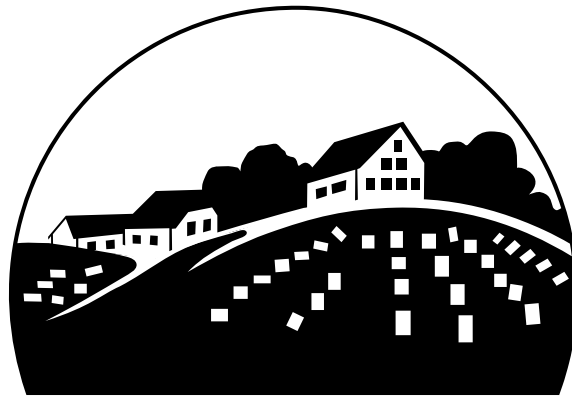


Agricultura

Vol 9, Supplement 1

August 2012



MERANOVO
since 1822

Editor-in-Chief

Dejan ŠKORJANC, University of Maribor, Slovenia

Editorial Board

Adriano CIANI
University of Perugia, Italy

Aleš GASPARIČ
Krka, Slovenia

Andrea ALBERA
Associazione Nazionale Allevatori Bovini
Razza Piemontese, Italy

Anton IVANČIČ
University of Maribor, Slovenia

Avrelija CENCIČ
University of Maribor, Slovenia

Bao ENDONG
Nanjing Agricultural University, P.R.China

Bruno BIAVATI
University of Bologna, Italy

Ana POSPIŠIL
University of Zagreb, Croatia

Črtomir STROPNIK
University of Maribor, Slovenia

Ernst RÜHL
Forschungsanstalt Geisenheim, Germany

Fabio CAPORALI
Università della Tuscia, Italy

Franč BAVEC
University of Maribor, Slovenia

Franci ČUŠ
University of Maribor, Slovenia

Thorsten HAASE
Universität Kassel, Germany

Frans SWANEPOEL
University of Pretoria, South Africa

Sylvie GRANGER
Département des Sciences et Techniques
Agronomiques, France

Hana WEINGARTL
National Center for Foreign Animal Disease,
Canadian Science Center for Animal and
Human Health, Canada

Igor VOJTIČ
Veterinary Administration
of the Republic of Slovenia

Igor ŽIBERNA
University of Maribor, Slovenia

Irena RAJČAN
University of Guelph, Canada

Jean-François ELÉOUËT
Institut National de la Recherche
Agronomique, France

Jernej TURK
University of Maribor, Slovenia

Ljubinko STARČEVIČ
University of Novi Sad, Serbia and Montenegro

Marc ROUX
ENESAD, Département des Sciences et
Techniques Agronomiques, France

Milan HOČEVAR
University of Ljubljana, Slovenia

Mogens JAKOBSEN
The Royal Veterinary and Agricultural
University, Denmark

Nikolaj KARITHONOV
State Agraria University, Ukraine

Peter DOVČ
University of Ljubljana, Slovenia

Silvio KOŠUTIĆ
University of Zagreb, Croatia

Sonja JOVANOVAČ
University of Osijek, Croatia

Srečko KOREN
University of Ljubljana, Slovenia

Stefan VOGEL
Universität für Bodenkultur, Austria

Amarendra Narayan MISRA
Fakir Mohan University, India

Ted PUTMAN
University of Alberta, Canada

Tito ŽIMBREK
University of Zagreb, Croatia

V. P. SKULACHEV
Moscow State University, Russia

Viktor JEJČIČ
Agriculture Institute of Slovenia, Slovenia

Vjekoslav PAR
University of Zagreb, Croatia

Zlatko ČMELIK
University of Zagreb, Croatia

Agricultura (ISSN 1580-8432). Copyright © 2012 by the University of Maribor, Faculty of Agriculture and Life Sciences, Slovenia. All rights reserved. Agricultura is devoted to the advancement of basic and applied knowledge related to agricultural sciences. Agricultura is indexed in AGRICOLA and CAB Abstracts Full Text Select. Agricultura (ISSN 1581-5439) in electronic version: www.agricultura-online.com

The Agricultura is published two times a year by University of Maribor, Faculty of Agriculture and Life Sciences, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenia. All manuscripts submitted to the Agricultura must be addressed to the Editor-in-Chief, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenia (Telephone: +386 2 320 90 00; Fax: +386 2 616 11 58; E-mail: dejan.skorjanc@uni-mb.si).

Subscription Price (2012). The annual subscription price is 100 Euro. Single issues are available. Subscription must be prepaid at UJP Slovenska Bistrica, 2310 Slovenska Bistrica; Bank account: 01100-609126312

Please mail payment with your order to University of Maribor, Faculty of Agriculture and Life Sciences, Pivola 10, 2311 Hoče, Slovenia, Tel.: +386 2 320 90 25 (Dr. Škorjanc), Fax: +386 2 616 11 58; e-mail: dejan.skorjanc@uni-mb.si. Inquiries concerning subscriptions, single copies, change of address should be addressed to Editor-in-Chief. There are no page charges for Agricultura. Authors would be charged for the cost of colour illustration only.

Copyright © 2012 All rights reserved. Agricultura is not responsible for statements or opinion printed in its publications: they represent the views of the authors or persons to whom they are credited and are not binding on the Agricultura as a whole. Trade names are sometimes mentioned in papers published in this journal. No endorsement of these products by the publisher is intended, nor any criticism of them. Reproduction requires the permission of the publisher. Other users should request permission of author(s) and notify the publisher.

Agricultura

Vsebina

ČLANKI	Stran
Od viničarskih tečajev v Pekrah do univerzitetnega študija na Meranovem <i>Stane KOCUTAR</i>	1 - 9
Pregled ampelografskih proučevanj in modifikacije trsnega izbora <i>Stanko VRŠIČ</i>	11 - 20
Razvoj vinogradništva na Štajerskem od časa nadvojvode Janeza do danes <i>Borut PULKO</i>	21 - 30
Odličnost štajerskih vin od časa nadvojvode Janeza do danes <i>Janez VALDHUBER</i>	31 - 38

Od viničarskih tečajev v Pekrah do univerzitetnega študija na Meranovem

Stane KOCUTAR

*RTV Slovenija, Regionalni center Maribor, Radio Maribor
Ilichova ul. 33, 2000 Maribor*

IZVLEČEK

Delovanje viničarskih tečajev v Pekrah predstavlja pomembno izobraževalno obliko v času med obema svetovnima vojnama in neposredno po njej. Namenjeni so bili predvsem tistim mladim ljudem, ki jih je čakal prevzem domače kmetije, da so s pomočjo predavanj in praktičnega dela pridobili temeljit vpogled v zakonitosti vinogradniške, vinarske in sadjarske stroke. Tako so lahko poskrbeli za napredek svojih kmetij in njihovo ekonomsko moč. Brezplačni tečaji predstavljajo vmesno obliko med rednim, tedaj plačljivim izobraževanjem, česar številni kmetje v pretežno kriznem obdobju med obema vojnama niso zmogli in samoizobraževanjem. Predstavljajo pa tudi napor tedanjih oblasti, ki so se zavedale, da brez ustreznega znanja ni mogoče računati na napredek v kmetijstvu. Zelo pomembna je bila tesna povezava s praktičnim delom, saj so tečajniki ob učenju in delu na posestvu preživeli celo pridelovalno sezono. O tem natančno govori ohranjeno gradivo udeleženca, ki je tečaj obiskoval od marca do decembra 1929. Viničarski tečaji v Pekrah v letih od 1927 do 1946 zato v tem okolju predstavljajo tudi simbolično vez med poslanstvom šolske ustanove, ki jo je v prvi polovici 19. stoletja ustanovil nadvojvoda Janez Habsburški in današnja Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, z Univerzitetnim centrom za vinogradništvo in vinarstvo na Meranovem nad Limbušem. Hkrati je to tudi pripoved o razvoju kmetijskega izobraževanja v zadnjem obdobju, torej že v 21. stoletju, ki je prav v tem prostoru od osnovnih, praktičnih oblik pripeljal do evropsko primerljivega, zaokroženega univerzitetnega študijskega programa Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru.

Ključne besede: vinogradništvo, sadjarstvo, trsničarstvo, šolstvo, zgodovina, Pekre

ABSTRACT

Winemaking courses in Pekre represent an important form of education during the period between world wars and right after the Second World War. Dedicated to those young people waiting to take over family farms, the courses provided them with a thorough inside look on the rules of professional viticulture, winemaking and pomology through lectures and practical work. That way they were able to insure progress of their farms and their economic power. Pay free courses represent a medium way between regular education, which was at that time expensive and thus not an option for many farmers in the tough period between the wars, and self-education. They also represent hard work of the authorities, realizing that without proper knowledge, a progress in agriculture is impossible. Practical work was of great importance since students spent an entire season learning while working at an estate. The process is described in great detail in the books of a student, taking the course from March to December of 1929. Winemaking courses in Pekre from 1927 to 1946 are thus also a symbolic connection between the mission of the school institution, founded in the first half of the 19th century by the archduke Johann von Habsburg in today's Faculty of Agriculture and Life Sciences with University Centre for Viticulture and Enology at Meranovo above Limbuš. All along this is a story about the development of agricultural education in the last era, which has developed from the basic, practical forms to a university level study program of the Faculty for Agriculture and Life Sciences at the University of Maribor, right in this area.

Key words: viticulture, pomology, vine nursery, education, history, Pekre

UVOD

Viničarskega tečaja v Pekrah, natančneje v zaselku Hrastje, ne moremo celovito zgodovinsko-razvojno povezati s tako imenovano 'viničarsko šolo', ki jo je leta 1832 na svojem posestvu ustanovil nadvojvoda Janez Habsburški. Nedvomno pa jo lahko pripišemo dejstvu, da je tako Pekram kot celotnemu podpohorskemu vinorodnemu predelu, ki se v najširšem obsegu v loku razteza od Ruš v Dravski dolini do Zreč, zaradi dviga strokovne ravni vinogradništva in mednarodne uveljavitve tukajšnjih vin v 19. stoletju zrasla vrednost. Prav v tem duhu je sprejemljivo razmišljanje o identični prostorski umestitvi obeh ustanov, saj sta kljub časovni oddaljenosti

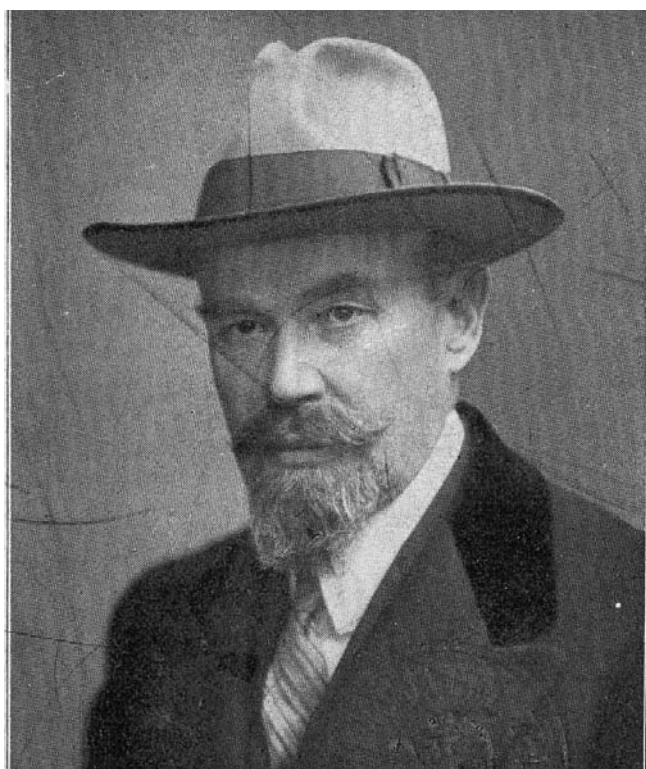
delovali na istem območju. Začetki viničarskega tečaja so povezani z imenom uglednega vinogradniškega strokovnjaka Antona Puklavca,¹ ki je v veliki meri strokovno zaznamoval

¹ Anton Puklavca (Vitan pri Kogu 1872 – Maribor 1930). Leta 1890 je z odliko končal kmetijsko šolo v Grottenhofu pri Gradcu, kasneje je študiral na Višji vinarski in sadjarski šoli v Klosterneuburgu pri Dunaju. Po prevratu leta 1918 ga je Narodna vlada v Ljubljani imenovala za ravnatelja Samostojnega vinarskega nadzorstva za bivšo Spodnjo Štajersko s sedežem v Mariboru. Več o njem: Anton Puklavca – pozabljeni vinogradniški strokovnjak, zbornik okrogle mize, glavna in odgovorna urednica Manica Hartman, Zgodovinsko društvo Ormož, Kog, 2011.

čas obnove vinogradov po trtni uši na Štajerskem. Puklavec je kot sodelavec Štajerskega deželnega odbora v Gradcu na prehodu z 19. v 20. stoletje pomagal pri ustanovitvi tako imenovanih vzornih nasadov, matičnjakov in trsnic na Štajerskem, med drugimi na Srebrniku (Silberbergu) pri Lipnici, Gornji Radgoni, na Kamenščaku pri Ljutomeru, na Bregu pri Ptujju ter v Krčevini pri Vurberku.

USTANOVITEV TER POSLANSTVO TRSNICE IN DREVESNICE V PEKRAH

Po prevratu leta 1918 je Narodna vlada v Ljubljani ustanovila samostojno vinarsko nadzorstvo za nekdanjo Spodnjo Štajersko s sedežem v Mariboru in za njegovega vodjo ali vinarskega ravnatelja imenovala Antona Puklavca, ki je nadaljeval strokovno delo, ter ustanavljal nove trsnice, drevesnice in viničarske šole. Tako so leta 1921 nastali Državna trtna nasada in drevesnici v Pekrah ter na Kapeli. Ob njih so s podporo države zaživeli tudi viničarski tečaji.



Slika 1: Anton Puklavec, ustanovitelj Državnega trtnega nasada v Pekrah in na Kapeli

Vodenje državne trsnice v Pekrah je prevzel tedaj 33 letni kmetijski strokovnjak Janko Šumenjak. Po šestih letih delovanja je državna trsnica v Pekrah postala tudi izobraževalna ustanova. V novembrski številki mesečnika

Razgласi velikega župana mariborske oblasti.

E. br. 1660/8.

Razglas.

Zaradi korenite praktične izobrazbe v vinarstvu in sadjarstvu se priredita od dne 15. februarja do dne 15. novembra 1928. dva devetmesečna viničarska tečaja, in sicer pri državnih trtnih nasadih in drevesnicah

- 1.) v Pekrah, pošta Limbuš, in
- 2.) v Kapeli, pošta Slatina-Radenci.

V vsak tečaj se sprejme po deset mladeničev. Pouk je v prvi vrsti praktičen in le toliko tudi teoretičen, kolikor je to neizogibno potrebno za boljše razumevanje vsakega posameznega opravila v vinogradu, sadovnjaku, trsnici, drevesnici in vinski kleti.

Gojencem gre prosto stanovanje in brezplačna kmetiška hrana; poleg tega bodo dobivali mesečno po 100 Din na roko, da si oskrbe pranje perila in razne manjše potrebščine za telesno nego kakor tudi za snaženje obleke in obuvala.

V tečaj se sprejmejo viničarski in kmetiški mladeniči iz mariborske oblasti, ki so stari najmanj 16 in ne več nego 24 let ter so telesno dovolj močni za svojeročno opravljanje vseh opravil v vinogradniškem obratu.

Primerno kolkovanim prošnjam za sprejem je treba priložiti:

- 1.) krstni list,
- 2.) zdravniško izpričevalo,
- 3.) navstveno izpričevalo,
- 4.) obvezo staršev, da puste prosilca devet mesecev nepretrgoma v tečaju, in
- 5.) odpustnico ljudske šole.

Tako opremljene prošnje naj izroče prosilci najkasneje do dne 1. februarja 1928. osebno upravniku državnega trtnega nasada v Pekrah ali Kapeli, kjer se pač želijo udeleževati tečaja. O sprejemu v tečaj bodo prosilci obveščeni takoj po gorenjem roku.

Tečajniki dobe koncem tečaja izpričevala o doseženi sposobnosti za opravila v vinogradništvu in sadjarstvu.

V Mariboru, dne 31. decembra 1927.

Veliki župan mariborske oblasti:
dr. Schaubach s. r.

Slika 2: Razglas, objavljen 9. januarja 1928 v uradnem listu ljubljanske in mariborske oblasti. Podpisal ga je pravnik dr. Franc Scaubach (Drašče – Draschitz, avstrijska Koroška 1881–Črnomelj 1954), ki je bil od 1927 do 1929 zadnji veliki župan Mariborske oblasti. V tem času je veliko pomagal pri izdelavi viničarskega reda za Mariborsko oblast, ki je bil pomembna socialna pridobitev; pozneje se je zavzemal za oživetev slovenskega zadružništva. Vir: Enciklopedija Slovenije, 11. knjiga, Ljubljana 1997, str. 11.

Naše gorice leta 1927 izpod peresa Janka Šumenjaka beremo, da sta 15. marca 1927 pričela v Mariborski oblasti z delom dva po devet mesecev trajajoča viničarska tečaja – v Pekrah pri Mariboru in na Kapeli pri Radencih. V prvi vrsti sta bila namenjena sinovom manjših posestnikov, kot tudi sinovom viničarjev, »katerim iz kakeršnegakoli razloga ni dana prilika za večjo strokovno naobrazbo«. Kmečki in viničarski mladeniči so tako dobili popolnoma brezplačno priložnost seznanitve s sodobnimi dognanji vinogradništva, kletarstva in sadjarstva. Za svoj trud so bili celo nagrajeni z mesečno štipendijo 100 Din. »Namen je nuditi deloma teoretičnim, v glavnem pa praktičnim potom dobro podlago za pravilno napravo, vzgojo in obdelovanje vinogradniških in sadjarskih kultur, kakor tudi glavne podatke o pravilnem kletarstvu.« Pisec ugotavlja, da je uspeh v tej dejavnosti na kmetiji v največji meri odvisen od strokovnega znanja gospodarja, hkrati pa dodaja, da bodo tam izobraženi ljudje v korist tudi večjim vinogradnikom, ki bodo lahko najeli strokovno podkovan delovno silo. »Res je, da je na razpolago dovolj 'takozvanih viničarjev', le žal, da le - tem v pretežni večini manjka vsako strokovno znanje, ter so v mnogih primerih, osobito, če je tudi gospodar neveščak, prava nesreča in poguba za vinograd in gospodarja. Istočasno pa nekvalificirani viničarji s svojo nevednostjo, a često s tem bolj 'trdo glavo' izpodkopavajo ljubezen in veselje do drugače tako lepega vinogradništva.«²

V proračunski uredbi oblastne skupščine mariborske oblasti za leto 1928 je v rubriki Kmetijsko šolstvo in kmetijski zavodi zajeto tudi financiranje te dejavnosti. Skupščina mariborske oblasti je trsniciam v Dramljah pri Celju, v Pekrah, na Kapeli, drevesnici na Ptujju ter trsnici in drevesnici v Vukanovcu pri Čakovcu namenila 529. 289, 75 Din. V istem obdobju je proračun tedaj dvoletne vinarske in sadjarske šole v Mariboru, enoletne kmetijske šole pri Svetem Juriju ob južni železnici (sedanji Šentjur pri Celju) ter enoletne specialne šole za poljedelstvo in živinorejo v Rakičanu znašal 939. 750,00 Din.³

Trsnica v Pekrah je bila pogosto tudi cilj strokovnih ogledov. Tako je Trsničarska zadruga pri Sv. Lovrencu v Slovenskih goricah (danes Juršinci) 10. septembra 1928



Slika 3: Žig šole, ki je bil v rabi do leta 1929

² Naše gorice, glasilo Vinarskega društva v Mariboru, ilustrirani mesečnik za pospeševanje kmetijstva, Maribor, november 1927, str. 217–218.

³ Uredba glede proračuna oblastne skupščine mariborske oblasti za leto 1928, Uradni list ljubljanske in mariborske oblasti, letnik 10, 23. februar 1928, str. 116–117.

organizirala izlet k vinarski in sadjarski šoli v Mariboru, k elektrarni Fala, Tovarni dušika Ruše ter k oblastni viničarski šoli v Pekre. »Iz Ruš je potegnil avtobus Prleke iz Slovenskih goric med Pohorce, na oblastno viničarsko šolo v Pekrah, kjer je upravnik Janko Šumenjak razkazoval ameriške matičnjake, vinograde, trsnice, drevesnico, sadonosnike, silnico, viničarsko šolo in naposled klet ter njega vsebino, slovito pekrsko kapljico, za kar so mu udeleženci izleta prisrčno hvaležni.«⁴

POMEN VINIČARSKEGA TEČAJA V OKVIRU TEDANJEGA SISTEMA KMETIJSKEGA ŠOLSTVA

V tem obdobju je kmetijsko šolstvo na mariborskem območju delovalo v posebnih razmerah, ki jih lahko označimo za slabe. Po reformah je Ministrstvo za kmetijstvo Kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev leta 1925 v Mariboru odprlo srednjo vinarsko in sadjarsko šolo, ki je bila tedaj prva in edina v celotni državi. Dotedanja dveletna vinarska šola je postala enoletna. Takšne so bile tedaj tudi preostale kmetijske šole v Sloveniji. Toda za tiste čase zelo sodobna šola je dočakala le dve generaciji maturantov, ko jo je, po besedah inž. Iva Zupaniča⁵ 'ozkosrčna strankarska politika ob nastanku oblastnih samouprav odklonila, češ, da Sloveniji zadostuje običajna dvoletna šola' in srednja šola se je leta 1928 z večino predavateljev preselila v Bukovo pri Negotinu v Srbiji na bolgarski meji. »Politika je pač vsega zmožna,« je dejanje komentiral Zupanič, ki je bil leta 1930 prestavljen h Kraljevi banski upravi v Ljubljani. S tem je bil na področju kmetijskega šolstva v Sloveniji napravljen korak nazaj. Izguba je bila boleča in je pomenila zastoj v razvoju vinogradniškega in vinarskega izobraževanja, ki je v Mariboru na visoki ravni potekalo neprekinjeno že več kot pol stoletja in je omogočalo dostop do tedaj najvišje možne stopnje kmetijske strokovne izobrazbe, saj je univerzitetni študij kmetijstva na Slovenskem zaživel šele po 2. svetovni vojni. Ob tem velja omeniti, da tukajšnje kmetijsko šolstvo v letu, ko se spominjamo 180. letnice ustanovitve viničarske šole Nadvojvode Janeza obeležuje tudi 140. letnico ustanovitve Deželne sadjarske in vinarske šole v Mariboru. Strateška poteza Štajerskega deželnega zbora v celoti sovпада z evropskimi razvojnimi smernicami tiste dobe, saj je bilo skorajda v istem času ustanovljenih več tovrstnih izobraževalnih središč, med drugimi tudi v Klosterneuburgu pri Dunaju (1860) in v Geisenheimu ob Renu v Nemčiji (1872) ter v kraju San Michele ob Adiži na

⁴ Naše gorice, glasilo Vinarskega društva v Mariboru, Vestnik vinarske in sadjarske šole v Mariboru (dalje: Naše gorice), ilustrirani mesečnik za pospeševanje kmetijstva, Maribor, december 1928, str. 377–378.

⁵ Ivo Zupanič (Vajgen 1890 – Maribor 1986), vinogradniški in vinarski strokovnjak. Študiral je na Dunaju in v Zagrebu ter tam leta 1921 diplomiral na agronomsko-gozdarski fakulteti. Izpopolnjeval se je v Klosterneuburgu in Geisenheimu. Bil je mdr. profesor na Vinarski in sadjarski šoli v Mariboru (1922 - 28), ravnatelj kmetijske šole na Grmu v Novem mestu (1932-36), inšpektor za vinarstvo v Ljutomeru (1936 - 41) in Ljubljani (1941 - 45) ter direktor Inštituta za vinarstvo v Mariboru (1946 - 59). Preučeval je trsni izbor in vina v Sloveniji, način obnove vinogradov in vzgoje trte, raziskoval zgodovino vinogradništva in vinske trgovine. Enciklopedija Slovenije (dalje ES), 15. knjiga, Ljubljana 2002, str. 240-241. Več o njem: Ivo Zupanič: 1890-1986, uredila Sandra Kurnik Zupani, Univerzitetna knjižnica Maribor, Maribor, 2000.

Južnem Tirolskem (1874). Prvi ravnatelj mariborske sadjarske in vinarske šole je bil znameniti ampelograf Herman Goethe.⁶ Ob tem ne moremo mimo zelo pomembnega strokovnega dogodka tiste dobe. Maribor je od 20. do 23. septembra 1876 gostil 1. avstrijski vinogradniški kongres. Največ zaslug za izbor prizorišča pomembnega vinogradniškega strokovnega srečanja, kar je bilo hkrati priznanje slovesu vinorodnega Maribora, ima prav Goethe.

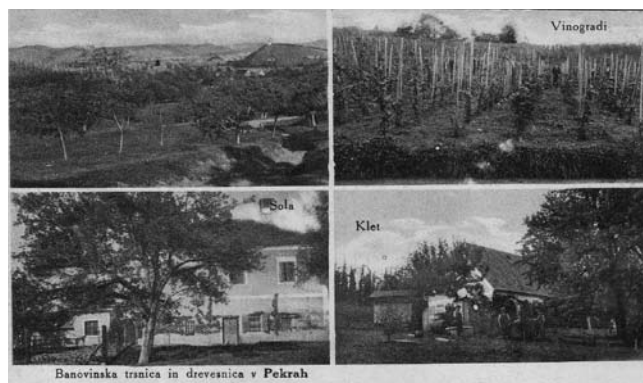
Glede na razmere v drugi polovici dvajsetih let minulega stoletja, ko je okrnjena in dodatno še plačljiva dvoletna vinarska in sadjarska šola v Mariboru predstavljala najvišjo možno stopnjo izobraževanja v tistem času pri nas, lahko sklepamo o velikem pomenu devetmesečnega tečaja v Pekrah in na Kapeli za razvoj vinogradništva in sadjarstva.

Poseben poudarek je bil dan pridobivanju praktičnih znanj in veščin, ki so omogočale sodobno kmetovanje v času, ki ga je zaznamoval začetek hude splošne gospodarske pa tudi vinske krize. To je bil čas v katerem je tedaj že upokojeni ravnatelj mariborske šole Andrej Žmavc⁷ v okviru referata na 1. slovenskem vinarskem kongresu v Krškem, 26. maja 1929 glede nujne obnove vinogradov med drugim povedal, da bodo »javni trsni nasadi, državni in oblastni, morda občinski in društveni morali skrbeti za vzorne večje matičnjake, ki naj bodo nekakšna zarodišča in izhodišča za postanek nadaljnjih matičnjakov v privatnih rokah, kar je le mogoče pri naprednih in razumnih vinogradnikih samih.«⁸

Ta poziv k vzpostavitvi matičnjakov v katerih se vzgajajo kakovostne podlage za vinsko trto se je neposredno uresničeval skozi izobraževanje v Pekrah in na Kapeli. Obe ustanovi sta namreč posvečali posebno pozornost prav trsničarstvu in zato dali vrsto uglednih drevesničarjev in trsničarjev, ki so na podlagi pridobljenega znanja še dolgo predstavljali jedro te dejavnosti v Podravju.

Izobraževalni koncept, o katerem lahko sodimo na podlagi ohranjenih zapiskov predavanj in dnevnika praktičnega dela to tezo potrjuje. Učni program je obsegal teorijo in prakso

vinogradništva, kletarstva, sadjarstva in splošnega kmetijstva. V tem obsegu so morali učenci - tečajniki po devetih mesecih izobraževanja in dela opraviti tudi izpite.



Slika 4: Zgradba šole in posest okoli leta 1930

Šolsko poslopje je nosilo hišno oznako Hrastje 6. Zasnovano je bilo tako, da so bili v nadstropju učilnica in prostori za nastanitev tečajnikov, v pritličju pa pisarni za upravnika in njegovega pomočnika ter delovni prostori. Levo od zgradbe je bila silnica in ob bližnji mlaki sušilnica.⁹

Regulacijski osnutek za posestvo banovinske trsnice in drevesnice v Pekrah je v po letu 1930 opravil banovinski tehnični višji pristav Inž. Božidar Čulk, tedaj mladi arhitekt, diplomant arhitekture in urbanistike na Tehniški visoki šoli Berlin – Charlottenburg.

OHRANJENO UČNO GRADIVO IZ LETA 1929

Po srečnem naključju je v celoti ohranjeno učno gradivo enega izmed udeležencev devetmesečnega viničarskega tečaja v Pekrah. To je bil Rudolf Robič, kmečki sin iz Laznice pri Limbušu, ki se je rodil leta 1912. Gradivo je skoraj sedemdeset let ostalo nedotaknjeno in varno shranjeno v domačem kovčku. Nanj me je opozorila Rudolfova sestra Marija. Prav tako je ohranjeno spričevalo njegovega sošolca Petra Jamška iz Svečine. Gradivo zajema tri zvezke z zapiski predavanj sadjarstva, vinogradništva, kletarstva in splošnega kmetijstva. Zadnji zvezek je uporabljen tudi kot vadnica računstva in geometrije, v njem je nekaj zanimivih, povsem osebnih zapisov. Kot tiskano učno gradivo sta zajeti dve knjigi: 'Vinarstvo', ravnatelja Državne vinarske in sadjarske šole v Mariboru Andreja Žmavca iz leta 1925 in 'Kletarstvo', ki ga je leta 1924 napisal kmetijski svetnik in ravnatelj Državne kmetijske šole na Grmu pri Novem mestu Bohuslav Skalicky.¹¹ Gre za

⁶ Hemann Goethe (Naumburg a.d. Saale 1837 – Baden pri Dunaju 1911). Strokovnjak za vinogradništvo, vinarstvo in sadjarstvo, leta 1872 prvi ravnatelj Deželne vinarske in sadjarske šole v Mariboru. Izobraževal se je na Kmetijski akademiji v Hohenheimu, bil nadvrtnar pri sadjarskem inštitutu v Reutlingenu, direktor kmetijske in vrtnarske šole Obergolitz pri Dresdnu ter leta 1865 učitelj vrtnarstva v vrtnarski šoli v nemškem mestu Karlsruhe. Nato je služboval v Geisenheimu in leta 1871 postal potovalni učitelj Cesarsko kraljeve kmetijske družbe na Dunaju. Bil je ustanovitelj Deželne vinarske in sadjarske šole v Mariboru, kjer je ustanovil tudi poskusno postajo in prav tukaj selekcioniral podlago vinske trte poimenovano Rupestris Goethe št. 9. Leta 1886 se je preselil v Baden pri Dunaju in postal privatni docent za vinogradništvo na Visoki šoli za kmetijstvo na Dunaju (Hochschule für Bodenkultur in Wien). Vodil je Združenje za boj proti trsni uši in bil leta 1876 soorganizator prvega avstrijskega vinogradniškega kongresa v Mariboru. Herman Goethe je slovel kot dober organizator in odličen znanstvenik. Med njegovimi deli je najbolj znan ampelografski priročnik (Handbuch der Ampelographie; 1878, 1887). V letih od 1873 do 1882 je bil tudi vodja Mednarodne ampelografske komisije in kasneje urednik številnih strokovnih časopisov. Vir: Gesellschaft für Geschichte des Weines; <http://www.geschichte-des-weines.de/>

⁷ Andrej Žmavc (Kapele 1874 – Maribor 1950), enolog in šolnik. V letih 1897 – 99 je obiskoval Višjo šolo za vinarstvo in sadjarstvo v Klosterneuburgu pri Dunaju 1899 – 1900 pa Visoko šolo za kmetijstvo in gozdarstvo na Dunaju. Od 1903 do 1905 se je izpopolnjeval v Nemčiji, Franciji in Švici. Leta 1919 je postal inšpektor pri kmetijskem poverjeništvu Deželne vlade v Ljubljani, 1920 – 28 je bil ravnatelj sadjarske in vinarske šole v Mariboru; tu je dotedanjo nemško šolo sloveniziral in moderniziral. Bil je med vodilnimi jugoslovanskimi enologi med obema vojnama, vzgojitelj slovenskih kletarjev in enologov, med ustanovitelji Vinarskega društva za Slovenijo in urednik njegovega glasila Naše gorice (1927-30). Uveljavljal je skrb za kakovost vina v gostinstvu ter izpopolnjeval slovensko vinogradniško in sadjarsko izrazoslovje. ES, 15. knjiga, Ljubljana 2002, str. 372.

