

pregledni znanstveni članek
prejeto: 1999-11-30

UDK 663.2:39(497.4)"17/18"

NEKAJ DROBCEV IZ ZGODOVINE VINARSTVA

Andrej MALNIČ

Goriški muzej, SI-5000 Nova Gorica, Grajska 1

IZVLEČEK

V spisu smo na kratko predstavili pomen 18. in 19. stoletja za zgodovino vinarstva (vinogradništva in kletarstva) in vinske trgovine. Spregovorili smo predvsem o tem, kakšnega pomena so za bila vinarstvo znanstvena odkritja, tehnološki napredek, pojav železnice in trsne bolezni. Na koncu eseja smo našli tudi nekaj temeljnih zgodovinskih, etnoloških in starih vinarskih spisov, ki na ta ali oni način pričajo o zgodovini vinarstva na Slovenskem.

Ključne besede: vinarstvo, vinogradništvo, kletarstvo, vino, tehnologija, trgovina, trsne bolezni

A FEW FRAGMENTS FROM THE HISTORY OF WINEGROWING IN SLOVENIA

ABSTRACT

The article briefly presents the significance of the 18th and 19th centuries for the history of winegrowing and wine trade in Slovenia. Its main aim was to establish to what extent winegrowing was affected by various scientific discoveries, technological development, the birth of railway, and the occurrence of wine pests. At the end of the article the author presents some basic historical, ethnological and rather old winegrowing written documents, which bear witness, in some way or another, to the history of winegrowing in Slovenia.

Key words: wine trade, winegrowing, winery, wine, technology, trade, wine pests

Poznavanje zgodovine vinarstva zadnjih 250 let je pomembno tudi za arheologa. Določene probleme, ki vinarje pestijo v novejšem času, so pač ljudje poznali že v preteklosti. Sploh pa je lahko iz preteklega obdobja za arheologa zanimivo primitivno in zaostalo vinarstvo, ki temelji zgolj na tisočletni tradiciji in ne na sodobnem znanstvenem spoznanju. Za tiste, ki bodo želeli o zgodovini vinarstva v zadnjih 250 letih izvedeti kaj več, kot bo povedano v tem kratkem eseju, smo na koncu spisa našeli nekaj temeljnih etnoloških, zgodovinskih in starih vinarskih knjig. Zaradi risb vinogradniškega in kletarskega orodja sta še posebej poučna spis Marije Markarovič in spis neimenovanega avtorja, ki je bil objavljen v zborniku *Noi e il Collio - Mi in Brda*.

Če želimo razumeti zgodovino vinarstva (vinogradništva in kletarstva), moramo upoštevati dejstvo, da vinarstvo kot gospodarska panoga ni vase zaprta, samosvoja in samozadostna dejavnost, ki bi bila odvisna le od naravnih danosti, podnebja in strukture tal. Pomembne so tudi državne, politične, ekonomske, verske in sploh kulturno - civilizacijske razmere, preproste vsakdanje navade ter način življenja ljudi. Prav tako je dobro, če poznamo raven tehnološke razvitosti vinarstva, da lahko razumemo, kakšno vino in koliko le-tega je bilo moč na določeni stopnji vinarstva razviti pridelati. Vrsta, kakovost in količina vina nam veliko povedo o tem, kakšen je bil okus in kakšne so bile pivske navade. Tehnologija pridelovanja govori tudi o sami vinski trgovini. Vino namreč ni surovo blago, ki bi lahko med prevozom brez škode preneslo dolgotrajno tresenje, vročino in ledeni mrz. Vino, ki je namenjeno trgu, posebej tistemu oddaljenemu, mora biti pravilno izšolanano in obstojno. Način in raven njegove pridelave lahko tudi priča, ali je bilo pomemben pridelek, namenjen prodaji, ali pa zgolj pijača za domačo rabo.

Vinarstvo je zagotovo ena najbolj zahtevnih gospodarskih dejavnosti, a ne le zaradi tega, ker lahko ujma v trenutku uniči letošnji trud. Postavitev novega vinograda je draga zadeva, in ker je njegova življenjska doba trideset in več let, mora vinogradnik vsaditi tako vrsto trte, da bo vino iz njenega grozdja tržno zanimivo za ves ta čas. Vinar mora za nekaj desetletij vnaprej predvideti modnost okusa in pivskih navad. Da se pridelava dobro grozdje in dobro vino, so potrebne strokovna izobrazbenost, razgledanost, natančnost, vestnost, potrpežljivost, redoljubnost in točnost. Ravnanje z vinom v kleti je navkljub strogim pravilom umetnost. Kletarji lahko po lastni svobodni presoji izšolajo vino na različne načine. In končno, umno vinarstvo terja dovolj tekoče čiste vode, kletarska pravila zahtevajo snažne kleti in čiste vinske posode, orodja in priprave. Za vinarstvo je zato pomembna tudi razširjenost vodovodnega sistema.

