ani hrozny nebyly sklizeny.²⁰⁶

Export byl během války velmi složitý. I tak ale Ksara byla schopná 15-20% její produkce vyvážet. Převážně to bylo do Francie.²⁰⁷

Období 1987 – 1991 bylo to nejhorší, které Ksara zažila. V roce 1987 utekl Jean-Pierre Sara do Francie²⁰⁸ a prodal svůj podíl osobě jménem Charles Ghostine. V roce 1991 pak opustil firmu i Albert Sara.²⁰⁹ Ten však zůstal čestným předsedou firmy.

8.1.5 Poválečné období – nový začátek

V roce 1991 se předsedou konsorcia stal Zafer Chaoui a generálním ředitelem Charles Ghostine.²¹⁰ Každý rok se do vinařství investovalo milion dolarů. Problém však byl se syrskou armádou, která i po konci války zůstávala na území Libanonu.²¹¹ Ta stále okupovala některá území i budovy patřící

²⁰⁴ I přestože se Rabot vracel do země 3-4x do roka, hlavní úsilí věnoval k udržení toho, co bylo, nebo ke zmenšení krize a problémů, které Ksara v důsledku války měla. Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 44.

²⁰⁵ <http://www.ksara.com.lb/le-chateau.php>, citováno 13. 2. 2012.

²⁰⁶ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 84.

²⁰⁷ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 48.

²⁰⁸ Tamtéž, s.49.

²⁰⁹ Albert Sara byl předsedou konsorcia po Jean-Pierrovi mezi léty 1975 s 1991.

²¹⁰ <http://www.ksara.com.lb/le-chateau.php>, citováno 13. 2. 2012.

²¹¹ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 53.

Ksaře. Ksara tedy začala kupovat hrozny od místních zemědělců. Také se jí povedlo dohodnout se s klášterem *Tanail* a začala s výsadbou nových odrůd a vinic.²¹²

Rok 1993 znamenal stažení syrských vojsk a také nového enologa. Tím se stal James Palgé.²¹³ Stažení syrských vojsk také doprovázelo znovuobdělávání okupovaných vinic. To se daří dodnes.

8.1.6 Ksara dnes

Dnes je Château Ksara největším a nejstarším vinařstvím v Libanonu. Podoba vinařství je stejná jako na jeho počátku v roce 1857.²¹⁴ Vyrábí více než 2 miliony lahví ročně.²¹⁵ V roce 2010 dosáhla produkce Ksary na 2,7 milionů lahví.²¹⁶ Z nich jde 49% (asi 250 000 lahví) do zahraničí. Nejvíce lahví putuje do Francie.²¹⁷ Celkově můžeme říci že 1/3 veškeré domácí produkce je v rukou právě Château Ksara.²¹⁸ Ksara má i rozsáhlý archiv. V něm můžeme nalézt i vína z roku 1918, či vynikající ročníky 30. let 20. století.²¹⁹

Co se týče vinic, obdělává Ksara celkem 340 hektarů vinohradů.²²⁰ Všechny se nacházejí v centrální a západní části údolí *al-Biqá*^c v průměrné nadmořské výšce 1000 m.n.m.²²¹ Firma obdělává celkem šest

²¹² <http://www.ksara.com.lb/le-chateau.php>, citováno 13. 2. 2012.

²¹³ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 53.

²¹⁴ Dominé André, *Víno*, s. 741.

²¹⁵ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 13. 2. 2012.

²¹⁶ Karam Michael, *Château Ksara: 150 Years of winemaking*, s. 85 a 90.

²¹⁷ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 88.

²¹⁸ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 462.

²¹⁹ <http://www.terravinifera.cz/default.php?id=18&ai=3&lang=cz>, citováno 13. 2. 2012.

²²⁰ <http://www.ksara.com.lb/our-vineyards.php>, citováno 13. 2. 2012.

²²¹ Tamtéž, citováno 13. 2. 2012.

oblastí. Jmenují se: *Ksara Estate, Tanail, Mansoura, Tal el Der, Tal Dnoub/Itani a Kanafar*.

Dnes Château Ksara najdeme ve 33 zemích světa. Najdeme ho v Evropě, Africe, Americe, Asii i Austrálii. V České republice Ksaru zastupuje firma Terra Vinifera.²²²

V současnosti Ksara produkuje sedm červených vín. Jediné z nich odrůdové víno je Cabernet Sauvignon. Dále zde jsou vína cuvée. Jmenují se: „Le Souverain“, „Cuvée du Troisième (Illéme) Millénaire“, „Château Ksara“, „Cuvée de Printemps“, „Réserve du Couvent“ a „le Prieuré“. Ksara nabízí i bílá vína. Jsou to cuvée s názvy: „L’Observatoire“ a „Blanc de Blancs“ a odrůdové víno Chardonnay. I nabídka růžových vín je velmi pestrá. Můžeme zde najít vína „Gris de Gris“, „Rosé de Ksara“ a „Sunset Rosé“.

Ze specialit vinařství zde najdeme fortifikované víno „Moscatel“, koňak „Vieille Eau-De-Vie“ a *araq* „Ksarak“.

8.2 Château Musar

120 hektarů vinic má symbol libanonského vinařství, Château Musar.²²³ Jedná se o tři největší vinařství v Libanonu a jeho symbol. Jeho vína patří mezi nejoblíbenější libanonská vína v Evropě.²²⁴

Historie Château Musar začíná v roce 1930,²²⁵ kdy Gaston Hochar, který se vrátil z neúspěšných studií medicíny ve Francii, zakládá malou, třiceti

²²² <http://www.terravinifera.cz/default.php?id=1&ai=1&lang=cz>, citováno 11. 2. 2012.

²²³ Dominé André, *Víno*, s. 741.

²²⁴ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s.462.

²²⁵ <http://winebloggersunite.wordpress.com/>, citováno 11. 2. 2012.

hektarovou vinici.²²⁶ V útrobách středověkého hradu *Mzar* ve městečku Ghazir²²⁷ pak zakládá své vinařské závody

Château Musar. Jeho víno se rázem stalo oblíbené mezi francouzskými vojáky, kteří zde byli i během 2. světové války. Po úplném odchodu Francouzů v roce 1946 však víno nemělo své odbytiště.²²⁸

Tak se začala rodina Hochar věnovat exportu svých vín do zahraničí. Avšak od padesátých let nastaly tzv. zlaté předválečné časy a i v Libanonu se poptávka po kvalitním víně zvyšovala.²²⁹ V té době vyrábělo Château Musar 6 druhů vín, 3 odrůdové a 3 cuvée.

Významný je pro Château Musar rok 1959. To se stal hlavním vinařem Gastonův syn Serge, který se vrátil z Univerzity v Bordeaux ve Francii, kde vystudoval enologii.²³⁰ Jeho další syn Ronald nedlouho poté převzal marketingovou a finanční stránku firmy.²³¹

V polovině 60. let předal Gaston firmu svým synům²³². Serge začal s novou výsadbou vinic v oblastech *Kefraya, Amiq a Anna*.²³³ Tím se dostal na dnešních 120 ha vinic, které Musar v současnosti obdělává.

Během občanské války nastal úpadek v produkci vín. Zmenšil se na 60% a klienty Château Musar se stali především ti z vyšších tříd. Vinařství se nedařilo příliš dobře. Rodina Hochar se tedy rozhodla více se věnovat

²²⁶ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 95.

²²⁷ <http://winebloggersunite.wordpress.com/>, citováno 11. 2. 2012.

²²⁸ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 99.

²²⁹ Tamtéž, s. 99.

²³⁰ <http://www.chateaumusar.com/uk/subpgRelated.aspx?pageid=124>, citováno 11. 2. 2012.

²³¹ Tamtéž, citováno 11. 2. 2012.

²³² Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 103.

²³³ Tamtéž, s. 103.

zahraničnímu trhu. Zlom nastal v roce 1979. Château Musar se účastnila přehlídky „Bristol Wine Fair“. I když tam nic nevyhrála, dostala se Hocharova vína do širšího podvědomí a začala další éra tohoto vinařství.

8.2.1 Musar dnes

Musar je dnes opět jednou z nejvýraznějších a nejvýznamnějších vinařských firem. Je to také jediné vinařství, které se nenachází v údolí *al-Biqá*^c. Zhruba 80% vín jde na export. Nalezneme zde tři řady vín. První řada má název „Château Musar“ a obsahuje bílé, červené a rosé. Stejně tak je tomu u řady „Musar Jeune“. Specialitou vinařství je však řada „Hochar Pere et Fils“. Všechna vína, která Musar produkuje, jsou cuvée. Tak jako jinde i zde se vyrábí destilát *caraq*.

