27. Týždeň v Cezročnom období, cyklus A

Oznamy:
- Upratovanie Hertník rodiny: Iľková 23, Čechová 29, Kašperová 348, Bogdanová 31
Spovedanie 1/2 hod. pred sv. omšou. Podľa potreby po sv. omši. - Od 9.10. /pondelok/ do 13.10. /piatok/ budem mať dovolenku. Všetky úradné veci /okrem dohodnutých/ riešte po termíne dovolenky. Pohreby a zabezpečenie chorých je zaistené. - Kto si objednal usb - kľúč nahrávka misií o. Anthonyho + foto. V sakristii. - Misijná nedeľa bude 22.10. 2023. Bude sa konať misijná zbiera. Na stolíku sú časopisy v rámci osvety za dobrovoľný príspevok 1 euro. Pán Boh zaplať!
- Oznam pre rodičov birmovancov: V nedeľu o týždeň 15.10. 2023 bude po 2. sv.omsi krátke stretnutie rodičov birmovancov z Hertnika k organizácii birmovky. V Bartosovciach bude pre tunajších rodičov také stretnutie v tú istú nedeľu po sv.omši, teda 15.10. - Duchovnú adopciu birmovancov by sme začali v nedeľu pred birmovkou,teda 29.10.2023. - 26.10. by sme mohli začať deviatnik Anky Kolesarovej,ktorý by skončil 3.11.

09.10.2023 Pondelok **Pondelok 27. týždňa v Cezročnom období** alebo Svätých Dionýza, biskupa, a spoločníkov, mučeníkov alebo Svätého Jána Leonardiho, kňaza (ľubovoľná spomienka)	08:00	Bartošovce (+Zuzana - **30 rokov úmrtia** - č. 9) **súkr.** Hert. (AIO - 09.10.´23_IX./OKT.)
10.10.2023 Utorok **Utorok 27. týždňa v Cezročnom období**	**06:15** 07:00	**Hertník** (zdr., B. pož. a ochrana pre Vladimíra a deti - č. 180) Bartošovce (+Helena - **1. výr. -** č. 22)
11.10.2023 Streda **Streda 27. týždňa v Cezročnom období** alebo Svätého Jána XXIII., pápeža (ľubovoľná spomienka)	**07:30** 08:30	**Hertník** (+rodičia Milan, Božena, Jozef - č. 170) Bartošovce (za RB - IX./´23)
12.10.2023 Štvrtok **Štvrtok 27. týždňa v Cezročnom období**	**07:30** 08:30	**Hertník** (zdr., B. pož. a poďak. za rodinu - č. 123) Bartošovce (zdr., B. pož. a poďak. pre Petra s rod. - č. 113)
13.10.2023 Piatok **Piatok 27. týždňa v Cezročnom období**	07:30 **08:30**	Bartošovce (+Ján Lazur - č. 156_OKT./´23) **Hertník** (za + rodiny - č. 190)
14.10.2023 Sobota **Sobota 27. týždňa v Cezročnom období** alebo Svätého Kalixta I., pápeža a muč.alebo Preblahoslavenej Panny Márie v sobotu (ľub. sp.) *- večerná omša z nedele!*	07:30	Bartošovce (za veriacich_28.neA_15.10.´23) **MIESTO STRETNUTIA BARTOŠOVCE - Po sv. omši spoločné stretnutie záverečné všetkých birmovancov! (aj Hertník, aj Bartošovce) do 09:45 hod.** - Po stretnutí skúška (2. a 3. časť)!
15.10.2023 **NEDEĽA** **28. nedeľa v Cezročnom období, cyklus „A“** - sv. Terézie od Ježiša, pn. a uč. C. - neslávi sa!	**07:30** 09:00 **10:30**	**Hertník** (+Helena,+Ondrej,+Mária,+Jozefovia - č. 230) Bartošovce (zdr., B. pož. a poďak. pre Stanislavu - **30 rokov** aj Vladimíra a súrodencov - č. 30) **Hertník** (zdr., B. pož. a poďak. pre Jaroslavu - **40 rokov života** - č. 263) **KRST PO SV. OMŠI!** ..... 13:30 vylož. S. Olt.+ador. (súkr.) **14:00 pobožnosť**

RÍMSKOKATOLÍCKA CIRKEV FARNOSŤ SV. KATARÍNY ALEXANDRIJSKEJ

OKTÓBER 2023

Číslo 474

HerBartníček

Evanjelium 27. nedele je o viniči, ponúkame preto (skrátený) rozhovor s výrobcom omšového vína, zverejnený na postoj.sk v novembri 2022 – len tak... pre zaujímavosť

Omšové víno

Vinár Peter Mihaľko pestuje vinič v najsevernejších vinohradoch Slovenska už dvadsať rokov. Vyrába z neho omšové víno a svoje povolanie vníma ako dar od Boha.