⁸ Naše gorice, december 1929, str. 133.

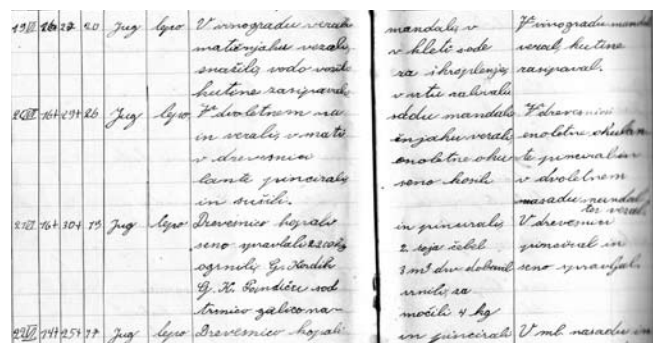
⁹ Franjo Šaupelr, Limbuš v ogledalu časa, Limbuš 2009, str. 161.

¹⁰ Inž. Božidar Čulk, rojen leta 1907 v Dobrni pri Celju je mgr. pripravil regulacijske osnutke v zvezi z gradnjo bogoslovnega učilišča (sedanji Zavod Antona Martina Slomška) v Mariboru, idejne osnutke za kopališče na Mariborskem otoku, palačo mestne hranilnice v Sarajevu, Sokolski dom v Limbušu ter načrte in tehnične elaborate za objekte v državnem zdravilišču v Topolšici. Spominski almanah slovenskih strokovnih pisateljev, publicistov in projektantov, Ljubljana 1940/41.

¹¹ Bohuslav Skalicky (Cerekvice nad Bystřicí, Češka 1872 – Novo mesto 1926), vinogradniški in vinarški strokovnjak. Diplomiral je 1894 na Višji vinarški in sadjarski šoli v Klosterneuburgu pri Dunaju. Od leta 1895 je deloval v Novem mestu, kjer je mgr. vodil obnovo vinogradov po napadu trsne uši in bil 1921 – 26 ravnatelj kmetijske šole na Grmu. Bil je vodilni strokovnjak za vinogradništvo, vinarstvo in sadjarstvo ter je razen vinogradov organiziral matičnjake, trsnice, drevesnice in vinske kleti. V Pragi je 1909 pripravil razstavo slovenskih vin. ES, 11. knjiga, Ljubljana 1997, str. 92.

najpopolnejši in najbolj aktualni strokovni deli tiste dobe v slovenskem jeziku, pri Žmavčevem Vinarstvu pa celo, kot v predgovoru navaja sam avtor, za »prvo slovensko učno knjigo celokupnega vinarstva.«¹²

Zanimivo je, da naslov dela 'Vinarstvo' ne ustreza aktualnemu terminološkemu pojmovanju, saj gre dejansko za učbenik tega kar danes imenujemo vinogradništvo in zajema področja od biologije,



Slika 5: Dnevniški zapisi Rudolfa Robiča junij 1929

vinske trte, trsničarstva, naprave nasada, varstva vinske trte pred boleznimi in škodljivci ter kratek pregled ekonomike. Zanimivo je, da naslov dela 'Vinarstvo' ne ustreza aktualnemu terminološkemu pojmovanju, saj gre dejansko za učbenik tega, kar danes imenujemo vinogradništvo in zajema področja od biologije vinske trte, trsničarstva, naprave nasada, varstva vinske trte pred boleznimi in škodljivci ter kratek pregled ekonomike. Med zapisi je zelo zanimiv dnevnik, ki zelo natančno predstavlja praktično delo učenca. V njem je z vso vestnostjo po rubrikah opisano devetmesečno delo. Dnevnik, v katerem je prvi vpis zabeležen 15. marca in zadnji 12. decembra 1929, je v celoti poročilo o praktičnem delu. Posamezni dnevni vpisi zajemajo devet rubrik: datum, izmerjeno temperaturo zjutraj, opoldne in zvečer, smer vetra, stanje vremena, lastno delo, skupno delo in opombe.

Tako je 2. maja 1929 zjutraj zabeležena temperatura 6, opoldne 15 in zvečer 14 stopinj Celzija, veter: jugozahodni, vreme spremenljivo. V rubriki skupno delo beremo: »Cepili in vlagali v trsnico, v nasadu ceplenk sadili, orali, branali, na njivi umetni gnoj trosili.« Pod oznako lastno delo: »Cepil in v trsnico polagal.« V rubriki opombe je zapis o plačilu: »Denar prejeli.« Zelo zanimiv je zapis datiran 16. maja 1929, ko beremo: »V trsnici končali z vlaganjem in v vinogradi z rezjo«. Medtem ko je prvo opravilo običajno za ta majski čas, je zaključek rezi v vinogradih popolnoma neobičajen. Razumemo ga šele v povezavi z močno pozebo v zimi 1928/29, ki jo vremenoslovci ocenjujejo kot eno najhujših v 20. stoletju. Vinska trta je močno pozebla in strokovnjaki tedanje dobe so vinogradnikom svetovali, da opravijo rez šele, ko bo trta začela odganjati.¹³

¹² Gre za preveden, prirejen in dopolnjen prevod prvega dela knjige Vinogradništvo in vinarstvo (Weinbau und Weinbehandlung), zadnjega nemškega ravnatelja mariborske vinarske in sadjarske šole Franza Zweiflerja, ki je šolo vodil od 1899 do 1919.

¹³ Poročila govorijo o najhujši zimi 20. stoletja. Mraz se je začel že ob božiču 1928 in je dosegel najnižje vrednosti med 11. in 18. januarjem 1929. Po 25. januarja je popustil, vendar so 3. februarja v Mariboru izmerili – 24 st. Celzija, tretji padec temperatur se je zgodil v začetku marca, ko so v Mariboru izmerili – 18,1 st. Celzija. Vino je v slabih kletih zmrzovalo. Več o tem: Miran Trontelj, Kronika izrednih vremenskih dogodkov 20. stoletja, Hidrometeorološki zavod Republike Slovenije, Ljubljana 1997.

Med 18. in 20. majem si je Rudolf Robič privoščil tri proste dneve, kar je označil z vpisom v dnevniku. 26. maja je zapisal: »Bil pri službi božji«, in dan kasneje: »Prejel sveže perilo.« 10. junija je med opombe vpisal: »Zapazil prvi cvet v vinogradu.« 24. junija: »V vinogradu škropil z 1% apneno-žvepleno brozgo in 2% galico«, ter še isti dan: »Opazil v sosedovem vinogradu pri Ivanu Robiču peronosporo, 3-4 dni staro.« 27. maja: »V trsnici škropil z 1% galico in ob občinskem potu jarke čistil.« Vpis 28. maja: »Bil pri službi božji in v vinogradu vezal.« 15. junij: »Jamšek je v drevesnici škropil z 1,5% tobačnega izvlečka in z 1% mazavega mila.« 21. julij: »Nedelja, šli na izlet na Pohorje«, 3. avgust: »Matičnjak vezali, jabolka pobirali in prvič prešali (jabolčnik).« 8. avgust – med opombami: »Slišali prvič črička peti in se je začelo grozdje mecati (mehčati) in barvati.« 12. avgust: »V vinograd klopotec zanesli in ga uredili.« 5. septembra: »Imeli izlet v Ljubljano, na velesejem.« Sledijo trije posebni vpisi: »23. september, ponedeljek, začne se izlet iz Pekar v Gornjo Radgono. Pri g. Bovirju ogledali šampansko klet in nasade ter na Plitvico in Janežperg (Janžev vrh) šli. V Kapeli prenočevali. 24. september, torek, zjutraj ob 4h smo šli v Radence na vlak, peljali smo se v Lutomer, od tam smo šli peš preko Kamenščaka v Jeruzalemske vinograde in od tam Ivajnkovce na vlak in smo se peljali v Limbuš. Prenočili smo v Pekrah. 25. september, sreda, zjutraj smo si pogledali oblastni nasad v Pekrah, nato smo šli g. Žigertu, oskrbniku grofa Merana, nato smo šli v Limbuš g. S. Robiču, popoldne smo si ogledali vinarstvo in sadjarsko šolo v Mariboru, nato se je končal izlet.«

7. oktober: »Določevanje sladkorja v vinskem moštu iz Laznice: šipon 19,3%, Laški rizling 21,0%, Zeleni Silvanec 22,5%, Zeleni Silvanec Dramle (Dramlje) 17%, Z (Zeleni) veltinc (Veltinec) 22%, M. (Modra) frankinja 16%, Žlahtnina 17%, Peček 17,8%.« 10. oktober: »Prvi sneg na Pohorju pri razglednem stolpu.«

30. oktober: »Začeli trte izkopavati iz trtnice.« 6. november: »Izkopavanje ceplenk, Renski rizling - Riparia portalis 1. razred 6450 komadov.« 19. november: »Skončali z izjemanjem ceplenk iz trsnice.« 9. november: »Izpit vinarstva.« 11. november: »Izpit kletarstva.« 12. december: »Izpit sadjarstva.«

V enem izmed zvezkov je Rudolf Robič ohranil osnutek pisma svojemu bratu, ki je bil prav tedaj na služenju vojaškega roka. Med drugim piše: »Dragi brat, dolgih in žalostnih je bilo mescev devet ali zdaj je prišlo veselje spet. Naznanim ti, da bo v soboto, to je 14. decembra izpit in zaključek šole. Povabljeni so k izpitu tudi vsi starši. Za ta zadno smo še količili, sedaj pa se bomo cel teden samo učili. Sedaj ta zadni teden bo najhujši, ker sedaj nas bodo samo izpraševali ampak saj bo že minilo.«



Slika 6: Rudolf Robič (1912-1989), gojenec viničarske šole leta 1929, kmet iz Laznice pri Limbušu

Sledila je podelitev spričeval. Ohranjeno spričevalo Rudolfovega sošolca Petra Jamška iz Svečine, je datirano 15. decembra 1929. Kot zastopnik Kraljeve banske uprave (stara

oznaka Oblastni kmetijski referent je na listini prečrtana), je podpisan inž. Ivo Zupanič, ob njem pa še trtničar Pihler in kot upravnik nasada Janko Šumenjak.



Slika 7: Spričevalo gojenca Petra Jamška iz Svečine

OHRANJENO GRADIVO IZ ZAPUŠČINE DRUŽINE ŠUMENJAK

Iz zapuščine pokojne gospe Zore Šumenjak, poročene Žibert, hčerke upravnika Janka Šumenjaka, je vrsta fotografij posameznih generacij na katerih pa žal ne moremo več zanesljivo določiti imen posameznih oseb, vendar so fotografije zanimive same po sebi, saj drža tečajnikov odraža njihovo ponos ob sklenjenem izobraževanju.

O upravniku pekrske ustanove Janku Šumenjaku vemo, da se je rodil leta 1888, da je v letih 1906 in 1907 obiskoval Kranjsko deželno vinarsko, sadjarsko in poljedelsko šolo na Grmu pri Novem mestu ter bil nato upravnik trsnice ali državni trtničar pri Sveti Ani na Kremberku - današnja Sveta Ana v Slovenskih goricah (1909/10) in v Zrkovcih (1914/19). V vmesnem obdobju je kratek čas služboval kot upravnik v Zavrču.¹⁴ Bil je tudi dopisnik časopisa Naše gorice, ki je bil mesečnik za pospeševanje kmetijstva, glasilo Vinarskega

¹⁴ O obdobju službovanja sklepam na podlagi korespondence, ki je v različnem obdobju naslovljena na različne Šumenjakove naslove.



Slika 8: Skupinska fotografija gojencev viničarske šole leta 1930. V sredini upravnik šole Janko Šumenjak (1888 – 1959), desno od njega inštruktor Pihler

društva za Slovenijo in vestnik Vinarske in sadjarske šole v Mariboru. Prav tam je oktobra 1930 opozoril na podcenjeno vlogo trsničarstva in pogosto spregledan pomen selekcije. »Ni zadosti, da je cepič samo zdrav; odrezan mora biti od trte, ki je leto za letom polna lepega, dobro razvitega in zdravega grozdja. Taka trta je navadno tudi v svojem celotnem razvoju krepka in zdrava in skoraj gotovo je, da bo te svoje odlične lastnosti v polni meri prenesla tudi na z njo razmnožene trte. Ravno sedaj v mesecu oktobru neposredno pred trgatvijo je še čas za pravilno odbiro ali selekcijo cepičev. Trte po vinogradih stojijo obložene. Treba si je vzeti le nekoliko časa in pokazati dobro voljo, da zaznamuješ najbolj rodovitne trse s pločevinastimi tablicami ali pa jih namažeš z oljnato barvo. Ako bomo to važno delo vestno izvrševali leto za letom ter jemali za razmnoževanje samo cepiče od označenih trt, se bo tudi množina pridelka naših kvalitetnih sort dvignila na višek s katerim bo zadovoljen vsak vinogradnik.«¹⁵



Slika 9: Matični nasad ameriških trt za podlage, v ozadju Pekrska gorca

V novembrski številki glasila je objavil ta zapis: »Pekre, 27. oktobra 1930. Trgatev je v splošnem končana. Ker so mošti iz mešanih nasadov in primernih leg dosegli povprečno

¹⁵ Naše gorice, oktober 1930, str. 174-175.

19% sladkorja, mošt iz grozdja boljnih sort (renski rizling, rulandec, beli burgundec in silvanec) pa celo do 22% in se bo kislina, ki je vsebuje od 8 do 12 gramov na liter med kipenjem še pomembno znižala, se izid trgatve v splošnem lahko v kvalitativnem kakor tudi v kvantitativnem oziru uvrsti med srednje dobre. Vkljub razmeroma dobremu pridelku pa kupčija z mošti skoraj popolnoma počiva. Prodane so bile le neznatne količine moštov od preše in sicer po 6 - 8 din za liter. V glavnem pa so se napolnile kleti in vinogradniki gledajo z ostalimi posestniki – izvzemši letos srečnejše sadjarje – s skrbjo v negotovo bodočnost.«¹⁶

NEGOTOVA USODA USTANOVE TIK PRED 2. SVETOVNO VOJNO IN NJEN KONEC

Druga polovica tridesetih let pa je prinesla negotovost in skrb tudi za ustanovo v Pekrah. V časopisu »Domovina« tako med drugim beremo: »Vprašanje banovinske trsnice in drevesnice v Pekrah se v zadnjem času mnogo obravnava med vinogradniki obmejnih krajev. Nekoč je bilo tu posestvo benediktincev od Sv. Pavla na Koroškem. Po prevratu je država posest razlastila in je bil leta 1921. imenovan za upravnika te pristave kmetijski strokovnjak Janko Šumenjak, ki je ustanovil na tem dotlej zanemarjenem posestvu vzorno urejeno trsnico in drevesnico. Težki stotisoči so šli za ureditev te za široki okoliš nujno potrebne ustanove, a v zadnjem času se govori, da bo ta cvetoča ustanova prešla spet v last nemških benediktincev. Vprašanje banovinske drevesnice in trsnice v Pekrah je imelo svoj odmev tudi na občnem zboru mariborske podružnice Vinarskega društva, ki ga je vodil predsednik dr. Josip Kranvogel. V okviru živahne razprave o vseh perečih zadevah našega obmejnega vinogradništva se je oglasil k besedi tudi upokojeni šolski upravitelj g. Godec iz Limbuša in opozarjal zborovalce na to, da bo ta zavod, kakor se zatrjuje, prihodnje leto ustavljen, ker preide v last nemških benediktincev. Godec je izvajal, da bi bilo nujno potrebno, da bi banovina kupila omenjeno trsnico in drevesnico od benediktincev. Če bi pa to ne bilo mogoče, je neobhodno potrebno, da poskrbi za nadomestilo v obliki podobnega zavoda. Ta predlog je sprožil živahen razgovor in je ravnatelj banovinske vinarske in sadjarske šole v Mariboru g. Priol pojasnjeval, da si banovina prizadeva ohraniti to ustanovo. Če se pa to ne bo posrečilo, se bo izkušalo ustvariti nekaj podobnega na zemljišču Račjega dvora, ki ga je kupila banovina od admontskega samostana. Obmejno vinogradništvo z zaupanjem pričakuje pametne rešitve tega vprašanja, obenem pa izreka obžalovanje, če bo treba že tako vzorno urejeno drevesnico in trtnico opustiti.«¹⁷

Odgovor ravnatelja Priola je bil v bistvu tolažba zaskrbljenim za usodo trsnice. Najverjetneje je bil seznanjen z razpravo na februarjski seji banskega sveta v Ljubljani, kjer so govorili tudi o tej temi. Zahteva Vinogradniškega društva, da se trsnica v Pekrah ne ukine ni bila uslišana. Banski svet, ki mu je predsedoval ban dr. Marko Natlačen

je na proračunski seji 14. februarja 1938 razpravljala tudi o vinogradništvu. Obravnaval je predvsem posojila za obnovo vinogradov. »V svojem govoru je ban poudaril, da bo banska uprava pospeševala vinogradništvo s tem, da bo omogočila siromašnim vinogradnikom obnovo vinogradov in je za to ustanovljen sklad enega milijona dinarjev za brezobrestna posojila. Ta posojila bodo dana le vinogradnikom, ki ne morejo izvršiti obnove sami in imajo vinograde v zemljah, ki niso za drugi pridelek. V ta namen bosta na štajerskem ustanovljeni dve novi banovinski trsnici, in sicer ena v ptujskem in druga v šmarskem okraju. Trsnica v Pekrah pri Mariboru bo delovala do konca 1939.«¹⁸

V letu nameravane ukinitve je trsnico doletela še naravna nesreča. Avgusta je doživela močan napad škodljivcev - ogrcev, ki so uničili kar tri četrtine od 160.000 vanjo vloženi cepljenk. »Oskrbnik je pustil uničene trte populiti in zmetati na kup, kjer jih je za dva dobra voza. Celotna škoda bo znašala sigurno krog 50.000 din.«¹⁹

Kljub jasnim namenom sprega politike, ki se je spraševala o smotrnosti banovinskih dotacij in tisto leto prerazmnoženih škodljivcev ni strla banovinske trsnice in drevesnice. Ta je v manjšem obsegu nadaljevala delo tudi med 2. svetovno vojno in v prvih letih po njej. Tudi obdobje viničarskih tečajev se s tem ni končalo, saj zasledimo, da so pod vodstvom Janka Šumenjaka potekali še med vojno. V reportažnem zapisu časopisa Ptujski tednik tako leta 1959 zasledimo, da se trsničarski delovodja tovariš Šoštarič že 24 let ukvarja s cepljenjem vinske trte. Delo njegove in drugih dveh skupin Trsničarskega odseka Kmetijske zadruge Juršinci je zaslovelo po celotni Sloveniji saj so vse dokler ni zaživela trsnica Vrhpolje v Vipavi odhajali cepiti tudi na Primorsko. Kot piše, se je Šoštarič tega dela naučil v nekdanji Banovinski trsnici in drevesnici v Pekrah, kamor je leta 1943 iz Juršinc odšlo več fantov, ki so se seznanili s strokovnim delom v sadjarstvu, vinogradništvu in kletarstvu.²⁰

Sicer pa je bil med znanimi trsničarji iz Juršinc, ki so pred vojno nabirali znanje v Pekrah tudi Franček Holc (1914-1984), doma v Zagorcih.²¹

Po prenehanju delovanja šole ob koncu šolskega leta 1946/47 so objekti in posestvo prešli v upravljanje Kmetijskega gospodarstva Pekre in nato po vrsti reorganizacij do Agrokombinata Maribor in podjetja Vinag. Po zakonu o denacionalizaciji je v devetdesetih letih posest ponovno prešla v last benediktincev, ki so leta 2008 od stanovalcev odkupili objekt 'stara šola'. V njem namerava podjetje Benediktinski dvor, d.o.o. Limbuš urediti vinski klet.²²

Po ustnem viru pokojne gospe Zore Šumenjak, poročene Žibert se je njen oče od zadnje generacije tečajnikov poslovil leta 1947.

Takrat se je tudi dejansko končalo obdobje 'pekrske šole', ki je številnim bodočim kmetom in drugim mladeničem

¹⁶ Naše gorice, november 1930, str. 196.

¹⁷ Domovina, letnik 21, Ljubljana, 5. maj 1938.

¹⁸ Slovenski gospodar, Ljubljana 16. februar 1938.

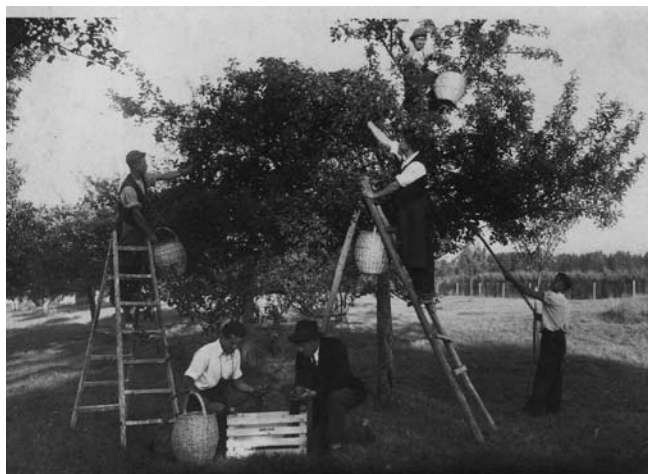
¹⁹ Slovenski gospodar, Ljubljana, 30. avgust 1938.

²⁰ Ptujski tednik, 17. april 1959.

²¹ Tednik, 16. avgust 1984.

²² Franjo Šauperl, Limbuš v ogledalu časa, Limbuš 2009, str. 123.

brezplačno, celo s skromno mesečno državno štipendijo, dala osnovno teoretično znanje in praktične izkušnje. Mnogi so postali odlični trsničarji in drevesničarji ter učitelji mlajših generacij. Poleg osebnostne širine in samozavesti jih je odlikoval tudi ugled izvrstnih strokovnjakov – praktikov. V urejenem izobraževalnem okolju so v relativno kratkem času devetih mesece postali ljudje z jasno vizijo, ki jo je sredi tečaja leta 1929 v pismu bratu skromno, iskreno in z velikim pričakovanjem izrazil tedaj sedemnajstletni mladenič Rudolf Robič, po domače Trbosov Dolfek, iz Laznice pri Limbušu: »Drugo leto, če bom zdrav, bom imel trsnico in drevesnico, če mi bosta Oče in Mati dovolila. Sedaj bodem vsaj znal pravilno ravnati v vinogradu in s kletarstvom ...«



Slika 10: Gojenci šole pri obiranju jabolk okoli leta 1930

OD TEČAJNIKOV DO DOKTORJEV ZNANOSTI

Na nekdanjo 'pekrsko šolo' je v desetletjih po ukinitvi ostal le spoštljiv spomin njenih učencev, med domačini pa se je vse do današnjih dni ohranil krajevni izraz 'pri stari šoli'. Toda širšemu območju Pekar in Limbuša je bilo po prvi pobudi nadvojvode Janeza leta 1832, viničarskemu tečaju v prvi polovici 20. stoletja še tretjič dana priložnost, da postane pomembno izobraževalno središče vinogradništva in vinarstva. Ta priložnost je razvojno izšla iz višješolskega študija kmetijstva, ki se je začel leta 1960 z ustanovitvijo Višje agronomske šole, sicer tudi ustanovne članice Univerze v Mariboru. Predhodnica današnje fakultete se je preoblikovala v Visoko kmetijsko šolo, ki je edina v Sloveniji izvajala štiriletni strokovni študij kmetijstva. Njena naslednica, Fakulteta za kmetijstvo je bila formalno ustanovljena s sklepom Državnega zbora Republike Slovenije leta 1995. Razvila se je v sodobno izobraževalno in raziskovalno ustanovo, ki pa so jo čedalje bolj omejevale slabe prostorske možnosti v stavbi na Urbanski cesti 30, za katero je bil vložen tudi denacionalizacijski zahtevek tedaj še Škofije Maribor. Selitev fakultete v grad Hompoš, v občini Hoče – Slivnica je spodbudila nove razvojne možnosti, saj je Univerza v Mariboru že leta 1994 pridobila posest nekdanje Ekonomije Pohorski dvor, kamor je sodil tudi kompleks vinogradov in zgradb na Meranovem. Zaradi zapletov pri prenovi je fakulteta začela delovati v novih prostorih kasneje kot je

bilo sprva načrtovano, 1. december 2008 pa je datum, ko je bila izvedena dokončna preselitev na novo lokacijo. Tako je fakulteta končno postala združena s svojim posestvom, na katerem študenti opravljajo pomemben praktični del izobraževanja. Prav tako imajo možnost opravljanja dela študija na partnerskih univerzah in si s tem pridobiti mednarodne izkušnje. Na mariborski fakulteti je na vseh stopnjah študija vpisanih precej študentov iz drugih držav. Do sedaj, v skoraj pol stoletja, je na vseh stopnjah študija, od višješolske do univerzitetne diplomiralo več kot 3500 diplomantov.

Upoštevajoč zgodovinsko izročilo današnji Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo na Meranovem nadaljuje delo začeto leta 1832. Učna področja zajemajo spoznavanje in pridobivanje temeljnih znanj, potrebnih za ureditev vinogradov, predelavo grozdja ter nego in finalizacijo vina. Program izobraževanja študentov v vinogradništvu in vinarstvu zajema predvsem uvajanje in spoznavanje optimalnih načinov pridelovanja grozdja in nege vina glede na klimatske spremembe in je tako v skladu z evropskimi okoljskimi usmeritvami. Nudi praktično izobraževanje iz selekcije in reprodukcije vinske trte, naprave ter oskrbe vinogradov in nege vina posameznih sort. Poleg tega je na Meranovem mogoče izvajati posamezne dele študijskih programov nekaterih temeljnih in splošnih znanj kot so biologija, pedologija, kemija, žlahtnjenje, klimatologija, in druge, ki dajejo temeljna znanja potrebna za razumevanje sodobnega načina pridelave in za vključevanje v raziskovalno delo na področju vinogradništva in vinarstva.

Obnovljeni vinogradi in drugi spremljevalni objekti za predelavo grozdja in vinifikacijo predstavljajo dobro osnovo za kakovostno in sodobno izvajanje pedagoškega procesa. Od leta 2002 tam poteka visokošolski študij vinogradništva, vinarstva in sadjarstva (od študijskega leta 2006/07 po bolonjskem programu) ter ostalih študijskih programov na Univerzi v Mariboru, ki zadevajo področje vinogradništva in vinarstva.

Od leta 1994 do 2012 so uspešno zagovarjali diplomska dela 104 diplomanti strokovnega in univerzitetnega študija, ubranjena sta bila tudi dva magisterija znanost in en magisterij druge stopnje bolonjskega študija. V tem obdobju so v centru gostili 29 tujih študentov iz Francije, Španije, Portugalske, Srbije, Hrvaške in Češke. 19 tujcev je opravilo izpite iz vinogradništva ali vinarstva, medtem ko so študijsko prakso omogočili 10 tujim študentom.

Ob pedagoškem procesu opravljajo številne raziskave, ki so vključene v nacionalne projekte in v projekte namenjene neposredni praktični rabi. Raziskovalni poudarek zadnjega obdobja sega na področje preizkušanja novih sort vinske trte namenjenih pridelavi vina in namiznega grozdja, prav tako je oblikovana genska banka za trto, ki trenutno premore preko 400 različnih genotipov. Ob uvajanju sodobnih pristopov do izobraževanja in znanstveno-raziskovalnega dela pa ohranjajo spomin na zgodovino štajerskega vinogradništva in dobra strokovna izročila preteklosti. Kot svojevrsten poklon nadvojvodi Janezu lahko štejemo tudi obisk potomca cesarske dinastije Otta von Habsburga²³ s soprogo in sorodniki, ki je leta 2002 na povabilo tedanjega rektorja Univerze v Mariboru prof. dr. Ludvika Toplaka obiskal Meranovo.

Tradicija, ki se je na območju Pekar in Limbuša začela v prvi polovici 19. stoletja s temeljnim izobraževanjem viničarjev je v obdobju zadnjih skoraj dveh stoletij doživela skokovit razvoj. Kasnejši viničarski tečaji so dali znanje prevzemnikom kmetij, številnim trsničarjem, drevesničarjem in drugim strokovnjakom. Neprecenljivo vlogo je v obdobju zadnjih 140 let odigrala Deželna sadjarska in vinarska šola v Mariboru z vsemi svojim naslednicami. Danes prav v tem okolju poteka študijski proces vseh stopenj, primerljiv z drugimi vinogradniško-vinarskimi izobraževalnimi središči po Evropi. Ideji globokih korenin je kljub nekaterim nerazumnim prekinitvam v preteklosti dano živeti. V tem je trdoživost kmetijskega izobraževanja podobna trdoživosti vinske trte, ki doživlja in preživi tako dobre kot slabe čase. Ta ugotovitev je prav danes še posebej pomembna.

Zato si velja ob panoramski paši oči z Meranovega proti prestolnici štajerske Slovenije (kljub zaraščnim površinam jo še vedno obdaja 'venec vinske trte', kot ga je leta 1859 videl in opeval prvi mariborski škof blaženi Anton Martin Slomšek) priklicati v spomin ugotovitev zgodovinarja in klasičnega filologa, akademika prof. dr. Jožeta Mlinariča, ki je na podlagi ohranjenih arhivskih listin potrdil, da se vinska trta na severnem mariborskem obrobju od Bresternice do Vurberka dokumentirano goji neprekinjeno že več kot tisoč let. Gre torej za edino gospodarsko dejavnost tolikšne trdoživosti v našem prostoru. Tudi zato ji gre spoštljiv priklon za tisto v daljni in bližnji preteklosti ter naša skupna zaveza in veliko upanje za vse kar še pride. Da bomo vredni slovitih prednikov in v prihodnosti z razlogom morda deležni tudi priznanja tistih, ki bodo čez desetletja in stoletja nadaljevali to vinogradniško pot iz roda v rod.

