

RAKIJA U VINU ZA MISE

Saopćeno mi je: neki svećenik N. N. pravio je vino za mise. Htio ga je pojačati da se bolje uzdrži i ne pokvari pa je ulio u 100 l mošta 12 l rakije lozovače. Kad je taj mošt provreo koliko je bilo moguće, vino je jako zaudaralo po rakiji, pa mu je kolega svećenik stavio u sumnju ne samo dozvoljenost nego i valjanost toga vina, jer izgleda da se pije rakija a ne vino. Svećenik se pravdao da je to učinio po naputku Karla Nole: »Vino od loze u misi« u »Blagoslovskoj Smotri« 1964, br. 1., str. 136.

Pita se:

I — Je li se svećenik N. N. ispravno pozvao na članak Karla Nole?

II — Je li to vino valjano i dozvoljeno za mise?

RJEŠENJE

Ad I — Svećenik je krivo shvatio ono »12‰« kako se uistinu navodi u slučaju.

Ono ne znači da se može uliti 12‰ ili 12 l rakije u 100 l mošta, nego ono znači da naravni alkohol koji će vrenjem izići iz mošta i onaj nadodani rakijom ne smije prijeći preko 12‰ ukupnoga alkohola. To znači da se naravnome alkoholu vina može nadodati toliko da ukupno bude do 12‰ alkohola. A to je sasvim druga stvar!

Odnosni svećenik površno je pročitao taj slučaj. U njemu doduše piše: »Dopušteno je do 12‰«. Ali je slabo razumio što znači 12‰ na tome mjestu. Prepisujem jedan dio teksta iz slučaja »Vino od loze u misi«. — »Sv. Oficij je dozvolio godine 1891. dodatak rakije do 12‰. Taj odgovor vrijedi za tanka vina od 8—9‰. Kada bi se ta vina smjela povisiti do 16—17‰ onda bi unutra bilo više alkohola od rakije ili šećera negoli od samoga grožđa i postala bi materija dubia. Zbog toga je dopušteno do 12‰, jer u tom slučaju ima više prirodnoga alkohola nego nadodanoga. Isti Sv. Oficij je god. 1896. dopustio pojačati i naša (dalmatinska) vina do 17—18‰, jer se više i ne mogu pojačati samim dodatkom šećera, a drugo da prevelikim dodatkom rakije ili šećera i to (naše dalmatinsko) vino ne postane materija dubia.«¹

U kontekstu se nalaze i ove riječi: »Kako smo vidjeli, Kongregacija je dopustila pojačanje naših vina šećerom do 5‰ i ne više. Iako se preporučuje da se to čini s rakijom, ipak se tolerira i šećer do 5‰ ako nema rakije. Dalo bi se pomiješati: 1 l rakije, 3 kg šećera na 100 l iscijeđenoga mošta«. — Evo, ovdje sam bistro označio što i koliko se smije nadodati strane materije u mošt za misno vino.

Da je svećenik bolje pročitao cijeli slučaj — onda bi vidio i dokumente odakle sam izveo gornje zaključke: »Ad vinum debile conservandum ei admisceatur quaedam qualitas spiritus vini (alcohol), dummodo spiritus extractus fuerit ex genimine vitis et quantitas alchoolica non excedat proportionem duodecim pro centum et admixtio fiat quando vinum est valde recens.« (Sv. Oficij od 1890).

God. 1896. isti Sv. Oficij izjavio je: Licitum esse in casu speciali ad consercanda vina generosa et extraordinaria dulcia additionem quanti-

1. Bogoslovska Smotra, 1964, br. 1, str. 137.

tas alcoolicae, quae non excedat proportionem septendecim vel octodecim pro centum, modo admixtio fiat quando fermentatio tumultuosa deterlescere incepit«².

Stoji dakle ovako: da alkohol koji je već sadržan u moštu s onim nadodanim šećerom ili rakijom ne prijeđe 12% u krajevima gdje su vina od 8—9%, a u krajevima gdje su vina jača do 11—12—13 ta se vina mogu pojačati do 17—18% alkohola.

Svakako je pravilo da se već postojećoj količini može nadodati najviše do 5% alkohola. (A nipošto 12 l rakije na 100 l vina!).

Da je svećenik pogledao u Noldina, naš školski i svećenički priručnik, vidio bi jasno što zapravo znači onih 12%. Noldin parafrazira izjavu Sv. Oficija od 1890. i piše: » — et quantitas alcoolica addita una cum ea, quam vinum, de quo agitur, naturaliter continet, non excedat proportionem 12%«³.