Zajímavostí je, že při výrobě vína se zde neprovádí čištění moštu a filtrace. Vína dozrávají ve francouzských dubových sudech a po lahvování se doporučuje nechat je alespoň 15 let ležet v lahvi ve sklepě. Jedině to přinese opravdový požitek z tohoto vína.²³⁴

8.2.2 Hochar Pere et Fils

Toto víno se skládá ze tří odrůd. Jsou to Cabernet Sauvignon, Carignan a Grenache. Hrozny užití na tato vína jsou pouze z jedné oblasti. Tou je oblast Anna. Samotné vinice Anny jsou staré 35 až 50 let.²³⁵ Víno má vysoký potenciál ve zrání. Nejdříve je 6 - 9 měsíců v sudech, poté se lahvuje a zhruba po dvou letech jde do prodeje. I tak se ale doporučuje otevřít láhev po dvanácti až patnácti letech.²³⁶

²³⁴ Dominé André, *Víno*, s. 741.

²³⁵ <http://www.chateaumusar.com/wineList1.aspx?pageid=21>, citováno 11. 2. 2012.

²³⁶ Video na <http://www.chateaumusar.com/wineList1.aspx?pageid=21>, citováno 11. 2. 2012.

8.3 Château Kefraya

„Duše, víno, skvělé víno“, to je motto druhého největšího libanonského výrobce vína - vinařství Château Kefraya²³⁷. Oblast Kefraya leží v západní části údolí *al-Biqá*^c a po generace ji vlastnila rodina de Bustros.²³⁸ Právě ta se rozhodla v roce 1951 změnit styl místního zemědělství, a tak zde nechala vysadit prvních devět hektarů vinic.²³⁹ Avšak výsadba vinic neznamenal začátek vinaření. Rodina Bustros produkovala velmi kvalitní hrozny, které dále prodávala do vinařství Ksara a Musar.²⁴⁰ Když de Bustros viděl, jak kvalitní hrozny produkuje, rozhodl se i on, že vybuduje vlastní vinařství. Nejdříve se rozhodl vybudovat vlastní sklep. Jako ideální místo mu posloužilo sídlo, které jeho rodina v roce 1946 vybuodovala na umělém kopci, postaveným ve 2. nebo 3. století n. l. Římany.²⁴¹ I tak ale stále dodával své hrozny do ostatních vinařství.

Obrat nastal v roce 1978. Tři roky po vypuknutí války měl Libanon na svém území cizí vojáky z Izraele i Sýrie. Krize se promítla i v úpadku vinařství. O jeho hrozny už nebyl tak velký zájem, a tak se de Bustros s pomocí francouzských společníků rozhodl založit Château Kefraya.

V roce 1979 se tak opravdu stalo. Začal vyrábět své vlastní víno, část hroznů však nadále prodával. Dva roky na to do Libanonu opět vpadla izraelská vojska. Tentokrát už ale obklopovala i oblast Kefraya.²⁴² To přineslo další problémy.

²³⁷ Carter Terry, Dunston Lara, Thomas Amelia, *Sýrie a Libanon*, s. 356.

²³⁸ <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 11. 2. 2012.

²³⁹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 113.

²⁴⁰ Tamtéž, s. 113.

²⁴¹ <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 11. 2. 2012.

²⁴² <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 11. 2. 2012.

V roce 1984 de Bustros vyráběl 3 druhy vín (červené, bílé a rosé).²⁴³ Jako vinař – začátečník potřeboval pomoc nějakého zkušeného enologa. Během války sem ale bylo nemožné dostat kohokoliv z Francie, a tak se domluvil se svým přítelem Yvesem Morardem. Ten však byl nešťastnou náhodou zajat izraelskou armádou a trvalo nějaký čas, než ho propustili.²⁴⁴ Byly to těžké časy, které málem znamenaly konec tohoto vinařství.

Další velký milník byl rok 1987. Nejen, že začali svá vína vyvážet do světa,²⁴⁵ tímto rokem také začal pozvolný rozkvět vinařství. Společnost byla rozšířena o dva nové vlastníky. Jedním z nich byl *drúzský* vůdce Walíd Džumblát.²⁴⁶ Ten se stal i většinovým vlastníkem.²⁴⁷ S koncem války se vinohrady rozrostly na 2/3 nynější rozlohy. V roce 1996 přibylo dalších 16 nových hektarů.²⁴⁸

Château Kefraya vlastní několik sklepů, které se nacházejí v okolních vesnicích. Nejvýznamnější je sklep z roku 2000 Kouroum de Kefraya.

8.3.1 Kefraya dnes

Dnes se vinohrady Château Kefraya rozkládají na čtyři sta třiceti hektarech půdy²⁴⁹ v nadmořské výšce 900 až 1100 m. n. m., což vínům velice prospívá.²⁵⁰ Nenajdeme je však jinde než v právě v oblasti Kefraya.²⁵¹ Víno se

²⁴³ Tamtéž, citováno 11. 2. 2012.

²⁴⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 114-115.

²⁴⁵ <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 11. 2. 2012.

²⁴⁶ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 118.

²⁴⁷ http://www.lebwine.com/bus_opportunities/business.html, citováno 31. 10. 2010.

²⁴⁸ <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 11. 2. 2012.

²⁴⁹ Tamtéž, citováno 11. 2. 2012.

²⁵⁰ Mendel Miloš, *Víno a vinařství v dějinách islámu*, s. 462.

²⁵¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 122-123.

vyváží do třiceti pěti zemí na celém světě,²⁵² mimo jiné i do České republiky. Zde vinařství zastupují Templářské vinné sklepy Čejkovice.²⁵³ Zahraniční export činí 40% z celkové produkce vína.²⁵⁴

V současnosti vyrábí Château Kefraya osm druhů klasických vín, dva druhy fortifikovaných a samozřejmě *araq*. Z červených vín jsou to „Comte de M“, „Les Brétéches“ a „Château Kefraya“. Bílá vína se jmenují „La Dame Blanche“, „Blanc de Blancs“ a „Vissi d'Arte“ a víno rosé jsou „La Rosé du Château“ a „Myst de Château Kefraya“. Fortifikovaná vína nesou názvy „Nectar“ a „Lacrima D'Orro“.²⁵⁵

Se svými víny posbírala Kefraya mnoho cen jak doma, tak v zahraničí.

8.3.2 Comte de M

Asi nejvýznamnější víno, které můžeme v Château Kefraya získat, je Comte de M. Samotný název dle de Bustrose „neznamená nic, nebo může znamenat vše, co chcete, aby znamenalo“.²⁵⁶

Comte de M je víno typu cuvée. Je z odrůd Cabernet Sauvignon (60%) Syrah (20%) a Mourvèdre (20%). V archivu může vydržet až 20 let.²⁵⁷ Nejvýraznějším ročníkem byl pro Comte M rok 1996. Víno získalo vysoké hodnocení a láhev takového vína vyjde na 50 \$.²⁵⁸

²⁵² <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 11. 2. 2012.

²⁵³ <http://www.templarske-sklepy.cz/index.php?pgtl=prehled-vyroby&pg=17>, citováno 11. 2. 2012.

²⁵⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 126.

²⁵⁵ <http://www.chateaukefraya.com/>, citováno 10. 2. 2012.

²⁵⁶ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 122.

²⁵⁷ Tamtéž, s. 119.

²⁵⁸ Tamtéž, s. 119.

8.4 Clos St. Thomas

Vinařství Clos Saint Thomas je poměrně mladé vinařství. Oficiálně bylo ustanoveno v roce 1997 a první sklizeň měli o rok později.²⁵⁹ Rodina, která vlastní vinařství, se jmenuje Touma (Tomáš) a své příjmení odvozuje od novozákonního apoštola sv. Tomáše.²⁶⁰

Rodina se dlouho věnuje zemědělství a pěstování révy vinné. Počátky můžeme najít v roce 1888, kdy rodina začala pěstovat hrozny, ze kterých však dělala *čaraq*.²⁶¹ Víno poprvé vyrobili v roce 1958,²⁶² avšak naplno se vinařství začali věnovat až po roce 1990. V devadesátých letech začal Said Touma, nynější majitel firmy, pracovat na tom, aby mohl založit své vinařství. Vložil do toho všechny své úspory, což mnozí považovali za šílenství, neboť právě skončila válka a Libanon byl velmi nestabilní region. Nepomáhal mu ani fakt, že známý producent libanonského *čaraku* chce najednou vyrábět něco, s čím nemá zkušenosti.