²³ Otto von Habsburg (Reichenau an der Rax, Avstro-Ogrska 1912 – Pöcking, Nemčija 2011). Avstrijsko-nemški pisatelj, publicist in politik, sin avstrijskega cesarja Karla I., med letoma 1916-19 prestolonaslednik Avstro-Ogrske in do leta 1921 prestolonaslednik kraljevine Madžarske. Njegov polni plemiški naziv je bil: „Vaše cesarsko in kraljevo veličanstvo Franz Joseph Otto Robert Maria Anton Karl Max Heinrich Sixtus Xavier Felix Renatus Ludwig Gaetan Pius Ignatius, cesarski princ, nadvojvoda Avstrije, kraljevi princ Ogrske“. Bil je državljani Avstrije, Nemčije in Hrvaške ter v letih od 1922 do 2006 vodja Habsburžanov. Ob obisku v Mariboru in na Meranovem 24. maja 2002 je bil za svoj prispevek k razvoju humanizma in miru v Evropi, za znanstveno delo ter za podporo Sloveniji pri mednarodni uveljavitvi na predlog Fakultete za kmetijstvo imenovan za častnega senatorja Univerze v Mariboru. Vir: <http://www.ottovonhabsburg.org/> in »Beseda rektorja prof. dr. Ludvika Toplaka ob slovesnosti ob 170-letnici kmetijskega šolstva« (slavnostni nagovor), Maribor, 24. maja 2002.

Pregled ampelografskih proučevanj in modifikacije trsnega izbora

Stanko VRŠIČ

Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo
Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče

IZVLEČEK

Ampelografija je znanstveno področje botanike, ki se ukvarja s proučevanjem izvora in klasifikacije vrst in sort vinske trte. Osredotoča se predvsem na opise posameznih sort in podlag. Zaradi različnih imen, ki so jih imele nekatere sorte, so se pojavljale vedno večje težave pri razpoznavanju sort tako v praksi, kakor tudi v strokovni literaturi. Bolj razširjene sorte so bolj pogosto dobile veliko različnih novih imen in sinonimov. To je povzročalo vedno hujšo zmedo v nomenklaturi vinske trte, in to pravzaprav traja še danes. V začetku so si za odpravljanje teh težav pomagali z ampelografskimi kolekcijami, pozneje pa so se lotili sistematskega opisovanja sort. Za začetnika natančnega in sistematičnega opisovanja urejanja sort vinske trte štejemo Franza Trummerja, ki je (1841) podrobno opisal 282 sort vinske trte na Štajerskem. V tem obdobju se je pri nas dopolnjeval sortiment, in sicer s sortami iz Porenja. Kmalu za tem je Matija Vertovec v svoji Vinoreji (1844) povzel opise sort po Trummerju. To je bilo prvo slovensko delo o vinogradništvu. Na kongresu vinogradnikov na Dunaju je bila leta 1873 ustanovljena mednarodna ampelografska komisija, ki je koordinirala mednarodno poimenovanje sort vinske trte. Za osnovo je vzela tisto ime sorte, ki ga ima neka sorte vinske trte tam, od koder izvira, vsa druga imena pa so sinonimi. Prvi uspeh dela te komisije (vodil jo je Hermann Goethe) je bil ampelografski besednjak, ki je bil pripravljen v Mariboru (1876). Na ampelografskem kongresu v Budimpešti pa so leta 1879 sprejeli sistem klasifikacije, po katerem so vse sorte razdeljene v tri skupine, in sicer glede na obliko jagod, obliko lista in na stopnjo poraščenosti lista z dlačicami. Na tem kongresu je bil tudi potrjen postopek cepljenja vinske trte na ameriške podlage, kot najbolj primeren način zaščite vinske trte pred trtno ušjo. Po pojavu filoksere se je sortiment precej spremenil in zmanjšalo se je število sort. Vinogradniki so poskušali izboljšati kakovost vina z uvajanjem novih sort. Leta 1904 je Anton Stiegler izdelal predlog sortimenta, ki ga je po strokovnih razpravah leta 1905 pripravil Franz Zweifler, ravnatelj Štajerske deželne sadjarsko-vinarske šole v Mariboru. Slovenski prevod je pripravil Ivan Belle. Franz Zweifler je vinogradnikom že takrat priporočal naj sadijo kvečjemu 2 ali 3 sorte. Za prenos znanja so takrat imele pomembno vlogo kmetijske družbe, poskusna posestva in šole, začevši s prvo Vinogradniško šolo leta 1832.

Ključne besede: vinska trta, ampelografija, sorte vinske trte

ABSTRACT

Ampelography is the science field of botany concerned with the identification and classification of grapevines. It focuses on descriptions of individual varieties and rootstocks. Due to different names attributed to particular varieties, it has been extremely difficult to identify grapevines both in practice and in expert literature. More common varieties were given various new names and synonyms. For this reason, considerable confusion has been created in terms of nomenclature. In the beginning, experts endeavoured to overcome these difficulties with the help of ampelographic collections. Later, a more systematic approach had been applied. One of the pioneers in this field had been Franz Trummer, who described in detail 282 varieties in Styria (1841). During this period, varieties from the Rhineland had been added to the assortment. Soon after, Matija Vertovec summed up descriptions of varieties according to Trummer in his publication entitled *Vinoreja* (Winegrowing) published in 1844. This publication represents the first Slovene work on viticulture. At the 1873 winegrowers' congress in Vienna, an International Ampelographic Commission was set up to international coordination of denomination of vine varieties. Names of varieties from the region of origin had been taken as the prime name, while all other names were regarded synonyms. Hermann Goethe became Managing Director of the Commission and publishes pioneering documentation into viticulture and origins of vine varieties in our latitude. This ampelographic glossary, which was drawn up in 1876 in Maribor, represents one of the Commission's first achievements. At the 1879 winegrowers' congress in Budapest, a classification system was adopted according to which all varieties were classified into three groups depending on the shape of the grapes, the shape of the leaves and the pilosity of leaves. This Congress also confirmed the procedure for grafting grapevines onto American rootstock as the most suitable way of protecting vines against phylloxera. After the onset of phylloxera, the assortment had changed considerably, and the number of varieties had been reduced. Wine-growers tried to improve the quality of wine by introducing new varieties. Following expert discussions, Anton Stiegler put forward a suggestion for the assortment in 1904, which was published in 1905 by Franz Zweifler, the principal of the School of Fruit- and Wine-Growing in Maribor. It was translated into Slovene by Ivan Bele. By that time, Franz Zweifler was already recommending that wine-growers plant only two or three varieties. The transfer of knowledge at that time played an important role in agricultural companies, experimental estates and schools, starting with the first School of Viticulture in 1832.

Key words: grapevine, ampelographie, grapevine varieties

UVOD

Ampelografija (ampelos = trta; graphos = opisovanje) je znanstvena veda, ki se ukvarja s proučevanjem in opisovanjem posameznih vrst rodu *Vitis* L. in sort vinske trte, z ugotavljanjem njihovega izvora in s sistematiko vinske trte. Močno izražena polimorfnost vrst in sort vinske trte, ki je tudi eden od razlogov za veliko število sinonimov, je od nekdaj narekovala ampelografska proučevanja. Opise številnih sort najdemo že v delih starih grških in rimskih pisateljev (Teofrast 375-297, Vergil 70-19, Plinij in Columela v 1. stoletju n.š.). Vergil je v drugi knjigi "Georgica" opisal 15 sort, Plinij pa je s pomočjo zapisov njegovih predhodnikov v knjigi "Naturalis historiae" opisal okoli 80 sort. Columella je v svojem delu *De re rustica* prvi natančno opisal sorte vinske trte in jih poskušal tudi smiselno urediti. Med temi je tudi sorta, ki je podobna modremu pinotu v Burgundiji že v 1. stoletju. Pod imenom *Vitis allobrogica* jo omenja tudi Plinij. Stari Rimljani so to sorto poznali pod imenom *Helvenacia minor* in so jo vinificirali že na začetku prvega stoletja. Čeprav so opisi v marsičem pomanjkljivi, jih kljub temu lahko štejemo za prve začetke ampelografskih proučevanj (Vršič 2008). V 15. stoletju je Petrus de Crescentius v "*Opus ruralium commodorum*" opisal 40 sort, ki so jih gojili v okolici Bologne. Osnova za vsebino knjige so mu bila dela, ki so jih napisali Varro, Columella in Palladius. V 16. in 17. stoletju pa je sorte poskušal klasificirati Španec Monza de Herrera ("Agricultura generale"). Potem so sledili še mnogi avtorji in sicer Baccio je opisal sorte glavnih vinogradniških držav, Cupani ("*Hortus catholicus*") sorte na Siciliji, Garidel sorte v francoski deželi Provence, Estiene, Herresbach, Colerus itd. (Truger 1990).

Po mednarodni botanični klasifikaciji spada vinska trta v družino *Vitaceae*, za katero so morfološko značilne vitice ali socvetja nasproti listov. Sistematika družine *Vitaceae* temelji na klasifikaciji, ki jo je leta 1887 naredil Planchon in obsega 10 rodov. Vinska trta spada v rod *Vitis*, ki ima več kot 60 vrst. Samo *Vitis vinifera* L. izvira iz Evroazije, ki jo je človek razširil po vsem svetu. Stoletja so jo vegetativno razmnoževali in križanje je imelo zelo mali vpliv na sortiment (razen za podlage). Zdaj je okrog 10.000 sort žlahtne trte, od katerih je večina samo lokalnega pomena. Le nekaj sort ima mednarodni pomen kot so npr. 'Cabernet sauvignon', 'Chardonnay' in 'Pinot noir' iz območja Francije ter 'Renski rizling' iz Nemčije.

Danes je vinska trta ('Modri pinot') prva sadna rastlina, pri kateri je znano zaporedje nukleotidov v celotnem genomu (Jaillon in sod. 2007). Dekodiranje celotnega genoma omogoča razkritje genov, ki vplivajo na pomembne lastnosti pri gojenju vinske trte kot je npr. občutljivost za bolezni. S poznavanjem genoma se začenja novo obdobje žlahtnjenja, ki bo v bližnji prihodnosti omogočilo popolnoma drugačno agrrotehniko gojenja vinske trte.

Namen tega dela je bil na osnovi pregleda ampelografskih proučevanj ugotoviti spremembe sortimenta vinske trte na Štajerskem (mišljen avstrijski in slovenski del) in potencialne možnosti modifikacij trsnega izbora v prihodnosti. Izhajali smo iz hipoteze, da so ampelografska proučevanja, vključno z ampelografskimi kolekcijami in poskusno-raziskovalnimi centri, ki so prenašali v prakso vedno bolj podrobne in

znanstveno potrjene lastnosti sort, bistveno vplivali na razširjenost posameznih sort oziroma na trsni izbor.

AMPELOGRAFSKA PROUČEVANJA

Poimenovanje sort

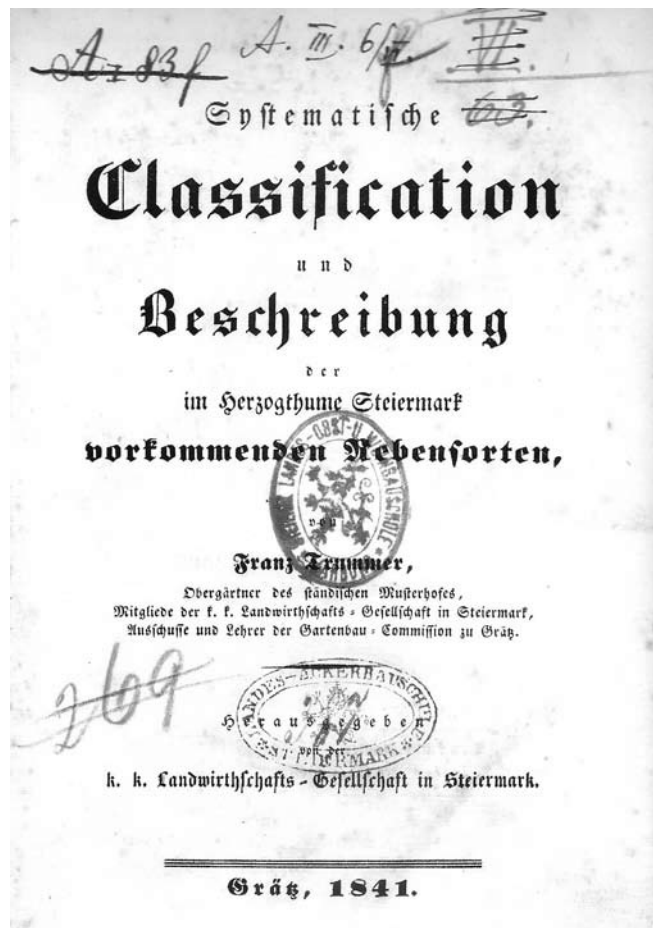
Med širjenjem gojenja vinske trte po svetu v toku stoletij naše dobe so posamezne sorte poimenovali, poleg teh pa vzgojili tudi nove. Zaradi različnih imen, ki so jih v raznih krajih imele največkrat iste sorte, so se pojavljale vedno večje težave pri uporabi imen in razpoznavanju sort tako v praksi, kakor tudi v strokovni literaturi. Bolj razširjene sorte so dobile na desetine novih imen in sinonimov. Tako so se prvotna imena izgubljala in so jih zamenjala nova – največkrat lokalna. To je povzročalo vedno večjo zmedo in težave v nomenklaturi vinske trte in to pravzaprav traja še danes. V začetku so za odpravljanje teh težav predlagali urejanje ampelografskih kolekcij (Olivier de Serres že leta 1600, leta 1780 pa Rosier). Rosier je to akcijo tudi začel izvajati. Zasadil je kolekcijo, da bi sorte med sabo primerjal in jih tudi poimenoval s samo enim imenom. Žal je njegova kolekcija propadla, vendar ga kljub temu prištevamo med prve kolekcionarje vinske trte. Njegovi kolekciji so sledile mnoge druge v raznih krajih Francije, ki so prispevale k razjasnitvi mnogih sinonimov. V 19. stoletju so sledile kolekcije tudi v drugih vinorodnih deželah, vendar jih je večina v celoti propadla ob pojavu trtne uši (največja s 3.300 sortami je bila v Albi v Italiji). Razvoj trsnega izbora pri nas je poleg zgodovinskega razvoja tesno povezan tudi s političnimi razmerami v posameznih vinorodnih območjih. Večina sort je k nam prišla iz drugih vinorodnih dežel (nekatero so se zelo lepo udomačile), le nekaj je sort, ki jih lahko uvrstimo v skupino t.i. avtohtonih oz. samoniklih sort.

Razvoj ampelografskih del

Prve omembe opisov sort in zametki ampelografskih del so podani že v uvodnem poglavju. Vse do 18. stoletja so opisi sort, ki jih najdemo v Evropi, prikazovali le morfološke značilnosti posameznih sort vinske trte. Za prvo delo iz tega področja je izraz »Ampelografija« prvi uporabil F. J. Sachs v Leipzigu že leta 1661 in ga zato upravičeno štejemo za začetnika ampelografije. Prvi in najstarejši in precej popoln opis sort vinske trte na takratnem območju Avstrije je iz leta 1777. Naredil jih je dr. Sebastian Höbbling v Pragi. Ta knjiga vsebuje zelo dragocene zapise, vendar zapisi o posameznih sortah v tem delu niso bili dovolj natančni oziroma se je bolj posvetil predvsem sortam na Badenskem. Sorte je razdelil glede na barvo in obliko jagod. Istega leta je izšel Vinogradniški katekizem (Weinbau-Kathechismus, Hildebrand, Leipzig 1777), ki pa je bil manj uporaben. Leta 1782 je Duhamel du Monceau sicer opisal samo 14 francoskih sort, vendar je to naredil veliko bolj sistematično in podrobno, s priloženimi slikami sort. Z njim so se začele postavljati znanstvene osnove ampelografije. Pomemben vodnik za vinogradništvo na Štajerskem je bila knjiga "Praktisches Lehrbuch der gesammten Landwirtschaft, dem Landwirth in Steyermark", ki jo je napisal Gottfried Mayer leta 1793. Tudi v Španiji je leta 1792 Joseph Valcarcel opisal 100 španskih in tujih sort v knjigi "Agriculture generale" (Truger 1990).

V 19. stoletju so mnogi avtorji na osnovi novih lastnih izkušenj in izkušenj drugih dopolnjevali do takrat izdana dela. Leta 1801 v Parizu je učitelj kemije J. A. Chaptal izdal knjigo o vinogradništvu. V botaničnem vrtu "Palais Luxembourg" v Parizu je posadil okrog 200 sort vinske trte in jih v svojem delu tudi opisal. Prvo veliko delo tega stoletja je bilo "Versuch einer Classification der Weinsorten nach ihren Beeren", ki ga je napisal Christian Frege (1804). Znanstvene temelje sodobne ampelografije pa je postavil dr. Simon Roxas de Clemente, ki je opisal andaluzijske sorte 1808 (francoski prevod 1815). Poglavlje o ampelografski terminologiji je imelo velik pomen za razvoj vinogradništva. To delo je Mascon leta 1821 prevedel v nemški jezik, na kar ga je nagovoril tudi nadvojvoda Janez (Erzherzog Johann). Freiherrn von Moscon si je prizadeval, da bi opisali sorte vinske trte na Štajerskem in jih primerjal s tujimi sortami. V ta namen je leta 1818 prinesel sorte iz Porenja in Francije in jih posadil v poskusni vinograd, v katerem je lažje podrobneje prepoznaval posamezne sorte. Svojega dela ni dočakal. Njegov navdušen naslednik Tomas Forreger je že leta 1820 naredil topografsko-kmetijski opis vinogradov v Pekrah in dokončal delo svojega predhodnika.

Potem so z opisovanjem sort sledili mnogi drugi. V Italiji je sorte klasificiral Josef Acerbi (1825), na Madžarskem Franz Schams (1832 in 1833 v dveh delih), v Nemčiji Philipp Bronner, v Avstriji Ritter (1821) itd. Popoln in sistematičen opis sort v Avstriji je potem naredil Franz Ritter, ki je leta 1821 opisal 40 najbolj razširjenih sort v vseh takratnih deželah v monarhiji. Predvsem za Štajersko je v tem času značilno veliko število raziskovalcev in znanstvenikov



Slika 1: Ampelografija Trummer (1841)

povezanih z vinogradništvom, kar je imelo velik vpliv na nadaljnji razvoj strokovne literature. To so bili seveda možje iz kroga okrog nadvojvode Janeza, ki je bil osebno tej panogi zelo naklonjen.

Leta 1824 je v Gradcu izšlo delo Franza Xavra Ratha v katerem podaja vsebine o vinogradništvu, trsnicarstvu in o lastnostih posameznih sort, kot so rodnost in čas dozorevanja, na zelo praktičen način. Profesor botanike na Joanneumu dr. Edler von Vest je predlagal, da bi opisali domače sorte vinske trte. Njegova prošnja je bila odobrena leta 1824 na 10. skupščini družbe in leta 1826 je na pobudo Štajerske kmetijske družbe v Gradcu napisal knjigo z naslovom »Poskus sistematičnega urejanja sort vinske trte, ki jih gojimo na Štajerskem«. V njej je uredil seznam štajerskih sort, jih opisal in po abecednem redu uredil njihove sinonime. To je naredil po naročilu nadvojvode Janeza. V tem času so izšla tudi druga ampelografska dela (Gock 1836, Babo in Metzger 1836, Burger 1837 itd.), vendar še niso bila tako znanstveno dodelana. Posebej izstopa ampelografija Goka, ki je v zelo velikem formatu (A1) z opisom 30 sort in upodobitev opisanih sort.

Za njimi pa so dejansko sledili pionirji tistega časa. To so bili Franz Trumer, dr. Franz Xaver Hlubeck, ki je med drugim predaval kmetijstvo tudi na liceju v Ljubljani (1833-1840) in proti koncu stoletja še Herrmann Goethe.

Zaradi pomanjkljivosti opisovanja sort v dosedanjih delih, je nekaj let pozneje (1835-1839) bolj podrobno proučil tedaj razširjene sorte vinske trte na Štajerskem Franz Trummer po metodologiji L. v. Baba in I. Metzgerja. To delo z naslovom



Slika 2: Ampelografija Herrman in Rudolph Goethe (1873)

Preglednica 1: Sorte iz kolekcije bratov Kreutzer z nemškimi in slovenskimi imeni ter z imeni, ki so jih uporabljali na posestvu nadvojvode Janeza (Meranovo) in okoliških krajih

Ime sorte (nemško)	Ime sorte (slovensko)	Ime sorte na Meranovem in okolici
Blaua Zimmttraube	Vranek (mala modrina, velika kavka)	Vranek (Pekre in Limbuški griči)
Blauer Blank	(velika) Modrina (plesovna)	Blank (Vrhov dol, Pekre, Hrastje, v fari Limbuš)
Blauer Köllner (größer)*	Žametovka (žametna črnina, modra kavčina)	Črni zelenjak, velika Plava (Pekre)
Eichenblättrige Tantowina	Tantovina (vrbovec, javšovec)	Vervovšek (Vrhov dol, Hrastje, Pekre v fari Limbuš)
Gelber Muskateller*	Rumeni muškat (beli muškat)	Weisser muscateller (Pekre, Hrastje, v fari Limbuš))
Geschlitzblättriger Gutedel	Peteršiljasta žlahtnina (peteršiljka, španjol)	Španier (Meranovo, Vrhov dol, Hrastje, Pekre, v fari Limbuš)
Großer grüner Heiner	Zelenika (debeli zelenjak)	Zelenika (Meranovo, Vrhov dol, Hrastje, Pekre, v fari Limbuš)
Grüner Sylvaner*	Zeleni silvanec (mušca, zeleni klešec, zelenčič)	Zelenčič (Pekre, Limbuš)
Grüner Kanigl	Zeleni hrustec (krhlikovec, muhovec)	Muhovec, Jaušovec (Meranovo, Vrhov dol, Hrastje)
Helbgeschlitzblättriger Gutedel	Peteršiljasta žlahtnina (peteršiljka, španjol)	Španier (Meranovo), Grosser Španier (Vrhov dol, Hrastje, Pekre, v fari Limbuš)
Möhrchen*	Modri pinot (modri burgundec, modra klevna)	Blauer Burgunder (Vrhov dol pri Limbušu)
Rother Köllner	Rdeča kavčina (ranful)	Aranka Formint (Meranovo)
Rothstieliger Dolcedo*	Debeli refošk	Refosco- (Vrhov dol, Hrastje, Pekre, v fari Limbuš)
Schwarzer Alben	Črna belina (velika črnina, velika kavka)	Velika Kavka (Meranovo, Vrhov dol, Hrastje, v fari Limbuš)
Weiser Traminer	Beli Traminec	Weiser traminer (Pekre)
Weißer Schapatna	Bela šopatna (šopatna, bela modrina)	Beli Blank (Vrhov dol, Hrastje, Pekre, fara Limbuš; Šopatna (Pekre))
Weißer Wipacher	Bela lipo(v)šina (lipo(v)šina, ipavščina)	Lipovšina (Vrhov dol, Hrastje, Pekre)
Weißer Augster	Beli horvatovšček	Buday Góher (Meranovo pri Limbušu)
Weißer Barthaine	(beli, debeli) Javor (mišnjak, javšovec)	Jaušovec (Meranovo)
Weißer Gutedel*	Bela žlahtnina (veliki španjol)	Doppelte Spanische (Vrhov dol, Hrastje, Pekre, v fari Limbuš)
Weißer Mehlweiß	Bela topol(ov)ina (šislovec, šislovina)	Edler Javor (Meranovo); Šislovina, Šislovec (Pekre, Hrastje, Limbuš), Pokovec (Vrhov dol, Hrastje, Pekre pri Limbušu)
Weißer Mosler*	Šipon (moslovec, pošipon, maljak, mainak)	Moslovec (Pekre fara Limbuš); Joanea princeps
Früher blauer Portugieser *	Portugalka (Laška modrina)	Vranik, Laška (Pekre, Limbuš)

*sorta še danes v trsnem izboru Slovenije

»Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten«, iz leta 1841 (slika1), mnogi strokovnjaki še danes štejejo za začetek natančnega in sistematičnega urejanja sort vinske trte. V njem je podrobno opisal 282 sort vinske trte, ki so bile posajene v ampelografskem vrtu Kmetijske družbe v Gradcu, ki jo je ustanovil nadvojvoda Janez. To število sort je izredno veliko za sicer sorazmerno majhno območje. Tako številni sortiment kaže, da je bilo takrat vinogradništvo še dokaj primitivno. V tej ampelografiji so bile opisane tudi sorte, ki so jih v tistem času gojili na Dolenjskem in Primorskem. Za to ampelografijo, ki jo je leta 1855 tudi dopolnil, sta brata Kreutzer izdelala izvirne slike, na katerih so se ohranile tudi značilnosti nekaterih, na žalost danes izgubljenih sort.

Ta ampelografija je zanimiva tudi zaradi tega, ker so pri

sortah navedeni tudi slovenski sinonimi napisani v latinici, čeprav je celotna vsebina napisana v gotici. Na osnovi tega lahko z veliko verjetnostjo sklepamo, da so bile sorte, ki imajo zapisana slovenska imena, že poznane in gojene na tem območju. V današnjem sortimentu so od teh sort pomembne še samo sorte 'Šipon', 'Žametovka', 'Rumeni muškat' in 'Refošk', ostale 'Renski rizling', 'Traminec', skupina pinotov itd. pa so v tem času začeli širiti na Štajerskem, zato še Trummer za njih ni zapisal slovenskih imen. Pri večini sort so ob sinonimih zapisani tudi kraji, kjer so določeno ime sorte uporabljali. Kot primer je v preglednici 1 navedenih nekaj sort z njihovimi sinonimi, ki so jih za časa nadvojvode Janeza uporabljali na posestvu Meranovo in okoliških krajih takratne fare Limbuš. V preglednici 2 je današnji Trsni izbor za Slovenijo s pripisanimi slovenskimi imeni iz leta 1841 (dodatek 1855)

Preglednica 2: Imena sort v Trsnem izboru Slovenije in njihove slovenske oblike imen kot jih je zapisal Trummer (1841)

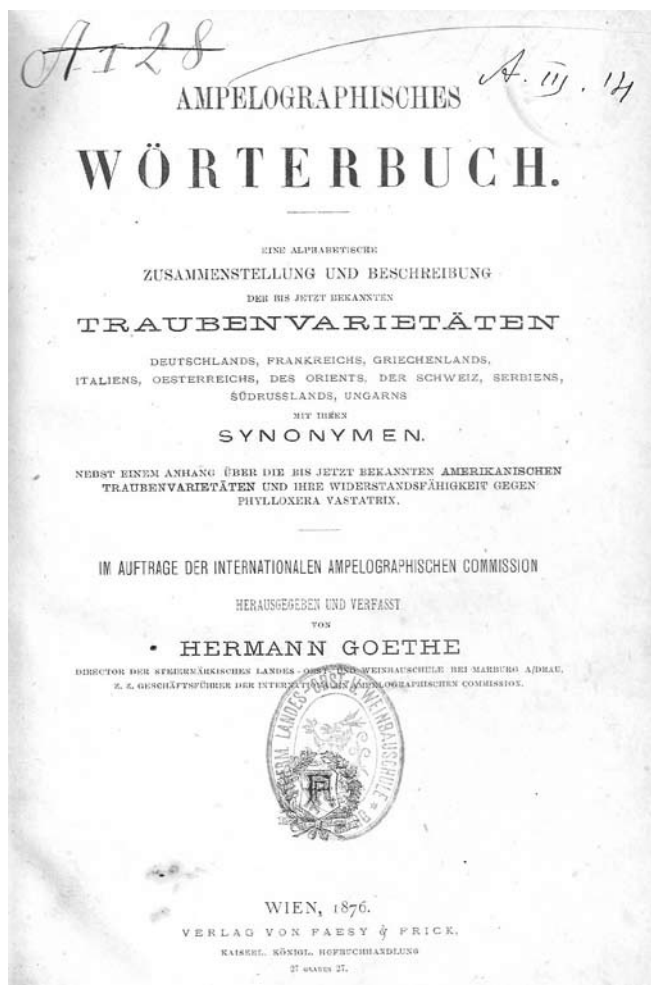
Uradno ime sorte v Sloveniji	Slovenska imena (Trummer 1841)
Bela žlahtnina	Ni navedeno
Beli pinot	Ni navedeno
Chardonnay	Ni navedeno
Gamay	Ni navedeno
Kraljevina	Ariavina, Sarjavina, Kralovina, Sabnina, Mavrona, Imbrina,
Laški rizling	Ni navedeno
Malvazija	Malvasia
Modri pinot	Ni navedeno
Portugalka	Laška modrina, Vranik, Laška
Ranfol,	Belina, Velka belina, Debela belina
Rdeča žlahtnina	Ni navedeno
Refošk	Drobni rifošk, Debeli rifošk
Renski rizling	Ni navedeno
Rumeni muškat	Beli muškat
Rumeni plavec,	Debeli klešic
Sivi pinot	Ni navedeno
Šipon	Moslavec, Šipon, Šiponski, Šipo, Debeli šipon, Pošipon, Malnik, Mainak, Maljak
Traminec	Ni navedeno
Zeleni silvanec	Mušca, Muška, Miška, Lipava, Zeleni klešec, Zelenčič)
Žametovka	Černila, Černina, Črna laška, Črna spania, Črni spanier, Črni zeleniak, Kapčina, Kavčna, Kavčina, Hlapčovina, Urnik, Velka črna, Velka modrina, Velka plava, Velka sipa, Vranik, Zeleniak,
Pikolit	Ni navedeno (1841), pikolit (dodatek 1851)
Šentlovrenka,	Ni navedeno (dodatek 1851)
Pinela	Pinjela (dodatek 1851)
Sauvignon,	Ni navedeno
Sorte, ki niso navedene: Barbera, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Čabski biser, Cipro, Gamay, Glera, Kerner, Klarnica, Maločrn, Merlot, Modra frankinja, Muškat ottonel, Neuburger, Prosecco, Verduc, Perlette, Pergolin, Pokalca, Poljšakica, Ranina, Rebula, Rizvanec, Scheurebe, Syrah, Viognier, Vitovska grganja, Zelen, Zeleni sauvignon, Zweigelt	

kot je zapisal Trummer. Takoj za njegovo klasifikacijo je dr. Franz Xaver Ritter von Hlubeck izdal knjigo "Versuch einer neuer Charakteristik und Classification der Rebensorten mit besonderer Rücksicht der in Steiermark vorkomenden". Sorte je razdelil v tri razrede glede na barvo jagod, potem pa še naprej glede na obliko in dlakavost listov ter obliko jagod. Dve leti pozneje je opisal rodnost in kakovost sort na spodnjem Štajerskem.

