



KNJIŽNICA ANNALES

Dežela Refoška



Vinogradništvo in vinarstvo je na območju severne Istre ena osrednjih gospodarskih panog od rimskega obdobja dalje. Tradicija, ugodno sredozemsko podnebje in zlasti bližina morja so tej dejavnosti dajale ugodne možnosti pridelovanja, trgovanja in nasploh kulturnega oplajanja z drugimi sosednjimi in daljnimi pokrajinami.

V srednjem veku se je ta gospodarska veja razširila do te mere, da je predstavljala glavno izvozno panogo, povezano z blagovno in denarno menjavo z izdelki iz drugih dežel. Posebno je bilo razvito trgovanje z vinom z bližnjo Furlanijo in Kranjsko ter tako posredno s srednjeevropskim prostorom, kar je bilo značilno tudi za kasnejša obdobja in v dokajšnji meri velja še za današnje dni.

Kljub temu vinogradništvo in vinarstvo v slovenski Istri še ni bilo zadovoljivo predstavljeno, zato se je založnik že leta 1992 dogovoril s podjetjem VINAKOPER o financiranju interdisciplinarne raziskave in objave rezultatov. Knjiga zajema tako zgodovinsko-gospodarski kot etnološki, geografski in naravoslovni aspekt v preučevanju te gospodarske panoge, v raziskave pa so zajete tudi druge dejavnosti, ki se nanašajo na produkcijo "žlahtne kapljice" v severozahodnem delu istrskega polotoka.

Urednik

DEŽELA REFOŠKA

VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO SLOVENSKE ISTRE

Zbral in uredil: Darko Darovec



ZALOŽBA ANNALES

KOPER 2023

DEŽELA REFOŠKA. VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO SLOVENSKE ISTRE

Založba Annales

Urednik: Darko Darovec

Lektorja: Janez Mikic, Vesna Gomezel-Mikolič

Prevod: Vida Gorjup-Posinkovič (slov.), Sergio Settomini (ital), Mirko Zorman (angi.)

Oblikovalec: Dušan Podgornik

Prelom: Franc Čuden, MEDIT d.o.o.

Založnika: Založba Annales, Koper, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko,

Koper (www.zdjp.si), Inštitut IRRIS za raziskave, razvoj in strategije družbe,

kulture in okolja, Čentur (www.iris.eu)

Za založnika: Salvator Žitko

Finančna podpora: VINA KOPER, Koper, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in

prehrano Republike Slovenije, Mestna občina Koper

Slika na naslovnici: Refošk (izbor Vinakoper, foto: J. Jeraša 1993)

Elektronska izdaja

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

COBISS.SI-ID 148385539

ISBN 978-961-6732-57-4 (Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, Založba Annales, PDF)

VSEBINA

Predgovor	5
Darko OGRIN: Naravnogeografske značilnosti slovenske Istre, pomembne za vinogradništvo	7
Mitja KALIGARIČ: Rastlinski svet istrskega vinograda	29
Radovan CUNJA: Prispevek arheologije k zgodovini vinske trte in vina	37
Darja MIHELIC: Vinogradništvo in vinska trgovina na srednjeveškem piranskem območju	99
Darko DAROVEC: Vinogradništvo in vinarstvo kot poglobljena gospodarska panoga v severni Istri v obdobju Beneške republike	121
Pavle MERKÛ: Variacije na "brento"	141
Eva HOLZ: O uvozu vina na Kranjsko in o njegovem ponarejanju v prvi polovici 19. stoletja	149
Roberto STAREC: Zapisi o istrskem vinogradništvu iz 19. stoletja	161
Igor PRESL: Vinogradništvo v vaseh kopskega zaledja od sredine 19. stoletja do petdesetih let 20. stoletja	177