Rodina obdělává 50²⁶³ – 65²⁶⁴ hektarů vinic. Z nich produkuje deset druhů vín²⁶⁵ a *čaraq*.²⁶⁶ Mezi víny se nachází pět červených: „Chateau St. Thomas“, „Les Sultans“, „Rouge les Emirs“, „Rouge - Les Gourmets“ a „Tradition“, dále 2 bílé vína: „Chardonnay St. Thomas“ a „Blanc - Les Gourmets, potom růžové „Rosé – Les Gourmets“ a dvě fortifikované vína: „Le

²⁵⁹ Tamtéž, s. 185.

²⁶⁰ Sv. Tomáš byl jeden z dvanácti Ježíšových apoštolů. Byl to právě on, kdo přinesl do oblasti Syropalestiny evangelium. Podle legendy se dokonce setkal se Třemi králi a pokřtil je.

²⁶¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 183.

²⁶² Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 183.

²⁶³ <http://www.closstthomas.com/location.htm>, citováno 12. 2. 2012.

²⁶⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 192.

²⁶⁵ <http://www.closstthomas.com/products.htm#10>, citováno 12. 2. 2012.

²⁶⁶ <http://lebanesefinewines.eu/clos-st-thomas/arak-touma/>, citováno 12. 2. 2012.

Miel Du Clos“ a „D lice des Moines“. Polovina v n, kter e tento vinařsk y závod vyrobí, jde na export do Evropy a Kanady.²⁶⁷

8.5 Domaine Wardy

Historie Domaine Wardy sahá ař do roku 1893 a s rodinou Wardy nemá nic společného. Toho roku se totiř spojily rodiny Ghantous a Abu Raad a zaly spolen  kousek od Zahle vyrábět *c'araq* a víno.²⁶⁸ Firma „Gantous & Abou Raad“ se brzy dostala do problémů a právě rodina Wardy ji z nich vysvobodila, kdyř v roce 1971²⁶⁹ koupila v třinov y podíl ve firmě.²⁷⁰ Celkem 51% v rukou rodiny Wardy znamenalo i změnu názvu firmy na Solified S.A.R.L.²⁷¹ Do té doby neměla rodina Wardy s vinařstvím nic společného. Pěstovala kuřata.²⁷² Avřak uř v roce 1973 se *c'araq* z této firmy stal nejobl ben jřm v Libanonu.²⁷³

Následovala obansk  válka. *Dr zsk  milice* Kamala Jumblatta vyplenili rodinou farmu na kuřata.²⁷⁴ Ti naopak začali s výsadbou nových vinic. V roce 1996 odkoupila rodina Wardy zbytek pod l  ve firmě a stala se tak jedin m vlastníkem.²⁷⁵ Tři roky nato, v říjnu 1999, představila svou prvnn  kolekci pěti v n Domaine Wardy.²⁷⁶ Nic nebránilo dalřm  vývoji a růstu firmy.

²⁶⁷ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 184-185.

²⁶⁸ <http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁶⁹ Tamt ř, citováno 12. 2. 2012.

²⁷⁰ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 179.

²⁷¹ <http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁷² Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 179.

²⁷³ <http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁷⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 179.

²⁷⁵ Tamt ř, s. 179.

²⁷⁶ <http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html>, citováno 12. 2. 2012.

V současnosti produkuje Domaine Wardy 400 000 lahví vína ročně²⁷⁷ a může se pyšnit největší a nejpestřejší škálou odrůd, které v jediném vinařství najdete.²⁷⁸ Víno se vyváží do deseti zemí světa. Jsou to Francie, Německo, Polsko, Irsko, Jordánsko, Švédsko, Švýcarsko, Spojené království, U.S.A. a Kanada.²⁷⁹ Současný vlastník se jmenuje Salim Wardy²⁸⁰ a enoložka vinařství je jako jedna z mála v Libanonu žena. V současnosti je jí Hiba Salloum,²⁸¹ která práci převzala po Dianě Salmeh. Ta nyní pracuje jako hlavní vinař v Château Belle Vue.²⁸² I ona studovala (jako například Serge Hochar z Château Musar) vinařství v Bordeaux ve Francii.²⁸³ Další zajímavostí tohoto vinařství je pozice vinohradů. Celkem 15 odrůd révy vysazených v Domaine Wardy roste na šedesáti pěti hektarech vlastní půdy a dalších osmdesáti hektarech terasovitých vinic²⁸⁴ ve výšce 900 – 1700 m. n. m.²⁸⁵

Co se produkce týče, najdeme zde sedm druhů červených vín. Jsou to cuvée „Château les Cédres“, „Lest Terroirs“, „Cuvée du Liban“,²⁸⁶ červené „Private Selection“ a odrůdové Cabernet Sauvignon, Syrah a Merlot. Dále pak Wardy produkuje čtyři druhy bílých vín. Cuvée „Clos Blanc“ a bílé „Private Selection“, z odrůdových potom Sauvignon Blanc a „Perle du Château“, což je

²⁷⁷ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 12. 2. 2012.

²⁷⁸ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 173.

²⁷⁹ Domaine Wardy (reklamní brožura).

²⁸⁰ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 173.

²⁸¹ <http://www.fakhreldine.co.uk/blog/lebanese-wines-from-bekaa-to-piccadilly.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁸² Tamtéž, citováno 12. 2. 2012.

²⁸³ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 174-175.

²⁸⁴ <http://www.fakhreldine.co.uk/blog/lebanese-wines-from-bekaa-to-piccadilly.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁸⁵ <http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁸⁶ V jejich brožuře, kterou jsem získal na podzim 2011 se místo tohoto vína objevuje „Christmas Wine“.

Chardonnay, Domaine Wardy produkuje i růžové víno „Rosé du Printemps“ a dva druhy *Caraqu*: „ArakWardy“ a „Arak Ghantous & Abou Raad“²⁸⁷

8.6 Cave Kouroum

Vinice, které nyní vlastní Cave Kouroum, založil Husseinem Rahalem. Po něm je převzal syn Bassim, který jimi nadále zásoboval větší vinařské firmy.²⁸⁸ Své víno však nevyráběli. Byli však známí tím, že nejen své hrozny, ale i hrozny ostatních zemědělců dále distribuovali do ostatních vinařství. Zlom nastal v roce 1997. Tehdy byl přebytek hroznů. Sto padesát tun hroznů nemělo své místo.²⁸⁹ Rok na to už to bylo 400 tun, a tak se Bassim Rahal rozhodl k riskantnímu kroku. Poprosil svého francouzského přítele Yvese Morarda o pomoc a založili společně nové vinařství Cave Kouroum.²⁹⁰ Ten samý rok vyrobili „Brut de Cuve“. To bylo velice dobře ceněno na soutěži VinExpo, Bordeaux 2001.

V roce 2000 přesunuli své vinařství do vesnice Kefraya a zde začali se smělým plánem, vytvořit velkou firmu, která ročně vyprodukuje přes milion lahví.²⁹¹ Nyní se vinařský závod nachází na západní straně hory *Barouk*²⁹² a je to největší vinný sklep na Blízkém východě. Ve svých 7500 m² by dokázal vyrobit ročně až 4 miliony litrů vína.²⁹³ Má zde 44 velkých tanků na víno a dokáže nalahvovat až 3000 lahví za hodinu.²⁹⁴ V současnosti však produkuje

²⁸⁷ <http://www.domaine-wardy.com/ourproducts6.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁸⁸ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 215.

²⁸⁹ <http://www.cavekouroum.com/thegenesis.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁹⁰ Tamtéž, citováno 12. 2. 2012.

²⁹¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 216.

²⁹² Tamtéž, s. 215.

²⁹³ Svoje kapacity zatím naplňuje zhruba z 1/5.

²⁹⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 215.