Kmalu za tem je Matija Vertovec v svoji Vinoreji (1844) povzel opis sort po Trummerju. To je bilo prvo slovensko delo o vinogradništvu, v katerem so bili poleg opisov posameznih sort tudi podatki o njihovi razširjenosti in vrednosti. V poglavju o

sortimentu je podrobno obdelal sorte, ki so jih takrat gojili na Vipavskem, Goriškem in v Brdih. Poimensko navaja 46 sort, vendar razen nekaterih, ki so še danes zastopane v sortimentu vipavskega vinorodnega okoliša ('Rebula', 'Pinela', 'Zelen', 'Malvazija', 'Refošk'), drugih skorajda ne moremo več najti v tamkajšnjih vinogradih.

Leta 1848 je Gaspren na osnovi temperaturne vsote naredil klasifikacijo sort po dobi zorenja, pozneje pa je Victor Pulliat za osnovo vzel čas zorenja 'Žlahtnine'. Sorte je razdelil v pet skupin (zelo rane, rane, srednje pozne, pozne in zelo pozne); številni avtorji navajajo to ob opisu sort še danes. Leta 1854 pa je izšla tudi francoska ampelografija (Rendu 1854).



Slika 3: Ampelografski slovar H. Goethe (1876)

Tretji velik pionir vinogradniške literature je Herrmann Goethe. Napisal je zelo pomembna ampelografska dela. Med najpomembnejše spadata Ampelografski atlas (Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs werthvollsten Traubensorten) iz leta 1873 (slika 2), ki ga je izdal skupaj z bratom Rudolfom, direktorjem Sadjarske šole (Obstbauschule) v Alzaciji in Ampelografski slovar (Ampelegraphisches Wörterbuch) leta 1876 (slika 3). Slednji je bil zbir in opis do sedaj poznanih sort vinske trte s sinonimi v Nemčiji, Franciji, Grčiji, Italiji, Avstriji, Srbiji, Južni Rusiji, Madžarski in na Bližnjem vzhodu in tudi opisi ameriških trt in njihova odpornost na trtno uš. Dve leti pozneje je izšla njegova knjiga "Handbuch der Ampelographie" 1878 (dopolnjena izdaja 1887), ki jo je izdala mednarodna ampelografska komisija, katere tajnik je bil Goethe. V tem delu je definiral ampelografijo kot del kmetijske botanike, ki se ukvarja s poznavanjem gojenih sort vinske trte. Leta 1881 je izdal vinogradniško statistiko Štajerske (Weinbau-Statistik des Herzogthums Steiermark) v kateri je pedo-klimatsko opredelil vinorodna območja. Proti koncu 19. stoletja so bila najbolj odmevna njegova dela z opisi in priporočili ameriških podlag (Goethe 1886, 1895), kot najbolj učinkovitim biološkim načinom borbe proti trtni uši. Pred tem škodljivcem, ki je v tem času nezadržno uničeval evropske vinograde, je svaril vinogradnike že leta 1873.

Zelo pomemben mejnik v razvoju ampelografije pa ima največja in najbolj obširna ampelografija, ki sta jo izdala Viala

in Vermorel (1909) v Franciji. Sestavljala sta jo 10 let in obsega 7 knjig. V tem delu sta opisala 500 sort, za 25.000 sort pa sta zapisala njihova imena. Tudi Ampelografski atlas Zdenka Turkovića iz leta 1953 (drugi del 1960) je pogosto citiran v svetovni literaturi. Obsega opise 60 najpomembnejših sort ter slike teh sort, ki jih je naslikala akademska slikarka Greta Turković. Od vseh avtorjev se je v barvnih niansah najbolj približala dejanskim značilnostim posameznih sort. Leta 2000 je tudi Galet v Franciji izdal enciklopedijo sort vinske trte. Zelo obsežna je tudi ruska ampelografija, ki obsega 5 knjig s skupno preko 2000 strani. Ampelografija je nastajala od leta 1946 (1. knjiga) do 1955 (5. knjiga). Za to ampelografijo je značilno, da je večina sort v črno-belih slikah.

Konec 90-ih v 20. stol. je Aleweldt (1988) izdal že tretjo izdajo o izvoru sort vinske trte in njihove sinonime in na inštitutu v Geilweilerhofu (Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof) se je začela oblikovati evropska genska banka za vinsko trto (European Vitis Database), ki ima trenutno 35 kolekcij oz. genskih bank z več kot 32.000 akcesijami (Maul in sod. 2012). Poleg tega se na tem inštitutu vodi mednarodna baza sort vinske trte (*Vitis international variety catalogue*).

Veliko bogastvo omenjenih ampelografskih del, od katerih so bila nekatera v zadnjem trenutku rešena iz propadajočih podstrešij, je ohranjeno v raritetni knjižnici Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede, Univerze v Mariboru.

AMPELOGRAFSKA KLASIFIKACIJA SORT

Na Dunaju je bila leta 1873 ustanovljena mednarodna ampelografska komisija, ki je vzela za osnovo tista imena, ki jih ima neka sorta vinske trte tam, od koder izvira, vsa druga imena pa so sinonimi. Ampelografska poročila, ki so jih napisali Hermann Goethe (prvi ravnatelj Deželne sadjarsko-vinogradniške šole v Mariboru), Victor Pulliat in Giuseppe di Rovasenda, izdajala pa mednarodna ampelografska komisija, so od leta 1873 izhajala v Mariboru; po letu 1879 so jih tiskali v francoskem in nemškem jeziku, založništvo pa je prevzel Leykam-Josefsthal. Leta 1874 so bile v Wieslochu določene osnove opisovanja in razvrstitve sort vinske trte; zapisanih je bilo 335 sort in od teh jih je takrat dejansko obstajalo le 288. Ob tem je bilo zabeleženih okrog 1500 sinonimov teh sort. Takrat so tudi izdelali obrazce za opis sort (Oberlin in Rudolph Goethe) in predlog klasifikacije sort (Oberlin in Bronner) (H. Goethe in R. Goethe 1873).

Po temeljitih razpravah o problematiki klasifikacije vinske trte so v naslednjih letih potrdili mednarodni obrazec za opisovanje sort. V Kolmarju pa sta bili leta 1875 glavni temi posveta ampelografska terminologija, ki je bila osnova za nadaljnje delo komisije ter predstavitev statističnih formularjev v katere so pozneje vpisovali spoznanja o sortah v posameznih deželah. S tem se je začelo poenoteno opisovanje sort. Izdali so tudi ampelografski besednjak, ki je vseboval dopolnila in popravke ter najnovejšo literaturo, povezano z ampelografijo. Za pripravo in ureditev tega slovarja je bil zadolžen predsednik komisije Herrmann Goethe. Pri izdelavi tega slovarja je sodelovalo veliko strokovnjakov iz vseh evropskih vinorodnih dežel. Takratno Kranjsko je zastopal R. Dolenc, direktor Vinarske šole v Slapu (Goethe 1876). Večina teh točk iz formularja za opis posameznih sort se uporablja še danes, le da je ta seznam nekoliko razširjen. Razvrstitev sort v skupine



Slika 4: Posestvo nadvojvode Janeza (današnje Meranovo) okoli 1835

glede na obliko jagod pa je bila še vedno zelo podobna kot jo je uporabil Trummer.

Naslednje leto je bil v Mariboru, na četrtem sestanku komisije, predložen dokončan in natisnjen ampelografski besednjak, ki ga štejejo za prvi rezultat dela te komisije kar so priznali vsi predstavniki vinogradniških dežel. Sočasno z novo klasifikacijo sort vinske trte se je v teh letih pojavila trtna uš, ki je začela uničevati evropske vinograde. Po pojavu tega škodljivca se je sortiment evropske vinske trte na tem območju bistveno skrčil. Podlage in njihova sistematika so bile dodatna zelo aktualna tema teh srečanj. Posamezne vrste ameriških podlag je Rudolph Goethe predstavil na posvetu v Mariboru (1876) in tega leta je tudi v Mariboru organiziral prvi kongres avstrijskih vinogradnikov. Kako pomemben dogodek je bil to za panogo pove samo dejstvo, da so vse aktivnosti povezane s kongresom trajale devet dni. Predstavljeni so bili rezultati raziskav vseh vinogradniških centrov v Evropi, ki so jih spremljale razstave in demonstracije vinogradniške in kletarske opreme, podelitve različnih priznanj ter dražba vin. V zaključkih kongresa je tudi zapisano, da je kapital drag, krediti so neugodni, cena delovne sile se je povečala, povečan je pritisk piva in destilatov na tržišču in vse to ovira prodajo domačega vina (Goethe 1877). Je bila ta ugotovitev morda napoved tudi za 21. stol.?

Na ampelografskem kongresu v Budimpešti so leta 1879 sprejeli sistem klasifikacije, ki sta ga predlagala Hermann Goethe in Oberlin. Po tej klasifikaciji so vse sorte razdeljene v tri skupine, in sicer glede na obliko jagod, obliko lista in na stopnjo poraščenosti lista z dlačicami.

V okviru teh skupin so sorte razvrščene:

- po obliki jagod (z okroglimi in ploščatimi jagodami, s podolgovatimi jagodami in z jagodami nedoločenih oblik),
- po obliki lista (z odprtimi sinusi, z zaprtimi sinusi in brez sinusa) in
- po dlakavosti lista (z golimi listi, listi s klobučevinastimi dlačicami in listi z volnenimi dlačicami).

Na tem kongresu je bil tudi potrjen postopek cepljenja vinske trte na ameriške podlage, kot najbolj primeren način zaščite vinske trte proti trtni uši.

Ampelografske kolekcije na Štajerskem

Podobno poskusno postajo kot je bila v Gradcu je nadvojvoda postavil na posestvu nad Limbušem (današnje Meranovo), katerega vinograde je kupil leta 1822 (slika 4), čez deset let pa ustanovil prvo vinogradniško šolo. V tem obdobju se je pri nas sortiment močno spremenil s sortami iz Porenja in ostalih delov Evrope. Bolj napredni vinogradniki so že sadili vinograde v vrste in vsako sorto posebej (vedno manj je bilo mešanih vinogradov), s tem pa se je začelo tudi zmanjševati število sort v vinogradih. To obdobje prav gotovo lahko štejemo za začetek sodobnega vinogradništva, kar potrjuje tudi današnji sortni trsni izbor, ki se je od takrat zelo malo spremenil.

Znana ampelografska kolekcija oz. ampelografski vrt je bil v Mariboru na Deželni Sadjarsko-vinogradniški šoli. Za najpomembnejše sorte *V. vinifera* so s posebno tehniko naredili odtise listov. Izvirniki so bili narejeni z normalno razvitimi listi že rodnih in identificiranih sort v mariborskem ampelografskem vrtu. Posebna vrednost tega je bila, da so bile vse sorte gojene v enakih razmerah in je bila primerjava bolj realna (Goethe 1887). Izbranih je bila skoraj tretjina sort iz šolskega ampelografskega vrta, za katerega je Goethe zapisal, da je sortiment eno najpomembnejših učnih pomagala, ki ga je v takem obsegu imela le redko katera podobna ustanova. To potrjuje kako pomemben vinogradniški učni center je bil Maribor pred 140 leti. Iz seznama je sklepati, da je bilo takrat v ampelografskem vrtu 231 sort. Namenjen je bil izključno temu, da se olajša študij ampelografije, predvsem pa, da se ob številnih sinonimih pride do pravilnega poimenovanja sort. Ob sortimentu pa je Goethe naredil tudi poskusni vinograd ali kot so ga imenovali veliki sortiment. Pri teh sortah so poleg agro-in ampelotehničnih ukrepov spremljali vsebnost sladkorja in kislin v grozdnem soku pri 25 najboljših sortah na Štajerskem. Te raziskave so služile za dopolnitev trsnega



Slika 5: Sortiment vinske trte na Univerzitetnem centru za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo (junij 2007)

izbora za posamezna vinorodna območja. August Wilhelm Babo v svojem poročilu, kjer govori o izboljšanju kakovosti vina omenja tudi vzorčno posestvo nadvojvode Janeza. Zraven še dodaja, da bodo Štajerci morali upoštevati tudi okus kupcev in pivcev v tujini, če želijo prodati svoje vino izven meja. Takoj za tem pa potrdi, da to sploh ne bo težko, saj jim podnebne razmere dopuščajo pridelavo najboljših vin, za kar obstajajo številni dokazi v vinogradih nadvojvode Janeza v Pekrah (Kramberger 2001).

Vse do sredine druge polovice 20. stoletja je bila tudi v Mariboru, v vinogradih kmetijske šole pod Kalvarijo, ena največjih ampelografskih kolekcij na Balkanu. V njej so v preteklosti mnoge generacije dijakov spoznavale lastnosti sort vinske trte, mnogim strokovnjakom (žlahtniteljem in selekcionistom) pa je služila za križanje sort in odbiro najboljših primerkov. Po obnovi vinogradov leta 1980 so kolekcijo izkrčili in jo imeli namen ponovno razmnožiti v takratni trsnici podjetja Vinag. S tem se je obdobje slovite kolekcije končalo, saj so vsi materiali propadli! Vsem, ki so takrat pri tem sodelovali in bili za to odgovorni jim to ne more biti v strokovni ali kakršenkoli drug ponos!

Leta 1994 je zgodovinsko znano vinogradniško posestvo na Meranovem dobila takratna Visoka kmetijska šola, na katerem je pozneje ustanovila Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo. Ob obnovi vinogradniških površin in objektov je leta 2000 začel nastajati najprej sortiment za vinsko trto (slika 5). Ob 180 letnici prve vinogradniške šole so v publikaciji »Sortiment vinske trte« v slikovni obliki predstavljene nekatere sorte in podlage od skupaj 136 primerkov, ki rastejo v kolekcijskem vinogradu na Meranovem (Vršič in Pulko 2012). Pozneje je začela nastajati tudi širša ampelografska kolekcija (genska banka), kar bo predstavljeno v naslednji publikaciji. Vse to počnemo v upanju, da je ne bo doletela enaka usoda, kot tisto pod Kalvarijo.

Aplikacija znanja v prakso

V obdobju Marije Terezije se je vinogradništvo začelo pravno bolj dosledno obravnavati. Za izboljšanje slabih ekonomskih uspehov v kmetijstvu in za dvig strokovnega nivoja, je bila leta 1765 v Gradcu ustanovljena Kmetijska družba. Njena naloga je bila uvajanje novih metod dela in publiciranje, kar se je odrazilo tudi na vinogradništvu. Robotni patent Marije Terezije iz leta 1778 je vsaj delno reguliral davke in tlako vinogradnikov.

Na pobudo nadvojvode Janeza je bila leta 1819 ustanovljena Kmetijska družba (Landwirtschaftsgesellschaft) za Štajersko. Leta 1822 je imela že 25 podružnic. Družba je organizirala predavanja in tečaje, podpirala ustanavljanje kmetijskih zadrug in pospeševanje vseh panog v kmetijstvu. Dodeljevala je tudi sredstva za dopolnilne tečaje, za izvajanje pouka so šole dobile državne subvencije, družba pa je učiteljem priskrbelo ustrezno literaturo. Za vinogradnike je izposlovala tudi popust pri nabavi sadilnega materiala. Na območju Slovenskih goric je med prioritete sodilo vinogradništvo. Okoli leta 1850 je bil opravljen popis stanja vinogradništva in pregled sort med katerimi so navedene belina, šipon, ranfol, zelenika, peček, lipoščina, krhlikovec, kraljevina, rdeča belina, kozji ses, volovsko oko, modra portugalka itd. (Zupanič 1972).

Za prenos znanja v prakso je izšlo v tem času nekaj pomembnih knjig, ki so omenjene v prejšnjih poglavjih. Večina teh je bilo v nemškem jeziku, zato so za Slovence imele pomembno vlogo Bleiweisove Kmetijske in rokodelske novice, ki so širile preproste nasvete in prva slovenska knjiga o vinogradništvu, Vinoreja od Matije Vertovca. Za Štajerske vinogradnike so za prenos znanja odigrale pomembno vlogo poskusne postaje in šole. Velike zasluge za to ima nadvojvoda

Janeza, ki je prvo tako poskusno postajo z vzorčnimi vinogradi postavil na posestvu Meranovo (po letu 1822), kot nadgradnjo tega pa je leta 1832 ustanovil prvo Vinogradniško šolo. Še večji napredek je pomenila ustanovitev Deželne sadjarsko-vinogradniške šole v Mariboru leta 1872 s poskusnimi vinogradi. Dvajset let pozneje (1892) je vinogradništvo dobilo še Deželno kmetijsko poskusno postajo v Mariboru, katere naloga je bila na podlagi znanstvenega raziskovanja pospeševati vinogradništvo in sadjarstvo. Času primerno to poslanstvo danes nadaljuje tudi Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo, Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede, Univerze v Mariboru.

Po pojavu trtne uši so pomemben del v ampelografiji predstavljale tudi podlage. Tudi tu je pomembno vlogo odigrala Deželna sadjarsko vinogradniška šola v Mariboru na čelu s Hermannom Goethejem, ki je bil zelo vpliven vinogradniški strokovnjak in član strokovnih komisij.

Zato so se po pojavu trtne uši tudi v Sloveniji začela preizkušanja ameriških podlag. Zelo podrobno je to opisal Skalicky, ki je bil vinarški nadzornik v Rudolfovem (današnje Novo Mesto). V svojem prispevku poudarja, da je njegov prispevek napisal na osnovi svojih izkušenj in izkušenj drugih vinogradniških strokovnjakov v Evropi. Omenja, da se v državnih trsnicah na Kranjskem že več let nahajajo vse vrste najbolj priporočljivih križancev za podlage in da se je o njihovih lastnostih že takrat lahko sklepalo. To so bili sejanci križancev, katerih semena je znani madžarski žlahtnitelj Sigmund Teleki dobil iz Francije. Te podlage so bile leta 1906 s strani cesarskega kmetijskega ministrstva poslane v preizkušanje v trsnice na slovenskem. To so bili križanci *V. riparia* × *V. berlandieri* Teleki št. 4, 5, 6, 7, 8, in 9. Na te ključne podlag so cepili sorte 'Zeleni veltlinec', 'Zeleni silvanec' in 'Laški rizling', nekaj pa so jih posadili v nove matičnjake, da so zagotavljali podlage za naslednja leta. Slednje je bilo v večjem obsegu v državnih trsnicah, posebno v osrednji trsnici v Bršlinu pri Novem mestu. Nekaj tega materiala so ponudili naprednim vinogradnikom (Skalicky 1907a, b). Primerke teh podlag so v letu 1912 prenesli v Nemčijo na inštitut v Oppenheimu, kjer so z nadaljnjo selekcijo iz Telikijevih podlag odbrali podlago SO4, katere 100 letnico praznujejo prav v tem letu. Čeprav ne vemo točno iz katerega kraja so se ti križanci prenesli v Nemčijo (navaja se kraj Dvor), to dodatno potrjuje takratni pomen raziskovalnega dela na področju vinogradništva pri nas.

Prejšnje navedbe o uvajanju ameriških podlag potrjuje tudi ustanovitev mnogih trsnic in leta 1905 prve Trsničarske zadruge v Juršincih, za katero so dali pobudo Franc Matjašič in njegovi sodelavci (SG 1905). V župnijski kroniki Sv. Lovrenca v Slovenskih goricah je tudi zapisano, da je imel župnik leta 1899 vzorno posajen vinograd na ameriških podlagah, ki je bil star 4 leta. Poleg strokovnega napredka je trsničarstvo na prelomu stoletja v tem delu Slovenskih goric sprožilo tudi socialno diferenciacijo. Delavci pri trsničarjih so bili bolje plačani in ostalim kmetijam je primanjkovalo delovne sile, je zapisal nadučitelj v šolski kroniki Osnovne šole Juršinci.

MODIFIKACIJE SORTIMENTA VINSKE TRTE

Glavnina vinogradov v svetu je posajenih s tradicionalnimi sortami za določeno vinogradniško območje. Zato vsaka zamenjava sortimenta temelji na dolgoletnem strokovnem delu v posamezni deželi. V sortimentih velikih vinogradniških dežel, katerih proizvodnja vina predstavlja v svetovnem merilu

velik delež, je sorazmerno temu tudi veliko število sort. Kljub temu pa glavino proizvodnje vina predstavlja manjše število t.i. glavnih sort. V večini evropskih vinogradniških držav je teh sort od 1 do 5, katerih količina v celotni pridelavi grozdja predstavlja od 45 do skoraj 100 %, odvisno od države.

Ta relativno ozek sortiment je posledica tradicije in podrobnih proučitev sorte glede na pedo-klimatske razmere, agro- in ampelotehniko, vinifikacijske lastnosti in možnost trženja. Šele potem je priporočljivo uvesti sorto v sortiment določenega vinorodnega okolja, najprej kot sorto za preizkušanje in kasneje kot sorto za redno proizvodnjo.

Zaradi velikosti površin naših vinogradov ni smiselno širjenje sortimenta, kar nam potrjujejo tudi sortimenti večjih vinogradniških dežel. Zato so štiri glavne sorte, ki predstavljajo več kot dve tretjini pridelka, dovolj za posamezno vinorodno deželo. Sočasno z izbiro sorte je prav tako pomembna izbira podlage, ki v določenih razmerah vpliva na uspevanje evropske trte (trtna uš, Ca).

Pojav trtne uši v Evropi (konec 19. stoletja) je povzročil veliko katastrofo v vinogradništvu, zato se je tudi sortiment precej spremenil, predvsem pa skrčil na manjše število sort. Vinogradniki so poskušali izboljšati kakovost vina z uvajanjem novih sort. Leta 1904 je Anton Stiegler izdelal predlog sortimenta, ki ga je po strokovnih razpravah objavil Franz Zweifler, ki je bil ravnatelj Deželne sadjarsko-vinogradniške šole v Mariboru leta 1905. V tej komisiji je sodeloval tudi Franc Matjašič iz Juršincev, ki je bil v letih 1888-1890 strokovni učitelj na omenjeni šoli, leta 1893 pa je bil imenovan za deželnega vinarskega komisarja. Slovenski prevod sortimenta je pripravil Ivan Belle. Zweifler je priporočal za bela vina 'Laški rizling', 'Beli pinot', 'Belo žlahtnino', 'Rdečo žlahtnino', 'Renski rizling', 'Šipon', Rumeni muškat, 'Zeleni silvanec' in 'Traminec', za rdeča pa 'Modro frankinjo', 'Žametovko' in 'Vranek'. Vinogradnikom je že takrat priporočal naj sadijo kvečjemu 2 ali 3 sorte.

MODIFIKACIJA SORTIMENTA VINSKE TRTE V SLOVENIJI

Največja modifikacija sortimenta vinske trte na današnjem območju kontinentalnega dela Slovenije se je zgodila na začetku 19. stol., ko so bile k nam prinešene sorte iz Porenja in ostalih vinogradniških dežel v Evropi. Večina teh sort, ki jih je takrat začel uvajati nadvojvoda Janez, še danes predstavlja glavino našega sortimenta. Vse poznejše dopolnitve niso predstavljale bistvenih sprememb, čeprav se je število sort po pojavu trtne uši močno zmanjšalo. Tudi sortiment, ki ga je leta 1905 objavil Franz Zweifler se bistveno ne razlikuje od današnjega.

Modifikacije sortimenta vinske trte v Sloveniji je v bodoče pričakovati na treh ravneh. Najprej je potreben strokovno utemeljen odgovor na vprašanje ali so obstoječe sorte na obstoječih legah še vedno optimalna rešitev glede na klimatske spremembe. V zadnjih tridesetih letih se je povprečna temperatura v vegetacijski dobi povečala za 2 °C, skrajšanje letnega rastnega ciklusa (zgodnejše dozorevanje) pa je bistveno vplivalo na kemijski sestav grozdnega soka in kakovost vina (Vršič in Vodovnik-Plevnik 2012). To še ne pomeni, da moramo spreminjati sortiment ampak na "šahovnici" slovenskih vinogradov je potrebno premakniti

nekatero sorto na druge pozicije (lege). Klimatskim spremembam bo potrebno prilagoditi tudi načine oskrbe tal, da bo erozija tal ter konkurenca za vodo in hranila minimalna (Vršič 2011). Zaradi ogrevanja podnebja bodo lahko v bodoče tudi pri nas postale bolj zanimive tiste vinske sorte, ki jim ustreza toplejša klima. Vprašanje, ki ob tem ostaja odprto je, ali so te (za nas nove) sorte zanimive tudi za trženje. Drugo bistveno in težje rešljivo vprašanje se nanaša na uvajanje odpornih sort vinske trte. Glede sprememb v sortimentu vinskih sort vinske trte v Evropi je bil pristop vedno konzervativen. To pomeni, da so bile spremembe minimalne. Načeloma je bil s strani mednarodnega urada za trto in vino (O.I.V.) sprejet sklep, da se vino lahko prideluje le iz grozdja sort vinske trte (*Vitis vinifera* L.) ne pa tudi iz sort, pridobljenih z medvrstnimi križanji. Danes so nekatere od teh sort, ki so nastale z večkratnimi medvrstnimi križanji in povratnimi križanji z *V. vinifera* L., uvrščene v skupino žlahtnih sort vinske trte. To pa še ne zagotavlja avtomatske uvedbe odpornih sort v sortiment. Vse nove sorte je potrebno najprej preizkusiti preko predpisanih postopov introdukcije in vpis sorte v sortno listo (Ur. l. RS 58/2002, ZSMKR). Potem pooblaščen organizacija na osnovi izdelanega elaborata o pridelovalnih območjih ugotovi primernost posamezne sorte vinske trte za posamezno pridelovalno območje glede na ampelografske značilnosti sorte, značaj vina pridelanega iz te sorte in tržne zanimivosti sorte. Ta elaborat je osnova za vpis posamezne sorte v Trsni izbor Slovenije, kot dovoljene sorte za določeno pridelovalno območje (Ur. l. RS 105/2006, ZVin). Tretja raven pa je uvajanje odpornih sort vinske trte za pridelavo namiznega grozdja. Tudi za namizno grozdje so predpisane norme o prometu z namiznim grozdom sort *V. vinifera* L., vendar je problem nekoliko lažje rešljiv, ker površine za pridelavo namiznega grozdja niso zajete s tržnim redom za vino, razen v primeru, če se katero od vinskih sort goji za namene namiznega grozdja, kar pa predstavlja manjši obseg pridelave. To pomeni, če je taka sorta vpisana v nacionalno sortno listo, jo je dovoljeno saditi za pridelavo namiznega grozdja.

Na koncu tega prispevka lahko ugotovimo, da se spremembe sortimenta vinske trte odvijajo zelo počasi tako v Sloveniji kot v svetu. Nekoliko hitrejše oziroma pogostejše spremembe so v stilu vina, ki pa so bolj posledica posodabljanja tehnologije v kletarstvu kot spremembe sortimenta. Največje spremembe sortimenta vinske trte so se na našem območju zgodile na začetku 19. stoletja, ko je nadvojvoda Janez začel z uvajanjem novih sort in tehnologij pridelave iz Porenja na Štajersko. Potem so se okrepila ampelografska proučevanja posledica katerih je bila vrsta odličnih ampelografskih del. Večina njih je bila na ogled javnosti v vili na Meranovem, ob 180 letnici prve vinogradniške šole. Za prenos znanja v prakso pa so dodatno skrbele novo ustanovljene vinogradniške šole. Prva na takratnem Štajerskem je bila ustanovljena pred 180 leti, na posestvu nadvojvode Janeza (današnje Meranovo), ki je delovala v Hrastju pri Pekrah do konca 2. svetovne vojne.

LITERATURA:

1. Alleweldt G. 1988. The genetic resources of Vitis: genetic and geographic origin of grape cultivars, their prime name and synonyms. 3. Aufl., Siebeldingen, Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung.
2. Babo L, Metzger J. 1836. Die Wein-und Tafeltrauben derr deutschen Weinberge und Gärten. Mannheim, Verlag von Heinrich Hoff, 251 str.
3. Burger J. 1837. Systematische Classification und Beschreibung der in den österreichischen Weingärten vorkommenden Traubensorten. Verlag Gerold, Dunaj, 140 str.
4. Galet P. 2000. Dictionnaire Encyclopédique des Cépages. Paris, Hachette.
5. Goethe H. 1873. Der Weingarten-Anleitung zur zweckmässigen Cultur der Reben. Verlag von Carl Herold's Sohn, Dunaj, 22-47.
6. Goethe H, Goethe R. 1873. Atlas der für den Weinbau Deutschlands und Oesterreichs werthvollsten Traubensorten. Herausgegeben von Herrmann Goethe und Rudolph Goethe.
7. Goethe H. 1876. Ampelographisches Wörterbuch. Verlag Faesy & Frick, Wien.
8. Goethe H. 1877. Bericht über die Verhandlungen des ersten Österreichischen Weinbau-Congress in Marburg a Drau vom 20. bis. 23. september 1876. Verlag von Leykam-Josefsthal, Graz,
9. Goethe H. 1881. Weinbau-Statistik des Herzogthums Steiermark. Commisions-Verlag von Leykam-Josefstahl, 2-22
10. Goethe H. 1886. Die Rebenveredlung. Verlag von Moriz Perles, Dunaj, 45 str.
11. Goethe H. 1887. Handbuch der Ampelographie. Zweite neu bearbeitete Auflage, Verlag Paul Parey, Berlin.
12. Goethe H. 1895. Beiträge zur Cultur und Veredlung amerikanischer Reben. Verlag des Vereines zum Schuze des österreichischen Weinbaues, Dunaj, 6-36.
13. Gok CF. 1836. Die Wein-Rebe und ihre Früchte oder Beschreibung der für der Weinbau wichtigeren Wein-Reben-Arten nach einem naturgemässen Classifikations-System. Verlag der Georg Ebner'schen Kunsthandlung, Stuttgart, Zweite Abtheilung, erste Abtheilung, 1-18.
14. Hlubek FX 1841. Versuch einer neuen Charakteristik und Classification der Rebensorten. Andreas Leykam'schen Erben, Graz,
15. Jaillon O. et al. 2007: The grapevine genome sequence suggests ancestral hexaploidization in major angiosperm phyla. Nature; 449: 463-467.
16. Kramberger I. 2001. Nastanek Kreuzerjevih ampelografskih gvašev. V: Premzl, Primož (ur.),
17. Kramberger, Igor (ur.), Kreuzer, Vinzenz, Kreuzer, Conrad. Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja. Maribor: Umetniški kabinet P. Premzl, 2001, str. 49-62.
18. Maul E. e tal. 2012. The European Vits Database (www.eu-vitis.de) – a technical innovation through an online uploading and interactivte modification system. Vitis, 51:2, 79-85.
19. Osnovna šola Juršinci, Šolska kronika 1806-1931. Prva štajerska trtničarska zadruga pri Sv. Lovrencu v slovenskih goricah. Slovenski gospodar (SG), 1905, 39.
20. Rendu V. 1854. Ampélographie Francaise. Imprimerie et librairie d' agriculture et d'horticulture de madame Vuve Bouchard-Huzard, Paris, 160 str.
21. Skalicky B. 1907a. Izbira ameriških trtnih podlag. Kmetovalec, 24:1, 1-6.
22. Skalicky B.1907b. Izbira ameriških trtnih podlag. Kmetovalec, 24:2,15-17.
- Trsni izbor in vinski tipi za dravsko banovino. 1935. 4. knjiga, Ljubljana,
23. Truger H. 1990. Die Weinbau-Literatur von der Antike bis zur Gegenwart. V: Schwarzkogler, Ileana (ur), Vetter, Harald W. (ur) Weinkultur. Ausstellung, Gamlitz, vom 28. April bis 11. november 1990. Mit einem Anhangsband, Graz, 299-307.
24. Trummer F. Sistematische Classification ind Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten. Andreas Leykam'schen Erben, Graz,
25. Turković Z. 1953 (1960). Ampelografski atlas I. in II. del. Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb.
26. Vertovec M. 1994. Vinoreja. Agroind Vipava, vipava (Faksimilizirani ponatis iz leta 1844): 253 str.
27. Vest LE. 1826. Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steiermark cultivirten Weinreben. Andreas Leykam, Graz,
28. Viala P, Vermorel V. 1909. Ampelographie. Mascon et Cie L' academie de medicine, Pariz, vol. 7:408 str.
29. Vršič S. 2001. Pregled ampelografskih proučevanj in trsnega izbora. V: Premzl, Primož (ur.), Kramberger, Igor (ur.), Kreuzer, Vinzenz, Kreuzer, Conrad. Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja. Maribor: Umetniški kabinet P. Premzl, 2001, str. 45-47.
30. Vršič S. 2008. Modri pinot - kralj rdečih vin. Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Maribor, 5-19.
31. Vršič S. 2011. Soil erosion and earthworm population responses to soil management systems in steep-slope vineyards. Plant, Soil and Environment, 57: 258-263.
32. Vršič S, Vodovnik Plevnik T. 2012. Reactions of grapevine varieties to climate changes in north east Slovenia. Plant, soil and environment, 58: 34-41
33. Vršič S, Pulko B. 2012. Sortiment vinske trte (Katalog sort). Univerzitetni kmetijski center za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo, 3-4.
34. Zakon o vinu (Zvin). 2006. Uradni list Republike Slovenije, 105, 10618. str.
35. Zakon o semenskem materialu kmetijskih rastlin (ZSMKR). 2002. Uradni list Republike Slovenije, 58, 6034- 6051.
36. Zupanič I. 1972. Zgodovina vinogradništva na slovenskem Štajerskem. v: Gorice in vino, Pokrajinski muzej v Ptuj, 1976, 1-28.
37. Župnijski urad Juršinci, Kronika župnije Sv. Lovrenca v Slovenskih goricah, 1867-1905.