Ako ste prišli k tomu, že sa zameriavate na výrobu omšového, resp. liturgického vína?
Mám veľmi rád prírodu, vždy som bol za symbiózu človeka s prostredím. A omšové víno rovná sa bio natural. Ak niekto hovorí, že vyrába biovíno, tak omšové je minimálne také dobré, ak nie lepšie.

Vždy som chcel vyrábať natural, prírodné, bez chemikálií, aby to bolo, ako sa dnes hovorí, bio. Omšové vyplynulo z toho, že sme kresťansky založená rodina.
Náš bývalý správca farnosti k nám veľmi rád chodil na víno, takže sme sa k tomu dostali postupne. Biovíno sme vyrábali úplne od začiatku a od roku 2009 vyrábame už oficiálne ako omšové víno celú produkciu.
V Kódexe kánonického práva sa píše, že omšové víno musí byť prírodné z plodov viniča a nepokazené. Čo to znamená a ako to docielite?
Keď sa hovorí, že by malo byť z viniča, mal by to byť zdravý vinič pravý, čiže *Vitis vinifera L.*, teda vinič hroznorodý, nemôžu to byť interšpecifické alebo hybridné odrody. Toto je prvý moment.
Cukornatosť má byť minimálne 19 °NM, teda 19 gramov prírodného cukru na liter muštu. Pri výrobe nie sú povolené žiadne enzýmy, chemikálie či konzervanty a iné prípravky na skrášlenie vína. Omšové vína nie sú konzervované ani stabilizované.
Na distribúciu omšového či liturgického vína do kostolov potrebujete cirkevný súhlas.
Povolenie na výrobu a distribúciu omšového vína dostala naša firma ešte od arcibiskupa Alojza Tkáča. Ale to nestačí. Omšové víno môže produkovať len osoba dôveryhodná pre cirkev, pokrstený a praktizujúci katolík. Som teda garantom tohto vína. Zložil som prísľuby aj prísahu.

Dôležité je aj to, že za garanta sa musí niekto zaručiť. Má to byť správca farnosti, ktorý vinára musí poznať.
Je to teda proces, ktorý sa nedá vybaviť zo dňa na deň. Nemôžem prísť za pánom farárom len tak, ale musí tam byť dôvera. Nie je to ako výroba rožkov, že si otvoríme pekáreň a ideme piecť.
Netvrdím, že také víno nevie vyrobiť hocijaký vinár, ale treba splniť všetky podmienky. Som zároveň aj kurátorom v kostole a ako od garanta sa odo mňa vyžaduje, aby som žil usporiadaným kresťanským životom.

Vaše víno putuje do kostolov, vnímate, že je to iné, ako keď ide k obyčajnému konzumentovi?

Určite. Je to väčšia zodpovednosť a zároveň väčšie potešenie. Každý rok požehnávame víno 27. decembra na sviatok svätého Jána Evanjelistu.
Na tento sviatok je u nás v kostole slávnosť. Súčasťou je obrad požehnania. Vinári donesú svoje vína, ktoré kňaz požehná. A to je pre mňa štart nového ročníka.

Vidíte to tak, že výroba omšového vína je vaším poslaním aj ako veriaceho človeka?

Myslím, že som to dostal ako dar zhora. Baví ma to. Keď sme tento rok dooberali a mali sme hrozno pod strechou, cítil som, že celý ten rok bol také zadosťučinenie.
Pýtajú sa ma, ako to ide. Nemám lietadlo ani mercedes. Mám dom, mám čo jesť, v obchode nepozeráme na ceny a chodíme každý rok napríklad do Medžugoria.

Ako čo najlepšie skladovať omšové víno?

Toto víno potrebuje stálu teplotu. Skladovanie omšového vína by malo byť teda adekvátne. Padajú otázky, kde by malo byť. Môže byť aj v izbe, ak tam nie je 20 stupňov.
Stalo sa, že môj priateľ išiel hrať golf do Talianska, dva dni cestoval do Milána, v kufri mal dve krabičky vína. Samozrejme, vozil ho dva dni v kufri, kde boli 30-, možno 50-stupňové teploty. Potom mi zavolal, že z jednej fľaše vytlačilo korok. Toto je presne dôsledok naturálneho spracovania.

Ako sa dá pri tomto víne dosiahnuť, aby sa nepokazilo?

