



Sakarias Leppik  
Eesti Apostlik-Õigeusu Kiriku preester

## Nähtamatu nähtavas

Armulauaveini on läbi aastasade ikka ja jälle üle mütologiseeritud. Sellele on omistatud maagilisi ja nõiduslikke omadusi, mis on kaugel inimese igapäevaelu kogemust. Ikka seetõttu, et vein saab armulauaveiniks saladusliku muutumise käigus, millele mõistus selgitust ei anna ega saagi anda. Armulauaveini tegelikku funktsiooni ei peagi mõistuslikult seletama. See on inimese usuliste silmade jaoks.

**A**rmulaud ehk euharistia on õigeusu kiriku üks seitsmest salasusest ehk sakramendist, mille käigus saavad pühitsetavad materia osad – leib ja vein – jumaliku olemuse. Reaalteadlased kehitavad selle päälle õlgu ja las kehitavad. Nende jaoks on arusaamatu, kuidas miski, millel on materiaalne vorm, võib saada jumaliku ontoloogia. Sest nad välistavad jumaliku kretsioonilise printsiibi kosmogoonia ja maailma hilisemas toimimises. Tõenäoliselt on neidki teadlasi – ja kahju küll –, kes arvavad, et läbi sajandite on sadade miljonite inimeste usuline kogemus eimiskit ning noid usklike on kõige selle aja lollitatud.

Hästi. Kultuurikauge, lääne sekulariseerunud inimene, kelle jaoks empiirilised midagi ei tähenda, võib rahumeeli oma ulma üksnes reaalteaduse valitsemisest ka jääda. Aga neile, kes püüavad maailma usaldades mõista ka inimkogemuste pärimust ja vaimuliku eluvalla vaatenurki ehk kes ei kardaks maailmasjade selgitamisel kõrvale jätta kõike inimesele omast, saavad pühitsetud armulauaannid hoopis teise tähenduse.

Kristus asutas püha armulaua salasuse suurel neljapäeval, mida kutsutakse ka Lepingu Neljapäevaks. See sündis praeguses Iisraelis, Jeruusalemma Siioni mäel, pisut enne Jeesuse arreteerimist Rooma okupatsioonivõimude poolt. Jeesus tähistas juutide paasapäeva selle kombeid ja riitust järgides, pärast mida tõusis ning pesi üksteise järel oma õpilaste jalgu. See samm märkis Kristuse inimlikkust, millega ilmnes tema alandlikkus teiste inimeste vastu ning mis oli ka viide selle kohta, missuguse meelega tuleb armulauda

vastu võtta. Ehk oli see ettevalmistuseks järgnevale armulaua pühitsemisele.

Kui juutide paasakombed väljendasid Vana Lepingut ehk vanas testamendis kirjeldatud rahva ja Jumala suhet, siis Uus Leping hakkas väljendama suhet Kristuse ja tema järgijate vahel (tegemata vahet rahvustunnustel).

Evangelist Matteus kirjeldab seda sündmust nii (Mt. 26: 26-28): „Aga kui nad sõid, võttis Jeesus leiva, õnnistas ja

murdis ja ütles oma jüngeritele: võtke, sööge, see on minu ihu! Ja ta võttis karika, tänas, andis selle neile ja ütles: jooge kõik selle seest, sest see on minu lepinguveri, mis valatakse paljude eest pattude andeksandmiseks!”

Mitte keegi ei tea, mis viinamarjasordist oli tehtud vein, mida Kristus esimese armulaua sündmusel kasutas. Teades aga vanatestamentlike judaistlike puhtusenõudeid pühadekommete puhul, võib rahulikult sedastada, et tegu oli rituaalselt puhta

viinamarjaveiniga, mille valmistamisel oli järgitud kõiki puhtusereegleid. Seega vaevalt oli tegu Manastiriska Izba stiilis veinijoogiga.

Olen ise Iisraelis olles kordi ostnud Karmeli ja Tabori mäe apellatsioonide veini, mis on mõeldud puhkepäeva – sabati – pühitsemisereemooniaks ehk kiddušiks. See on magus, toekas ja aroomikas. Aga tähtsaim nendest karakteristikutest on see, et vein on valmistatud kastruti, judaistliku üli-range toitumisreeglitiku kohaselt.

Niisamuti ei ole õigeusu kiriku armulauaveini jaoks esmatähtsad veinidegustatsiooni nõuded: aroom, maitse, järelmaitse, struktuur ja veini mõju füsioloogiale.



Philips Galle (1537–1612), Püha õhtusöömaaeg, 1584–1587?, vasegravüür, Eesti Kunstimuseum.