Razvoj vinogradništva na Štajerskem od časa nadvojvode Janeza do danes

Borut PULKO

Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo

Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče

IZVLEČEK

Obdobje sodobnega vinogradništva na Štajerskem (na območju današnjega vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija), se je začelo s strokovnimi prizadevanji, katerih glavni pobudnik je bil na začetku 19. stoletja Nadvojvoda Janez. Uvajanje sodobnih tehnologij, novih sort, sajenje sortno čistih vinogradov v vrste in novih vinarskih tehnologij je pozitivno vplivalo na razvoj vinogradništva. Konec 19. stoletja so naravne katastrofe (trtna uš, peronospora in oidij) skoraj uničile vinogradništvo na Štajerskem, zato je leta 1872, z namenom revitalizacije vinogradništva ustanovljena Sadjarsko-vinogradniška šola v Mariboru. S prenosom znanja iz te šole je potekala obnova uničenih in oskrba novo posajenih vinogradov (uvajanje ameriških podlag in varstva vinske trte). V prvi polovici 20. stoletja so se pokazale potrebe po mehanizirani obdelavi tal in vse večjih pridelkih grozdja. Z uvajanjem intenzivnih gojitvenih oblik v drugi polovici 20. stoletja in doslednim gnojenjem so Štajerski vinogradi dosegli največje pridelke grozdja na hektar v zadnjih treh desetletjih 20. stoletja. Gospodarske razmere in prenos v kakovost pridelka usmerjenega znanja so v zadnjih dveh desetletjih s strani Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede vplivali na razvoj sodobnega vinogradništva, na območju Štajerske Slovenije. Ključnega pomena je bilo uvajanje enošparonske gojitvene oblike in zmanjšanje pridelka grozdja na trto (pod 2 kg/trto) ter pravočasna izvedba ampelotehničnih del usmerjenih v pridelavo grozdja z nadzorovano uporabo fitofarmaceutskih sredstev.

Ključne besede: vinogradništvo, zgodovina, Štajerska Slovenija

ABSTRACT

Period of modern viticulture in Styria (territory in winegrowing district Štajerska Slovenija) began with expert knowledge work supported by Archduke Johann in the beginning of 19th century. Introduction of new technologies, new wine cultivars, planting of monovarietal vineyards in rows had a positive impact on viticulture development. On the end of 19th century the viticulture in Styria was almost destroyed by many natural accidents (phylloxera, downy mildew and powdery mildew). To restore it the Fruit- and winegrowing school in Maribor was founded in 1872. The transfer of the knowledge enabled the reconstruction of destroyed vineyards (introducing of american rootstocks and protection of diseases and pests). In the first part of 20th century the necessity in higher grape yields and introduction of mechanisation appear. In last three decades of 20th century the highest yields in styrian vineyards were achieved with intensive training systems and fertilization. Development of modern viticulture in Styria was also influenced by research activities of Faculty of Agriculture and Life Sciences in Maribor. Introduction of Guyot simple training system, yield reduction (below 2 kg/vine), strictly realization of ampelotechnic measures and reasonable pesticide application were of crucial importance for grape quality improvement.

Key words: viticulture, history, Štajerska Slovenija

UVOD

Težkesocialnerazmerenapodeželjuinželjapospremembah so bile povod, da so v drugi polovici 18. stoletja v Gradcu ustanovili »Kmetijsko družbo« (1765 leta), ki sta jo podpirali takratna dežela Štajerska in država Avstro-Ogrska. Njene osnovne naloge so bile: propaganda za umno obdelovanje zemlje s strokovnimi predavanji in tiskanimi publikacijami, nakupovanje plemenske živine, in kmetijskih strojev, urejanje poskusnih posestev in uvajanje novih koristnih kmetijskih rastlin. Vsakoletna uspešna pridelava hrane je bila pogoj za preživetje ljudi. V letih lakote 1767 in 1772 sta postala in ostala krompir ter »koruzni žganci« glavna hrana podeželja. V pospeševalnih akcijah »Kmetijske družbe« je bila živinoreja na prvem mestu, sledilo je čebelarstvo in sadjarstvo (murve), za vinogradništvo, ki je v tem času preživljalo hudo krizo, pa niso navedene posebne akcije. Člani »Kmetijske družbe« so

bili po večini vneti zemljiški gospodje, fevdalci, duhovniki, uradniki, posamezni podjetniki, učenjaki in le izjemoma tudi kmetje. Ker so bile publikacije in predavanja samo v nemškem jeziku, kmečko prebivalstvo Slovenskih goric neposredno ni imelo večjih koristi. Leta 1787 je cesar Jožef II. (1780-1790) razpustil »Kmečko družbo«, ker ni trpel med seboj in ljudstvom na pol monopolnega posrednika. V času vladanja cesarice Marije Terezije in kasneje cesarja Jožefa II. se je v kmetijstvu veliko spremenilo, saj so bili izdani mnogi dekreti v korist kmeta podložnika. Na območju Slovenskih goric, pa v tem obdobju kmetijstvo ni doseglo večjega napredka. Razlog za to sta bila predvsem velika revščina in razne naravne ujme. Posebej siromašno je bilo vinogradništvo, ki je bilo zanemarjeno in pridelovali so slaba vina. Cena vinu se je zniževala in pridelava se je komaj še splačala. Že tako

slabim gospodarskim razmeram je konec 18. in v začetku 19. stoletja sledilo obdobje vojn s Francozi, ki so terjale veliko žrtev med prebivalci Štajerske. Takrat je bilo na prodaj veliko kmetijskih zemljišč, katerih vrednost se je zmanjšala na desetino (finančna kriza). Pri razvrednotenju posestev, pa sta imeli svoj delež tudi slabi letini 1816 in 1817. Zaradi tega je bila v Slovenskih goricah že leta 1816 lakota. Veliko število manjših vinogradniških posestev je prišlo takrat na boben (Zupanič 1969, Mlinarič 2001).

Prve informacije in pozitivne izkušnje o Štajerskem vinogradništvu in vinih v začetku 19. stoletja omenja Rath. V svojem delu opisuje, da se nahajajo štajerski vinogradi (»steiermärkische Weinbaues«) med 46 in 47 stopinjami severne geografske širine, obsegajo Mariborsko in Celjsko okrožje (Marburger und Cillier Kreise) in imajo zelo zmerno klimo, ugodno za gojenje vinske trte. Omenja tudi, da iz teh vinogradov izhajajo čudoviti »nektarji«, ki jih poznamo pod imeni Luttenberger, Radkesburger, Pettauer, Rittersberger in številni drugi. Večji del teh vinogradov leži med največjima štajerskima rekama, med Dravo in Muro. Te vinograde poimenujejo tudi »Windischen Bücheln« ali Slovenske gorice (Rath 1824).

Namen tega dela je bil na osnovi pregleda pisnih vinogradniških in drugih zgodovinskih publikacij ugotoviti spremembe v posodabljanju vinogradništva na Štajerskem od prve polovice 19. stoletja do danes. Izhajali smo iz hipoteze, da so številni gospodarski in družbeno socialni ter okoljski dejavniki vplivali na prenos znanja v prakso in spremembe vinogradniških tehnologij ter razvoj vinogradniške panoge kot celote.

SPREMEMBE V VINOGRADNIŠTVU NA ŠTAJERSKEM V ČASU NADVOJVODE JANEZA DO POJAVA TRTNE UŠI

V začetku 19. stoletja je bilo v slovenskih goricah zaradi slabih gospodarskih razmer na podeželju, hitrega razvoja industrije in trgovine vedno manj ljudi vezanih na delo v vinogradih. V tem času je bilo vinogradništvo v slovenskih goricah primitivno, vinska trta je rasla ob kolih zelo na gosto brez reda (brez vrst), vinogradi so bili v jeseni ko so trte dozorevale pisan vrt belih, rdečih in modrih sort. Sorte so bile bogato rodne in so po večini pozno dozorevale, zato je bil že takrat običaj, da pred Terezijinim (15. oktobra) niso začeli s trgatvijo (Zupanič 1969). Ko je Rath v letu 1807 obiskal mariborske hribe, je bila na tem območju zelo razširjena sorta 'Šipon', grozdje te sorte je bilo na dan obiska 20. septembra zelo kislo in nezrelo (Rath 1824).

Z razvojem modernega vinogradništva na Štajerskem je začel nadvojvoda Janez (Erzherzog Johann) brat cesarja Franca. Janez se je na Štajerskem uveljavil na raznih področjih gospodarstva še posebej pa v kmetijstvu. Bil je svobodoljubljen, ustvarjal in ljubitelj narave, ki se je poročil z meščanko, s hčerko poštarja Plohla katerega predniki so bili doma iz okolice Ptuja. S tem se je nadvojvoda Janez popolnoma onemogočil na cesarskem dvoru, kjer že prej zaradi svojih nazorov ni bil najbolj priljubljen in je bil zaradi tega pod policijskim nadzorom (Zupanič 1969). Preselil se je na Štajersko kjer je najprej kupil dve posestvi: Brandhof



Slika 1: Načrt posestva Meranovo v času nadvojvode Janeza

- gozdarsko živinorejski obrat na gornjem Štajerskem in posestvo Janžev vrh (Prinčev vrh) v Pekrskih goricah pod Pohorjem (danes posestvo Meranovo). Posestvo pod Pohorjem, ki je bilo tik pred propadom, je kupil leta 1822 v skupni izmeri 26 oralov (14,82 ha) zemlje (slika 1). Tla na katerih so bili posajeni vinogradi so z organsko snovjo siromašna, struktura tal pa je konglomerat drobnega in grobega peska ter proda. Na tem posestvu je nadvojvoda Janez želel posaditi vinograde, ki bi lahko bili za vzgled širši vinorodni okolici. Ker je nadvojvoda Janez dobro poznal uspešno vinogradništvo Porenja v Nemčiji je to znanje začel prenašati tudi na svoje posestvo nad Pekrami (Vošnjak 1873, Zupanič 1969, Colnarič in sod. 1985, Mlinarič 2001, Vršič 2002, Friedl in Friedl 2003).

Nadvojvoda Janez je dal vinograde posaditi v vrste in v čiste sortne sestave. Prevladovala je sorta 'Šipon' in predvsem tudi nove sorte 'Renski rizling', 'Rdeči traminec', 'Sivi pinot', 'Beli pinot', 'Modri pinot' ter 'Laški rizling'. Prvi upravniki vinogradov in kleti je bil iz Porenja (Zupanič 1969). Osnovni pogoj za uspeh in razvoj vinogradništva v tistem času, pa je bila tudi kakovost vina. Vina iz vzorno urejenega vinogradniškega posestva so v kratkem času zaslovela, kar je imelo za posledico, da so se začele te sorte polagoma širiti tudi na Štajerskem.

Po prizadevanju nadvojvode Janeza je bila leta 1819 ponovno obnovljena tudi »Kmetijska družba« za Štajersko s sedežem v Gradcu, katere prvi in dolgoletni predsednik je postal nadvojvoda sam. Da bi se seznanil s stanjem v kmetijstvu je prepotoval vso deželo in ustanovil podružnice v Mariboru, Ptuj, Gornji Radgoni, Brežicah, Celju, Mozirju in Slovenj Gradcu. Podružnice so na zborovanjih obravnavale kmetijske probleme in pošiljale predloge osrednjemu odboru v Gradcu. Leta 1834 je »Kmetijska družba« na sončnem obronku hriba Plabuča blizu Gradca ustanovila poskusno posestvo in vzoren vinograd za praktičen pouk vinogradništva in preizkušanje novih sort za Štajersko. Za takšno proučevanje je bilo potrebno poznati lastnosti posameznih sort, ki so rasle na tem območju. Pobudo za proučevanje na Štajerskem je prevzela prav »Kmetijska družba« (Zupanič 1969).

Prizadevanja »Kmetijske družbe« s kmetijskim šolstvom so veliko doprinesla k počasnemu a vztrajnemu izboljšanju razmer v vinogradništvu kot glavne gospodarske panoge in po večini edini vir dohodka na štajerskih gričih. S tem namenom

je bila leta 1832 v Pekrah (v Hrastju) ustanovljena prva vinogradniška šola, ki je prenašala znanje do vinogradnikov.

V času prebujanja narodne zavesti Slovencev v prvi polovici 19. stoletja so mnogi slovenski izobraženci svoja dela že pisali v slovenskem jeziku (Zupanič 1969). Strokovna vinogradniška in vinarska literatura pisana v slovenskem jeziku je tudi štajerskim vinogradnikom omogočila neposredni prenos teoretičnega znanja in dognanj v vinogradniško prakso. Pri vsem skupaj, pa ne gre pozabiti dejstva, da so bili v tistem času ljudje na podeželju slabo ali po večini nepismeni in je zaradi tega prenos znanja v prakso potekal zelo počasi.

Velik doprinos k širjenju vinogradniškega znanja so imele tudi Bleiweisove »Kmetijske in rokodelske novice«, ki so začele izhajati leta 1843 v Ljubljani. Širile so za preprostega kmeta koristne nauke v slovenskem jeziku. Kot priloga je leta 1844 izšla tudi Vinoreja, ki jo je napisal Matija Vertovec. To je bila prva knjiga v slovenskem jeziku z vinogradniško in kletarsko tematiko.

Lastnosti in razširjenost nekaterih sort vinske trte na Štajerskem od začetka 19. stoletja do pojava trtne uši

V ljutomersko-ormoških vinogradih je bila najbolj razširjena zelo rodna sorta 'Šipon' ('Pošip', 'Poščip', 'Moslovec', 'Mosler'). V ostalih območjih Slovenskih goric, pa je prevladovala tudi zelo rodna sorta 'Belina'. Poleg teh dveh, je bilo v vseh vinogradih posajenih še veliko drugih kot so: 'Zelenika', 'Modri plank', 'Kraljevina', 'Peček', 'Javor' ('Šislavec', 'Srana janka'), 'Krhlikovec', 'Lipovščina', 'Tantovina', 'Kozji ses', 'Rumeni muškat', 'Zelenič' ('Silvanec'), različne 'Žlahtnine', 'Modra kavčina', 'Vranek', 'Modra kavka', 'Vrbanjšek', modro in belo 'Volovsko oko' in še mnoge druge (Trummer 1841, Hlubek 1846, Baumgartner 1856, Vošnjak 1873).

Potreba po napredku, večletne izkušnje in novo znanje o vinogradništvu so pozitivno vplivali na ohranjanje obstoječega sortimenta in uvajanje novih sort. Pri ohranjanju obstoječih sort so posvečali veliko pozornosti kakovosti grozdja v času trgatve. Rath (1824) opisuje, da sorta 'Mosler' ali kot so jo poimenovali na posestvu Brandner v Slovenski Bistrici 'Mallnigg' zahteva najboljše lege. Vošnjak (1873) priporoča, da naj se 'Šipon' ('Pošipon', 'Malnik', 'Mosler') sadi na toplejše in strmejše lege, ki so zaščitene pred severnim vetrom (»krivcem«). Sajenja te sorte v težki, mrzli zemlji ne priporoča, ker potem slabše rodi in slabo dozoreva. Zaradi bujnejše vegetativne rasti (trte so bile takrat na lastnih koreninah) je občutljiva na jesenske in zimske pozebe. V času cvetenja se le redko osipa, če je obrezan na reznike. Tudi Hlubek (1846) opisuje, da sta bili na Štajerskem najbolj razširjeni beli sorti 'Šipon' in 'Belina', slednja je predstavljala skoraj polovico posajenih vinogradov. 'Belina' je bila takrat razširjena tudi v nemških vinorodnih območjih, ker je bila poimenovana 'Weiser Heunisch'. Vinogradniki so jo cenili kot rano, dobro rodno in dokaj odporno sorto. Na vzhodnih obronkih Kozjaka so že pridelovali sorto 'Rumeni muškat', ki je predstavljal slabih 20 % vinogradov. Zelo razširjena je bila tudi 'Modra kavčina' z lepimi in velikimi grozdi. S to sorto so običajno zasenčevali vhod v vinske kleti pri viničarijah ter obrobjali vinograde. Bogato rodno rdečo sorto 'Modri

plank' naj bi v tem času zaradi konstantno slabe kakovosti popolnoma opustili. Za manj ugodne vinogradne lege so začeli priporočati zgodnejši sorti 'Zeleni silvanec' in 'Modra portugalka'. Le počasi, pa so se začele širiti tudi v kmečkem vinogradništvu kakovostne sorte iz Porenja.

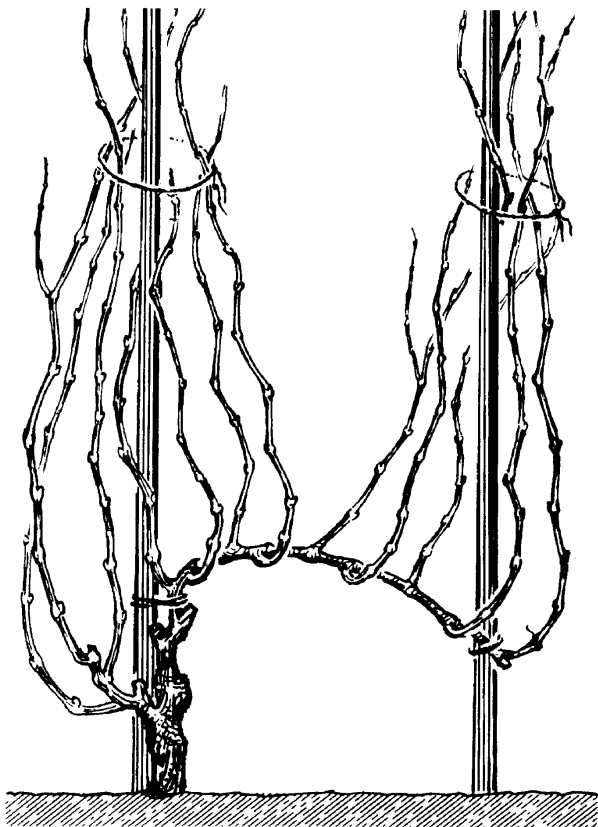
Jančar (1867) navaja pozitivne izkušnje vinogradnikov z novo sorto 'Renski rizling', in jih takole opiše: »Naši vinorejci spoznavajo vedno bolj in bolj prednost »'Rivčekovo«, ker ga vsako leto več in več zasajajo; toda 'Šipon', 'Traminec' in 'Žlahtne mušice' in drugi se nimajo zanemarjati.« Pogosto so zaradi pomanjkanja sadilnega materiala in popularnosti sorte 'Renski rizling' v letu pridobivanja korenjakov puščali na trti že po dve mladiki, ki sta na dobrih (deviških) tleh zrasli tudi več kot 1 m visoko. Dobro razvite, dozorele korenjake so izkopali in jih posadili na stalno mesto v vinogradu tako, da so od kola do kola izkopali 30 cm globok jarek vanj položili korenjak, rozgi pa povlekli k dvema koloma hkrati. Tako so z enim korenjakom posadili dve sadilni mesti. Za sajenje ob vinogradniških poteh je bila najprimernejša v obliko brajd vzgojena sorta 'Izabela'. Mimoidoči ljudje zaradi specifičnega okusa njenega grozdja niso trgali, dobra lastnost, pa je bila tudi razmeroma bujna rast trt, ki je zastirala pogled v vinograd.

Razvoj vinogradniških tehnologij na Štajerskem od začetka 19. stoletja do pojava trtne uši

V prvi polovici 19. stoletja je potekal razvoj vinogradništva zelo počasi. V tem obdobju vinogradniki še niso imeli posebnih težav z boleznimi in škodljivci vinske trte, več težav so jim povzročale vremenske ujme s točo, pozebo, sušo in obilico padavin v vegetacijski dobi. Med glivičnimi boleznimi je največ težav povzročalo gnitje grozdja v času dozorevanja. Osnovni razlog za te težave so bile v praksi uveljavljene nizke gojitvene oblike. Grozdje pri takšnih gojitvenih oblikah je tik nad tlemi, kjer so ugodnejše razmere za razvoj teh bolezni.

Dotrajane vinograde, ki niso več zadovoljivo rodili, so pravočasno obnovili (Hlubek 1846, Jančar 1867). Pred sajenjem vinogradov so vinogradnikom priporočali temeljito globoko obdelavo tal (rigolanje, regalen, rotten), ki so jo v praksi poznali že dalj časa. Globina rigolanja je bila od 60 cm do 90 cm ali več. Življenjska doba dobro oskrbovanih vinogradov je bila na revnih tleh od 33 do 40 let, na težkih tleh pa do 70 let (Baumgartner 1856).

Kot sadilni material za obnovo vinogradov so priporočali in uporabljali korenjake in ključe žlahtnih sort. Prednost sajenja korenjakov pridelanih v trsnici (rožjensišnici) je bila v tem, da so trte eno leto prej začele roditi. Vsak vinograd je moral imeti na južni legi trsnico za razmnoževanje boljših sort vinske trte (Jančar 1867). Rath (1824) navaja, da so v začetku 19. stoletja sadili nove vinograde konec meseca aprila, po tem ko so predhodno poravnali in plitko obdelali, preko zime prerigolana tla. V praksi so za sajenje priporočali eno ali dve letne korenjake, katerim pa so predhodno prikrajšali korenine. Neposredno sajenje ključev v vinograd je potekalo tako, da so v izkopani jarek položili ključe vinske trte zelene sorte (30 cm globoko) v razmaku 20 do 30 cm. Med letom so pri okopavanju odstranjevali korenine do tretjega členka globoko, da so se na spodnjem nodiju dobro



Slika 2: Nizka porenska rez z reznikom in šparonom (sodobna gojitvena oblika za tisti čas)

razvile korenine. Na hektar površine so posadili 20.000 ključev in več. S ključi posajen vinograd je začel roditi šele v četrtem letu. Kot dodatne kulture v med vrstnem prostoru so priporočali sejanje prosa ali ajde, največkrat pa so tla v mladem vinogradu okopavali (Jančar 1867). Medtem, ko so bili stari vinogradi brez vrst, so redki napredni vinogradniki sadili nove vinograde v vrste, zmanjšalo pa se je tudi število sort (Vršič 2001). Sadilne razdalje so se povečale, razdalja med vrstami je bila od 0,8 m do 1,2 m, v vrsti pa od 0,7 m do 1,0 m (Hlubek 1846). Največkrat so bile sadilne razdalje med trtami okrog 90 cm, šlo pa je za tako imenovano kvadratno sajenje, ki je postopoma spremenilo tudi podobo Slovenskih goric. Življenjski prostor trt je bil manj kot 1 m², kar je pomenilo najmanj 10.000 sadilnih mest na hektar. Ob hkratnem zavedanju, da je trta posajena na tak način tudi bolje obsijana s soncem, je postalo to tudi splošno priporočilo pri obnovi vinogradov. Posledica manjših razdalj (30-45 cm) je slabo dozorelo grozdje (Jančar 1867). Za oporo v vinogradih so uporabljali kolje, predvsem iglavcev, macesen je bil takrat najbolj iskan (Hlubek 1846).

Za obrezovanje trt so uporabljali železne škarje, za odstranjevanje izrojenega lesa pa ročne žagice. Pri rezi so pazili, da trte niso bili prenzike. Priporočali so, da mora biti višina debla od 15 cm do 30 cm. Če je bilo deblo prenziko je grozdje raslo po tleh, v kolikor pa je bilo deblo previsoko, pa je bilo grozdje kislo. Smatrali so da nižja trta bujnejše raste, bolje rodi in grozdje prej dozori. Primeren čas za obrezovanje trt je bil mesec februar, vendar so poznali tudi obrezovanje v jeseni, če je vreme dopuščalo. Prednost takega obrezovanja, pa je bila ta, da so se rane storjene z rezjo pred solzenjem

dobro posušile, kar je preprečilo iztekanje sokov. Skrbeli so, da se stara skorja (lubje) odstrani z debla, ves nepotreben les, pa naj se temeljito do čistega odreže (Jančar 1867).

Pri obrezovanju trt so pustili na nizkem kraku ali glavi po 1 do 2 reznika. Tu in tam so puščali tudi šparone ali pa daljše reznike s tremi ali štirimi očesi. Pri porenskih sortah so že uvajali tako imenovano nizko porensko rez z renikom in šparonom (slika 2). Tak način vzgoje, pa se je kasneje pokazal kot primeren tudi za ostale sorte v Štajerskih vinogradih. Nekateri so poskušali tudi z vzgojo trt brez opore, a se ni obneslo (Hlubek 1846, Jančar 1867). Če je bila trta močnejša so puščali tudi dva reznika in en šparon, pri zelo močnih trtah, pa celo dva reznika in dva šparona ('Šilhar' in 'Izabela'). Za sorte kot so 'Renski rizling' in šibko rastoče sorte, pa so priporočali rez na reznike. Pri tem so na trti pustili 3, 4 ali več reznikov. Priporočena dolžina reznikov je bila le dve očesi sicer zraste grd krempljast trs. Na brajdah so pri močnih trtah puščali tudi do 1,2 m dolge šparone (Jančar 1867).

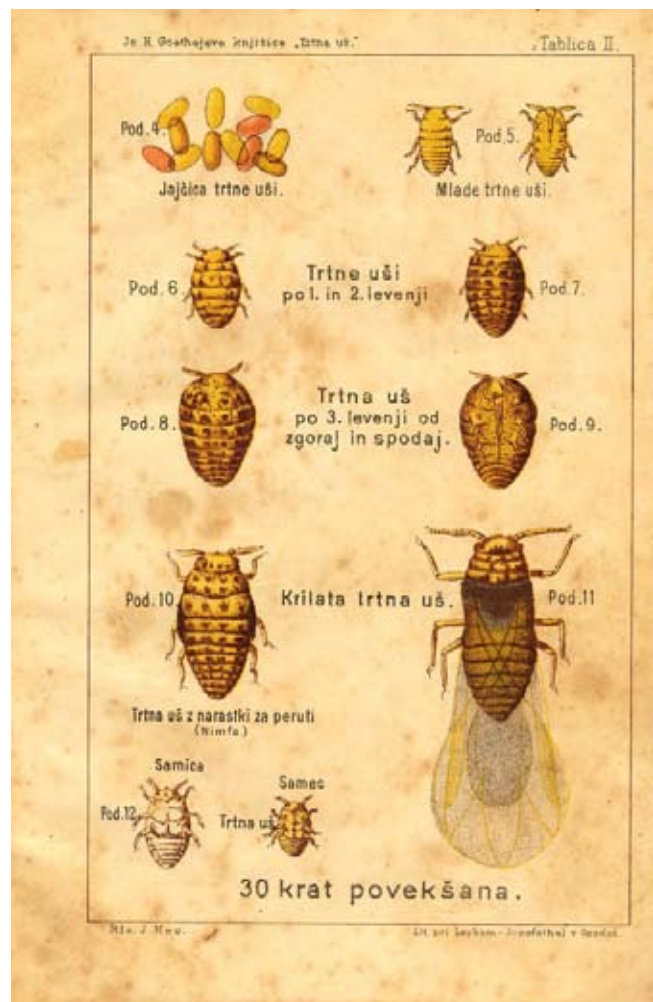
Prazna sadilna mesta v rodnih vinogradih so zapolnili z grobanjem bujnejše rastočih trt. Takšen habitus, pa so poleg 'Šipona' in 'Beline' imele le manj kakovostne sorte, zato se z grobanjem sortiment ni kaj dosti spreminjal na boljše (Hlubek 1846). Tudi Jančar je (1867) priporočal, da naj vinogradniki izbirajo pri pripravi rozg za vlačenic in grobanice le boljše sorte, tiste slabše kot sta 'Šilhar' in 'Zelenika', pa naj jih iztrebijo. Za dopolnjevanje praznih sadilnih mest v starejših vinogradih so uporabljali tudi dveletne korenjake, medtem, ko sajenje ključev ali enoletnih korenjakov ni bilo dovolj uspešno (Baumgartner 1856). Za slabo rodne trte in tiste, ki se rade osipajo je veljalo pravilo, da jih je potrebno takoj precepiti. Takšne trte so precepljali 15 cm pod površino tal z namenom, da precepljena trta iz tal ni poganjala novih mladik. Cepili so v razkol, pri čemer so vstavili en ali dva cepiča, zamazali z ilovico in ovili s krpo. Za uspešno presajanje trt so uporabljali tudi tako imenovano razmnoževanje v košarah. Spomladi so ob trti v zemljo zakopali lesen koš (jerbas), vanj položili vlačenco in zapičili kol h kateremu so privezovali mladike. V jeseni istega leta ali spomladi prihodnje leto so vlačenco odrezali od matičnega trsa in skupaj s košem izkopali ter presadili na zeleno sadilno mesto. Tako presajene trte so rodile grozdje že prvo leto po presajanju (Jančar 1867).