390 000 lahví ročně, čímž své kapacity zásadně nenaplnuje.²⁹⁵ Samy vinice Cave Kouroum se rozkládají na 178 hektarech polí.²⁹⁶

Současnými majiteli jsou nejen Bassim Rahal, ale i jeho bratr Sami.²⁹⁷ Yves Morard, který velice výrazně pomohl vzniku vinařství má zde funkci hlavního vinaře.²⁹⁸

Vinařství produkuje pouze jedno odrůdové víno. Tím je Syrah. Dalšími víny jsou červené „Syrah Cabernet“, „Petit Noir“ a „7 cépages“. Dále zde najdeme bílé víno „Blanc Perle“, růžové „Rosé D'Amour“ a fortifikované „Miss Cat“. Samozřejmě ve výčtu produktů nechybí ani *c'araq*.²⁹⁹

8.7 Vin Heritage

Majitelem vinařství Heritage je Dargham Touma.³⁰⁰ S ostatními vinařstvími je velice spjat. Jeho rodina byla v Libanonu známá jako producent *c'araq*. Je to synovec Saida Toumy, majitele Clos st. Thomas a manžel Rity Nakad, dcery Selima Nakada, který zase vlastní vinařství Vin Nakad. A aby toho nebylo málo, jeho bývalý spolužák je Salim Wardy, majitel Domaine Wardy.³⁰¹

Gargham Touma se začal věnovat vinařství poměrně pozdě. Jako koníček kolem roku 1987, během studií v USA, pomáhal svému tchánu vinařit. Vinařství Heritage založil až později. První vína vyrobil až v roce 1997.³⁰² Dva

²⁹⁵ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 12. 2. 2012.

²⁹⁶ <http://www.cavekouroum.com/diversity.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁹⁷ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 215.

²⁹⁸ <http://www.cavekouroum.com/thewinemaker.html>, citováno 12. 2. 2012.

²⁹⁹ <http://www.cavekouroum.com/ourproducts.html>, citováno 12. 2. 2012.

³⁰⁰ <http://www.vinheritage.com/sub/history.html>, citováno 12. 2. 2012.

³⁰¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 195.

³⁰² Tamtéž, s. 196.

roky nato už vyrobil 75 000 lahví. S vyráběním vína to nemá moc jednoduché. Na hranicích s Izraelem a Sýrií je stále nebezpečno a na všechno je zde sám. Proto se téměř nezastaví. Jeho vinice se rozkládají v pohoří Antilibanon kousek od samotných hranic se Sýrií i Izraelem.³⁰³

Vinařství Heritage vyrábí třináct druhů vín. Nejprestižnější je červené cuvée „Heritage Château 2000“ další červená vína jsou „Grand Vin Bourgeois“, „Plaisir du Vin“, „Heritage Nouvean“, „Le Fleuron Red“, „Le Fleuron Reserve“ a „Le Fleuron Château“. Bílá vína reprezentuje „Blanc de Blancs“ a „Le Fleuron White“. Vína rosé pak najdeme pod názvy „Rose D'une Nuit“ a „Le Fleuron Rose“. Vinařství nabízí i sladká vína „Heritage Vin Doux“ a „Heritage Vin de Noix“.³⁰⁴

8.8 Château Nakad

Château Nakad patří k těm nejstarším, které v Libanonu jsou.³⁰⁵ V roce 1923³⁰⁶ Nakad založil jako nekomerční vinařství a destilérii *Caragu* Joseph Nakad. Původně šic bot.³⁰⁷ A dodnes je to rodinná firma.³⁰⁸ V období mandátu zde byla francouzská vojska a právě víno ze zámečku Nakad patřilo mezi jejich nejoblíbenější. Dokonce bylo Josephovi vyhrožováno, že v případě, že bude své víno prodávat jinam, vojáci mu ho zkonfiskují.³⁰⁹ Na druhou stranu mu ale přítomnost Francouzů v zemi velmi pomohla, neboť do jeho firmy přinesla nové techniky jak zpracovat víno a posunuli technologii o kousek dopředu.³¹⁰ Po odchodu francouzských vojsk byla rodina Nakad nucena hledat

³⁰³ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 201.

³⁰⁴ <http://www.vinheritage.com/sub/products.html>, citováno 12. 2. 2012.

³⁰⁵ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 149.

³⁰⁶ <http://www.winenakad.com/history-1.html>, citováno 13. 2. 2012.

³⁰⁷ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 150.

³⁰⁸ <http://www.winenakad.com/history-1.html>, citováno 13. 2. 2012.

³⁰⁹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 151.

³¹⁰ Tamtéž, s. 151.

své odbytí vína jinde. Začala se proto více specializovat na *‘caraq* a méně na víno.³¹¹

Další těžké chvíle přišly během občanské války. Nejen že bylo složité vůbec dostat hrozny z vinice, i samotný transport přes hory byl velmi nebezpečný. Každou chvíli hrozilo, že bude nákladní auto přepadeno.³¹² Situace v Beirutu byla podobná a izraelská okupace v roce 1982 to jenom zhoršila. Celkově občanská válka přivedla Château Nakad doslova „na kolena“.³¹³ Změna nastala po válce. Vinařství se opět vzchopilo a úspěšně existuje v konkurenci ostatních libanonských vinařství.

8.8.1 Nakad dnes

Vinařství Nakad a jeho vinný sklep leží od roku 1923 na stejném místě. Nachází se v *Jditě* na jih od Zahle.³¹⁴ Firmu vedou čtyři bratři: Selim, Bassam, Samir a Sami Nakad.³¹⁵ Celkově Nakad vyprodukuje 220 tisíc lahví vína ročně.³¹⁶ Vyrábí jak bílá, červená a rosé vína, tak i sladká vína a *‘caraq*.³¹⁷

8.9. Château Ka (Kassatly)

Château Ka se nachází ve vesnici *Chtaura*. Vede ho rodina Kassatly. První pokus o založení vinařství začal rok před občanskou válkou.³¹⁸ Pokus se jim ale nevydařil, neboť vojáci během války všechno ukradli a zničili.³¹⁹

³¹¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 151.

³¹² Tamtéž, s. 154.

³¹³ Tamtéž, s. 149 a 154.

³¹⁴ Tamtéž, s. 149.

³¹⁵ Tamtéž, s. 149.

³¹⁶ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 13. 2. 2012.

³¹⁷ Vzhledem k omezené funkčnosti jejich stránek <http://winenakad.com/products-2.html> se mi nepodařilo dohledat konkrétnější informace. Na mé e-mailly bohužel vinařství nereagovalo.

³¹⁸ <http://www.chateauka.com/ChateauKa/aboutus.html>, citováno 13. 2. 2012.

Druhý pokus začal v roce 1990.³²⁰ Bratři se spojili a přebudovali ruiny na vinařství, které prosperuje dodnes. Oficiální založení však proběhlo 16. července 2005,³²¹ v den svatby Nayefa Kassatly – jednoho z majitelů firmy. Název Ka nezvolili jen tak. Starověké egyptské civilizace tak nazývaly duši boha či člověka.³²²

Nyní rodina Kassatly vyrábí 200 tisíc lahví vína ročně.³²³ Najdeme zde tři červené cuvée: „Cadet de Ka“, „Source de Rouge“ a „Fleur de Ka“. Vinařství nabízí i bílé „Source Blanche“, „Blanc de Blancs“, „Nuit Blanche“ a růžové „Source Rosée“.³²⁴

8.10 Domaine des Tourelles

Historie druhého nejstaršího vinařství v zemi,³²⁵ Domaine des Tourelles, začíná v roce 1860. V tom roce přijel do Libanonu francouzský vojenský inženýr Françoise-Eugène Brun, aby zde postavil železnici z Bejrútu do Damašku. Natolik si zemi zamiloval, že zde o šest let později založil vlastní vinařství.³²⁶ Bylo to první komerční vinařství v zemi.³²⁷ Začal vyrábět i *caraq*, který se stal tím nejlepším v Libanonu.³²⁸ Po smrti Françoise-Eugéna zdědili vinařství jeho synové Luis a Paul a po nich Luisův syn Pierre. To byl poslední

³¹⁹ <http://www.alliancewine.co.uk/chateau-ka/index.html>, citováno 13. 2. 2012.

³²⁰ <http://www.chateauka.com/ChateauKa/aboutus.html>, citováno 13. 2. 2012.

³²¹ Tamtéž, citováno 13. 2. 2012.

³²² <http://www.chateauka.com/ChateauKa/aboutus.html>, citováno 13. 2. 2012.

³²³ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 13. 2. 2012.

³²⁴ <http://www.chateauka.com/ChateauKa/>, citováno 13. 2. 2012.

³²⁵ <http://www.fakhreldine.co.uk/blog/lebanese-wines-from-bekaa-to-piccadilly.html>, citováno 13. 2. 2012.

³²⁶ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 135.

³²⁷ Tamtéž, s. 136.