Ide o viacero atribútov. Dôležitý je dlhší technologický postup a náročnejšia hygiena. Nepísaným pravidlom je, že víno nemôže byť znásilnené. Nedokážem preto dodať omšové víno na trh na svätého Martina. Z časového hľadiska sa to nedá.
Ak chceme zbaviť víno vínneho kameňa, tak ho vymrazujeme vonku. Tam ho máme aj dva mesiace. Kryštáliky vínneho kameňa povypadávajú, polepia sa po stene. Odstránime ich časom a gravitačnou sedimentáciou.
Čím dlhšie to trvá, čím je to čistejšie, tým je omšové víno stabilnejšie. To je cesta. A toto komercia nemá rada, potrebuje rýchlo predávať. Už na vianočnom trhu chce mať nové víno. Ale to sa nedá. Niekedy omšové víno popri komerčnom vyzerá chudobnejšie, ale je stokrát zdravšie a lepšie, bez okrášľovacích prídavkov.

Vyrábate biele, ružové a červené omšové víno. Ktoré víno je najžiadanejšie?

Uprednostňuje sa biele, a to len z jediného pragmatického dôvodu. Pri purifikácii zanecháva červené víno stopy. Ružové je fajn, pretože má všetky atribúty červeného. Ide o modrú odrodu, ale nezanecháva stopu a správa sa ako biele víno. Moja teta je kostolníčka, tak to mám z prvej ruky, pretože to perie a žehlí. Sú však aj červené purifikátory, takže aj tomu sa dá predísť.

Kto pre kostol zabezpečuje omšové víno?

Niekde kostolníci, ale aj kňazi. Osobne si u mňa vyberá víno aj pravoslávny duchovný Peter Soroka.

Máte konkurentov, ktorí takisto vyrábajú omšové víno?

Konkurentov je tu veľa, aj na východe má niekoľko vinárstiev povolenie vyrábať omšové víno, niektorí majú povolenie aj od gréckokatolíkov.
Už niekoľkokrát sme komunikovali aj so zástupcami židovskej náboženskej obce o kóšerovaní vína. Ale tam je troška problém. Vyrábať kóšer víno v nežidovskom prostredí je zložité, dosť si na tom potrpia, aby to vyrábal žid.
Rozdiel je aj v tom, že celý proces je síce identický, ale pri výrobe omšového ku mne biskup nepríde osobne na kontrolu. Rabín by prišiel fyzicky trikrát – na alkoholovú fermentáciu, na stáčku a na plnenie.

Arcibiskup k vám teda nechodí osobne dohliadať?

Práve o tom je ten sľub, ktorý som zložil a podpísal biskupovi. V tomto povolení mi kladú na srdce, aby som svoju úlohu vykonával zodpovedne.

Je to veľmi osobné.

Áno, je. Musíte do toho dať dušu, vieru a modlitby.

Na poličke máte aj poďakovanie od košického arcibiskupa Bobera. Za čo?

Dodával som víno na obed, na ktorom sa v Košiciach zúčastnil pápež František počas svojej minuloročnej návštevy. Víno vyberal pán arcibiskup, zvolil Rizling vlašský a Cabernet Sauvignon.

Najskôr som tomu neprikladal takú váhu, no neskôr som si uvedomil, že je to pre mňa hlavne záväzok.
Za tento dar som dostal osobitné arcipastierske požehnanie, ruženec od pápeža a plaketu. Ale nechcem sa tým chváliť. *(Úsmev.)*

Musí byť na fľaši uvedené, že ide o omšové víno?

Označovanie nie je povinné, nemusí tam byť „svätý obrázok“. Na víne je informácia o omšovom víne na zadnej etikete. Prvé víno sme však mali s vinetkou umučenia. Neskôr vznikli aj z obrazov môjho otca.

Čo pre vás osobne znamená víno?

Moja filozofia je taká, že víno je matéria. Nie je to len alkoholický nápoj. Víno sa nevyrába, víno sa vytvorí, a to vďaka tomu, že ho vytvoril niekto tam hore.
Iní zas hovoria, že z dobrého hrozna sa víno vytvorí samo. Nevyjde len vtedy, keď do toho zasiahne človek svojou hlúposťou.
V dnešnej dobe existuje už mnoho moderných technológií. Kedysi sa tak nestrážili teploty, nebolo k dispozícii sklo či antikoro. Teraz sú úplne iné podmienky.
Čo však vnímam za tých dvadsať rokov, slovenské vinohradníctvo išlo míľovými krokmi dopredu. Drvivá väčšina vinárov, ktorí na Slovensku produkujú vína, ich má veľmi kvalitné.
Na druhej strane sú tu vína v obchodných reťazcoch, ktoré sa predávajú za smiešne peniaze.

Aké sú to vína?

To nemá s vínom nič spoločné. Do pohára si treba liať len kvalitné víno.

Určite poznáte aj nejaký vtip o omšovom víne.

Taký východniarsky. V kosceľe jeden pije a šicke špivaju. *(Smiech.)*