Večino del v vinogradih so opravljali viničarji, to so bile družine s tri do pet za delo sposobnimi člani. Viničarji so imeli v viničariji preprosto stanovanje, običajno dve sobi s kuhinjo, v hlevu pa ena ali dve vinogradnikovi kravi in 0,3 do 0,6 ha obdelovalne zemlje (Zupanič 1969). Vse kar je zraslo na zemlji so uporabili: rožje za kurjavo in peko kruha, mladike in vršičke vinske trte ter travo iz vinograda za krmo živalim. V zameno, pa so morali obdelovati od 1,5 do 2,5 hektarja vinograda in opraviti prvo ter drugo kop. Druga dela kot so grobanje, rez, vezanje, pletev, pa so opravljali za skromno akordno plačilo. Gnoj so vsako drugo ali tretje leto vračali nazaj v vinograd. Običajno so gnoj v manjših jerbasih na glavi po vinogradu raznašali otroci, ki so ob trsih delali kupčke (2 do 2,5 kg na trs). V kolikor so bila tla v vinogradu prekisla so k gnoju dodajali apnenčev prah ali lapor (Hlubek 1846).

Vinograde so prvič okopavali zgodaj spomladi (čim prej tem bolje), zadnji datum za spomladansko kop je bil konec marca. Dve do tri osebe so bile za 0,57 ha dovolj, kopači so

morali paziti, da niso poškodovali trt. Drugo kop so izvajali sredi meseca maja. Ta kop je bila plitvejša kot prva in je namenjena rahljanju in zračenju tal, predvsem pa uničevanju plevelov. Tretjo kop so priporočali le izjemoma konec junija ali v začetku julija v kolikor je bilo v vinogradu veliko pirnice (Jančar 1867). Baumgartner (1856) priporoča vinogradnikom, da morajo vsako leto opraviti vsaj tri okopavanja.

Težka glinena tla predvsem na nižjih legah so izboljševali



Slika 3: Razvojni stadiji trtne uši (Goethe 1881)

tudi z vejniki, ki so jih naredili iz zelenih tankih vej okleščenih jelš in jesenov ter jih vezali v snope. Rath (1824) navaja, da so te snope v slovenskih goricah poimenovali »Werna« ali »Wutera«. V tla zakopani vejniki so ugodno vplivali na zračnost tal in s tem na pospešeno mineralizacijo organski snovi ter drenažo zemljišča (Hlubek 1846, Jančar 1867).

Pomemben mejnik v tem obdobju je ustanovitev Sadjarsko-vinogradniške šole (Steiermarkische Landes Obst und Weinbau Schule) v Mariboru, pod Kalvarijo leta 1872. Vzorno urejeno posestvo s poskusnimi vinogradi in sadovnjaki je bilo temelj uspešnega prenosa teoretičnega znanja v prakso. Dveletni program šolanja je potekal v nemškem jeziku, za Slovence, ki pa niso znali nemškega jezika, je bil na voljo triletni program. Omenjena šola je izobrazila številne praktične vinogradnike, ki so obdelovali lastna posestva ter veliko število upravnikov večjih vinogradniških posestev po Sloveniji, na Hrvaškem, v Italiji (predvsem Južna Tirolska) in drugod.

VPLIV BOLEZNI IN ŠKODLJIVCEV VINSKE TRTE NA RAZVOJ ŠTAJERSKEGA VINOGRADNIŠTVA V DRUGI POLOVICI 19. STOLETJA

Nezadržno širjenje bolezni in škodljivcev v drugi polovici 19. stoletja je imelo velik vpliv na kasnejše spremembe in razvoj vinogradniške prakse. Nujno potrebno je bilo preiti na povsem drugačno in dražje vinogradništvo. V tem času sta se pojavili za vinsko trto najpomembnejši glivični bolezni to sta oidij, ki se je prvič pojavil v rastlinjakih v Angliji (1845 vrtnar Tucker) in peronospora (1878 v Franciji), ki uničita vse zelene dele vinske trte, zaradi česar so trte celo propadle. Oidij je v prvih letih po odkritju povzročal veliko škodo v vinogradništvu (Zweifler 1924). Že leta 1851 so odkrili oidij tudi v Istri in na južnem Tirolskem, v letih 1853 in 1854, pa so oidij odkrili tudi na Štajerskem, predvsem na špalirnih gojitvenih oblikah ob stenah. V štajerskih vinogradih je oidij prvič omenjen leta 1855 (Baumgartner 1856), peronospora pa prvič omenjajo leta 1880 (Babo in Mach 1881). V začetku je oidij vinogradnikom povzročal zelo veliko škodo. Tako je bil na primer v Franciji, kjer so oidij odkrili že leta 1848 (Babo in Mach 1881), pridelek vina v letu 1854 zaradi oidija zmanjšan iz povprečnih 45 milijonov hektolitrov na 11 milijonov hektolitrov (Žmavc 1925). Na Južnem Tirolskem so se v letih od 1848 do 1859 cene vina povečale za 5 krat (Babo in Mach 1881). Številne raziskave, kako, predvsem pa s katerimi sredstvi se zoperstaviti zahtevnim glivičnim boleznim so dokaj hitro podale uspešno rešitev za prakso in sicer z uporabo žvepla za oidij in modre galice za peronospora. Sočasno z uničujočim delovanjem omenjenih glivičnih bolezni, pa se je v vinogradih širila tudi trtna uš, ki je uničevala vinograd za vinogradom (slika 3).

Glede na navedbe literature (Babo in Mach 1881, Wenisch 1922, Zweifler 1924), lahko sklepamo, da je bila v obdobju od 1880 do 1900 uničenih dobra polovica vinogradov na Štajerskem. Vinogradniška stroka je dokaj hitro ugotovila, da je potrebno iskati rešitve v smeri sožitja vinske trte in trtne uši in ne v smeri zatiranja trtne uši (Bazille 1878, Goethe 1881). V praksi so ugotovili, da določenim ameriškim vrstam trtna uš ne povzroča škode in začeli na te vrste cepiti sorte žlahrne vinske trte (Goethe 1878, Planchon 1878, Goethe 1881). Prvi izsledki takšnih raziskav so bili predstavljeni leta 1869 na Vinogradniškem kongresu v Franciji. Poskuse s podlagami so izvajali praktično povsod po vinorodnih območjih Evrope, tudi tam, kjer trtna uš še ni bila potrjena.

Ena od takšnih poskusnih postaj je bila tudi na Sadjarsko-vinogradniški šoli v Mariboru. Poskuse s podlagami so začeli izvajati leta 1874 pod vodstvom takratnega ravnatelja Hermana Goetheja, ki je bil hkrati tudi tajnik Mednarodne ampelografske komisije in urednik Ampelografskih poročil (Goethe 1881). Leta 1880 so poslali prvih 1000 ključev podlag na Bizeljsko (kjer so najprej odkrili trtno uš pri nas) in sicer sorte: 'York Madeira', 'Clinton', 'Vitis riparia' in 'Vitis solonis'. Od leta 1888 so bile lastnosti podlag pri nas že bolj poznane in so začeli priporočati tudi podlago 'Rupestris monticola'. Od takrat naprej za podlage niso več uporabljali direktno rodni hibridov (Zupanič 1969).

V času prve obnove vinogradov so trte po večini

razmnoževali z zelenim cepljenjem (90 % uspeh). V tem času je postalo rigolanje tal v zimskih mesecih do globine 1 m stalen agrotehnični ukrep. Na korenjake zgoraj navedenih podlag, posajenih na zrigolano zemljišče, so po večini v drugem letu cepili domače sorte brez kake posebne izbire glede njihove kakovosti. S tem so prenašali včasih tudi nekatere manj kakovostne sorte starega sortimenta, kar je bila tudi slaba stran zelenega cepljenja. Ključne ameriških podlag so pridelovali v državnih in deželnih matičnjakih, korenjake in cepljenke v trsnicah, preizkušali pa so jih v poskusnih vinogradih.

V okviru Sadjarsko-vinogradniške šole v Mariboru so na terenu izobraževali vinogradnike tako imenovani potujoči učitelji. Ti so organizirali strokovna predavanja in praktične demonstracije o obnovi in oskrbovanju mladih vinogradov, o zatiranju boleznih ter v praksi širili znanje tudi o vinarstvu. Leta 1905 so samo na območju Slovenskih goric delovali 4 takšni inštruktorji vinogradništva (Zupanič 1969).

Okoli leta 1900 je imelo na območju Slovenskih goric že 6 trsničarjev svoje privatne trsnice in sicer: Slodnjak in Kupčič v Juršincih, Bouvier v Gornji Radgoni, Petek v Murščaku, Rajh v Moti in Mulec v Oseku. Njihove cene sadilnega materiala so bile nekoliko večje kot v deželnih in državnih trsnicah. Leta 1906 so v Juršincih ustanovili prvo trsničarsko zadrugo (Zupanič 1969).

Sočasno ko je vinsko trto uničevala trtna uš, pa sta veliko škodo povzročala tudi oidij in peronospora. V ta namen so proti oidiju začeli priporočati za prakso uporabo žvepla (v prahu), za peronosporo, pa uporabo modre galice. Z namenom dobro podučiti vinogradnike in sadjarje o boleznih in škodljivcih je bila leta 1900 v slovenskem jeziku izdana knjiga z naslovom »Škodljivci vinogradništva in sadjarstva«.

Hkrati z razvojem vinogradniške tehnologije, pa je bilo potrebno izboljšati obstoječi trsni izbor. Anton Stiegler je predlagal seznam sort, ki so ga 28. januarja 1904 obravnavali Slovenci: Matjašič, Zabavnik, Belle in Goričan (Zupanič 1969). Na osnovi sklepov je Franz Zweifler sestavil prvi trsni izbor sort za vinorodna področja, kot jih je določil Hermann Goethe. Priporočal je tudi, da naj sadijo v posamezni vinograd le 2 do 3 različne sorte (Vršič 2001). S pospeševanjem obnove se je postopoma izboljševal tudi sortiment v Štajerskih vinogradih, kljub temu pa so mimo trsnega izbora še vedno razmnoževali slabše, manjvredne sorte, zlasti tam kjer so še vedno obnavljali vinograde z zelenim cepljenjem.

Novi vinogradi na ameriških podlagah (pri nas imenovani tudi amerikanerji) so bili posajeni v vrste, smer vrst je potekala v smeri največje strmine. Priporočena sadilna razdalja je bila 1 m krat 1 m, za oporo trtam so še vedno uporabljali leseno kolje. Pred začetkom 1. svetovne vojne je bilo na Štajerskem le še 5 % vinogradov, ki so bili obnovljeni po starem sistemu iz prve polovice 19. stoletja. Preostalih 95 % vinogradov, pa je predstavljalo ponos vinogradnikov in čudovito in urejeno sliko naših krajev. Novejši pristop v vinogradniški tehnologiji je pozitivno vplival tudi na količino in kakovost pridelka. Grozdje iz obnovljenih vinogradov je vsebovalo več sladkorja in manj kislin. Razlog za boljšo kakovost je med drugim tudi uvedba novega sortimenta posajenega na ustreznih ameriških podlagah. Na splošno lahko rečemo, da je velika nesreča »trtna uš« v drugi polovici 19. stoletja pozitivno vplivala na napredek in razvoj vinogradništva na Štajerskem (Zupanič 1969).

RAZVOJ VINOGRADNIŠTVA OD ZAČETKA 20. STOLETJA DO II. SVETOVNE VOJNE

V prvih letih 20. stoletja so pred sajenjem veliko pozornost namenili izbiri in pripravi zemljišča za sajenje. Izbirali so jugo-vzhodne, južne in jugozahodne lege z nagibom od 15° do 30°. Pri pripravi zemljišča (rigolanju) so naredili tudi jarke za zbiranje in odvodnjo meteorne vode, slednji so imeli s kamenjem obloženo dno in lesene kaskade. Za odvajanje odvečne talne vode so gradili drenažne in drenažne sisteme (lončene cevi, kamenje, z vejniki, z pokritimi lesenimi žlebovi iz jelševih debel). Izkušnje s peronosporo in oidijem so privedle do spoznanja, da je potrebno, če je to le mogoče, odvečno vodo zbirati v betonskih jamah (cisternah), da jo lahko po potrebi uporabijo tudi za škropljenje. Počivanje zemlje (3 do 4 leta) je bil priporočen ukrep pri obnovi vinogradov. V tem času so priporočali na zemljišče posejati lucerno ali grašico, ki sta služili kot zeleno gnojenje siromašnih tal. Rigolanje tal so še vedno opravljali ročno do globine 80 cm izjemoma tudi 1 m (Žmavc 1925).

Uporaba ameriških podlag je bila v tem obdobju že splošna praksa štajerskega vinogradništva. Za razmnoževanje vinske trte so uporabljali t.i. angleško kopolucijo z jezičkom, zeleno cepljenje na korenjake posajene v vinograd, pa skoraj da ni bilo več v uporabi. Kot omenja Zupanič (1969) so na Štajerski sadjarsko vinogradniški šoli Maribor vinogradnikom priporočali, da naj sadijo na strmih površinah s katerih dež izpira tla ter na lahkih peščenih in propustnih tleh, ki se hitro osušijo, trsne cepljenke z daljšo podlago (45 cm in več). Tako bodo vinogradniki preprečili propadanje trt, glavne korenine se razvijajo globlje v tleh in motika jih pri okopavanju ne doseže. V težkih tleh, ki dalj časa zadržujejo vodo in imajo neugodno razmerje voda zrak, pa so priporočali sajenje cepljenk na krajših podlagah. Upoštevajoč navedeno so sadili cepljenke dolge od 35 do 40 cm. Pri okopavanju so posvečali veliko pozornosti odstranjevanju rosnih korenin, ki so se razvile iz žlahtnega dela.

Več različnih strokovnih stališč, pa se v tem času pojavi na temo dosajanja praznih sadilnih mest. Na splošno je veljalo strokovno pravilo, da naj vinogradniki tudi za dosajanje uporabljajo prvo razredne cepljenke. Kljub temu, pa so mnogi v praksi uporabljali enostavnejši in cenejši način razmnoževanja z vlačenicami ali grobanicami. Tako so, kot navaja Žmavc (1925) v vinogradih Sadjarsko-vinogradniške šole v Mariboru (Kalvarija) zapolnjevali prazna sadilna mesta v starejših vinogradih z grobanicami skoraj 25 let, od leta 1911 celo sistematično, tako da so spremljali rast in rodnost takšnih trsov, ki po 14-tih letih niso kazali nobenih znakov hiranja ali propadanja.

Zaradi slabih izkušenj z boleznimi in škodljivci, v drugi polovici 19. stoletja, so v vinogradništvu še vedno veljali preventivni ukrepi, zaradi česar so v času rezi priporočali, da mora vsak vinogradnik iz starih delov lesa odstranjevati dve in več let staro lubje, ker odmrlo lubje nima nobene koristi za trto in je ne štiti pred mrazom, temveč nudi nekaterim škodljivcem zavetje preko zime.

Sadilne razdalje med vrstami so se povečale od 1 m do 1,2 m če so tla obdelovali z vprežno živino. Prav tako so pri

razdalji trt v vrsti že upoštevali bujnejšo oz. šibkejšo rast posameznih sort in nagib zemljišča. Tako so priporočali na strmejših legah, kjer so trte šibkeje rasle gostejše sajenje (0,8 m do 0,9 m), na položnejših parcelah pa so priporočali večje razdalje (1 m do 1,1 m). Priporočena višina gojitvena oblika je bila od 30 do 40 cm. V ta namen so priporočali in uporabljali gojitvene oblike: vzgoja na glavo, vzgoja na roglje (krake), Slovenska vzgoja na čep in reznik ter porenska vzgoja z reznikom in šparonom (Zupanič, 1969). Žmavc (1925) opisuje vzgojo trt na žicah s šparoni (locni), potem nizko vzgojo na žicah s kratkimi penjevci (napenjavci), opiše tudi vzgojo ob Mozeli in Saari in vzgojo žične brajde. Prednosti in slabosti žične opore je podrobno opisal tudi Meissner s sodelavci (1927).

Kot je narekovala dobra praksa so nekateri vinogradniki v tridesetih letih 20. stoletja že začeli uporabljati žično oporo. To se je izkazalo kot pozitivno, predvsem zaradi zmanjšanja delovnih ur vsakoletnega postavljanja kolov ter zamenjave uničenih starih kolov z novimi (1600 kolov/ha na leto) pri prejšnjem sistemu opore. V tem obdobju so izdelovali kolje (žagano in kalano) iz hrastovega, kostanjevega, akacijevega ali macesnovega lesa. V lesene kadi so pripravili 5 % raztopino modre galice, vanjo pa pokončno postavili surove lesene stebre ali kole (30 cm globoko), ki so dalj časa vpijali impregnacijsko sredstvo. Ko so bili stebri in koli do polovice prepojeni z galico (les modro zeleno obarvan) so jih dalj časa sušili. Z vezanje šparonov in trt so priporočali beko zlatico, čeprav tudi beke uralske vrbe, angleške vrbe in modro-zelene vrbe niso bile slabe. V tem času so začeli za vezivo uporabljati tudi motvoz iz jute ter ličje (koruzno) in rafijo (Zweifler 1924, Zupanič 1948). Z uvajanjem žične opore v vinograde, pa je bilo potrebno najti rešitve za sidranje končnih stebrov v vrsti. V začetku so uporabljali večje kamenje, kasneje pa železni vijak, ki se ga zavrta globoko v tla. Na lesene stebre so pritrdjevali tri žice, prvo na 30 cm do 40 cm od tal, drugo 30 cm nad njo in tretjo še 30 cm višje. Tako so bile prve žične opore na Štajerskem v povprečju 1 m visoke (Žmavc 1925).

Pri obdelavi tal, je veljalo pravilo, da morajo biti tla pravočasno obdelana, da se ne razvijejo pleveli. S tem se doseže boljši vodno-zračni režim tal, taka tla se prej segrejejo in sprejmejo več vode. Izjema so bili strmi vinogradi, ki jih od druge polovice junija do prve polovice avgusta niso okopavali, pleveli so le poželi in jih pustili v vinogradu (prepreči erozijo tal). V štajerskih vinogradih, ki so bili po večini v strmejših legah so izvajali prvo globljo kop (odstranjevali površinske korenine), potem pa še dve plitkejši kopi. V jesenskem času po trgatvi so opravili četrto kop, pri kateri so tla najgloblje prekopali in z zemljo zagrnili cepljena mesta, da so bila zaščitena pred mrazom. V poletnem času so vinogradnikom priporočali, da naj opravijo temeljito pletev mladik, ki rastejo iz starega lesa in tistih, ki so pregoste, saj bodo vinogradniki s tem vplivali na zračnost listov in zmanjšali razvoj boleznih vinske trte. V primeru, da je bil poškodovan (pozeba, toča) enoletni les, pa so priporočali vinogradnikom, da naj pustijo mladike, ki rastejo iz starega lesa. Sočasno, pa so odstranjevali tudi morebitne mladike, ki so rasle iz podlag. Zweifler (1924) priporoča, da je potrebno trse sorte 'Sauvignon', ki košato rastejo močnejše opleti kot trse sorte 'Renski rizling', ki manj košato raste. Omenja tudi pinciranje mladik (prikrajševanje vrhov, priščipavanje), ki se izvaja v času cvetenja ali takoj po njem. Pri tem se odstrani vrh mladike na tretjem ali četrtem

listu nad zadnjim zgornjim grozdom. Tudi zalistnike so v času privezovanja mladik redno in temeljito pincirali na dva razvita lista.

Vrščikanje mladik so priporočali v sredini meseca avgusta, s tem ukrepom se poveča osončenje spodnjih listov ter grozdja, kar dobro vpliva na dozorevanje grozdja in rodnost spodnjih zimskih oces na rozgi (Belle 1900). Primeren čas za vrščikanje je takrat, ko začnejo spodnji deli mladik dozorevati (rjaveti) in ko so vršički mladik postavljeni pokonci. V nižjih, gosto posajenih in zasenčenih vinogradih, kjer so spodnji listi spreminjali barvo iz zelene v rumeno ali so bili blatni so priporočali odstranjevanje teh listov z namenom boljše osončenosti in zmanjšanja gnitja grozdja (Zweifler 1924).

Privezovanje mladik h kolu so opravljali do trikrat letno ko tla niso bila mokra, predvsem z rženo slamo (»rženica«). Belle (1900) navaja, da čim bolj zgodaj je bila požeta rž (pred cvetenjem), tem čvrstejša je bila tudi slama. Zraven te pa so uporabljali še rafijo, lipovec (v Halozah), juto, papirnat motvoz, vrbove trlice (beke) in snemljive žične zanke, ki se jih lahko večkrat uporabi (Zweifler 1924).

V mladih vinogradih so priporočali sredi meseca avgusta označevanje tujih trt, ki ne pripadajo glavni sorti v vinogradu. Take trte so izkopali in jih presadili ali zavrgli, če pa so našli tuje trte v starejših vinogradih, pa so jih precepili (na razkol) z ustrežno sorto. Cepljenje na suho je bilo potrebno opraviti zgodaj spomladi t.j. pri nas prve dni meseca marca. Ko pa trta že brsti in je v polnem soku ni več pravi čas za ta način cepljenja (Skalicky 1924a). Zelo pomembno opravilo v vinogradih je bilo dosledno označevanje dobro rodnih trsov (selekcija), ki so bili namenjeni jemanju cepičev za razmnoževanje. Dobra pozitivna selekcija je bila temelj za povečanje rodnosti ter enakomernega dozorevanja in kakovosti grozdja (Zweifler 1924). Na začetku 20. stoletja so v trsničarsko tehnologijo uvedli tudi siljenje cepljenk v tako imenovanih silnicah. V ustrezno ogrevanih prostorih se je v času siljenja cepljeno mesto zaraslo s kalusom. S tem se je pridelava cepljenk nekoliko podražila, hkrati pa se je bistveno povečal tudi izplen in delež prvo razrednih cepljenk (Zupanič 1969).

RAZVOJ VINOGRADNIŠTVA NA ŠTAJERSKEM PO II. SVETOVNI VOJNI

Razmere v vinogradništvu po začetku druge svetovne vojne, ko je bilo vinogradništvo v veliki krizi, so se začele v petdesetih letih počasi normalizirati. V prvih povojnih letih se pokažejo prve možnosti razvoja vinogradništva z uvajanjem mehanizacije. Novak (1949) razmišlja o optimiranju dela v vinogradih in zamenjavi ročne obdelave tal. V ta namen priporoča uporabo vprežne živine in mehanizirano obdelavo tal. Po njegovem je nujno potrebno zamenjati ročno kop, ki predstavlja najtežje delo in eno tretjino vložnega dela na leto s strojno obdelavo tal. Leto kasneje, pa Novak (1950a) omenja, da je proces mehanizacije nujen, saj odhaja ročna delovna sila iz podeželja v mestno industrijo, zaradi tega ostajajo večji vinogradniški kompleksi neobdelani. Opozarja tudi, da je potrebno o mehanizaciji razmišljati že pri obnovi, ko je potrebno prilagoditi medvrstne razdalje razpoložljivi mehanizaciji. Po njegovem napačno razmišljajo tisti, ki mislijo, da bodo delavci ko se vrnejo iz mest do onemoglosti

okopavali vinograde, še bolj narobe pa mislijo tisti, ki želijo pridelovati večje količine grozdja brez obdelave tal. Za uspešno strojno obdelavo se lahko uporablja vprežna živina (voli ali bolj okretni konji) ter različni pogonski agregati (goseničar, traktor...), predvsem pa je pomembno, da so obdelovalne površine bolj položne (terase, ravni vinogradi). Tudi Flego (1949) omenja možnost razvoja vinogradništva z uporabo vinogradniške mehanizacije. Kot največjo težavo za uveljavitev in ekonomičnost take mehanizacije, pa omenja premajhne parcele, zato je po njegovem nujna komasacija ali združevanje vinogradniških zemljišč. Preveč časa so uporabili tudi za prevoz vode v vinograd, zato so načrtno iskali nove vodne vire v bližini vinogradov. Kjer je bilo mogoče so uredili skupne vodne izvire in vodne rezervoarje s škropljenjem na motorni pogon. V kontekstu načrtovanja vinogradniške pridelave v tem času srečamo tudi normirano delo, ki zagotavlja uspeh in razvoj (Novak 1949).

Pri obnovah vinogradov po drugi svetovni vojni, je veljalo pravilo, da morajo nujno povečati hektarske pridelke grozdja. Veselič (1949, 1950a) opisuje, da petletni načrt predvideva dvig hektarskega donosa vinogradov iz 2000 litrov na povprečno 6000 litrov vina na hektar, ob hkratnem izboljšanju kakovosti vina ter pocenitvi proizvodnje. Po njegovem predstavlja rešitev za doseg zastavljenih načrtov v prvi vrsti le dovolj dobra odbira matičnih trsov in da je dobra selekcija predpogoj za uspeh bodočih masovnih obnov na večjih zaokroženih posestvih in ustanovitve trsničarskih vele-obratov. Tudi Novak (1950b) predlaga, da obnova vinogradov tako na pamet več ne pride v poštev, pač pa je potrebno izkoristiti pozitivne lastnosti posameznih podlag, ki lahko vplivajo na večje pridelke grozdja. Inštitutu za vinarstvo v Mariboru je bilo zaupano, da naj pripravi smernice za selekcijo, izdelava ustrezno metodiko in primerno organizacijsko osnovo vsakega selekcijskega dela (Veselič 1949). Vsa državna posestva so bila že leta 1947 zadolžena za izvajanje selekcije v vseh sortno čistih vinogradih pri čemer je bilo v selekcijske knjige vpisanih 35.880 nadpovprečnih trsov. V letu 1949 je bilo v selekcijo vključenih že 100.000 trsov. V Mariboru so na Kmetijskem tehnikumu organizirali izobraževanje za strokovnjake, ki so izvajali selekcijo na terenu.

Nove vinograde so sadili le na absolutno vinogradniške lege s sortami, ki so bile za vsak okoliš določene s Trsnim izborom leta 1935. Obnove so izvajali na zemljiščih, ki so dve leti počivala in so bila pravilno zrigolana (0,8 m do 1 m globoko). Priporočene sadilne razdalje so bile 1,5 m × 1,2 m, višina debla, pa 0,6 m. Zupanič (1948) navaja, da so na lesene stebre, ki so bili med seboj oddaljeni okrog 5 m namestili 4 ali 5 žic med katere so vpletali ali privezovali mladike. Lesena opora je bila visoka od 1,5 do 1,8 m. Kot izboljšano obliko takšne opore navaja t.i. Oppenheimsko oporo, ki ima v višini debla dve fiksno nameščeni nosilni žici nad njima, pa en par premakljivih žic. Colnarič (1961b) omenja, da so poleg lesenih stebrov uporabljajo za armaturo tudi armirani betonski stebri, ki so trajnejša, a dražji in težji za prenašanje. Z betonskimi stebri, pa je postala standardna višina žične opore 2 m in velja še danes.

Za sajenje novih vinogradov so uporabljali le prvo razredne in selekcionirane cepljenjke na ustreznih podlagah za konkretno zemljišče. Primernost podlage so določili glede na rezultate opravljene analize tal, kjer so ugotavljali delež

apna v tleh, zalogo hranil in teksturo tal. Kot oporo trtam so po možnosti uporabljali t.i. žično oporo, ki je bila cenejša in je omogočala lažjo in hitrejšo oskrbo trsov. Pred začetkom obnove je moral večje parcele pregledati strokovnjak-vinogradnik, ki je dal strokovna navodila glede izbire sort,



Slika 4: Posestvo Meranovo leta 2007

podlag, smeri vrst in sadilnih razdalj. Pri oskrbi starejših vinogradov so odstranjevali ali precepljali vse samorodnice in s sajenjem dopolnili vsa prazna sadilna mesta (cepljenke v mladih vinogradih, grobanice v starejših vinogradih). Prav tako so priporočali pravočasno izvajanje vseh agrotehničnih ukrepov od zimske-globoke do poletne kopi. Globoko zimsko kop so izvajali že jeseni ob sočasnem gnojenju vinogradov, za preprečevanje razvoja plevelov, pa so opravljali tudi 2 do 4 letne kopi. Rez vinske trte je morala biti pravilno in pravočasno opravljena (Skvarč 1950, Novak 1957, Colnarič 1961a,b).

Uspešna rešitev za izboljšanje rentabilnosti vinogradništva sta bila zvišanje gojitvenih oblik in povečanje sadilnih razdalj. Kot oporo trti so uporabljali lesene stebre in kole ter železno žico. Rezultati poskusa so pokazali, da so bili pridelki (v letih 1948 in 1949) na visokih gojitvenih oblikah bistveno večji kot na nizkih, v vsebnosti sladkorja pa ni bilo bistvenih razlik. Zaradi tega so zavzeli stališče, da so visoke gojitvene oblike odločilnega pomena za uspešno vinogradništvo, za izboljšanje kakovosti in vsebnosti sladkorja v primerjavi z nizkimi gojitvenimi oblikami, pa bo nujno potrebno izvajati dosledno in vsakoletno gnojenje vinogradov (Frangéž 1950).

Masten (1949) ugotavlja, da so se mnogi vinogradniki nedosledno in prepozno opravljali škropljenje vinske trte. S tem razlogom je bila v vseh deželah, kjer je vinska trta predstavljala pomembno gospodarsko panogo, organizirana "antiperonosporična" služba in mreža vremenskih opazovalnic. Celotna mreža je bila vodena in povezana preko Uprave za zaščito rastlin pri ministrstvu za kmetijstvo. Naloga teh služb je bila, da so v kritičnih dneh pozivale vinogradnike po časopisih in radiu na pravočasno škropljenje proti peronospori. Glavnina teh postaj v Sloveniji (skupaj 17) je bila postavljena na Štajerskem (11 postaj).

V začetku 20. stoletja so priporočali začetek trgatve prve dni meseca oktobra, izjemoma tudi prej, če je bila v času dozorevanja naravna ujma. V petdesetih letih dvajsetega stoletja, pa so začetek trgatve napovedovali okrajni ljudski odbori, grozdje so trgali po sortah in predhodno ločili nagnito. V tistem času so grozdje oddajali v zadruge ali

pooblaščen podjetja, kjer so opravljali vinifikacijo in trženje vina (Gombač 1927).

V tem obdobju so vinogradnikom priporočali, kot dodatni vir zaslužka, izkoriščanje vseh vrst vinskih odpadkov. Po vzoru Švice ali Francije bi lahko iz tropin pridelali velike količine jedilnega olja in žganja (Veselič 1950b). Prav tako se da izkoristiti velike količine vinskega kamna (za proizvodnjo vinske kisline), preostanek tropin in suhih droži, pa bi lahko porabili za krmljenje živine (Skalicy 1924b, Veselič 1950b).

