

Koje vino je Isus pio?

Preuzeto sa: <http://www.vino.rs/>



Piše: Vanja Vidović



Široko je rasprostranjena i viševjekovna fascinacija stručnjaka, umetnika, vernika, ali i mnogih drugih za čuvenu Tajnu večeru, opisanu u Bibliji kao Isusov poslednji obrok sa svojim apostolima. Međutim, dok se kroz istoriju pažnja mahom posvećivala mitskom artefaktu korišćenom tokom večere, peharu poznatom kao Sveti gral, neretko se zanemaruje sadržina tog pehara, odnosno konkretna sorta vina koje su Isus i apostoli pili.

Pre svega, trebalo bi napomenuti da je vino sveprisutno u Bibliji, a upravo je Tajna večera ta koja je definisala ritual pričešća: hleb kao Isusovo telo i vino kao Isusova krv. Događaj kada tokom svadbe u Kani galilejskoj, Isus pretvara vodu u vino, i to dobro po reakcijama prisutnih čime ujedno izvodi svoje prvo čudo, jedan je od najupečatljivijih momenata. Barem po mišljenju vinoljubaca. Čak i izreka „ne sipa se novo vino u stare mehove“ potiče od Isusa i nalazi se u jevanđeljima po Luki, Marku i Mateju. Štaviše, reč „*vino*“ se u Bibliji spominje preko pet stotina puta.



S tim na umu, ovo pitanje ima smisla postaviti, jer kad se u Bibliji spominje vino, o kakvom se tačno vinu radi? I dok su mnoge rasprave o prirodi Tajne večere i dalje podjednako žive i uzavrele među teolozima i istoričarima, čini se da se na ovu temu odgovoru, polako, ali sigurno približavamo. I zato da prvo odgonetnemo kako je u ta vremena izgledala proizvodnja vina.

Mora se uzeti u obzir da vino drevnog Izraela nije sasvim uporedivo sa vinima kakva smo danas navikli da pijemo. Prema istraživanju

antropologa Patrika Mekgovernna sa univerziteta u Pensilvaniji, vino se na području Bliskog istoka proizvodi najmanje 6.000 godina i tokom procesa proizvodnje neretko se u njega dodavalo voće, kao i razni začini. U vinskom podrumu starom 3.700 godina, otkrivenom u gradu Naharija u Izraelu, pronađeni su vrčevi sa tragovima meda, mente, smole i cimeta, pa čak i nara, suvog grožđa i šafrana.

Proizvodnja vina u drevnom Izraelu počela bi sa izgradnjom kamene, četvrtaste platforme gde se stavljalo grožđe koje se potom gazilo. Sokovi su tekli u glinene posude, koje su se odlagale u hladnu prostoriju ili stavljale pod vodu, kako bi grožđe na miru odradilo svoju prirodnu fermentaciju. Kožica grožđa se ubacivala naknadno, a kako se vino ne bi pretvorilo u sirće,

fermentacija se prekidala dodavanjem šire, nefermentisanog grožđanog soka čiji bi prirodni šećeri nadjačali kvasac i sprečili dalje vrenje.



Ovo je bilo posebno važno iz vizure da vino u to doba nije bilo sastavni deo luksuza već garant preživljavanja do naredne berbe. Zanimljivo je znati da se šira, sa već očitom započetom fermentacijom, mešala sa vodom čime se dobijao voćni sok za žene i decu kojima inače nije bilo dozvoljeno da uživaju u vinu što je siguran znak da je biblijsko vino sadržavalo značajnu količinu alkohola. Postoje takođe teorije da se u smislu kontrole reakcije koristio i sumpor, ali čini se da još više intrigira pitanje od kog grožđa je vino rađeno.

Elijašiv Drori, enolog sa univerziteta Arijel na Zapadnoj obali, sprovodi DNK testiranja kako bi saznao koje su tačno vinske sorte kralj David i Isus mogli da piju. U izjavi koju je 2015. godine objavljena u magazinu „Njujork Tajms“, izneo je pretpostavku da bi to mogla biti sorta *dabouki*, grožđe poreklom iz Jermenije, koje je opisao kao „pomalo tropsko“ i ukusom „nalik na indijski orah“, dok bi vino moglo podsećati na bogata crvena vina rađena amarone stilom u severnoj Italiji.



Marawi – ponovo oživljena sorta iz biblijskog vremena

Neki drugi stručnjaci nalaze vezu sa današnjim crvenim vinom sorte *tanat* iz Urugvaja za koju smatraju da je najbliža traženom vinskom „Svetom gralu“, dok se za belo vino iz tog perioda smatra kako je zapravo najbliže „oranž“ vinima nalik na ona od slovenačke sorte rebula ili španskom „istorijskom vinu“ vinarije *Lopez de Heredia* iz Riohe. S druge

strane, Asaf Jusur Landau, šef katedre za morske civilizacije Univerziteta u Haifi, ukus vina iz Isusovog vremena opisuje kao vino sa smolom kome je dodat sirup za kašalj.