Ad II — 1. Pitanje valjanosti misnoga vina, ako je u 100 l vina uliveno 12 l rakije može se promatrati sa teoretske (znanstvene) i praktične (vulgarne) strane.

a) — Teoretski pogled. Naistrože govoreći, bit se jedne tvari mijenja ako joj se primiješa barem 50% stranoga tijela. Ali kad se radi o misnome vinu već 1/3 (ili 30%) stranoga tijela, po nekim auktorima, baca sumnju na valjanost materije; ako je 40% strane materije svi auktori smatraju da je tada materija dubia.⁴ U našem slučaju, nadodano je 12 l rakije u 100 l mošta. U rakiji od 20 gradi (ili 50 centigrada) u 12 l ima 6 l vode i 6 l alkohola. Ima dakle 6% nadodanog alkohola. Ako je vino imalo 12% svoga naravnoga alkohola, onda je 1/3 nadodanoga alkohola; ali ako je vino imalo manje od 12% prirođenoga alkohola, onda ima više od 1/3 nadodanoga alkohola. U oba slučaja po nekim auktorima ta je materija dubia i takvo se vino ne može upotrebljavati za misu.

b) — Praktični pogled. Isus nije uzeo vino po kemijskim i znanstvenim kombinacijama nego vino po narodnom i običajnom shvaćanju vina. Znanstveno promatrano, 12 l rakije dodaje vinu samo 6 stepena alkohola i čini vino vrlo jakim, od 18% alkohola, te je valjanost samo sumnjiva, jer unutra ima 1/3 nadodanoga alkohola.

Ali u praksi to izgleda drugačije. Šećer fermentiran u moštu čini s vinom kemijski spoj i ne osjeća se u vinu, ako u moštu nije bilo svega sladora više od 28%.

Ali rakija dodana u mošt ne pravi s vinom kemijski spoj nego samo fizički. Radi toga se osobine rakije osjećaju u vinu. Ako se ulije u 100 l mošta 1 l rakije, to je malenkost pa se i ne osjeća; ako li se ulije 2 l — već se malo osjeća. — Ali ako se ulije 12 l rakije, to se previše osjeća, pa tko pije takovo vino činit će mu se da nije vino nego rakija. I u ovome slučaju takvo vino bilo bi materija dubia. Za slučaj da netko ulije čistoga alkohola, koji nema ni okusa ni mirisa, onda se to u vinu ne bi osjećalo pa ne bi bila materija dubia ako bi se ulilo 2—3 l takvoga alkohola. Tako i čine neki trgovci kada prevažaju u bačvama slatka i iaka vina. Uliju 4—5 l ovakvoga čistoga alkohola. Ovo sačuva vino za vrijeme

2. Bogoslovska Smotra, 1964, br. 1, str. 136.

3. NOLDIN, De Sacramentis, br. 169, br. 44.

4. BOSCHI — Perfice Munus — 1956, str. 674.

prevoza.⁵ Kasnije se posebnom operacijom izvadi iz vina taj čisti alkohol i dobije se naravno dobro vino.

2. Vino u koje je uliveno 12 l rakije nije nikad dozvoljeno uzimati u misi, jer to je sumnjivo odnosno na valjanost. Kod drugih sakramenata, kao kod krštenja ili sv. ulja, u slučaju potrebe, dozvoljeno je upotrebiti i sumnjivu materiju, ali to kod euharistije nije nikada dozvoljeno, jer euharistija nije nužno potrebna za spasenje, a izlažemo se pogibelji idolopoklonstva za slučaj da ta materija nije uistinu valjana.⁶ Moralisti na temelju izjava raznih Kongregacija dozvoljavaju povisiti alkohol vina za najviše 4‰.

Tako je Kongregacija de Propaganda Fide izričito izjavila da se može u mošt nadodati do 5 kg šećera (a to je 5‰ šećera na 100 l mošta). Ovih 5 kg šećera (ili 5‰) ne znači da se alkohol šećerom povisi za 5‰ alkohola, jer 5 kg šećera povisi alkohol samo za 3‰. Mora se naime znati da 1 kg šećera, kada provrije u moštu, povećava alkohol za 0,6‰, a 1 l rakije od 50 centigrada povećava alkohol za 0,5‰.

Ad III — Ad licitatem nadodatka šećera i rakije u misno vino potpuno je dozvoljeno nadodati 3—4 kg šećera, a rakije najviše do 2 l. Ako ima čistoga vinskoga alkohola, onda bi se moglo uliti 4 l čistoga alkohola i 4 kg šećera. I ovo nadodavanje dozvoljeno je samo onda kada se bez ovoga nadodatka teško sačuva misno vino zdravo do novoga vina. Kod nas u Dalmaciji bit će često potreba da se misno vino povisi do ukupne visine alkohola od 14‰; a nije potrebno da se povisuje do 17—18‰, ako se samo vino dobro čuva od dodira sa zrakom, kako sam onisao u slučaju »Vino od loze u misi« u »Bogoslovoskoj Smotri«, 1964, br. 1.

Ima još jedna pogreška kod pojačavanja misnih vina sa šećerom ili rakijom. Svećenici odmah stave šećer u mošt — čim ovaj na neki način počne vreti. Opaziti je da je Sv. Oficij označio da to mora biti kada je »vinum valde recens« ili »quando fermentatio tumultuosa detervescere incipit«. — Zašto ovo? Zato ier šećer i rakija ubijaju gljivice kod vrenja, pa se taj nadodatak šećera ili rakije ima učiniti kada su gljivice već proizvele glavni dio svoga posla i kroz to se još i razmnožile. A to je baš kada prestane glavno vrenje. Tada će gljivice bolje obaviti svoj posao na alkoholizaciji šećera ili rakije.

Prof. Karlo Nola

5. BOSCHI — *Perfice Munus* — 1956, str. 672.

6. NOLDIN, *De Sacramentis*, br. 12.