Röhutan: need ei ole esmatähtsad, ehkki on aegade jooksul armulauaveini käitlust osalt siiski kujundanud. Peamised on hoopis kiriku kaanonites toodud kaks lihtsat nõuet. Vein peab olema punane ja valmistatud viinamarjast ega tohi sisaldada muid mahlu või aroomaineid. See lihtsus põhineb muistsel eeldusel, et nii vein kui ka leib on inimkätega tehtud ja lihtsate andidena ette toodud.

Need kaks veinile esitatavat nõuet on jäänud kindlana püsima tänapäevani. Ärge võtke tõsiselt Ida-Euroopa maa-des kohata võivat, säälse armulauaveini tüübi Kagor sildi all müüdavat solki ja surrogaate. See on üksnes pinnapealse suhtumisega turundus, mida traditsioonid ei huvita.

Üks levinuim armulauaveini puudutav nõue õigeusu kirikus on see, et vein peab olema magus ja kange. Kuna õigeusu armulauatraditsioonis segatakse juba pühitsetud vein tulise veega, peab veini maitse ja iseloom säilima. Kangendamiseks peatatakse teatud ajal fermentatsioon ja lisatakse virdele eelmiste aastakäikude rektifitseeritud destillaati. Magustamiseks lisatakse üksnes paksemat viinamarjamahla. Seejärel vein villitakse ja viiakse keldrisse küpsema. Kunagi ei lisata lõhnaohtusid, suhkrut ega piiritust.

Ideaalis toimiks õigeusu kiriku jaoks armulauaveini valmistamine nagu varasemal ajal: viinamari korjati üksnes neilt viinamägedelt, mida preester või piiskop oli õnnistanud, ja vein kääritati spetsiaalsetes veinimajades, millel oli samuti õnnistus, sest veini tootmise igas etapis loeti palveid.

Armulauaveini kasutamine maailma eri paigus ja konfessiooniti on erinev. See on ka üsna loomulik. Roomakatoliku kirikul ei ole veini värvi osas mingeid eelistusi, aga sarnlevalt õigeusu traditsiooni ja õpetusega nõuab ka Vatikan, et armulauavein oleks tehtud üksnes viinamarjast, segamata teiste viljadega. Rooma lubab oma kogudustel kasutada veini, mis ei ole alkoholiks käärinud, aga mille protsess on alanud ning siis peatatud.

Samuti on roomakatoliku kirik halastav ja armuline nende suhtes, kes kangendavad veini eesmärgiga hoida ära selle riknemine, hapnemine pikkadel reisidel või äädiakaks muutumine. Siin annab 1986. aasta Missale Romanum selged juhtnöörid:

1. Kangendamiseks lisatud piiritus peab olema veini-destillaat (*ex genimine vitis*).
2. Veinile lisatud alkohol ühes veini enda alkoholiga pärast fermenteerumist ei tohi ületada 18% mahust.
3. Lisatav viinamarjastillat tuleb juurde anda käärimise vältel.

Olemata küll roomakatoliku traditsioonide nüansside spetsialist, väidab minu kogemus, et valdavalt kasutatakse katoliku kirikus armulaual valget veini. Sama traditsiooni võib leida ladina ortodoksides ehk rumeenlaste juures. Ilmselt on tava ühest ja samast ladinlaste juurikast. Lisaks on üsna selge, et katoliiklaste riitustel (nt rooma, ambrosiaani, gallikaani või antiookia, kaldea ehk aleksandria riitused) on armulauaveini kasutamise praktika erinev, sest nn orientaalsete katoliiklased Lähis-Idas kasutavad enamasti *váμα* veini.

Armeenia kirik kuulub nimetatud orientaalsete õigeusu kirikute ritta ja on nende seast ainuke, mis veini veega ei sega.

Nii et unifitseeritud armulauaveini tüüpi ega kasutusviisi traditsiooniliste kirikute seas ei ole.

Protestantlikes kirikutes (nt luterlased, kalvinistid, baptistid, metodistid) on armulauaveinidega korralik virvarr. See ulatub traditsioonilisest Kagorist marjamahlade ja morssideni. Nägin Taanis õppimise ajal säälses luteri kirikus, et kääritet veini asemel kasutati alkoholivaba viinamarjamahla. Nende argumendiks veini mitte tarvitada oli soov vältida krooniliste alkohoolikute komistuskiviks saamist. See näitab Taani luterlaste täiesti ilmalikustunud arusaama, mille kohaselt usutakse, et pühitsetud Kristuse veri on jätkuvalt kurja tegev alkohol.

Monastlikus ehk kloostritraditsioonis valmistab iga klooster endale veini oma viinamäelt saadud lõikusest. Loomulikult ei päde see kloostrite kohta, mis asuvad laiusk-raadil, kus viinamari ei küpse. Siis on kasutuses lõunapoolsemate õdede-vendade toodang.

