



GASTRO

Kosher je kóšer

Rituálne čisté, vhodné, povolené. Áno, kóšer víno. Nápoj, ktorý sa prácne vyrába a ľahko pije. Každopádne, na zdavie!

Toto je kóšer a toto nie je kóšer!“ zabrdli sme do židovskej kultúry. Výraz sa používa obyčajne vo vzťahu ku gastronómii. Aj... Kóšer kódex je však v širšom zmysle jazýček na váhach pre veci vhodné a správne. My však zостаňme pri víne... Obzvlášť červené víno sa pre svoju podobnosť s krvou stalo vo viacerých kultúrach súčasťou obradov, rituálov a liturgie. Židia zaradili víno do kategórie po-svätných podľa vzoru Egypta. Nevedia si bez neho predstaviť sviatky, zvyky a rituálne úkony. Víno sa stáva prostriedkom, ktorý umožňuje plniť vôľu Stvoriteľa... Judaizmus presne vymedzuje, ako víno konzumovať, aby išlo o konanie v prospech nebies, a nie iba o kratochvíľu s opojenou hlavou. Teda okrem marcového sviatku Purim, keď je opitost' u Židov priam žiadaná a predpísaná. Žid sa má vtedy opiť preto, „aby nerozpoznal dobré od zlého“, čo vyplýva z historických skúseností, keď Židia v Perzskom zálive prežili tragické okolnosti. Zvlášťne, ale kóšer víno je vďaka špeciálnej technológii výroby nevhodné na obradné účely u iných náboženstiev. A vlastne, prečo by malo slúžiť inému bohu, než židovskému?

Pravidlá hry:

Kóšer víno má visačku „very special“. V mnohých z nás evokuje mok lepší a nadštandardne pripravený. Je to tak? Určite. V Izraeli si potrpia doslova na detaily, a to počínajúc časom, keď je ešte ako hrozno vo vinohrade. Na výrobu kóšer vína sa môžu používať len vinice staršie ako štyri roky, pričom následne každých sedem rokov je potrebné, aby sa vinohrad neobral a úroda ostala na kroch ležať ladom. Okrem toho je zakázané pestovať spolu s viničom na rovnakej ploche aj iné ovocie či zeleninu. Úrodu môžu následne oberať a s vínom ďalej pracovať len Židia – muži, ktorí dodržia sabat. Počas školenia vína nie je možné používať žiadne produkty zo zvierat. A tak ak sa niekde na čistenie vína zvykne používať vaječný bielok či želatína, pri kóšer vínach je akceptovaný len bentonit (hornina vytvorená zvetraním pyroklastických hornín). Nakoniec sa ešte musí jedno percento z objemu dorobeného vína vyliať. Je to symbolická daň, ako pripomienka kedysi dávno platnej desaťpercentnej dane dvádzanej Chrámu v Jeruzaleme. Nad celým procesom, samozrejme, priebežne dohliada rabín. Možno to znie komplikovane, avšak ak vynecháme čisto náboženské zvyky, kóšer víno sa vyrába dosť podobne ako všetky ostatné. Aspoň laik si to môže myslieť...

Druhy kóšer vín:

Kóšer: Všeobecne ide o vhodný nápoj alebo potravinu, ktorá sa pripravuje v súlade so židovskými predpismi. V prípade vína to značí nutnosť používať špeciálne na tieto účely vyhotovené nástroje a nádoby. Používajú sa takisto iba produkty certifikované rabinátom. No a ako sme naznačili, na príprave kóšer vína sa môžu v priebehu celého procesu podieľať iba Židia. Ak nie, víno zostane vínom, ale prestáva byť kóšer. **Mevushal:** Ide o pasterizované kóšer víno, ktoré bolo rýchlo zohriate na vysokú teplotu. Príprava tohto vína nijako nevybočuje zo základných predpisov. Nežidom je zakázané ovládať čo i len gombíky ovládacej linky. Naopak, s fľašami vína už smú manipulovať a víno otvárať aj iní smrteľníci. Mimochodom, ak chceme ortodoxnému Židovi venovať fľašu vína a očakávame, že víno budeme piť spolu, je vhodné voliť práve mevushal. Moderná technológia zabezpečuje, že pasterizácia sa príliš nepodpíše pod kvalitu, naopak údajne dokáže niektoré odrodové charakteristiky vína zdôrazniť. Ale sú aj iné názory, uvedieme neskôr... **Passover (Pesach):** Ide o označenie pre kóšer víno vhodné i na použitie počas osláv židovského sviatku Pesach. Má asi najprísnejšie kritériá na výrobu. Drviče hrozna, lisy a tanky musia byť trikrát očistené horúcou parou alebo horúcou vodou či plameňometom. Takisto všetky sudy slúžia iba na výrobu kóšer vína. Na čírenie vína sa na rozdiel od nekóšer

vín nepoužívajú živočíšne produkty. Vína passover môžu byť pasterizované i nepasterizované. Kiddush: Je to sladké víno používané pri niektorých sviatkoch, obradoch a slávnostných príležitostiach. Podľa bežných kritérií ide vlastne o slamové víno. Hrozno sa lisuje až po odparení dostatočného množstva vody. Vyrába sa napríklad z odrody Carigan. Je však mylné domnievať sa, že kóšer vína sú iba sladké a ťažké. Vyrábajú sa od suchých cez polosuché, dezertné až po perlivé...

Je ho ako šafranu:

Pátrate po výrobcoch kóšer vína na Slovensku? Nie sú. Pátrate v Čechách? Sú iba dvaja. Pán Dvořáček v Mikulčiciach vo vychytenej Slovákkej vinohradníckej oblasti, podoblasť Podlužie, a pán Váňa, čuduj sa svete, pri severočes-kom Moste v Litoměřickej vinohradníckej oblasti . „Toť vše...“Záujemca o kóšer víno na Slovensku sa dostane najskôr k vínu pána Dvořáčka. Ponúka ho totiž bratislavská židovská reštaurácia Ches David. Pán Váňa o možnosti zásobovať slovenskú židovskú obec uvažuje. Rád by. Obyčajne však slovenskí Židia siahajú po rakúskych kóšer vínach, ako aj dovážaných z Izraela. Napríklad od výrobcov Barkan a Yarden či Gamla.

Viac sa dočítate vo februárovom čísle mesačníka Brejk.

Autor: Vladimír Turkovič