Navkljub nadvse raznoliki in zelo dolgi zgodovini pridelovanja vina pretekla stoletja za vinarstvo niso bila vsa enako odločilna. Bolj kot številna prejšnja obdobja

sta za vinarstvo najpomembnejši deloma 18., predvsem pa 19. stoletje. Splošni civilizacijski napredek in nekatere trsne bolezni so v tem času do temeljev pretresli tisočletno tradicijo in povsem spremenili njegovo podobo. Nastalo je *novo vinarstvo*.

Za ta preobrat so bila na prvem mestu odločilna znanstvena odkritja na področju biologije in kemije. Pasteur in nekateri drugi znanstveniki so dokončno razložili, kaj se pravzaprav z moštom med vrenjem godi. Pomen teh odkritij je tolikšen, da lahko zgodovino vinarstva delimo na dve veliki obdobji: tisto pred temi znanstvenimi odkritji in tisto po njih. Za prvo obdobje je značilno zgolj izkustveno znanje, v drugem pa postane pridelovanje vina resna znanost. Analize sladkorja, alkohola in kislin, tako imenovana mala kemična analiza, postanejo osnovno pravilo za vsakega umnega kletarja.

Nič manjšega pomena niso bila odkritja drugih znanosti ter tehnološki napredek. Ključnega pomena je bil razmah železnice, ki je omogočila hitrejši, cenejši in predvsem za vino varnejši prevoz v notranjost evropske celine, povsem neprimerljiv z dolgotrajnim tovorjenjem na konjskih hrbtih ali na furmanskih vozovih.

Železnica je omogočila razvoj velike mednarodne vinske trgovine in razmah konkurence. Glavno besedo so v tej tekmi imeli bogati vinski trgovci in veleposestniki, ne pa številni majhni vinarji, ki niso presegli dovolj znanja in niti denarja za investicije. Zato so morali mali posestniki v večini primerov prodati pridelek po nizki ceni že kar ob trgatvi, ali kvečjemu kot mošt. Posebej v času slabih letin in neugodnih tržnih razmer postanejo vinogradi teh malih posestnikov tudi lahek plen spretnih vinskih trgovcev in spekulantov. Dokler se mali posestniki niso izobrazili in začeli združevati v vinske zadruge, s skupnimi močmi pravilno obnovili vinograde in posodobili kleti ter začeli sami pridelovati in prodajati kakovostno vino, je bilo tudi zorenje, negovanje in solanje vina, ki je bilo namenjeno trgu, pretežno v rokah vinskih trgovcev, krčmarjev in veleposestnikov. Marsikdaj je iz mošta nastalo vino daleč stran od vinorodnih krajev, v kletih vinskih trgovcev.

Trg je postajal vse bolj zahteven in raznolik, časi, ko so se sklepali posli pretežno znotraj deželnih meja ali kvečjemu med sosednjimi deželami, so minili. Kapitalizem, ekonomski liberalizem in prosti trg so v razcvetu. Vinarstvo je postalo industrija. Vino je lahko prodal le tisti, ki ga je znal iz leta v leto narediti takšnega okusa in po taki ceni, kot ga je želelo določeno tržišče. Slaba vina so s težavo našla kupca. Ne le kakovost, zdravost in naravnost, za vino sta še kako pomembni njegova alkoholna moč in obstojnost. Stara tisočletna delitev vin na zimsko in poletna, na vina, ki so prenesla poletno vročino, in na tista, ki je niso, ker so bila prešibka in jih je bilo zato potrebno popiti do sv. Janeza Krstnika (24. junij), ni bila več smiselna.

Veliko zaslug za napredek vinarstva so v 18. in 19. stoletju imele tudi kmetijske družbe in kmetijske šole, ki

jih je državna in deželna oblast ustanavljala zato, da bi dvignila raven kmetijstva, vštevši vinarstvo. Znanje o sodobnem vinarstvu postaja v drugi polovici 19. stoletja bolj in bolj dostopno tudi malim in revnim posestnikom.