Colnarič (1961a) navaja, da so od leta 1939 do 1961, kot sadilni material uporabljali izključno dobro selekcionirane sorte cepljene na ameriških podlagah. Po drugi svetovni vojni je bilo v strukturi sortimenta 80 % žlahtnih sort in še vedno 20 % samorodnic. Uspešna in konstantna pridelava grozdja je bila konec šestdesetih let 20. stoletja še vedno velik nerešen problem, povprečni indeks letnega pridelka je bil nekaj manjši kot 1 (obdobje 1930 - 1957). V letih 1956 do 1961 pa so končno uspeli povečati pridelke grozdja za 5 do 10 % na leto. V veliki meri, pa je na povečanje povprečnega pridelka vplival rekordni vinski letnik 1958. Kot navaja, je lahko vinogradništvo uspešno le z uporabo sodobne agrotehnik in z velikimi pridelki (celo 100 dt/ha je realna količina). Na območju Štajerske je v teh letih še vedno primanjkovalo primerne vinogradniške mehanizacije, zlasti za škropljenje. Prav tako, pa so zelo počasi uvajali intenzivnejše gojitvene oblike in nedosledno izvajali varstvo rastlin. Po prvotnem načrtu, da je potrebno v povojnih letih čim prej obnoviti vse vinograde, je bilo realno do leta 1957 obnovljenih okrog 10 % površin (v 15. letih). Razlog za počasno obnovo je bilo pomanjkanje sredstev. Načrti pridelave trsnih cepljenk in realne obnove največkrat niso bili usklajeni, zato so cepljenke po večini ostajale neprodane s tem, pa so imeli nekateri pridelovalci velike izgube.

Za neposredni prenos teoretičnega znanja v prakso je bila leta 1960 ustanovljena Višja agronomska šola Maribor. Na tej šoli se je izobraževal visoko strokoven in vodstveni kader, ki je krojil in usmerjal razvoj vinogradništva na velikih socialističnih proizvodnih enotah. V študijskem letu 1969/1970 je Višja agronomska šola uvedla usmeritev kmetijskega pospeševanja za pospeševalno službo v kmetijskih zadrugah in za kooperacijo pri kombinatih. Zadrugne organizacije so s svojimi velikimi posevtvi in naklonjeno investicijsko politiko države postale nosilec vinogradniške pridelave, predelave grozdja in trženja vina. Zasebni vinogradniki so lahko grozdje prodajali večjim državnim podjetjem in so po večini postali le zadrugni kooperanti.

Zaradi zmanjšanja stroškov je bilo potrebno racionalizirati pridelavo grozdja. V strmejših legah je to pomenilo napravo teras, ki omogočajo nemoteno strojno obdelavo s takratno kmetijsko mehanizacijo. V praksi je to pomenilo, da so zaradi večnamenske mehanizacije (poljedeljske) temu primerno tudi prilagodili medvrstne razdalje (2,2 m do 3 m) in širino teras. Terasiranje, ki je bilo v strmih legah (Haloze) poznano že v preteklosti je v začetku 20. stoletja izgubilo na pomenu. V sedemdesetih letih dvajsetega stoletja, pa je bila naprava teras dobra rešitev za uporabo kmetijske mehanizacije v vinogradništvu (Colnarič in Vrabl 1991, Beloglavec 2000).

Če je bila obnova prva leta po vojni v porastu, lahko rečemo, da je v sedemdesetih letih 20. stoletja začela stagnirati. V tem času so se začele zmanjševati in opuščati nekatere

vinogradniške površine. Zaradi slabih gospodarskih razmer na podeželju so v nekaterih revnejših območjih v privatnem vinogradniškem sektorju svoje težave reševali s sajenjem samorodnic. Kot ocenjuje Colnarič se je delež samorodnic do leta 1970 stalno povečeval (Colnarič 1970).

V sedemdesetih in osemdesetih letih 20. stoletja so se pridelki grozdja podvojili (Colnarič in Vrabl 1991). Novo uvedena intenzivna kordonska gojitvena oblika in dober sistem žične opore sta omogočili večje obremenitve trt in več pridelka na trto. Beloglavec (2000) navaja tudi do 5 šparonov na trto. Hkrati z razvojem gojitvenih oblik, pa se je razvijala in prilagajala tudi ampelotehnika. Vsa zelena dela so morali pravočasno opraviti, posebna pozornost je bila namenjena ne preranemu vršičkanju. Velik vpliv na večje pridelke grozdja, pa sta imela tudi vsakoletno prekomerno gnojenje (na pamet) in preventivno varstvo trt pred boleznimi in škodljivci.

Število trt na hektar se je zmanjševalo (3000 do 4000), kar je bila posledica večjih medvrstnih razdalj zaradi prilagajanja vinogradov razpoložljivi kmetijski mehanizaciji. Želja po velikih ali celo večjih pridelkih, pa je ostajala nespremenjena, kar je privedlo, da so nekatere predvsem pozne sorte zaradi slabo dozorelega lesa začele propadati ('Šipon', 'Zeleni silvanec' idr.).

Spremembe v vinogradniški tehnologiji in vinogradništvu nasploh so bile tudi na območju Štajerske v zadnjih dveh stoletjih zelo velike. V ugodnih pedo-klimatskih razmerah, kot jih imajo Štajerski vinogradi je edina in prava dolgoročna usmeritev v pridelavo kakovostnega grozdja. Kakovost, pa je poleg sorte odvisna tudi od gostote sajenja, obremenitve trsov, nege tal in mnogih drugih dejavnikov, ki jih v sklopu raziskovalnih del danes proučujemo na Fakulteti za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru. Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo Univerze v Mariboru, je po skoraj dveh stoletjih ponovno postal učni objekt (slika 4) na katerem lahko študenti vinogradništva in vinarstva pridobivajo teoretična in praktična znanja ter jih prenašajo v direktno vinogradniško in vinarsko prakso.

LITERATURA

1. Babo AW, Mach E. Handbuch des Weinbaues und der Klllerwirtschaft. Verlag von Paul Parey. Berlin, 1881: 498 – 500, 530, 541.
2. Baumgartner J. Anleitung zum einträglichsten Betriebe des Weinbaues in Oesterreich, gegründet auf mehr als vierzigjährige Erfahrung, Seidel in Commission, Wien, 1856: 20, 44-56, 75-109.
3. Belle I. Viničarjev kažipot: navod kako vinograde na novo zasajati in kako jih obdelovati, Tiskal in založil Dragotin Hribar, Celje, 1900: 63.
4. Bazille G. Exposé de la question du phylloxera. Congrès viticole de Montpellier 1878. La vigne Américaine, 1878: 180.
5. Beloglavec B. Zupanič nikdar tovariš, vedno gospod. Zbornik ob 110. letnici rojstva Iva Zupaniča: 'Laški rizling' ponos vinorodne dežele Podravje. Ozimič D. (ur), Vodovnik T. (ur), Maribor, 2000: 16-19.
6. Colnarič J. Vinogradništvo I. del. Višja agronomska šola. Maribor, 1961a.: 5-22.

7. Colnarič J. Vinogradništvo II. del. Višja agronomska šola, Maribor, 1961b.: 6-11.
8. Colnarič J. Razvoj vinogradništva kot surovinske baze za predelavo grozdja v severovzhodni Sloveniji. Kmetijski zavod, Ekonomski center, Maribor, 1970: 28-34, 59, 73-76, 106-113.
9. Colnarič J, Gregorič J, Hrček L, Korošec Z. Posebno vinogradništvo. VDO Biotehniška fakulteta, Ljubljana, 1985: 82-85.
10. Colnarič J, Vrabl S. Vinogradništvo. Kmečki glas, Ljubljana, 1991: 21-22, 30-33.
11. Flego A. Lepša bodočnost primorskega vinogradništva v sklopu nove Jugoslavije. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 1/6, 1949: 62-64.
12. Frangež Š. Prispevki gornjeradgonskih vzornih vinogradov za ekonomičnost slovenskega vinogradništva. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 2/4, 1950: 91-93.
13. Friedl I, Friedl K. Der erste Tourist, Mit erzherzog Johann durch die alte Steiermark. Verlag Styria, Wien, 2003: 114-115.
14. Goethe H. Sur l'origine prétendue Caucasienne du Vitis Solonis. Congrès viticole de Montpellier 1878. La vigne Américaine, 1878: 30-32.
15. Goethe A. Trtna uš. Poljudno razlaganje o tem kakšne lastnosti ima in kako živi ovi najnevarnejši sovražnik vinske trte in kaj moramo storiti v obrambo zoper ta mrčes. Štajersko društvo za omikanje ljudstva, Graz, 1881: 1-16.
16. Gombač F. Umno kletarstvo. Ljubljana. Založila Kmetijska tiskovna zadruga. II. pomnožena in popravljena izdaja, 1927: 5-7.
17. Hlubek, FX. Die Landwirtschaft des Herzogtums Steiermark, Andreas Leykam'schen Erben, Graz, 1846: 144 str.
18. Jančar F. Umni vinorejec. Družba sv. Mohora. Celovec, 1867: 1-96.
19. Masten V. Važnost antiperosporične službe v borbi proti peronospori vinske trte. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 1/7, 1949.: 80-82.
20. Meissner R, Mährlen W, Mittmann L. Katechismus des Weinbaues, Stuttgart, 1927: 145-154.
21. Mlinarič J. Vinogradi, vinogradništvo in vinska trgovina na mariborskem območju do uničenja vinogradov zaradi trtne uši, Premzl P. (ur.), Kramberger I. (ur.), Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja. Maribor: Umetniški kabinet Premzl P., 2001: 39, 41, 45.
22. Novak F. Operativni načrt vinogradniške proizvodnje. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 1/8-9, 1949: 111-115.
23. Novak F. Obdelava zemlje v vinogradu. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 2/4, 1950a: 120-122.
24. Novak F. Določite pravilno podlago – dvignite hektarski donos grozdja. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 2/1, 1950b: 11-12.
25. Novak J. Trsničarstvo. Strokovno združenje kmetijskih gospodarstev LRS, Ljubljana, 1957: 8-13.
26. Planchon J. E. De l'identité du Vitis Riparia de feu M. Fabre, avec le Vitis Cordifolia de Bush. Congrès viticole de Montpellier 1878, La vigne Américaine 1878: 171-172.
27. Rath XF. Practische Abhandlung über den steiermärkischen Weinbau: in zwei Abtheilungen nebst einem Anhang von kritischen Bemerkungen und der Gegenkritik des Verfassers. Miller'sche Buchhanlung, Graz, 1824: 12-26, 63.
28. Skalicky B. Precepljanje starejših trt v vinogradih, Kako ravnati s trtnimi cepiči za cepljenje na suho. Kmetovalec, XLI/4, 1924a: 27-28.
29. Skalicky B. Kletarstvo. Zvezna tiskarna in knjigarna, Ljubljana, 1924b: 139-153.
30. Skvarč T. Tudi s pravilno rezjo bomo dvignili pridelek. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 2/4, 1950: 122-124.
31. Trummer F. Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten. Andreas Leykam'schen Erben, Graz, 1841: 362 str.
32. Veselič M. Pomasovimo selekcijo, ki naj koristi vsemu našemu vinogradništvu. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS. Triglavske tiskarne, Ljubljana, 1/8-9, 1949: 106-110.
33. Veselič M. Industrializacija trsničarstva – jamstvo cenejše in boljše proizvodnje. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS, Triglavske tiskarne, Ljubljana, 2/3, 1950a: 51-53.
34. Veselič M. Pričnimo tudi pri nas s smotrnim izkoriščanjem vseh vinskih odpadkov. Sadjarstvo – vinarstvo in vrtnarstvo. Vestnik ministrstva za kmetijstvo VLRS, Triglavske tiskarne, Ljubljana, 2/12, 1950b: 220-223.
35. Vošnjak J. Umno kletarstvo. Družba sv. Cirila in Metoda, Celovec, 1873: 125-126.
36. Vršič S. Pregled ampelografskih proučevanj in trsnega izbora. Premzl P. (ur.), Kramberger I. (ur.). Zbirka ampelografskih upodobitev Vinzenza in Conrada Kreuzerja. Maribor, Umetniški kabinet Premzl P., 2001: 45-46.
37. Vršič S. Meranovo v času Nadvojvode Janeza in danes. Vršič S. (ur.), Pulko B. (ur.). Meranovo v času nadvojvode Janeza in danes : zbornik ob 170. letnici kmetijskega šolstva, Maribor, 2002: 7-8.
38. Wenisch F. Weinbaues und der Kellerwirtschaft. Berlin, 1922: 90-100.
39. Zupanič I. Vinogradništvo. Skripta. Vinogradniško sadjarska šola Podlehnik, 1948: 38 str.
40. Zupanič I. Zgodovina vinogradništva Slovenskih goric. Založba obzorja, Maribor, 1969: 1-145.
41. Zweifler F. Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung. Verlag Paul Parey, Berlin, 1924: 1- 95.
42. Žmavc A. Vinarstvo. Tiskarna sv. Cirila in Metoda, Maribor, 1925: 210 str.

Odličnost štajerskih vin od časa nadvojvode Janeza do danes

Janez VALDHUBER

Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo Meranovo

Univerza v Mariboru, Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede, Pivola 10, 2311 Hoče

IZVLEČEK

Ključne prelomnice za kakovost štajerskih vin (na območju današnjega vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija) v zadnjih dveh stoletjih so bile; izboljšanje sortimenta ter selekcija samih sort, pojav novih bolezní in škodljivcev ter zaščita pred njimi, uvedba samobistrenja mošta, pravilna raba žvepla in čistil, uvedba določenih enoloških postopkov za korekcijo kakovosti v slabih letnikih (obogatitev s saharozo, razkisanje). Stil vina se je ves čas spreminjal. V 19. stoletju in še v prvi polovici 20. stoletja so stabilno bistrost v steklenici lahko zagotovili le z dovolj dolgim nekajletnim zorenjem v kleti, zato so vina bila v glavnem suha z značilnimi vonji starega vina. Pomembna prelomnica za polnjenje vin z ostankom sladkorja je bila uvedba različne filtracije, s čemer so lahko bila vina polnjena dovolj zgodaj ter so tako zadržala sortno aromo in nepovreti sladkor. Danes je eden najpomembnejših parametrov kakovosti štajerskih vin v izraženi sortni aromi ter svežini. V vseh zgodovinskih okvirjih dveh stoletij so štajerska bela vina spadala med najboljša vina tako za časa Avstro-ogrske kot obeh Jugoslaviji. Vrh kakovosti štajerskih vin nastopi z osamosvojitvijo Slovenije, saj konkurenca mnogih pridelovalcev vodi do višje kakovosti. Štajerska bela vina na začetku 21. stoletja lahko v kakovosti konkurirajo najboljšim belim vinom sveta, k čemur je pripomoglo uvajanje najnovejših spoznanj s področja vinogradništva in vinarstva ter njihov prenos v prakso.

Ključne besede: vino, kakovost, Štajerska Slovenija

ABSTRACT

Most important turning points regarding the quality of styrian wines (territory in winegrowing district Štajerska Slovenija) in last two centuries were; improvement of assortment and clonal selection, appearance of new grapevine diseases and their control, introduction of must clarification, proper use of sulfur dioxide and fining agents, introduction of chaptalization and correction of acidity. The style of produced wines changed in last two centuries. In 19th and in the beginning of 20th century stable and clear bottled wine could be produced only by long standing wine maturation in wooden barrels. Therefore the bottled wine was mainly dry and with overaged flavor. For production of sweet wines the development of sterile filtration was of essential importance. The wines could be bottled earlier so they preserved varietal aroma. Nowadays the most important characteristics of styrian wines are freshness and expressed fine varietal aromatic flavor. In time of Austro-Hungarian empire as well in time of Yugoslavia styrian white wines were judged among the best in the region. The culmination point in improvement of styrian wine quality was attained in time of Slovenia's independence owing to growing concurrence of many wine producers. Introduction of modern technologies in viticulture and winemaking and their transfer into practice made the styrian white wines being competitive to renowned regions all over the world at the beginning of 21th century.

Key words: wine, quality, Štajerska Slovenija

UVOD

Ko govorimo o štajerskih vinih, pod tem izrazom pojmuje mo pridelavo vin na območju današnjega vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija. Pridelava grozdja in vina na tem območju je potekala vse od rimskih časov in tudi v zadnjih dveh stoletjih so ti vinogradi spadali pod različne države od Avstroogrske preko stare in nove Jugoslavije vse do samostojne Slovenije konec 20. stoletja. V imenu okoliša je navedena tudi država (Slovenija) zaradi razločevanja med slovensko Štajersko in vinorodno deželo Steiermark v sosednji Avstriji. Pred razpadom Avstroogrske sta bili obe vinorodni regiji dejansko enotno vinogradniško območje. Kakovost in stil pridelanega

vina se je skozi čas spreminjal. Spremembe lahko ovrednotimo skozi zapise stroke, kjer spremljamo razvoj vinogradništva in vinarstva na tem območju. To je bilo na začetku 19. stoletja na nižji tehnološki ravni v primerjavi z znanimi regijami na nemškem ali francoskem. Strokovnjaki, tej panogi naklonjeni posamezniki (učitelji, duhovniki, zdravniki) in mecení (nadvojvoda Janez -Erzherzog Johann) so s svojim delom vplivali na uvajanje novih sort ter izboljšav v vinogradu kot v kleti.

Namen članka je skozi pregled literature ovrednotiti ključne vplive na kakovost štajerskih vin skozi zadnji dve stoletji.

VPLIVI NA KAKOVOST ŠTAJERSKIH VIN V 19. IN 20. STOLETJU

Naravne danosti

V 19. stoletju je bil vpliv naravnih danosti na kakovost vina večji kot danes. Štajerski vinogradi (na območju današnjega okoliša Štajerska Slovenija) imajo za razliko od mnogih po svetu poleg dovolj sonca tudi dovolj padavin. Količina teh sicer precej variira od leta do leta vendar je vodni stres za trto bolj redek pojav. To omogoča pridelavo belih vin z izrazito sortno cvetico. Določeni enološki postopki za izboljšavo

kakovosti, kot je npr. obogatitev mošta s saharozo ali korekcija kisline v 19. stoletju še niso bili prakticirani. Tako so bile razlike v kakovosti vina med posameznimi letniki večje, kot jih poznamo danes. V slabših letih so bila vina alkoholno lažja, predvsem pa kiselkasta in ob pojavu gnilobe še nečistega vonja.

V toku dveh stoletij so bila tudi krajša obdobja hladnih ali nadpovprečno toplih let. Zupanič (1969) tako navaja primere letnikov v začetku 20. stoletja. Iz podatkov je razvidno, da so bile vremenske razmere od leta do leta zelo različne. Najlažja in kislina vina so dali letniki: 1902, 1903, 1904, 1906, 1909, 1910, 1912. Najboljša in najmočnejša vina pa letniki 1905, 1907, 1908 in 1911.

Preglednica 1: Pregled nekaterih izstopajočih vinskih letnikov v 19. in 20. stoletju (Zupanič 1969, Bassermann 1975)

VINSKI LETNIK	POSEBNOSTI LETNIKA
1802	Izvrstno vino v okolici Gornje Radgone.
1805	Najslabše vina, kar so ljudje pomnili; ob trgatvi je bilo potrebno grozdje tolči. Podobno leto navajajo tudi na nemškem. Marsikje grozdja niso obrali.
1811	Odličen letnik, na nemškem eden najboljših od leta 1873.
1834	Eden najboljših letnikov 19. stoletja ob hkratni dobri količini. Podobno navajajo za nemške vinorodne kraje
1851	Na nemškem zelo slab letnik. Začetek trgatve 23. oktobra! Staro vino je bilo zelo drago.
1854	V začetku julija velika škoda vsled toče.
1858	V začetku novembra pol metra snega, trgategv po odjugu je dala zelo dobro vino.
1862	Zelo zgodnja pomlad. Nastavek se je videl že v začetku aprila.
1866	24. maja huda slana, ki je v nižjih legah uničila precej pridelka.
1869	18. oktobra (v začetku trgatve!) zapadlo pol metra snega, komaj je sneg skopnel, je 30. In 31. Oktobra zapadlo še več snega. Trgategv težka, vendar je dala dovolj in dobro vino.
1876	18., 19. in 20. maja je mrzel veter (- 3 do -5 °C) poškodoval mladike v višjih legah, naslednji dan pa je močna slana uničile še nizke lege.
1888	Na nemškem zelo močna peronospora, trte dočakajo jesen brez listja.
1889	Poleti zelo močna peronospora. Letina slabe kakovosti.
1890	Poleg letnika 1834 najboljši letnik 19. stoletja. Vremenske razmere zelo dobre skozi celo leto.
1891	Kjer so vinograde dobro poškopili z modro galico, je bilo vino dobro, v ostalih vinogradih pa je že sredi avgusta bilo listje suho ter kasneje grozdje nedozorelo.
1893	Medtem ko je pri nas srednje dobra letina, je na nemškem zaradi žlahtne gnilobe eden najboljših letnikov.
1899	Vina malo zaradi napada »plesnivca« (oidij).
1900	Količinsko zelo dobra letina; približno petino so dali že »amerikanarji« - na ameriških podlagah obnovljeni vinogradi.
1901	Četrtna pridelka že iz novih nasadov laškega rizlinga in portugalke.
1909	Obilna vinska letina, vendar vino zaradi gnilobe podpovprečne kakovosti.
1914	28. julija in drugič 15. avgusta, ob začetku I. svetovne vojne, je strašno neurje s točo napravilo velikansko škodo v vinogradih.
1929	Po odlični letini v prejšnjem letu se živo srebro v noči s prvega na drugi februar spustilo na - 27 °C. Pozebel je tudi stari les
1933	Celo leto zelo hladno. Trta je zaradi hladnega vremena cvetela šele v začetku julija.
1934	Zelo zgodnja trgategv, ki se je končala že konec septembra.
1951	Pozna pozeba je uničila ves pridelek.
1958	Spada med letnike stoletja po svoji kakovosti.
1964	Zaradi gnilobe kakovostno zelo slaba letina.
1971	Eden najboljših letnikov. Posamezne kleti načrtno pridelajo predikatna vina.
1980	Eden najslabših letnikov. Povprečna ocena na Prerezu letnika za Podravje je bila 1-2.
1982	Ena najobilnejših letin – zmanjkovalo je vinske posode.
1983	Po desetletju manj zrelih letin odličen letnik.
1984	Eden najslabših letnikov.
1985	Zimska pozeba uniči večino vinogradov, nekatere je bilo potrebno izkrčiti.
1992	Sušno leto, odličen letnik.
1993	Pojav žlahtne gnilobe in toplega vetra v jeseni je dal veliko odličnih predikatov.

Kot dobri letniki so se šteli, kadar je bila kislina zmerna ali nizka, to pa je bilo v letih s suhim in toplim poletjem ter jesenjo. Redka so leta, kot npr. leta 1848, ko je bila letina obilna in hkrati kakovostna. Kot najboljši letnik 19. stoletja velja 1834.

Ko govorimo o slabih letnikih, gre predvsem za mokra, hladna leta, ko grozdje slabo dozori. Poleg tega pa so vinogradnike dokaj pogosto doletele še ujme kot so toča, spomladanska pozeba, tudi sneg med trgatvijo, dodatno pa so ekonomski položaj zapletale vojne in gospodarske krize.

Mogoče velja omeniti še nekaj letnikov, ki so dodatno odstopali od povprečja. Leta 1835 je 5. novembra, ko še trgatve ni bila končana zapadlo pol metra snega. Običajno je tudi pri vinskih letinah kakovost v obratnem sorazmerju s količino pridelka. Vendar so tudi tu izjeme. Leta 1841 je bilo mnogo dobrega vina, 1843 pa malo vina, pa še to je bilo kislo. Leta s hudim zimskim mrazom in posledično veliko škodo za vinograde so bila 1929 in 1985. Kadar je letina zelo obilna kot npr. 1928 to ni nujno tudi ekonomsko ugodno za vinogradnika, saj takrat cene zelo padejo (Radmilovič 1988). Za vinogradnika je idealno, če je vina dosti in še po dobri ceni. To se je npr. zgodilo kljub predhodno hudi zimi leta 1830. Posebnosti letnikov zadnjih dveh stoletij so opisane v preglednici 1.

Klimatološki podatki in časi trgatve kažejo, da imamo od leta 1990 dalje spremenjene klimatske razmere, pri čemer s trgatvijo pričenjamo bistveno bolj zgodaj kot v preteklosti. V grafikonu 1 je prikaz sprememb začetka trgatve za sorto 'Sauvignon'. Od leta 1980 do 2009 se datum trgatve za to sorto v povprečju začelja 3 tedne bolj zgodaj.

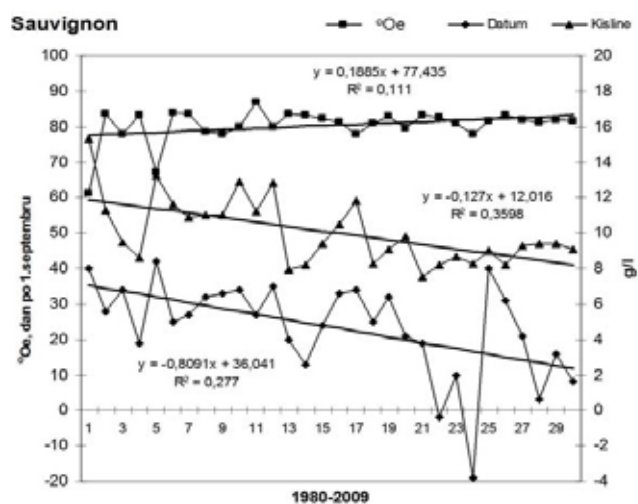
Poleg vremena v posameznem letu pa so razlike v kakovosti zelo odvisne od same lokacije, kjer trta raste. Okvir za pridelavo kakovostnega vina predstavlja vinorodni okoliš. Najozje območje pridelave, ki ga izpostavimo pri vinih najvišje kakovosti, pa je vinorodna lega.

Sortiment, ampelotehnika, bolezni in škodljivci vinske trte

Na začetku 19. stoletja je bilo na ozemlju današnjega okoliša Štajerska Slovenija 22.975 ha vinogradov. Od sort je prevladovala 'Belina', ki je predstavljala kar polovico sortnega sestava. Povprečni pridelki v tistih časih so bili za celo Štajersko 2500 litrov na hektar, kjer so prevladovala sorte z večjim pridelkom ('Belina', 'Lipovščina') pa 4000 litrov na hektar. Na najboljših legah, kjer so tla bolj siromašna, pa so bili povprečni pridelki od 10 do 30 veder na oral (od 1000 do 3000 litrov na hektar). Če upoštevamo takratno gostoto sajenja (12500 trt na hektar) ugotovimo, da so bili pridelki po trti zelo nizki (0,2 kg/trto). To je posledica »lenih«, neselekcioniranih trsov, slabe tehnologije ter vpliva bolezni (Zupanič 1969).

Med leti 1835 in 1839 je po pooblastilu Kmetijske družbe v Gradcu strokovnjak Franc Trummer prepotoval vse štajerske vinograde ter preučil takratni sortni sestav. Opisal je okoli 300 sort vinske trte.

V času velike katastrofe zaradi pojava trtne uši se je poleg novega načina razmnoževanja dodatno izpostavilo vprašanje sortimenta. Tako je leta 1905 Franz Zweifler, ravnatelj



Grafikon 1: Vsebnost sladkorja in skupnih kislin v grozdnem soku in priporočeni rok trgatve za srednje pozno sorto 'Sauvignon' v obdobju od 1980 do 2009 (Vršič in sod. 2012).

sadjarske in vinarske šole v Mariboru, glede na sklepe ankete med strokovnjaki sestavljal izbor sort za posamezne okoliše. Na posvetu vinogradnikov v Mariboru leta 1935 so sprejeli Trsni izbor za Dravsko banovino, v katerem so določili tudi meje vinorodnih okolišev (Trsni izbor 1935). Po drugi vojni je vsake toliko let prišlo do korekcij sortimenta, v bistvu pa se ni spreminjal (Hrček 1996).

Problem »hibridov« je bil prisoten skozi večji del 20. stoletja. Po podatkih Zavoda za statistiko je bilo v Sloveniji v letih 1964 do 1968 od 18 do 27 % vina iz hibridov in sicer največ v Posavju in Podravju. Na teritoriju današnjega okoliša Štajerska Slovenija je takega vina bilo največ na območjih s slabo ekonomsko strukturo (Haloze). Raziskava iz leta 1970 navaja, da je v tem času bilo v prometu z vinom okoli 35000 hektolitrov vina iz hibridov (Colnarič 1970).

Na kakovost vina lahko močno vpliva pojav raznih bolezni. V prvi polovici 19. stoletja vinogradniki še niso imeli večjih težav s peronosporo in oidijem. V mokrih jesenih je grozdje napadla gniloba, ki je zmanjševala količino pridelka in vino je zaradi tega imelo nečiste vonjave. V drugi polovici 19. stoletja sta se vedno pogosteje pojavljala oidij (plesnivec) ter peronospora. Prva bolezen je imela za posledico vonj po plesni, peronospora pa je zaustavila razvoj okuženih jagod ter zmanjšala aktivnost listja – vina so bila lahka in kiselkasta. Za obe bolezni so relativno hitro našli ustrezna sredstva za preprečevanje širjenja okužbe: žveplo in modro galico. Pojav trtne uši je imel vpliv predvsem na količino in ceno pridelka, ne pa toliko na kakovost. V 20. stoletju pa do danes ostajata ključni bolezni vinogradov peronospora in oidij. Njun pojav je močno odvisen od vremena v posameznem letu. Konec 20. stoletja narašča »pritisk« javnosti za čim bolj sonaravno pridelavo v kmetijstvu. Vinogradniška stroka je tukaj bila vedno v koraku s časom. Že pred uveljavitvijo raznih omejevalnih predpisov v zvezi z rabo fitofarmaceutskih sredstev je stroka priporočala omejeno rabo npr. bakrenih pripravkov, nekaterih insekticidov ter opozarjala pred pojavom rezistence pri prepogosti uporabi pripravkov z istim načinom delovanja. Glavni povzročitelj nečistih vonjev v moštu in vinu je tako ostal pojav gnilobe na grozdju. Tej pa se

je dalo dobro izogniti s primerno obremenitvijo trt in skrbno nego vinograda. Nekaj več težav z nečistimi vonji je opaziti vzporedno s pojavom ti. cik-a na grozdju, ki je posledica zorenja grozdja v toplejših pogojih spremenjene klime konec 20. stoletja.

Trgatev, predelava grozdja, fermentacija

Zupanič (1969) za prvo polovico 19. stoletja opisuje splošni način predelave grozdja in nege vina. Grozdje se je pobralo skupaj brez ločevanja sort. Grozdje se je z nogami ali mlinom zmastilo, nato so ga preložili v koš po sistemu lesenih obročev ter s pomočjo stiskalnice na slemo stisnili. Tropine so prekopalili in ponovno stiskali 5-7 krat. Mošt so napolnili v leseno vinsko posodo, kjer je prevrel v vino. Običajno je vino ostalo kar na drožeh in so ga takega prodajali. Taka nega vina je imela za posledico slabo kakovost. Graščinski veleposestniki in večji nemški vinogradniki so začeli z naslednjimi izboljšavami: pri trgatvi so ločili sorte, pri stiskanju so zadnji prešanec ločili in ga imeli za lastno uporabo, začeli so bistriti (razsluzevati) mošt, da bi bilo vrenje počasnejše, vino so pretakali tri krat (pozimi, spomladi in jeseni), za bistenje so uporabili ribji mehur.