³²⁸ Tamtéž, s. 135.

vlastník vinařství z rodiny Brunn.³²⁹ Pečlivě si střežil všechna tajemství počínaje platem dělníků a technikou výroby konče. Po 2. světové válce se Domaine des Tourelles dostalo do svého zlatého věku. Vše se dařilo a *ʿaraq* i víno se hojně prodávalo nejen v Libanonu. Zvrat, tak jako jinde i zde, nastal během občanské války. Po ní se vše začínalo vracet do normálu. V roce 2000 Pierre zemřel. Novými vlastníky vinařství se staly Elie Issa a Nayla Issa al-Khoury.³³⁰ Tyto dvě dámy vedou vinařství dodnes. S rodinou mají hodně společného, neboť Nayla je sestřenicí Pierrovy ženy.³³¹

Dnes se snaží skloubit slávu vinařství v minulosti a současnosti. V roce 2011 dokonce otevřelo svůj vinný sklep i v srdci Beirútu.³³² Z 25 hektarů vinic,³³³ které Tourelles má, vyrábí 140 tisíc lahví vína ročně.³³⁴ Velmi významnou komoditou je zde i *ʿaraq*. Ve vinařství můžeme najít dva druhy: „Arak Brun“ a „Arak Brun Special Reserve“. Druhý zmiňovaný je vyráběn tradiční recepturou od roku 1868.³³⁵

Co se týče vín, najdeme zde tři červená vína. Odrůdové Syrah: „Syrah du Liban“, dále „Domaine ds Tourelles red“ a exkluzivní cuvée „Marquis des Beys“. Poslední jmenované je zajímavé svou výrazně hlubokou rudou barvou a vůní cedrů. Vinařství nabízí i bílé víno „Domaine ds Tourelles white“ a růžové „Domaine ds Tourelles Rosé“.³³⁶ Co se týče likérů, má vinařství Domaine des Tourelles své fortifikované víno „Brou de Noix Liqueur“ a ovocný

³²⁹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 136.

³³⁰ Domaine des Tourelles (reklamní brožura).

³³¹ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 135.

³³² <http://www.domainedestourelles.com/history.htm>, citováno 13. 2. 2012.

³³³ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 135.

³³⁴ http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, citováno 13. 2. 2012.

³³⁵ <http://www.domainedestourelles.com/arak%20brun%20sr.htm>, citováno 13. 2. 2012.

³³⁶ <http://www.domainedestourelles.com/wines.htm>, citováno 13. 2. 2012.

destilát „Oranjaline Triple Sec“. Ten je vyráběn z pomerančů a mandarinek a způsob výroby je přísně tajný.³³⁷

8.11 Coteaux du Liban

Coteaux du Liban je část větší firmy, která se jmenuje „Libancave Trading & Industry S.A.R.L.“. Ta se kromě klasického vína zaměřuje též na výrobu vín ovocných a džusů.³³⁸ Pod firmu se tak řadí klasická vína Coteaux du Liban, ovocná vína MonLiban a džusy Libania.³³⁹ Firmu založil Nicolas Abou Khater.³⁴⁰ Je to člověk, který vystudoval vinařství ve Francii, v Bordeaux. A právě díky tomu se snaží ve svých vínech skloubit tradiční metody a novou technologii.³⁴¹

Malá růžová budova vinařských závodů se nachází v industriální zóně na kraji města Zahle. V údolí *al-Biqá*^c se pak nalézají jejich vinice, popřípadě sady. Průměrná nadmořská výška terénu je 1100 m nad mořem.³⁴²

Coteaux du Liban ročně produkuje na 90 000 lahví vína a *‘araq*.³⁴³ V jejich nabídce nalezneme zmíněný *‘araq* „Arak El Khawater“. Z vín pak červená odrudová Cabernet Sauvignon a Syrah, dále červená cuvée „Rouge Passion“, „Château 2004“ a „Château 2000“. Z bílých vín je to opět cuvée, a to „Blanc du Clos“. Růžová vína zde zastupuje „Rosé Désir“ a sladká vína „Natural sweet wine“.

³³⁷ Domaine des Tourelles (reklamní brožura) a <http://www.domainedestourelles.com/spirits.htm>, citováno 13. 2. 2012.

³³⁸ <http://www.libancave.com/>, citováno 30. 3. 2012.

³³⁹ Tamtéž, citováno 30. 3. 2012.

³⁴⁰ <http://ritakml.info/tag/coteaux-du-liban/>, citováno 30. 3. 2012.

³⁴¹ <http://www.libancave.com/>, citováno 30. 3. 2012.

³⁴² Tamtéž, citováno 30. 3. 2012.

³⁴³ <http://ritakml.info/tag/coteaux-du-liban/>, citováno 30. 3. 2012.

8.12 Ostatní vinařské firmy

Mnoho významných vinařských firem není členem UVL. I tak je vhodné, některé z nich zmínit a podrobněji popsat. Zejména se jedná o vinařství Massaya, Domaine de Baal, Ixsir a Château Khoury.

První z nich „miláček libanonského vinařského průmyslu“,³⁴⁴ je vinařství Massaya. Zakladateli a současnými vlastníky jsou bratři Sami a Ramzi Ghosn.³⁴⁵ Oba dva se po občanské válce vrátili do Libanonu a rozhodli se podnikat v údolí *al-Biqá*^c. Nesoustředili se však na výrobu vína, nýbrž na produkci melasy zvané *dib*, libanonské kaše zvané *kishik* a především na výrobu *‘araq*^u.³⁴⁶ Místo tradičních zeleno-bílých lahví, však zkusili novou kombinaci, která se stala pro Massayu typická. Rozhodli pro tmavě modrou, která více reflektovala poetiku firmy a Libanon sám.³⁴⁷ Také na láhev umístili arabskou kaligrafii. Jejich *‘araq*^u se rázem stal velice populární.

Vinařství se Massaya začala věnovat až v roce 1996.³⁴⁸ Záhy se však stala jednou z nejúspěšnějších libanonských firem. Dnes produkuje na 250 000 lahví vína ročně. Úspěch je dán i jejich restaurací poblíž vinařství, uprostřed vinic. Ta láká turisty i místní na jejich víno spojené s nevšedními gurmánskými zážitky.³⁴⁹ V současnosti má Massaya 3 řady červených vín. Gold, Silver a Rouge. Řada Rouge navíc obsahuje i bílé víno a víno rosé.

Domaine de Baal je poměrně mladé vinařství. Nalezneme ho ve městě Zahle. Jeho terasovité vinohrady se rozkládají na úpatí pohoří Libanon v okolí

³⁴⁴ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 159.

³⁴⁵ Tamtéž, s. 159.

³⁴⁶ Tamtéž, s. 165 a 168.

³⁴⁷ Modrou barvu zvolili z mnoha důvodů. Modrá je barva nejoblíbenější libanonské zpěvačky Fairuz a také barva libanonského moře a oblohy.

³⁴⁸ Karam Michel, *Wines of Lebanon*, s. 169.

³⁴⁹ <http://www.massaya.com/Relais-Menu.aspx>, citováno 30. 3. 2012.

města. Na pěti hektarech vinic³⁵⁰ jsou obdělávány odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Chardonnay a Sauvignon Blanc.³⁵¹ Z nich se vyrábí jedno bílé a jedno červené cuvée. Samotné vinařství nalezneme ve městě Zahle.

Vinařství Ixsir dnes vedou Španěl Gabriel Rivero a Francouz Hubert de Bouard. Název byl vybrán podle arabského *al-Iksír* a řeckého *elixirio* což znamená elixír.³⁵² Jedná se především o *terroirové* vinařství. Jejich vinice se rozkládají v údolí *al-Biqá*^c i v jiných regionech. Nalezneme je tak na jihu u města *Jezzine* i poblíž měst *Batroun* a *Basbina* na severu.³⁵³ Zde se také nalézá samotný vinařský závod. Co se týče produkce, nalezneme zde pět druhů vín ve dvou řadách. První řada se jmenuje „Altitudes Ixsir“ a nabízí bílé, růžové i červené. Druhá řada „Ixsir Grande Réserve“ nabízí pouze bílé a červené. Všechna vína jsou cuvée.³⁵⁴

Château Khoury je menší rodinné vinařství, nacházející se na východním předhůří pohoří Libanon.³⁵⁵ Jeho zakladateli jsou manželé Raymond a Brigitte El Khoury.³⁵⁶ V roce 1995 založili své první vinice, kterých je nyní 13 hektarů.³⁵⁷ Vinice se nacházejí kolem vinařství v nadmořské výšce 1200 m až 1300 m.³⁵⁸ Budování samotného vinařství však bylo poněkud delší. Zámeček rodiny El Khoury byl dostavěn až v roce 2003.³⁵⁹ Dva roky poté se

³⁵⁰ <http://www.domainedebaal.com/~baal/the-domain/>, citováno 30. 3. 2012.