Nuja, da se tudi mali posestniki poučijo o novih znanjih, postane še posebno velika potem, ko so evropsko vinogradništvo v drugi polovici 19. stoletja ogrozile trsne bolezni: oidij, peronospora in trsna uš. Preobrat pri gojenju vinske trte, ki je bil posledica prav teh bolezni, je bil tolikšen, da lahko govorimo o pravi revoluciji. Če so države hotele rešiti evropsko vinogradništvo pred popolnim polomom, so morale naučiti ljudi novega vinogradništva. Naučiti jih je bilo potrebno žveplanja, škropljenja, gnojenja, cepljenja, izbrati legi in okolišu vinograde primerno trsno sorto in primerno trsno podlago za cepljenje. Delo v vinogradu je terjalo primerno orodje za obdelovanje zemlje in zemljišča ter vedno več in več delovnih dni. Urejanje in postavitve vinogradov na osnovi natančnega načrta, s pravilnimi razmiki med trsi in med vrstami, da grozdje prejme dovolj sonca, nove gojivne oblike in vzgoje, gradnja odtočnih kanalov, teras, podpornih zidov, urejanje poti - vse to marsikje spremeni samo podobo vinogradov in s tem tudi izgled kulturne krajine. Številne neprimerne in slabe lege opustijo. Drevesa, ki so bila skozi stoletja priljubljena opora vinski trti, nadomestijo koli in žica. Kdor hoče pridelati dobro grozdje, tudi ne sme več med trtami saditi nobenih poljščin.

Čeprav etnologi pogosto v kmečkem vinarstvu, predvsem tistem, ki mu je danes za umne nasvete malo mar, iščemo nekakšno izvorno ljudsko vinarstvo, je nemara bolje, če se pridevku ljudsko ognemo. Vinarstvo je bilo vedno lahko le napredno ali zaostalo, pa naj nas danes sogovorniki, ko na terenu brskamo za starinami, še tako prepričujejo, da pridelujejo vino po stari šegi in da se vinarstva niso nikoli učili ne v šoli ne iz knjig. Če se niso oni, so se pa vsaj osnov novega vinarstva na tak ali drugačen način morali naučiti njihovi dedje. In ne pozabimo, da učenih knjig o vinarstvu niso začeli pisati šele v 18. stoletju.

Na Slovenskem se radi mnogokrat, kar tako povprek, hvalimo z legendarnim slovesom slovenskega vina, ki da so ga bojda cenili na tem in onem cesarskem dvoru. Ne vemo pa vedno, koliko je bilo tega vina, kakšno in katero je bilo, kdo, kako in kje ga je pridelal. In vendar

so ti podatki temelj za verodostojnost zgodovinskega pričevanja. Ko govorimo o slovesu naših vin tako počez, tudi ne smemo pozabiti, da se je na Slovenskem še pred dvajsetimi leti pri malih kmečkih vinarijih, v podeželskih gostilnah in v zakotnih mestnih krčmah pilo praviloma slabo vino. Novega in umnega vinarstva se naši predniki pač niso naučili vsi in na en mah. To je bil proces, ki danes še vedno ni končan. Matija Vertovec je začel v Novicah leta 1844 na Slovenskem prvi v domači besedi neuko, nejeverno in do nasvetov učene gospode nezapljivo ljudstvo učiti umnega vinarstva. Od takrat je minilo 150 let, a šele v zadnjih dvajsetih letih je pridelovanje vina povsod na Slovenskem doseglo pohvale vredno kakovostno raven.

Ne glede na velik časovni odmik je lahko razumevanje sodobnega vinarstva, njegovega razvoja, težav in uspehov v zadnjih 250 letih v pomoč tudi arheologu, ki raziskuje antični čas in prostor. Pridelovanje grozdja in vina ima v vseh časih določena splošno veljavna osnovna pravila, ki se ne smejo kršiti. Da lahko mošt v kipehni kleti pravilno vre, je pač v prostoru potrebno vzdrževati primerno temperaturo. Če je klet, kjer se vino čuva, pretopla, gre vino po zlu. Nekatera stara znanja, ki so bila pridobljena na osnovi izkustva, veljajo še danes. Njihovo legitimnost je sodobna znanost le potrdila in strokovna obrazložila. Pa tudi namen in oblika določenih enostavnih vinogradniških orodij, kot so lopata, kramp, pika, motika itd., se v teku stoletij verjetno nista veliko spreminjala. Zapomniti si velja, da nižja in enostavnejša, kot je tehnološka razvitost vinarstva, več je težav pri ravnanju z vinom. Bodisi v kleti, kjer se čuva in hrani, ali pa med prevozom in pri strežbi. Da se vino ne pokvari, mora nekaj osnovnih pravil o tem, kaj vino sploh je in kakšno nego terja, poznati tudi sam kupec. V preteklosti se je marsikdaj pripetilo, da krčmarji s kupljenim vinom, potem ko je dospelo k njim v klet, niso znali ravnati in jim je vino šlo po zlu. Marsikaj koristnega je moč najti tudi v etnoloških spisih, ki govore o primitivnem vinarstvu. Žal smo doslej etnologi največ pozornosti posvetili le vinogradništvu, ne pa tudi kletarstvu. Za razumevanje preprostega vinarstva so poučne tudi vinarske strokovne knjige iz 18. in 19. stoletja, posebej tiste, ki so bile namenjene preprostemu ljudstvu. Pisci teh knjig so namreč natančno opisali, katere škodljive stare navade je potrebno opustiti in zakaj.