Andrej DULAR: Vinogradništvo slovenske Istre v arhivih Slovenskega etnografskega muzeja	197
Igor PRESL: Vinogradništvo v Truškah po 2. svetovni vojni ..	219
Emil ZONTA - ISTRIJAN: Od bendime do starega vina	245
Dario MARUŠIČ: Oj ti Foška, natoči refoška. Vino v istrski ljudski pesmi	257
Zdenko FERLETIČ: Vinakoper, nastanek in razvoj	267
Iztok KLENAR: Natočite si kozarec sonca	281
Povzetki / Riassunti / Abstracts	303

PREDGOVOR

Tako kot nas znova in znova prevzemajo občutki nostalgичne in dejanske pripadnosti slovenski Istri ob vsakem povratku domov preko Črnega Kala, tako nas ob vsaki omembi besede refošk mravljinci prijetno poščegetajo po telesu in grlo postane nenadoma suho...

Ne moremo si kaj, da tisti, ki vinogradništvo in vinarstvo ljubimo, ne bi refoška istovetili s krajem od koder prihajamo in ki mu pripadamo: slovenski Istri!

O vinogradništvu in vinarstvu slovenske Istre se je včasih bistveno več vedelo in govorilo, pa ne samo v našem lastnem okolju, temveč tudi širše: od Benetk do Dunaja. Takrat je ta dejavnost tudi bistveno več pomenila ljudem in okolju iz katerega je izhajala. V zadnjih letih je bila nekako izrinjena na obrobje dogajanja, čeprav je bila vedno tu in vedno prisotna in dejavna, ko je bilo potrebno pokazati, zlasti tujcem, nekaj pristnega, domačega. Vezana je z dušo na vse tiste krasne stare palače v mestnih jedrih Kopra, Izole, Pirana in male, uboge a trdožive in večne hišice "nonotov" v gričevnatem zaledju.

Vse to kar nas preveva ob žlahtni kapljici refoška in kar se ponavlja a obenem spreminja skozi leta in stoletja smo hoteli ujeti v trenutek. Hoteli smo dejanja in občutke preteklosti in sedanjosti ustaviti, odtisniti, zapisati za večnost, kajti tako malo, a res tako malo je v slovenski besedi zapisanega o vinu, o refošku, o Deželi refoška.

Tu držite v rokah sedaj droban, a žlahten in obenem dragocen zbornik o vsem tistem kar bi si želeli naglas zakričati celemu svetu, da bi začutili kar čutimo sami.

14 avtorjev vam skozi prizmo vinogradništva in vinarstva razkriva našo deželo - slovensko Istro. Vsakega izmed nas, bralcev, bo zanimalo nekaj, nekateri bomo knjigo temeljiteje prebrali, drugi bodo prebrali tu pa tam kakšen prispevek.

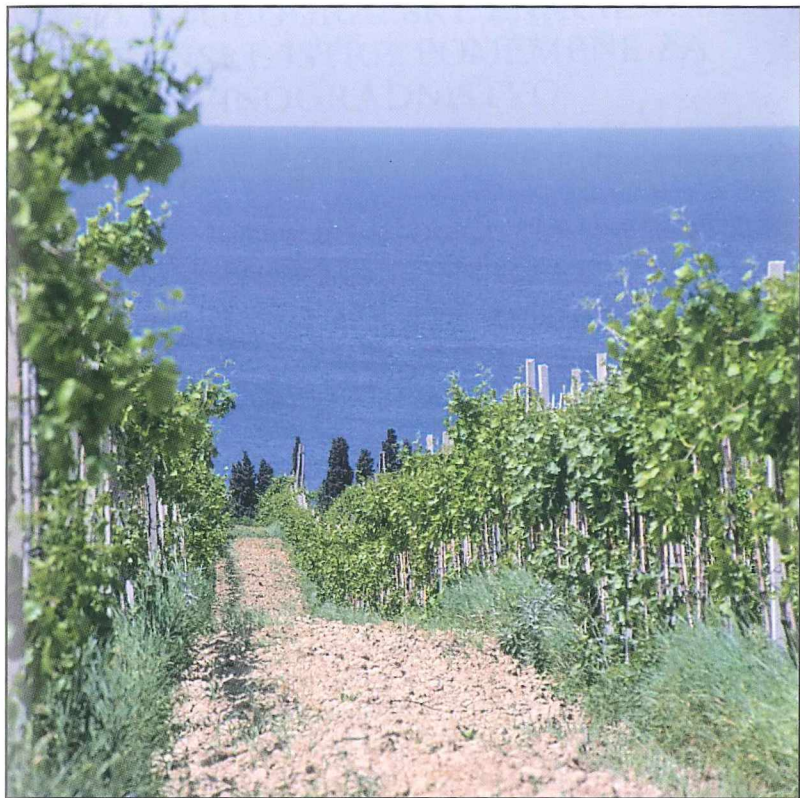
Pred tremi leti, ko smo se projekta lotili in skupaj z Darkom Darovcem razmišljali o namenu našega početja, smo si rekli ravno to: začnimo orati tudi to nezorano ledino in naj ljudje začnejo odkrivati nas in naše delo, ter delo in dejanja generacij naših prednikov.