³⁵¹ Tamtéž, citováno 30. 3. 2012.

³⁵² <http://www.facebook.com/IXSIR.Wine/info>, citováno 30. 3. 2012.

³⁵³ <http://www.ixsir.com.lb/#/vineyards/vineyards>, citováno 30. 3. 2012.

³⁵⁴ http://www.ixsir.com.lb/#/our_wines, citováno 30. 3. 2012.

³⁵⁵ <http://www.chateaukhoury.com/english/index.html>, citováno 30. 3. 2012.

³⁵⁶ <http://www.chateaukhoury.com/english/domaine.html>, citováno 30. 3. 2012.

³⁵⁷ Tamtéž, citováno 30. 3. 2012..

³⁵⁸ Tamtéž, citováno 30. 3. 2012.

³⁵⁹ Tamtéž, citováno 30. 3. 2012.

rodinné firmy ujal syn Jean-Paul, který vystudoval enologii ve Francii a vinařství vede dodnes.

Vinařství nabízí několik druhů vín a *čaraq*. Jediné odrůdové víno, které nabízejí, je bílé Rulandské šedé. Dále je zde bílé cuvée „Reve Blanc“. Jsou zde i červená cuvée „Cuve Sainte Therese“, „Chateau Khoury Symphonie“ a „Les Perseides“. Poslední zmiňované je specialitou místního podniku.

9.0 Závěr

Vinařství v Libanonu se neustále rozvíjí. V mé práci jsem ukázal, že i v dobách nepřízně, kdy bylo velmi těžké věnovat se tomuto odvětví zemědělství, vinaři nepolevovali a hledali cesty, jak tento nápoj vyrábět a dále distribuovat. Nejlépe je tento fakt vidět na období občanské války mezi lety 1975 a 1991. V té době se víno téměř nevyrábělo. Nárůst nejen produkce, ale i nových vinařských firem můžeme vidět právě po jejím skončení. Nutno však dodat, že období pádů a vzestupů můžeme pozorovat napříč celou historií.

Velmi důležitá část práce se věnuje starověku. V této době bylo vinařství na velmi vysoké úrovni. Libanonská vína se vyvážela do všech světových stran. Ve velké míře tomu dopomohl Egypt, který ho dále exportoval do Evropy a Afriky.

Středověk byl pro naše téma obdobím útlumu. I když se víno nepřestalo vyrábět úplně, rozvoj vinařství a export produktů stagnoval. Vzhledem k politické situaci existuje i málo pramenů, ze kterých se dá čerpat.

V současné době není domácí poptávka po libanonském víně příliš velká. Velkou oblibu zde mají levná vína z Francie a tvrdý alkohol (hlavně ruská vodka). I tak ale narůstá. Vinařský trh v Libanonu je orientován převážně na zahraniční export. Největšími dovozci jsou Velká Británie a Francie.

Důležitým faktorem ve vinařské kultuře Libanonu je i současná nestabilita regionu. Neustálá vojenská hrozba ze strany Izraele, se kterým je Libanon dodnes oficiálně ve válce či nepokoje v Sýrii rozhodně nepřidávají na klidu vinařů o svoje živobytí. Hrozba radikálů, kteří by se mohli dostat k moci v případě pádu Baššára al-Assada, vzrůstající moc teroristické politické strany *Hizballáh*, či možná vojenská intervence ze strany Izraele odrazuje mnoho investorů ze zahraničí, převážně z Francie.

V práci byly dále shrnuty odrůdy, které se v Libanonu pěstují. Můžeme si všimnout, že oproti českým poměrům jsou zde odrůdy z větší části odlišné.

Jsou zde sice odrůdy, které se pěstují i u nás, avšak majorita odrůd jsou ty, které u nás nenajdeme.

Vinařských firem je v Libanonu několik desítek. V mé práci jsem se snažil zabrat co nejširší možnou míru vinařských firem, avšak vzhledem k jejich velkému počtu je nemožné popsat zde úplně všechny. Proto jsem se zaměřil na ty, které jsou členy UVL. Každý vinařský rok je jiný. To platí i v Libanonu. I firmy vznikají a zanikají, a i když moje bakalářská práce není úplný výčet, myslím, že ty nejdůležitější vinařské závody současnosti jsem postihl. To je také možný způsob, jak práci v budoucnu dále doplnit a výčet vinařství ještě rozšířit a podrobně popsat více z nich.

Jedna kapitola byla věnována firmám, které členy UVL nejsou. Zde jsem se zaměřil na ty firmy, které jsou spojeny se současným či předpokládaným budoucím exportem do České republiky. Dále jsem zde popsal i firmy, které jsem sám navštívil. Jedná se především o Château Khoury a vinařství Massaya. Druhé jmenované však lze zařadit i do skupiny vín, která se dovážejí nebo v blízké budoucnosti budou dovážet do České republiky.

10.0 Seznam použité literatury

Bible: písmo svaté starého a nového zákona (včetně deuterokanonických knih): český ekumenický překlad, Praha 2001: Česká biblická společnost, ISBN: 80-85810-29-8

CARTER, Terry, DUNSTON, Lara, THOMAS, Amelia: *Sýrie a Libanon*, Praha 2009: Svojtka & Co., ISBN: 978-80-256-0110-5

Domaine des Tourelles (reklamní brožura), Bejrút 2009

Domaine Wardy (reklamní brožura), Grafický Design: Tanya Salem, vydalo Zimco Printing Press.

DOMINÉ, André: *Vino*, Bratislava 2005: Slovart, ISBN: 80-7209-347-9

Epos o Gilgamešovi, přeložil MATOUŠ, Lubor, Praha 1976: Československý spisovatel

GOODMAN Lenn: *Islamic Humanism*, Oxford 2003, Oxford University Press, ISBN: 0195135806

HAUFT, Jindřich: *Nový brevíř o víně*, Praha 1988, Svěpomoc, ISBN: 38-007-87

KARAM, Michael: *Château Ksara, 1857-2007, 150 Years of Winemaking*,
Château Ksara společně s Vinehouse Media

KARAM, Michael: *Wines of Lebanon*, London 2010, SAQI, ISBN: 978-0-86356-598-4

KRAUS, Vilém, FOFFOVÁ, Zuzana, VURM, Bohumil, KRAUSOVÁ, Dáša:
Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl, Praha 2005: Praga
Mystica, ISBN: 80-86767-00-0

LUTZ, Henry, Frederick: *Viticulture and brewing in the Aciént Orient*, Bedford
(Massachusetts) 1922, Applewood Books, ISBN: 978-1-4290-1042-9

MENDEL, Miloš: *Víno a vinařství v dějinách islámu*, Praha 2010: Orientální
ústav Akademie věd České republiky, v.v.i., ISBN: 978-80-85425-64-2

PAVLOUŠEK, Pavel: *Vinařství I. (přednášky)*, Brno 2009: Mendlova univerzita

UNWIN, Tim: *Wine and the Vine*, Londýn 1991, Routledge, ISBN: 0-203-01326-3

ZEMÁNEK, Petr, MOUSTAFA, Andrea, OBADALOVÁ, Naděžda, ONDRÁŠ,
František: *arabsko – český slovník*, Praha 2006: Set Out, ISBN: 80-86277-55-0

10.1 Internetové zdroje

A Forbidden Pleasure – Wine Drinking in Ottoman Turkey, <http://www.turkish-cuisine.org/english/pages.php?ParentID=5&FirstLevel=71&SecondLevel=129>, ověřeno k 17.3. 2012

Aliance Wine, *Chateau Ka*, <http://www.alliancewine.co.uk/chateau-ka/index.html>, ověřeno k 17.3. 2012

Cabernet Sauvignon

http://www.wineofczechrepublic.cz/ukaz_odrudu.php?lang=cz&id=26, ověřeno k 17. 3. 2012

Calling it a day with Club Grappe, <http://ritakml.info/tag/coteaux-du-liban/>, ověřeno 30.3.2012

Cave Kouroum – oficiální stránky, *Diversity*, <http://www.cavekouroum.com/diversity.html>, ověřeno k 12. 2. 2012