ALCUNI FRAMMENTI DI STORIA DELL'INDUSTRIA VINICOLA

Andrej MALNIČ

Museo di Gorizia, SI-5000 Nova Gorica, Grajska 1

RIASSUNTO

Il contributo illustra in breve l'importanza del XVIII e XIX secolo per lo sviluppo dell'industria vinicola (viti-vinicoltura) e del commercio del vino. Si parla in particolare dell'importanza che ebbero per questo settore le scoperte scientifiche, il progresso tecnologico, la ferrovia e le malattie della vite. Il contributo si conclude con l'elenco di alcuni scritti di carattere storico ed etnologico che in un modo o nell'altro testimoniano la storia dell'industria vinicola in Slovenia.

Parole chiave: industria vinicola, vitivinicoltura, vino, tecnologia, commercio, malattie della vite

LITERATURA

- Baš, A. (1980):** Vinogradništvo. V: Slovensko ljudsko izročilo. Ljubljana, 45-48.
- Belle, I. (1900):** Viničarjev kažipot. Celje.
- Belle, I. (1893):** Trsna us in trtoreja. Celje.
- Cosma, S. (1992):** "Dotato d'eccellentissimi vini, e il contado di Goritia...". V: Viticoltura nel Goriziano. Monfalcone.
- Dajnko, P. (1844):** Mali vinogradnik.
- Darovec, D. (ed.) (1995):** Dezefla refoška. Knjižnica Annales 10. Koper.
- Dolenc, R. (1888):** Nauk, kako zasajati vinograde z amerškimi trtami. Ljubljana.
- Dular, A. (1994):** Pij, kume moj dragi!. V: Vinogradništvo in vinogradniki v Beli krajini. Novo mesto.
- Dular, A. (1991):** Vinogradništvo na Slovenskem v 19. stoletju. Slovenski etnograf 33-34. Ljubljana.
- Gombač, F. (1897):** Novo vinogradništvo. Ljubljana.
- Gombač, F. (1900):** Umno kletarstvo. Ljubljana.
- Gorice (1976):** Gorice in Vino. Pokrajinski muzej v Ptuj. Ptuj.
- Jančar, F. (1967):** Umni vinorejec. Celovec.
- Koren, V. (1967):** Kmečko vinogradništvo v vzhodnih Slovenskih goricah. V: Etnografija Pomurja I. Murska Sobota, 67-106.
- Kosi, A. (1901):** Umni kletar.
- Kramer, E. (1887):** Kmetijsko berilo za nadaljevalne tečaje ljudskih šol. Trst.
- Kuralt, F. (1882):** Vinogradstvo i pivničarstvo za puk. Zagreb.
- Ložar, R. (1944):** Vinogradništvo. V: Narodopisje Slovencev I. Ljubljana, 186-191.
- PaHOR, M. (ed.) (1987):** L'uomo e la vite - Človek in trta. Trst.
- Makarovič, M. (1978):** Vinogradništvo. V: Kmečko gospodarstvo na Slovenskem. Ljubljana, 73-101.
- Malnič, A. (1998):** Pričevanja Matije Vertovca o vinu iz Vinoreje za Slovence. Gorški letnik, 24, zbornik Gorškega muzeja. Nova Gorica, 23-34.
- Matijasič, F. (1898):** Navodilo o napravi novih nasadov in njih nega. Gradec.
- Noi (1990):** Noi e il Collio - Mi in Brda. Vinogradništvo nekoč. Gorica. 133-153.
- Novak, V. (1960):** Vinogradništvo. V: Slovenska ljudska kultura. Ljubljana, 53-56.
- Degen, F. (1967):** Prispevki k zgodovini kmetijskega šolstva na Slovenskem. Maribor.
- Štrekelj, A. (s. a.):** Kako dobimo dobro vinsko kapljico. Gorica.
- Valencič, V. (1970):** Vinogradništvo. V: Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev. Zgodovina agrarnih panog. Ljubljana, 279-308.
- Vertovec, M. (1845):** Vinoreja za Slovence. Ljubljana.
- Vipavski izbor (1994):** V: Koloini, B., Malnič, A. (ed.): Zbornik spisov ob stoletnici vinarske zadruga Vipava. Vipava.
- Vošnjak, J. (1873):** Umno kletarstvo.
- Sokolič, I. (ed.) (1976):** Zlatna knjiga o vinu. Opatija.
- Zupanič, I. (1969):** Zgodovina vinogradništva Slovenskih goric. Maribor.