

A nagyhét egyik legfontosabb eseménye nagycsütörtök, amikor arra emlékezünk, hogy Jézus Krisztus az utolsó vacsorán megalapította az Oltáriszentséget. Ezt idézzük fel minden egyes Szent Liturgiában. Érdekes aspektus, hogy ebben a szentségben bor kerül átváltoztatásra, együtt a pászkai szentelmények között is megjelenik a bor. Általában a „borivás”, a „részegekedés” súlyosan elítélendő, de az Egyház és a bor hagyományai, és maga a mérsékelt fogyasztás ünnepeinkhez való hozzájárulása igen gazdag kincseket rejt.

Számos ó- és újszövetségi igeszakasz jeleníti meg, hogyan kísérte a keresztény-zsidó hagyomány sorsát a bor. Kedvencem ezek közül a 103. zsoltár, amelyet minden vecsernyében felidézünk: „Áldjad, én lelkem, az Urat...”, ki szénát teremtész a barmoknak, és veteményt az emberek szolgálatára, hogy kenyeret termessz a földből, és bor vidámsá fől az ember szívét.”

Ivancsó István atya a bor és a szőlő fontosságát a következőképpen fogalmazta meg *A bor a Bibliában és az egyház életében* című írásában: „A szőlő a lélek gyümölcse, következképpen a bor a lélek itala. A szőlőpréből kicsorduló must (bor) nagyon sok szőlőszemből csörgedezik, s a szőlőszemek arról a szőlőtöről fakadtak, amely Jézus példabeszédében szerepelt: »Én vagyok az igazi szőlőtő, ti pedig a szőlővesszők«. A fentiek teszik kristálytisztává, hogy mi nemcsak az Úr szőleje vagyunk, hanem az ő szürete is.”

Ebbe a képbe illeszkedik, hogy a liturgia fontos kelléke a megfelelő bor, amelynek előállításában egyházi pincészetek is részt vesznek. De milyen is a misebor? Nincs nagy trükk, egyszerűen természetes bornak kell lennie. Az Egyházi Törvénykönyv ezt így fogalmazza meg az eucharisztikus ünneplés rítusairól és szertartásairól szóló kánonjában: „A bornak a szőlő terméséből készült, természetes és nem romlott bornak kell lennie.”



HOMOLYA DÁNIEL

Jertek, igyunk új italt

KERESZTÉNYSÉG ÉS BOR

Az egyházi pincészetek nem kizárólag liturgikus használatra, hanem általános fogyasztásra is készítene borot – Európa-szerte, Németországtól Szlovénián és hazánkban át egészen Athosz hegyéig. (Természetesen „világi” pincészetek is készítene borokat liturgikus használatra.) Az egyházi pincészetek közül két kedvencem van: az egyik a németországi Hildegard von Bingen bencés női kolostora a Rajna-menti Rudesheimből. Kiváló fehérborokat készítene, elsősorban – természetesen – rajnai rizlingből. A szerzetesnők is részt vesznek a készítésben. 2012-ben volt az első magyar nyelvű görögkatolikus egyházmegye alapításának 100. évfordulója. Előjáróinknak sikerült a centenárium alkalmához méltó borokat választaniuk, méghozzá másik kedvencemtől, az egerszalóki St. Andrea pincészettől – Napbor Egri Csillagot és Áldás Bikavért. Akinek volt szerencséje kóstolni a Christifideles Graeci nevű borokat, biztosan emlékszik rájuk.

Fontos, hogy a bort nemcsak nézni kell, hanem jól fogyasztani is. Magyarországon az egy főre jutó borfogyasztás éves szinten több mint 20 liter/fő, ezzel a világ bortermesztői között – ha nem is az élvonalban, de közvetlenül mögötte, a világ termelésének egy százalékát képviselve – a húsztöbbet termelő ország között vagyunk. A fogyasztás során fontos, hogy megismerjük, hogy mit iszunk. Ne csak igyunk, hanem nézzük meg, hogy milyen a színe, láthatósága és milyen az illata. Ezután jöhet a fogyasztás, de ebben fontos a felelősségteljeség, illetve a mértékletesség.

**„Mint az élet vize, olyan a bor annak,
aki mértékletes a bor ivásában.
Mi az élet annak, aki bort nem ihat?
Az ember öröme teremtett
a bor a világ kezdetétől.
A bor vidámság és öröm a szívnek,
ha kellő időben s megfontoltan isszák.”**

(Sirák fia könyve, 31,27–28)