Cave Kouroum – oficiální stránky, *Our Products*, <http://www.cavekouroum.com/ourproducts.html>, ověřeno k 12. 2. 2012

Cave Kouroum – oficiální stránky, *The Genesis*, <http://www.cavekouroum.com/thegenesis.html>, ověřeno k 12. 2. 2012

Cave Kouroum – oficiální stránky, *The Winemaker*, <http://www.cavekouroum.com/thewinemaker.html>, ověřeno k 12. 2. 2012

Cinsault, http://www.winepros.org/wine101/grape_profiles/cinsault.htm, ověřeno k 17.3. 2012

Clos st.Thomas – oficiální stránky, *Our Location*, <http://www.closstthomas.com/location.htm>, ověřeno k 17.3. 2012

Clos st.Thomas – oficiální stránky, *Product Specification*,

<http://www.closstthomas.com/products.htm#10>, ověřeno k 17. 3. 2012

Coteaux du Liban – oficiální stránky, <http://www.libancave.com/>, ověřeno

30.3.2012

Darmecy, Delphine, *Lebanese wine industry going strong...*,

<http://www.eurojar.org/en/euromed-articles/lebanese-wine-industry-going-strong%E2%80%A6/9322>, ověřeno k 17. 3. 2012

Dionýsos – Víno & Vinařství, <http://anya.blog.cz/1002/dionysos-vino-vinarstvi>,

ověřeno k 17. 3. 2012

Domaine de Baal – oficiální stránky, <http://www.domainedebaal.com/>, ověřeno

30. 3. 2012

Domaine des Tourelles – oficiální stránky, *Arak Brun*,

<http://www.domainedestourelles.com/arak%20brun%20sr.htm>, ověřeno k 17.

3. 2012

Domaine des Tourelles – oficiální stránky, *History*,

<http://www.domainedestourelles.com/history.htm>, ověřeno k 17. 3. 2012

Domaine des Tourelles – oficiální stránky, *Spirits*,

<http://www.domainedestourelles.com/spirits.htm>, ověřeno k 17. 3. 2012

Domaine des Tourelles – oficiální stránky, *Wines*,

<http://www.domainedestourelles.com/wines.htm>, ověřeno k 17. 3. 2012

Domaine Wardy – oficiální stránky, *About us*, [http://www.domaine-](http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html)

[wardy.com/aboutus.html](http://www.domaine-wardy.com/aboutus.html), ověřeno k 17. 3. 2012

Domaine Wardy – oficiální stránky, *Our Products*, [http://www.domaine-](http://www.domaine-wardy.com/ourproducts6.html)

[wardy.com/ourproducts6.html](http://www.domaine-wardy.com/ourproducts6.html), ověřeno k 17. 3. 2012

EdenWay – oficiální stránky, <http://www.edenway.cz/produkty/>, ověřeno k 17. 3. 2012

Eisenhart, Mary, *Don't miss: 'Terroir: A Sense of Place'*, <http://www.sfgate.com/cgi-bin/article.cgi?f=/c/a/2009/03/18/NS8L16DMIM.DTL>, ověřeno k 17.3. 2012

ETCSLtranslation : t.1.3.1, *Inana and Enki*, <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=t.1.3.1#>, ověřeno 29.3.2012

Experience Wine, <http://winebloggersunite.wordpress.com/>, ověřeno k 17 .3. 2012

Fotografie Arak el-Massaya, <http://trialx.com/curetalk/wp-content/blogs.dir/7/files/2011/05/cities/Arak-3.jpg>, ověřeno 14. 4.2012

Fotografie *Arak Ghantous & Abou Raad*, <http://www.tasteofbeirut.com/wp-content/uploads/2011/01/Arak-from-Lebanon.jpg>, ověřeno 14. 4. 2012

Fotografie Bakchova chrámu v Ba^calbaqu, <http://3starbackpacker.com/wp-content/uploads/2011/08/L1210850.jpg>, ověřeno 14.4.201

Fotografie desek Eposu o Gilgamešovi, http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/7a/British_Museum_Flood_Tablet.jpg/530px-British_Museum_Flood_Tablet.jpg, ověřeno 14.4.2012

Fotografie Ksarak, <http://www.euvs.org/img/spirits/full/183.jpg>, ověřeno 14.4.2012

Fotografie láhve vína Comte de M, http://www.volubilis2000.com/large_images/Kefraya-Le-Comte-De-M-2002.jpg, ověřeno 14.4.2012

Fotografie prezidenta *Union Vinicole du Liban*, Serge Hochara,
<http://www.visitsantafe.com/businesspage.cfm?businessid=5856>, ověřeno
14.4.2012

Google Books, <http://books.google.cz/>, ověřeno 11.4.201

Google Translator,
<http://translate.google.cz/#ar|cs|D9%82%D8%B5%D8%B1%0A>, ověřeno
k 17.3. 2012

Grenach Noir, <http://www.palacvina.cz/o-vine/grenache-noir>, ověřeno k 17.3.
2012;

Historie vína 1. Víno v pravěku a starověku
<http://milasko.blog.cz/0810/historie-vina-1-vino-v-praveku-a-staroveku>,
ověřeno k 17.3. 2012

Historie vína 2. Původ a dělení současných odrůd,
<http://milasko.blog.cz/0810/historie-vina-2-puvod-a-deleni-soucasnych-odrud>,
ověřeno k 17.3. 2012

<http://executive-magazine.com/issues/123/2404.jpg>, ověřeno k 17.3. 2012

Chateau Ka – oficiální stránky, <http://www.chateauka.com/ChateauKa/>,
ověřeno k 17.3. 2012

Chateau Ka – oficiální stránky,
<http://www.chateauka.com/ChateauKa/aboutus.html>, ověřeno k 17.3. 2012

Chateau Kefraya – oficiální stránky, <http://www.chateaukefraya.com/>, ověřeno
k 17.3. 2012

Chateau Khoury – oficiální stránky, www.chateaukhoury.com/english/, ověřeno
30.3.2012

Chateau Ksara – oficiální stránky, *Blanc De Blancs* ,
<http://www.ksara.com.lb/our-selection-details.php?id=V2hCNzk=>, ověřeno
k 17.3. 2012

Chateau Ksara – oficiální stránky, *Le Chateau*, <http://www.ksara.com.lb/le-chateau.php>, ověřeno k 17.3. 2012

Chateau Ksara – oficiální stránky, *Moscatel*, <http://www.ksara.com.lb/our-selection-details.php?id=V2hCNzE5>, ověřeno k 17.3. 2012

Chateau Ksara – oficiální stránky, *Our Vineyards*, <http://www.ksara.com.lb/our-vineyards.php>, ověřeno k 17.3. 2012

Chateau Musar – oficiální stránky, *History*,
<http://www.chateaumusar.com/uk/subpgRelated.aspx?pageid=124>, ověřeno
k 17.3. 2012

Chateau Musar – oficiální stránky, *Hochar Père et Fils Red*,
<http://www.chateaumusar.com/wineList1.aspx?pageid=21>, ověřeno k 17.3.
2012

Chateau Musar – oficiální stránky, *The Family*,
<http://www.chateaumusar.com/uk/videopage.aspx?pageid=123>, ověřeno
k 17.3. 2012

Chateau Nakad – oficiální stránky, <http://www.winenakad.com/history-1.html>,
ověřeno k 17.3. 2012

Ixsir – oficiální stránka na Facebooku,
<http://www.facebook.com/IXSIR.Wine/info>, ověřeno 30.3.2012

Ixsir – oficiální stránky, <http://www.ixsir.com.lb>, ověřeno 30.3.2012

Karam Winery – oficiální stránky, <http://www.karamwinery.com/products.html>,
ověřeno k 17.3. 2012

Karam, Michael, *Lebanon - Wine Business*,

http://www.lebwine.com/bus_opportunities/business.html, ověřeno k 17.3.