Rath (1824) je opisal umetnost pridelave vin posebnih kakovosti (izbor). Zapisal je, da je to na štajerskem zelo težko doseči. Za nivo izbora kot pogoj navaja pojav gubanja jagod, ki nato lahko preidejo v fazo cibeb. Za izbor pri rdečih sortah to zgubanje jagod ni potrebno, pač pa morajo biti jagode temno rdeče obarvane in sladke. Taka osnova grozdja je omogočala pridelavo znanega vina – Konjiška črnina (»rothe Gonowizer«), ki po avtorju prekaša vsa ostala rdeča štajerska vina tako v kakovosti kot tudi v ceni. Za izbor iz grozdja belih sort se pri trgatvi odbere najlepše in najbolj zrelo grozdje, ki ga nepoškodovanega vsipajo v kad v prešni hiši. Jagode ročno ločijo od pecljev in hkrati zmečkajo. Drozgo pustijo stati nekaj ur, nato se odcedi in stisne v majhni stiskalnici. Vino se prične bistriti šele junija naslednje leto.

V prvi polovici 20. stoletja so poznane številne snovi v moštu in vinu, v laboratorijih jih tudi kvantitativno določajo, s tem pa se izboljšujejo spoznanja glede postopkov pri predelavi in negi vina. Babo in Mach (1921) že povzemata do tedaj znano dejstvo, da različni sevi kvasovk vplivajo na kakovost vina in iz tega sklepa na smiselnost rabe selekcioniranih kvasovk. Navajata poskuse iz preloma stoletja, kjer so različni avtorji proučevali vpliv posameznih sevov kvasovk na kakovost vina. Zanimiva je ugotovitev, da glede arome vina dajejo najboljše rezultate kvasovke z močno vrelnostjo.

Arthold (1935) priporoča primerno žveplanje mošta, ki preprečuje razvoj škodljivih mikroorganizmov. Posebej priporoča razsluzenje mošta in navaja njegove prednosti ter hkrati priporoča dodatek vrelnega nastavka. V tem času že poznajo selekcioniranje kvasovk na posamezne lastnosti (hladno vrenje, odpornost na žveplo...). Glede temperature vrenja avtor sicer ugotavlja, da vrenje pri nižjih temperaturah ohrani več arome, vendar priporoča vrenje pri 25-28 °C, pri čemer izhaja iz zelenega optimuma za delovanje kvasovk.

V drugi polovici 20. stoletja se s koncentracijo dela pridelave grozdja (velike kleti) intenzivirajo določene tehnologije pri transportu in predelavi grozdja. Pogosto prihaja do

Preglednica 2: Razponi v kemijski sestavi vin na območju slovenskih goric za obdobje 1902 - 1912 (Zupanič 1969)

Alkohol	6,8 – 14,9 vol.%
Sladkorja prosti ekstrakt	14,6 – 33,9 g/L
Nepovreti sladkor	0,1 – 78,1 g/L
Skupne kisline	4,4 – 11,4 g/L
Hlapne kisline	0,17 – 1,20 g/L
Glicerol	4,5 – 10,2 g/L
Pepel	1,30 – 2,25 g/L

negativnih vplivov na kakovost zaradi slabe logistike v času trgatve. Veliki obrati niso vedno v stanju hitro predelati velikih količin potrganega grozdja. V zadnjem času so velike kleti s pomembnimi investicijami v predelovalne zmogljivosti ter sodobno tehnologijo pomembno izboljšale nadzor nad kakovostjo predelave grozdja ter nege vina. Od 90-tih let dalje zasebni pridelovalci prav tako uvajajo nove postopke (pnevmatske stiskalnice, hlajenje).

Nega vina, nove tehnologije, novi produkti

Raba žvepla

Žveplanje z žveplenimi trakovi je bilo v 19. stoletju običajno, saj je bilo potrebno tudi varovati prazno posodo pred plesnijo. Vošnjak (1873) pa odsvetuje pretirano žveplanje vina. Po njegovem je učinek na kvarjenje vina kratkotrajen in bolj priporoča dodajanje alkohola vinu, kar je bila tehnologija v toplejših krajih (južna Francija, Portugalska, Španija). Pomanjkljivo znanje pri rabi žvepla se je v naših krajih zavleklo vse do začetka 90 tih let 20. stoletja, ko se z izobraževanjem vinogradnikov močno izboljšajo znanja v kletarstvu. Do takrat se je vino žveplalo le ob pretokih (s trakovi) in so bila vina pogosto oksidativnega značaja. Raba žvepla je do dandanes ohranila svoj bistven pomen za ohranitev kakovosti vina. Za razliko od prejšnjih časov je danes napredek v strokovni rabi tega enološkega pripravka. Sedaj zna vsak pridelovalec izmeriti žveplo v vinu, tako so vina žveplana v optimalnih odmerkih tako za kakovost vina kot za zdravje potrošnika.

Bistenje vina in priprava na polnitev

Bistrost vina je bila nekoč veliko pomembnejša kot danes, saj pred sto in več leti niso znali pospešeno zbistriti vin do obstojne bistrosti. Bistrost vina vpliva na čistost vonja. Za učinek bistenja vina so že dolgo bila poznana čiščenja z različnimi enološkimi sredstvi (želatina, jajčni beljak, tanin...), v začetku 20. stoletja pa že tudi razni filtri, ki pa še niso mogli vina prefiltrirati razklično. Pred uporabo različne filtracije so pravilno pripravljena vina morala biti povsem povreta, pri čemer v steklenici ni več moglo priti do refermentacije. Bistrost so dosegli z večkratnim pretakanjem ter dodatnim čiščenjem npr. z ribjim mehurjem za bela vina in jajčnim beljakom za rdeča vina. Pred samo polnitvijo so testirali vino na obstojnost, pri čemer so nekaj napol polnih steklenic pripravljene vina postavili na toplo za 6-8 dni. Če v tem času ni prišlo do pojava motnosti, je tako vino ustrezalo za polnitev (Babo in Mach 1921).

Preglednica 3: Pregled večjih priznanj ocenjenih vin s posestva Meranovo.

Ocenjeno vino	Vrsta priznanja in naziv ocenjevanja
Sauvignon 2001 Sauvignon 2002 Laški rizling SJI 2006 Sauvignon 2009 LV	Šampion kakovosti KŽS Gornja Radgona 2002 KŽS Gornja Radgona 2003 International University Wine Competition Maribor 2008 International University Wine Competition Maribor 2011
Sauvignon IZ 1997 Sauvignon IZ 1997 Sauvignon 2000 Sauvignon 2001	Prvak sorte Vino Ljubljana Vino Ljubljana 1999 KŽS Gornja Radgona 2001 KŽS Gornja Radgona 2002
Sauvignon SJI 1995 Laški rizling SJI 2006 Sauvignon JI 2006	Velika zlata medalja KŽS Gornja Radgona 1997 Vino Slovenija Gornja Radgona 2008 Vino Slovenija Gornja Radgona 2010
Sauvignon 1997	Zlata medalja Sauvignon Forum 1998 Lednice

Ključni trenutek za donegovanje stabilno bistrih vin je bila uvedba različne filtracije. S to tehnologijo je bilo možno stekleničiti tudi vina z ostankom sladkorja. Uvedba sterilne filtracije se je najprej vpeljevala v Nemčiji od konca 20-tih let dalje (Troost 1988).

V naših krajih je svoj razmah doživela v velikih kletih predvsem po 2. svetovni vojni. Takrat se je vino prodajalo predvsem kot odprto, cilj pa je, da bi čim več vina prišlo do potrošnika v steklenici, saj le ta način omogoča ustrezno ohranitev kakovosti vina. Da bi preprečili prehitro staranje vina, ga je potrebno čim prej pripraviti (stabilizirati) ter napolniti. Vina, ki se bodo polnila brez sterilnosti, bi morala imeti vsaj 12,5 vol% alkohola, sicer je potrebno izvesti ti. različno filtracijo in polnitev (Breznik 1959, Judež 1965).

Z osamosvojitvijo Slovenije in spremembo družbenega sistema se je sprostila iniciativa zasebnih vinogradnikov, ki so pričeli stekleničiti vina. Zaradi pomanjkljivega znanja glede priprave vina ter same polnitve je v devetdesetih letih 20. stoletja prihajalo do pogostih pojavov motnosti v steklenici, ki so bila predvsem posledica refermentacije. Danes je priprava vina in izvedba polnitve rutina.

Raba vinske posode in steklenic

Do 80-tih let 20. stoletja je v kletih štajerskega vinogradnika prevladovala lesena vinska posoda. Pred pojavom posode iz jekla so velike kleti že konec 19. stoletja uporabljale tudi betonsko posodo. Babo in Mach (1921) opisujeta napravo take posode v kletih.

V večjih kletih prej, v manjših pa v 90 letih 20. stoletja prične les zamenjevati posoda iz umetnih mas (poliester), predvsem pa nerjaveče jeklo. Pojav slednjega je v marsičem spremenil stil vina, ki smo ga poznali dotlej. Lesena vinska posoda ob daljši negi vina (leto in več) kljub brezhibni posodi zaznamuje vonj negovanega vina. Iz lesa se zelo počasi izlužujejo določene sestavine, ki kasneje sodelujejo v aromi vina. Ta vpliv je manjši pri vinih iz prezrelega grozdja in nekaterih aromatičnih sortah, večji pa pri lažjih, nevtralnih vinih. V primerjavi z leseno vinsko posodo pa cisterne iz nerjavečega jekla ne oddajajo nobenega vonja, hkrati pa omogočajo poleg praktičnosti glede vzdrževanja bistveno prednost pred leseno posodo – bolj umirjeno vrenje, predvsem ob dodatnem hlajenju. Vina iz nerjaveče posode so zaradi počasnejšega vrenja bolj aromatična, ohranijo več svežine in so bolj čistega vonja. Ker ima vsaka stvar dve plati, so tudi pri tej vrsti posode določene težave. Zaradi manjšega dostopa zraka ter višine posode je danes pogostejša napaka v vonju ti. bekser, ki pa se ga da pri negi vina odstraniti.

Stekleničeno vino je bilo nekdanje zelo drago iz dveh razlogov. Prvi je bil ta, da je že samo steklo imelo visoko ceno. Drugi razlog za visoke stroške pa je bila v dolgotrajni pripravi vina za polnjenje, saj je vino moralo zoreti nekaj let, preden je bilo stabilno bistro in je tako ostalo tudi po polnitvi. Zaradi visokih stroškov stekleničenja, so nekoč polnili le najboljše vina, ki so skozi visoko prodajno ceno upravičila investicijo. V prvih desetletjih 19. stoletja na Pohorju nastanejo številne glažute, ki so poleg ostalega stekla izdelovale tudi vinske steklenice, pletenke in kozarce (Zupanič 1969).

Možnost nakupa steklenic iz močnega stekla je omogočila



Slika 1: Priznanje za 'Traminec' letnik 1951 z vinorodne lege Meranovo, ki spada pod posestvo Pohorski dvor

pridelavo novega produkta - penine. Leta 1853 jo je v Gornji Radgoni pričel polniti Louis Kleinoscheg et Frères. Njegovo delo je nadaljeval Clothar Bouvier. Še pred drugo svetovno vojno je klet imela kapaciteto 100.000 steklenic buteljčnega vina in 50.000 steklenic penine (Adamič 1997).

V 60-tih letih 20. stoletja velika večina zasebnih pridelovalcev pri nas nima sodobno opremljenih prostorov za predelavo grozdja in nego vina. Vendar takrat tudi v velikih kletih prevladuje lesena vinska posoda. Jeklenih tankov je malo, od cistern prevladujejo betonske, ki pa niso primerne za fermentacijo. Od vse posode je še vedno največ lesene (Colnarič 1970).

Veliko modernizacijo predstavlja gradnja novih kleti na štajerskem - v Ormožu, Ljutomeru ter na Kapeli po Veseličevem modelu okroglih zgradb v več nivojih, pri čemer se predelava začne na vrhu, polnitev pa se konča v spodnjem delu kleti. Vse do konca 80-tih let (do osamosvojitve) vino stekleničijo le velike kleti, zasebni pridelovalci pa pridelujejo grozdje, vino pa donegujejo v odprtem stanju. V skladu s takratno politiko sta se strokovno znanje in tehnologija skoncentrirala v velikih družbenih kletih. Kletarstvo zasebnih pridelovalcev je slabo in najboljši med njimi pridelujejo belo vino po sledečem modelu: ročna trgatve, transport grozdja v brentah, mletje grozdja ter stiskanje na leseno stiskalnico, razsluzenje, obogatitev s saharozo v večjem številu letnikov, vrenje brez dodatka selekcioniranih kvasovk, dva do trije pretoki, nega v leseni posodi, prodaja v odprtem stanju.

Žveplanje vina se izvaja ob pretokih z žvepljenimi trakovi. Vinogradnik ne zna zmeriti žvepla v vinu, ne uporablja čistil in kvasovk, ne zna korigirati kisline in ne pozna postopkov stabilizacije vina ter samega postopka polnjenja. Z današnjega strokovnega stališča so bila že spomladi, najkasneje pa poleti, vsa vina iz kleti zasebnih pridelovalcev brez zadostne količine prostega žvepla in na vonj oksidativnega značaja. Razlika v kakovosti vina med vinorodnimi kraji in pridelovalci pa je vedno bila. Dober vinogradnik in kletar je imel sicer vino, ki bi mu danes očitali oksidativen značaj, vendar ni imelo drugih nečistih vonjev, predvsem pa je bilo v okusu harmonično (kislina, alkohol, ostanek sladkorja). Vina slabih pridelovalcev pa so seveda imela številne bolezni in napake v vonju, bila so kiselkasta in neharmonična.

SPREMEMBE V STILU VINA SKOZI DVE STOLETJI

Glavni parametri kakovosti vina v 19. stoletju in še kasneje so deloma podobni današnjim. Prva ocenjevana lastnost je bila bistrost vina. Za kakovost vina v steklenici je pomembno, vsaj kar se pojava motnosti in usedlin tiče, da se ne spreminja. V 19. stoletju in še kasneje ni bilo filtrov, s katerimi bi ločili kvasovke pri polnitvi, zato so ti. mikrobiloško stabilizacijo dosegli z daljšim zorenjem v leseni posodi (3-4 leta). V tem času so se iz vina izločile soli vinskega kamna, beljakovine, čreslovine, zaključene po se bile tudi vse morebitne naknadne fermentacije (alkoholno vrenje morebitnega ostanka sladkorja in jabolčno mlečnokislinsko vrenje). Tako je bilo v tistih časih bistro vino v steklenici eno najpomembnejših pokazateljev dobrega kletarjenja.

Vošnjak (1873) pravi, da je vino dozorelo, ko se po pretoku več ne skali. Za »močna lutomerska in pohorska vina«, navaja, »da se ne smejo napolniti pred petim letom starosti«.

Naslednji pomemben parameter kakovosti je bila količina alkohola v vinu. Močnejša vina so bila bolj cenjena, saj je v takih bila kislina nižja (boljši letniki), hkrati pa so bila tudi manj kvarljiva, kar je bilo prav tako zelo pomembno predvsem za stekleničeno vino. Konec 19. stoletja je bil sladkor predrag, da bi ga uporabljali za popraviljanje mošta, zato so alkoholne stopnje zelo nihale od letnika do letnika.

Vošnjak (1873) primerja vsebnost alkohola štajerskih vin z vini ostalega sveta. Tako navaja, da imajo ljutomerska vina 12-14 vol.% alkohola, pekrska (obronki Pohorja) 10-13 vol.%. Za primerjavo: burgundsko vino ima 9-11 vol.%, bordojsko 9-12 vol.%, rensko vino pa 8-10 vol.% alkohola. V zelo slabih letih in na slabih legah so vina imela le 5-7-9 % alkohola.

Razlike med posameznimi letniki so razvidne tudi v preglednici 2, kjer Zupanič (1969) navaja razpone v kemijski sestavi vin na območju slovenskih gorc za obdobje 1902 - 1912.

Naslednji parameter za oceno kakovosti je bila vsebnost skupne kisline, katere izraženost je hkrati soodvisna od ostanka nepovretega sladkorja. Nižja in zrelejša kot je bila kislina, bolj je bilo vino cenjeno. Glede na to, da je bil 'Šipon' med vodilnimi sortami, so bile lahko razlike med okoliši in legami precejšnje. Najbolj močna (»ognjevita«) vina s prijetno cvetico in »zdravo« kislino so dajala vina iz Ljutomersko ormoškega okoliša (Zupanič 1969).

Mošt 'Traminca' ima veliko sladkorja in nizko kislino, zato daje zelo močno vino mehkega okusa (Zweifler 1924).

Po okusu so bila takrat najbolj cenjena vina z ostankom sladkorja, vse vinske pesmi opevajo »sladko« vince. Moramo vedeti, da so takratni prebivalci zelo redko imeli priložnost uživati sladke stvari. Sladkor, med in čokolada so bili predragi, le poleti in v jeseni so se lahko posladkali s sadjem. Vina z ostankom sladkorja so pridelali le v najboljših letnikih, pa tudi takrat, ko se je vrenje zaradi nenadne ohlaiditve predčasno ustavilo. V slednjem primeru so taka vina bila obstojna le do pomladi, ko se je ob otoplitvi kleti zopet pričelo vrenje, vino je izgubilo sladkobo in se hkrati zmotnilo. Vošnjak (1873) v svoji knjigi omenja, da med slovenskimi vini svojo »slaščino« najdlje ohrani ljutomersko vino in seveda predikatna vina, ki so jih že takrat poznali tudi na štajerskem (Ausbruch – izbor). »Če je grozdje 'Šipona' polno zrelo, takrat daje vina, ki sodijo med najmočnejša. Kadar se v jeseni jagode posušijo do rozin, takrat lahko pridelamo jagodni izbor« (Zweifler 1924).

Zelo pomemben parameter kakovosti je aroma vina. V tej se verjetno takratna vina najbolj razlikujejo od vin s konca 20. stoletja. Tipičen in cenjen vonj takratnih vin je bil vonj zrelega, staranega vina. Vzrok za preferenco vonja že staranega vina leži v tem, da je samo dovolj dolgo negovano vino (3-5 let v sodu) bilo hkrati bistro in se ni več ponovno zmotnilo po polnitvi. Stabilna bistrost vin (tudi to opevajo stare pesmi) pa je bila za oceno kakovosti veliko bolj pomembna kot dandanes, ko se nam to zdi samo po sebi umevno. Sortna aromatika, ki jo cenita tako stroka kot potrošnik konec 20. stoletja, je bila zakrita s strani arom staranja vina.

Dolgo staranje vina za polnitev pa je imelo za posledico močno ekonomsko obremenitev pridelovalca (zaloge, sodi, prostori). Nekateri so ta čas skrajševali s pasterizacijo vina, ki pa jo je Josip Vošnjak (1873) odsvetoval, saj taka vina nimajo enako fine cvetice.

Prepoznavnost sorte v aromi vina je bila možna predvsem v mladem vinu. Tipičen primer je bil 'Rumeni muškat', za katerega Zweifler (1924) navaja večjo razširjenost v Mariboru, kjer posebej dobro uspeva in daje iskana in dobro plačana vina. 'Rumeni muškat' je potrebno potrošiti kot mlado vino ali ga zgodaj napolniti v steklenice. Z dolgoletnim zorenjem v steklenici pa izgublja na cvetici in kakovosti.

Vošnjak (1873) prav tako omenja odličen 'Rumeni muškat', ki ga pridelujejo v Kamnici pri Mariboru. Za sorto 'Šipon' navaja, da ima premalo arome, zato vinogradniki vmes zasadijo 'Rumeni muškat' ali pa 'Drobni rizlec' ('Renski rizling'). V posameznih letih se da iz njega pridobiti posebna vina – izbor. Na splošno so vina iz te sorte sladka in močna, pri čemer vino dozori šele po 3-4 letih, za stekleničeno vina pa šele po 6 – 8 letih. Za »Pohorska vina« pravi, da presegajo vsa slovenska vina s svojo izredno cvetico. Navaja, da nekateri začnejo saditi 'Rilček' (renski rizling), vendar to odsvetuje, ker bi s svojo sicer močno, vendar surovo cvetico kvaril naravni vonj pohorskih vin. Nasprotno Jančar (1867) posebej priporoča sajenje 'Belega rivčka' (renski rizling), ki da »dišeče in stanovitno vino«.

Pohorska vina so manj sladka, z višjo kislino v primerjavi z ljutomerskimi, vendar vedno bolj aromatična. V tistem času je najboljše pohorsko vino ti. »Brandner«. Med rdečimi vini je posebej omenjena »vinarska črnina«, vino sladkega okusa pridelano iz sort 'Črnina', 'Vranek' in 'Kavka', ki bi naj imelo

vonj po cimetu ('Vranek' – 'Zimmtraube') (Vošnjak 1873).

Najbolj znana vinorodna lega z obronkov Pohorja je Meranovo, kjer je nadvojvoda Janez leta 1822 odkupil zemljišče, na katerem je dal urediti sodobne vinograde posajene z sortami, ki jih do takrat nismo poznali pri nas. V 19. stoletju je tu bila najbolj cenjena sorta 'Renski rizling'. Berlinski geograf Carl Ritter je v svojih zapisih zelo hvalil vino »Johannisberger« tj. renski rizling, ki ga je okušal na obisku pri nadvojvodi Janezu na njegovem posestvu nad Pekrami (Vuk 1990). V 20. stoletju na legah pod Pohorjem najde svoje mesto sorta 'Sauvignon'. Mnoga priznanja in medalje za vina z lege Meranovo so potrditev visoke kakovosti (preglednica 3, slika 1). Danes je na tem posestvu Univerzitetni center za vinogradništvo in vinarstvo, ki deluje v okviru Fakultete za kmetijstvo in biosistemske vede, Univerze v Mariboru.

Oceno takratne kakovosti vin lahko razberemo tudi iz predpisanega katastrskega čistega donosa. Po tej oceni je bil vrstni red naslednji: ljutomersko-ormoški in mariborski okoliš, ki jima sledijo slovenske gorice v ožjem pomenu besede, radgonski in ptujski okoliš (Zupanič 1969).

Slabša kakovost vina na začetku 19. stoletja je med drugim tudi posledica neugodnega sortnega sestava, pri čemer so v vinogradu sorte med seboj pomešane. Tak način pridelave glede na različno zorenje ne omogoča ločeno pobiranje grozdja. Tako so ob pojavu gnilobe pri določenih sortah bili hkrati primorani potrgati tudi zdravo grozdje še ne polno zrelih sort. Po uvajanju novih sort po zaslugi nadvojvode Janeza in njihovem ločenem sajenju v vinograde je bilo možno pridelati višjo kakovost.

V svoji Sistematični klasifikaciji in opisu trsnih sort vinske trte vojvodine Štajerske je Trummer (1841) kot sorte za »najboljša bela vina« omenil: 'Renski rizling', 'Šipon', 'Traminec'; kot sorte za »dobra, večinoma močna vina«: 'Laški rizling'; za »srednja, večinoma lahka vina«: 'Silvanec', 'Žlahtnine' in 'Belino'; za »najboljša rdeča vina« sorti: 'Modri burgundec' in 'Modro kavko'; in za »precej dobra rdeča vina«: 'Modro portugalko' in 'Modri vranek'. V Zavrču v Halozah so iz 'Šipona' pogosto uspeli pridelati jagodni izbor. Iz iste sorte, ki je bila poleg 'Beline' druga glavna sorta v tistih časih, so odlična vina pridelovali še v Ljutomersko ormoških goricah, na Ptujju in Gornji Radgoni. 'Šipon' (»Brandner«) iz Ritoznoja je takrat dosegal najvišjo ceno. V okolici Maribora (Kamnica, Kozjak) je bilo posajenega precej 'Rumenega muškata' (Zupanič 1969).

Babo in Mach (1921) navajata, da od vseh belih sort daje najboljše vino 'Renski rizling' pri čemer dodajata, da ta cvetica izvira predvsem od prezrelega grozdja z žlahtno gnilobo. Tej sorti sledijo 'Dišeči traminec', ki ima dodatno prednost v svojem dolgem pookusu ter 'Sauvignon' s svojo aromo.

Glede senzoričnih parametrov v strokovni literaturi 19. stoletja izdani na območjih takratne Avstrije, ni veliko napisanega. Podrobnejšo senzorično oceno vina podajata Babo in Mach (1922). Pri oceni barve navajata, da gre pri belih vini razvoj barve od umazano-zeleno-bele v mladem vinu in kasneje do rumene, slamnato rumene ali zlato rumene barve. Pri tem navajata zanimivo opažanje, da je še nedavno (pred 1920) bilo pri pivcih cenjena zlata rumena barva vina, sedaj pa je bolj iskano vino z zeleno rumenimi odtenki. Vina z rjavimi odtenki barve so neprimerna. Pri rdečih vini mora biti intenziteta barve dovolj močna z rubinastimi ali

granatnimi odtenki barve. Premočno obarvana rdeča vina so primerna za tipizacijo, manj pa za porabo. Pri oceni vonja ločita med mladimi vini, kjer lahko zaznamo svežino ogljikovega dioksida ter med zreliimi vini, ki imajo vonj firna. Nadalje navajata, da se z vonjem da prepoznati izvor, sortnost predvsem aromatičnih sort ter morebitno prisotnost žlahtne gnilobe. Seveda z vonjem najprej ugotovimo, ali je vino zdravega, čistega vonja.

Pri oceni okusa navajata tudi tehniko okušanja vina in sicer, da je za končno oceno zelo pomemben senzorični učinek po zaužitju vina. Z okusom ocenimo stopnjo povretja, ali je vino polno ali tanko, harmonično, sveže ali že postarano (plehko). Ločujeta pokušnja vina glede na namen. Najprej je to pokušnja pri negi vina za ugotavljanje morebitnih napak in ali je vino primerno za zvrščanje. Za vinske trgovce je bila zahtevna pokušnja, pri kateri je mlado vino še motno, z morebitno prisotnostjo kakšne napake (bekser, žveplo), pri čemer je pokuševalec moral predvideti nadaljnji razvoj takega vina. Na koncu so še pokušnje, kjer iščemo najboljše vino. Navajata tudi slovarček izrazov, s katerimi opisujemo posamezne lastnosti vina (Babo in Mach 1922).

V času 2. Jugoslavije so bila bela vina iz področja današnje Štajerske zelo cenjena. Vina imajo olivno zelene odtenke barve, 11-12 vol% alkohola, v vonju so izraženega sortnega karakterja, na okus so sveža zaradi nekoliko višje kisline vendar z veliko ekstrakta, so harmonična in pitna (Radovanović 1986).

Zelo pomembna kategorija vina na štajerskem je vseskozi bila zvrst, ki je mešanica dveh ali več sort, ki so značilna za določeno vinorodno območje. Razmerje posameznih vin mora biti ustrezno, da doseže ustrezno harmonijo (Vodovnik in Vodovnik, 1999). Velika prednost zvrsti je v dopolnjevanju posameznih sort, ki bi vsaka za sebe imele določene neharmoničnosti.

Baumgartner (1856) tako priporoča mešanje vin renskega 'Rizlinga' in 'Traminca'. Zweifler (1924) priporoča npr. da 'Zeleni silvanec' lahko uporabimo v slabših letnikih za mešanje s sortami z višjo kislino kot sta 'Šipon' in 'Laški rizling'. Način potrošnje zvrsti je kot samostojno vino ali v kombinaciji z mineralno vodo (brizganec).

V opisu vinskih tipov za Dravsko banovino (Trsni izbor 1935) so opisane posamezne zvrsti. Za obronke Pohorja je tako značilen »Pekrčan«, ki je »belo vino z ljubko cvetico in svojstveno ugodno aromo, v kateri prevladuje renski rizling«. Naslednja opisana zvrst je »Ljutomerčan«, ki ima »jako izrazito, ugodno in svojstveno aromo«, pa »Haložan«, ki je najboljši v okolici Zavrča in je vino bolj svetle barve.

Z osamosvojitvijo Slovenije se razživi pridelava mnogih manjših pridelovalcev, kar ves čas do danes zvišuje kakovost štajerskih vin. Tukaj ne govorimo o neki absolutni kakovosti, pač pa o stilih vina, ki se venomer spreminjajo zaradi različnih, pogosto tržnih dejavnikov. Medtem ko je bil trend devetdesetih let v negovanju vin iz prezrelega grozdja z določenim ostankom sladkorja, pa danes nega štajerskih vin gre v smeri čiste, izrazite sortne cvetice, svežine z nižjim ostankom sladkorja. Trgatve posebnih kakovosti bodo kljub trenutno manjšemu povpraševanju ostale niša za posamezne pridelovalce.

Adamič F. Oris slovenskega vinogradništva in vinarstva.

LITERATURA

1. Zbornik Biotehniške fakultete, Univerze v Ljubljani, 1997: 53.
Arthold M. Handbuch der Kellerwirtschaft. Verlag Das Weinland, Wien, 1935: 5.
2. Babo A, Mach E. Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, erster Halbband. Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin, 1921: 249-251, 279-280, 406-408, 357-358.
3. Babo A, Mach E. Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, zweiter Halbband. Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin, 1922: 689-693.
4. Bassermann-Jordan F. Geschichte des Weinbaus. Pfälzische Verlagsanstalt GmbH, Neustadt an der Weinstrasse, 1975: 1014-1044.
5. Baumgartner J. Anleitung zum einträglichsten Betriebe des Weinbaues in Österreich. Wien, 1856: 58.
6. Breznik B. Kletarstvo. Maribor 1959: 92-95.
7. Colnarič J. Razvoj vinogradništva kot surovinske baze za predelavo grozdja v severovzhodni Sloveniji, 1970: 33-41.
8. Hrček L, Korošec Koruza Z. Sorte in podlage vinske trte. SVA Veritas, Ptuj, 1996: 28-31.
9. Jančar F. Umni vinorejec. Družba sv. Mohora, Celovec, 1867: 2-3.
10. Judež M. Vinarstvo. Založba obzorja, Maribor, 1965: 277-295.
11. Radovanović V. Tehnologija vina. Građevinska knjiga, Beograd, 1986: 18.
12. Radmilović M. Svečina v preteklosti in danes. Zbornik kraja, Dravska tiskarna, 1988: 38-42.
13. Rath F.X. Praktische Abhandlung über den Steyermärkischen Weinbau. Miller'sche Buchhandlung, Grätz, 1824: 119-126.
14. Troost G. Technologie des Weines. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 1988: 472.
15. Trsni izbor in vinski tipi za Dravsko banovino. Kraljevska banska uprava Dravske banovine, 1935: 41-49.
16. Trummer F. Systematische Classification und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebensorten. Andreas Leykam'schen Erben, Graz, 1841: 362 str.
17. Vodovnik A, Vodovnik T. Nasveti za vinarje. Založba kmečki glas, Ljubljana, 1999: 123-124.
18. Vošnjak J. Umno kletarstvo. Družba sv. Mohora, Celovec, 1873: 30, 35, 89, 91-92.
19. Vršič S, Ivančič A, Pulko B, Valdhuber J. Effect of soil management systems on erosion and nutrition loss in vineyards on steep slopes. J. environ. biol., 2011: (32) 3, 289-294.
20. Vuk V. Nadvojvoda Janez. Maribor, 1990: 20.
21. Zupanič I. Zgodovina vinogradništva slovenskih goric.
22. Založba Obzorja, Maribor, 1969: 1-145.
23. Zweifler F. Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung. Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin, 1924: 15-18.