U svim ovim razmišljanjima treba uzeti u obzir hiljade godina mutacija, kombinovanja sorti, kao i izmeštanja istih usled ratova i mešanja različitih kultura na jednoj teritoriji. Svaka ova stavka pojedinačno dovoljno otežava pokušaje da se uđe u koren autohtonim sortama drevnog Izraela. No uprkos tome, DNK istraživanja i arheološka iskopavanja koja se sprovode na teritoriji Izraela daju svoje rezultate. Identifikovano je oko sedamdeset autohtonih sorti, od čega je dvadeset pogodno za proizvodnju vina. Izraelska vinarija *Recanati*, napravila je 2015. godine belo vino po imenu *Marawi*, od sitnog grožđa čije su semenke pronašli arheolozi, i tako izradila prvo autohtono vino Izraela i istovremeno revitalizovala jednu hiljadama godina staru sortu grožđa. A kakav je zapravo bio ukus biblijskog vina? Budući da se određivanje sorti iz Isusovog vremena pokazalo kao veoma složen zadatak, čini se apsurdnim da se uopšte može govoriti o ukusu.



Međutim, uzevši u obzir pojedine informacije, kao i tadašnji način spravljanja, moguće je izvući neke zaključke. Pre svega, ono što je očito: nazvavši vino svojom krvlju, Isus nam jasno ukazuje da je vino sa Tajne večere gotovo izvesno bilo crveno. S obzirom na to da nije postojao ekvivalent današnjem metodu filtracije, biblijsko vino je verovatno bilo poprilično oporo na nepcima, dok bi dodavanje groždanog soka rezultovalo većom količinom alkohola i dodatnim nivoom tanina, što bi doprinelo punom, teškom ukusu i jakom teksturoom, te gore pomenuti amarone i nije

daleko od pameti. Međutim, usled toga što se dodavala šira, nivo rezidualnih šećera bi takođe bio viši, što bi moglo da mu da na sočnosti koja bi parirala taninima i učinila ga dobro zaokruženim. Arome začina poput šafrana, lovora, bibera i nane, kao i meda i nara mogle su biti prisutne, dok bi prisustvo suvog grožđa učinilo da vino bude prezasićeno šećerima. No recepti sa dodavanjem „ekstra ukusa“ u vino, dobro su poznati iz doba Rimske imperije koja je itekako bila prisutna na tim teritorijama u Isusovo doba.

Iz svega navedenog može se reći da su vina iz biblijskog vremena spadala među snažna i opora vina, zaokruženog, punog ukusa, tamno crvene boje ili boje ćilibara. Još jedna stvar koja ukazuje na to da je nivo alkohola bio prilično visok, jeste činjenica da su Isusovi savremenici vino po pravilu pili razređeno s vodom, zbog čega se i danas tokom pričesća dodaje kap vode u pehar.

Par dokaza u istrazi

Vino je svakako bilo deo svakodnevnice pre dve hiljade i kusur godina, pa i mnogo, mnogo ranije. Po značaju identično kao hrana, o čemu svedoči Biblija na mnogo mesta. U Starom zavetu se *yayin*, jedna od mnogobrojnih hebrejskih reči za vino pominje tačno 140 puta. Pri tome, *yayin* je izraz koji označava prevrelo, alkoholno vino, *tirosh* je sok od grožđa ili ono što bi mi zvali šira, dok je *shakar*, pa recimo - vinjak. Čak i u grčkom prevodu Novog zaveta, pominju se *oinos* kao vino bilo koje vrste i količine alkohola dok je *gleukos* termin koji označava širu. Naravno, ne treba zaboraviti: Noje je nakon potopa prvo posadio vinograd, Plinije deo svojih istorijskih spisa posvećuje procentu razređivanja vina u zavisnosti od vrste, dok Isus kategorički poručuje: Ko jede moje telo (hleb) i pije moju krv (vino), ima život večni jer ja ću ga vaskrsnuti u Sudnji dan. Toliko o značaju vina u istoriji.

O razređivanju

Ipak ostaje velika dilema da li se za stolom tokom Tajne večere pilo vino nerazređeno vodom? Čisto vino je donekle potisnuto dolaskom Grka i osvajanjem Palestine od strane Aleksandra Makedonskog kad je uveden grčki običaj razblaživanja vina uz šta su išle i „napomene“ tipa: Razblaženo je vino daleko prijatnije za piće, nije više odvratnog ukusa i štetno po zdravlje, kako stoji u zapisima knjige napisane najverovatnije oko 124. godine pre Hrista.