2012

Kasem, Abul, *Wine Drinking in Islam*, [http://www.mukto-](http://www.mukto-mona.com/Articles/kasem/wine_drinking.htm)

[mona.com/Articles/kasem/wine_drinking.htm](http://www.mukto-mona.com/Articles/kasem/wine_drinking.htm), ověřeno k 17.3. 2012

Lebanese Fine Wines, [http://lebanesefinewines.eu/clos-st-thomas/arak-](http://lebanesefinewines.eu/clos-st-thomas/arak-touma/)

[touma/](http://lebanesefinewines.eu/clos-st-thomas/arak-touma/), ověřeno k 17.3. 2012

Lebanon Climate Guide to the Average Weather & Temperatures with Graphs

Elucidating Sunshine and Rainfall Data & Information about Wind Speeds &

Humidity, <http://www.climatetemp.info/lebanon/>, ověřeno k 17.3. 2012

Libanon a Sýrie 2007, <http://iniciala.cz/SYRIE/Baalbek/Baalbek.htm>, ověřeno

k 17.3. 2012

Massaya– oficiální stránky, <http://www.massaya.com/>, ověřeno 29.3.2012

Mustafa Kemal Atatürk, <http://www.i15.cz/mustafa-kemal-aturk/>, ověřeno

k 17.3. 2012

Oriental Institute of the University of Chicago, *The Assyrian Dictionary of the*

Oriental Institute of the University of Chicago (CAD),

<http://oi.uchicago.edu/research/pubs/catalog/cad/>, ověřeno 11.4.201

Phoenician Canaanite Religion – Pagan, <http://phoenicia.org/pagan.html>,

ověřeno k 17.3. 2012

Rulandské Bílé, [http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-](http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_273)

[14.html?do\[loadData\]=1&itemKey=cz_273](http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do[loadData]=1&itemKey=cz_273), ověřeno k 17.3. 2012

Syrah, http://www.winepros.org/wine101/grape_profiles/syrah.htm#top,

ověřeno k 17.3. 2012

Škodrov, Bono, *Celosvětová potopa – legendy a skutečnost*,

<http://www.sarakt.eu/potopa.htm>, ověřeno k 17.3. 2012

Templářské sklepy – oficiální stránky, *Libanon*, [http://www.templarske-](http://www.templarske-sklepy.cz/index.php?pgtl=prehled-vyroбку&pg=17)

[sklepy.cz/index.php?pgtl=prehled-vyroбку&pg=17](http://www.templarske-sklepy.cz/index.php?pgtl=prehled-vyroбку&pg=17), ověřeno k 17.3. 2012

Terra Vinifera – oficiální stránky, <http://www.terravinifera.cz/> , ověřeno k 17.3. 2012

Terroir, <http://www.terroir-france.com/theclub/meaning.htm> , ověřeno k 17.3. 2012

Terry, Edward, *Lebanese Wines - From Bekaa to Piccadilly*,

<http://www.fakhreldine.co.uk/blog/lebanese-wines-from-bekaa-to-piccadilly.html>, ověřeno k 17.3. 2012

Ugni Blanc, [http://www.vindefrance-cepages.org/en/encyclopedie-](http://www.vindefrance-cepages.org/en/encyclopedie-cepages.php?id=34&PHPSESSID=0a16079b0c4020e62565a08fa0e955fe)

[cepages.php?id=34&PHPSESSID=0a16079b0c4020e62565a08fa0e955fe](http://www.vindefrance-cepages.org/en/encyclopedie-cepages.php?id=34&PHPSESSID=0a16079b0c4020e62565a08fa0e955fe), ověřeno k 17.3. 2012

UVL – oficiální stránky, *Fast facts*,

http://www.lebanonwines.com/fast_facts.html, ověřeno k 17.3. 2012

UVL – Oficiální stránky, <http://www.lebanonwines.com/>, ověřeno k 17.3. 2012

UVL – oficiální stránky, *Members*,

<http://www.lebanonwines.com/members.html>, ověřeno k 17.3. 2012

UVL – oficiální stránky, *Overview*,

<http://www.lebanonwines.com/overview.html>, ověřeno k 17.3. 2012

UVL – oficiální stránky, *Terrorir*, <http://www.lebanonwines.com/terroir.html>,

ověřeno k 17.3. 2012

UVL – oficiální stránky, *Varietals*, <http://www.lebanonwines.com/varietals.html>, ověřeno k 17.3. 2012

UVL – Oficiální stránky, *wine heritage*,
http://www.lebanonwines.com/wine_heritage.html, ověřeno k 17.3. 2012

Vin Heritage – oficiální stránky, *Heritage History*,
<http://www.vinheritage.com/sub/history.html>, ověřeno k 17.3. 2012

Vin Heritage – oficiální stránky, *Our Products*
<http://www.vinheritage.com/sub/products.html>, ověřeno k 17.3. 2012

Zahlé – *The Bride of the Bekaa Valley*, <http://www.arabic-studies.com/deutsch/excursion.asp?id=526> , ověřeno k 17.3. 2012

Zániky Civilizací, <http://myty.info/view.php?cisloclanku=2007040005>, ověřeno k 17.3. 2012

11.0 Summary

This Bachelor thesis focuses on a viticulture and wine production in the Middle East. This Thesis includes pre-history and ancient history in Mesopotamia, Syro-Palestine (the Levant) and Egypt. It shows one possible etymology of the word “wine” in Czech. It maps important ancient texts, like the Bible and the Epic of Gilgamesh among others, where the theme of wine is significant too. There is a history of viticulture and viniculture during the rule of Umayyad and Abbas emperors as well as Ottomans in the Middle Ages and thereafter. The Thesis elaborates certain problems with regard to the prohibition of alcohol, a concept which has strong roots in Islam. The Thesis focuses primarily on the country of Lebanon from the end of Ottoman rule to the present. It was a French dominion which gained independence in 1946. This work describes the strong influence of France on Lebanon, an effect which continues to this day, as well as current production and export of Lebanese wines to the Czech Republic and the world as a whole. This Bachelor work contains a list of the most important grape varieties in Lebanon, as well as terrestrial and climatic conditions for making wine. Very important part of this Bachelor thesis describes Lebanese wineries. It lists members of the *Union Vinicole du Liban (Lebanese Vinicultural Union)* individually. Mention is also made of other important wineries connected with the author’s visit to Lebanon or the export of Lebanese wines to the Czech Republic.

12.0 Přílohy

Obr. č. 1.: Bakchův chrám v *Ba^calbaqu*.³⁶⁰



³⁶⁰ <http://3starbackpacker.com/wp-content/uploads/2011/08/L1210850.jpg>, ověřeno

Obr. č. 2.: Epos o Gilgamešovi.³⁶¹



³⁶¹ [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/7a/British Museum Flood Tablet.jpg/530px-British Museum Flood Tablet.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/7a/British_Museum_Flood_Tablet.jpg/530px-British_Museum_Flood_Tablet.jpg), ověřeno 14.4.2012.

Obr. č. 3.: Vinice Château Khoury.³⁶²



³⁶² Z archivu autora, září 2011.

Obr. č. 4.: Vinařství Château Ksara.³⁶³



³⁶³ <http://www.discoverlebanon.com/en/wallpapers/78.jpg>, ověřeno 14.4.2012.

Obr. č. 5.: Římské jeskyně Château Ksara.³⁶⁴



³⁶⁴ Z archivu autora, září 2011.

Obr. č. 6.: Prezident *Union Vinicole du Liban* a člen známé vinařské rodiny vlastníci Château Musar Serge Hochar.³⁶⁵



³⁶⁵ <http://www.visitsantafe.com/businesspage.cfm?businessid=5856>, ověřeno 14.4.2012.

Obr. č. 7.: Láhev vína Comte de M z vinařství Kefraya.³⁶⁶



³⁶⁶ http://www.volubilis2000.com/large_images/Kefraya-Le-Comte-De-M-2002.jpg, ověřeno 14.4.2012.

Obr. č. 8.: Zpracovávání hroznů ve vinařství Coteaux du Liban.³⁶⁷



³⁶⁷ Z archivu autora, září 2011.

Obr. č. 9.: Pec na destilování *°araq* ve vinařství Massaya.³⁶⁸



³⁶⁸ Z archivu autora, září 2011.

Obr. č. 10.: Srovnání tří druhů *araku* ze tří vinařství. Zleva je to „Arak Ghantous & Abou Raad“ z vinařství Domaine wardy, uprostřed je „Ksarak“ vinařství Ksara a napravo je „Arak el-Massaya“ z vinařství Massaya.³⁶⁹



³⁶⁹ <http://www.tasteofbeirut.com/wp-content/uploads/2011/01/Arak-from-Lebanon.jpg>,
<http://www.euvs.org/img/spirits/full/183.jpg> a <http://trialx.com/curetalk/wp-content/blogs.dir/7/files/2011/05/cities/Arak-3.jpg>, ověřeno 14.4.2012.