---

## Üldlevinumad armulauaveinide õigeusu traditsioonis on Μαυροδάφνη, Commandaria, *vάμα* ja Kagor.

---

### Μαυροδάφνη

Tõlkes kreeka keelest tähendab musta loorberit. See on magus ja väga tume vein Peloponnesose poolsaare Patruse ja Ahhaia apellatsioonidest, aga tsipa kasvab seda viinamarja ka loonia saartel, eriti Kefalloonias, kust samuti teada apellatsioon. Laialdaselt tarvitatakse nimi populaarsele magusale veinile, mida järele tehakse, ja sestap liigub turgudel paljudes partiides erisuguse maitse ja koostisega (midagi kunagise Moldova viinamarjabrändi Belõi Aist kaubamärgi moodi, mida teevad Ida-Euroopa turgudele nii moldaavlast, hispaanlast kui ka prantslast). Μαυροδάφνη (Mavrodaphne) koostisse kuulub varasemalt nii veinile nime andnud üks vanemaid kreeka viinamarju kui ka sort Korinthiaki Mavro. Μαυροδάφνη᾽t kirikule tootvad veinimajad ei kasuta muid sorte juba aastaid ning valmistavad veini üksnes Mavrodafni viinamarjast. Küpseb tammevaadis 2–8 aastat.

Värvus rubiinpunane, struktuur viskoosne, aroomis šokolaad, rosinad, vanill, kuivatet kirss.

### Commandaria

Küprose kange ja magus dessertvein. Teated selle suurepärase neste valmistamise kohta ulatuvad teise aastatuhandesse enne Kristust. Juba Homeros ja Euripides mainivad magusat veini *Νάμα*, mida Küprosel valmistatakse. Commandaria valmib kohalikest Küprose pärimuslikest viinamarjastidest *Μάυρο* (kr must) ja *Ξυνιστέρι* (Xynisteri). Viimast, valget viinamarja kasvatatakse 13 protsendil Küprose viinamägedest. Veini tänapäeva nimi tuleb Limassoli ümbruse piirkonnast, mida kutsutakse Gran Commanderie'ks. Säl asus 13. sajandi alguses templarite pääkorter.

Värvus meekuldsest kuni tumeda merevaiguni, sõltuvalt



vaadis ja pudelis küpsemise ajast. Aroomis rosinad, kreeka pähkel, kohvi, šokolaad, mesi, kuivatatud viigimari ja aprikoos. Maitses viinamarjasiirup, pähklid, kuivatet aprikoos ja viigimari, kohv ja šokolaad.

## Nάμα

Nama on õigeusu maailmas armulauaveini üldnimetus. Teatud piirkondades on see aga saanud üpris kindlatest viinamarjasortidest valmistatava magusa dessertveini nime-tuseks. Näitena olgu toodud:

- Nama sortidest *μαντηλαριά* (Mantilaria), *αιδάρι* (Aidani), *ασύρτικο* (Assyrtiko), *αθήρι* (Athiri) ja *μαυράθηρο* (Mavrathiro)
- Nama sordist *μοσχάτο* (Moscato)
- Nama sortidest *μαντηλαριά*, *μαυροτραγάνο* (Mavrotragano) ja *βοϊδόματο* (Voudomato)

Erilise populaarsuse on võitnud Nama Santorini saarelt. Kuna aastatega on Santorinil toodetud Nama maht kasvanud nii suureks, et ületanud mitu korda saare viinamarjais-tandike tootlikkuse, on see pannud paljud ka kukalt krat-sima... Kas tegu on ikka traditsioonilise kohaliku Namaga? Kellel sinnapoole asja, teadku, et Nama Byzantino on jätkuvalt valmistatud üksnes Santorini traditsioonilistest viina-marjadest klassikaliste protsesside järgi.

## Kagor

Kagor on üks enim võltsitud ja solgitud dessertvein maailmas. Magusa ja väga kange dessertveini nimi tuleb küll Edela-Prantsusmaa Cahors'i apellatsioonilt, ent ei oma sellega mingit seost peale nime enda.

Legendi järgi tõi Peeter I Cahors'is valmistatava tumeda Côt Noir'i viinamarjast tehtud veini Venemaale oma kõhu-hädade tarvis.

Kagori valmistamise põhilised piirkonnad on Krimmi poolsaar, Moldova ja Lõuna-Venemaa Kubani territoorium Musta mere, Doni steppide ja Volga delta vahel. Pean siin-juures mainima oma hiljutist leidu, Kubani Kagor sobor-noid, mille Petseri poest ostsin. Parim Kagor, mida eales olen maitsnud – puuga üle ka Massandra Kagorist. Kõlbab vägagi monarhide lauale. Valmistatakse eri piirkonnis sääl-setest kohalikest sortidest, milles põhilistena olen tabanud Saperavi't ja Cabernet Sauvignon'i.

Värvus: sõltuvalt piirkonnast rubiin kuni mustasõst-rapunane. Maitses kuivatatud ploom, rosin, kirss ja must sõstar.