



Mešní víno

Bible se o vínu zmiňuje na mnoha místech. Bylo známo jako ušlechtilý a slavnostní nápoj, který také dokáže „rozveselit lidská srdce“. V této době byla kvalita vody často velmi špatná, a proto se k ní přidávalo víno, aby se zabránilo nemocem.

Bible také popisuje léčebné účinky vína – Samaritán naléval do otevřené rány zraněného víno s olivovým olejem.

Je zajímavé, že první Ježíšův zázrak spočíval v tom, že během svatby pomohl svatebčanům proměnou vody ve víno.

Nejpodstatnější je však to, že víno se používalo v židovské liturgii – při slavení Šabatu a při slavení „Svátku nekvašených chlebů“ – hebrejsky Pesah (Pascha). Právě u slavení tohoto svátku se Ježíš sešel se svými učedníky při tzv. „Poslední večeři“. A když podával učedníkům kalich s vínem, jim řekl, že je to „Kalich jeho krve“ a přikázal, aby jej pili na jeho památku. Tato výzva stála u zrodu tradice mše svaté, při které církev používá víno spolu s chlebem, které jak křesťané věří, se stávají při proměňování Ježíšovým tělem a krví.

Pod církevním dohledem

Dříve bylo mešní víno vyráběno výhradně v kláštorech, dnes je mohou vyrábět i soukromé společnosti. Výroba tohoto vína nemá tak přísné zásady jako příprava košer vína, nicméně pravidla stanovená církevním právem jsou pevná a jednotná pro celou církev. V jednotlivých státech bdí nad jejich dodržováním biskupské konference. Hrozny jsou sledovány již ve vinici. Zásadním požadavkem je, že se při výrobě mešního vína nesmí používat žádných přídavných látek, jako jsou barviva, aromata či cukry. Jde vlastně o přívlastková vína. Libovolný není ani stupeň cukernatosti, mešní vína musejí mít minimálně 20 stupňů cukernatosti normovaného moštoměru. V sudech musí mešní víno ležet nejméně dva roky. Striktní pravidla platí i při používání kvasinek – jde o v přírodě izolovanou kvasinku, která je pouze dehydrovaná, aby bylo možno ji použít pro proces kvašení. Mešní vína mohou být bílá, červená i růžová. Lze je však vyrobit pouze z odrůd, které jsou zapsány do tzv. Státní odrůdové knihy, jež povoluje vyrábět jen jakostní vína.