Zbornik je pred vami, ugriznite vanj z veseljem a odločno, poplačani in obogateli boste s spoznanji o trti, vinu, refoški,...

Tega zbornika seveda ne bi bilo brez dobre volje in osnovnega finančnega vložka podjetja Vinakoper. Zahvaljujemo se tudi Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije ter osebno gospodu ministru dr. Jožetu Ostercu za izkazano moralno in finančno podporo, kakor tudi Mestni občini Koper za pomemben finančni prispevek.

*Nevjo Pucer
Branimir Gasparini*

Koper, 20. oktober 1995



Vinogradniški nasad Vinakoper na Debelem rtiču (Foto: J. Jeraša, 1994)



DARKO OGRIN

NARAVNOGEOGRAFSKE ZNAČILNOSTI
SLOVENSKE ISTRE, POMEMBNE ZA
VINOGRADNIŠTVO

Slovenski del Istre je s severne in južne strani omejen z državnima mejama z Italijo in Hrvaško, na zahodu in severozahodno z obalo Tržaškega zaliva, na severovzhodno pa z naravnogeografsko mejo polotoka Istra, ki poteka do Klanca po reki Glinščici in se nato vzpne na Slavniško pogorje. Kljub svoji majhnosti (meri okoli 400 km²) je Slovenska Istra pokrajinsko zelo pestra. V grobem jo lahko razdelimo na tri enote, ki se med seboj razlikujejo tudi po naravnih pogojih za uspevanje vinske trte: na akumulacijske ravnice, flišno gričevje in kraške predele s Slavniško-kojniškim pogorjem.

Akumulacijske ravnice

Akumulacijske ravnice so najbolj ravna in po površini najmanjša enota Slovenske Istre. Zavzemajo okoli 37 km², kar je 9% celotnega ozemlja. Kljub temu so glede na skromno vodnatost vodotokov, ki so jih nasuli, dokaj obsežne, kar pa je neposredno povezano z erozijsko neodpornostjo fliša. Debelina nasipine znaša npr. ob izlivu Rižane od 25 do 30 m (M. Šifrer, 1965), v osrednjem delu Sečoveljskih solin pa do 90 m (B. Ogorelec, 1985). Debelina nanosov se proti povirnim delom zmanjšuje. Najobsežnejše ravnice so ob spodnjem toku Dragonje, Rižane, Badaševice, Fazana in Roje, nekoliko skromnejše po obsegu pa ob Drnici, Osapski reki in ob zgornjem toku Rižane, Dragonje in Rokave.

Poseben tip akumulacijskih ravnin, t.i. "vale", se je razvil na prehodu med kraškim in flišnim svetom v višjem, vzhodnem delu Slovenske Istre (Movraška, Gračiška, Lukinska, Smokavska in Zazijska

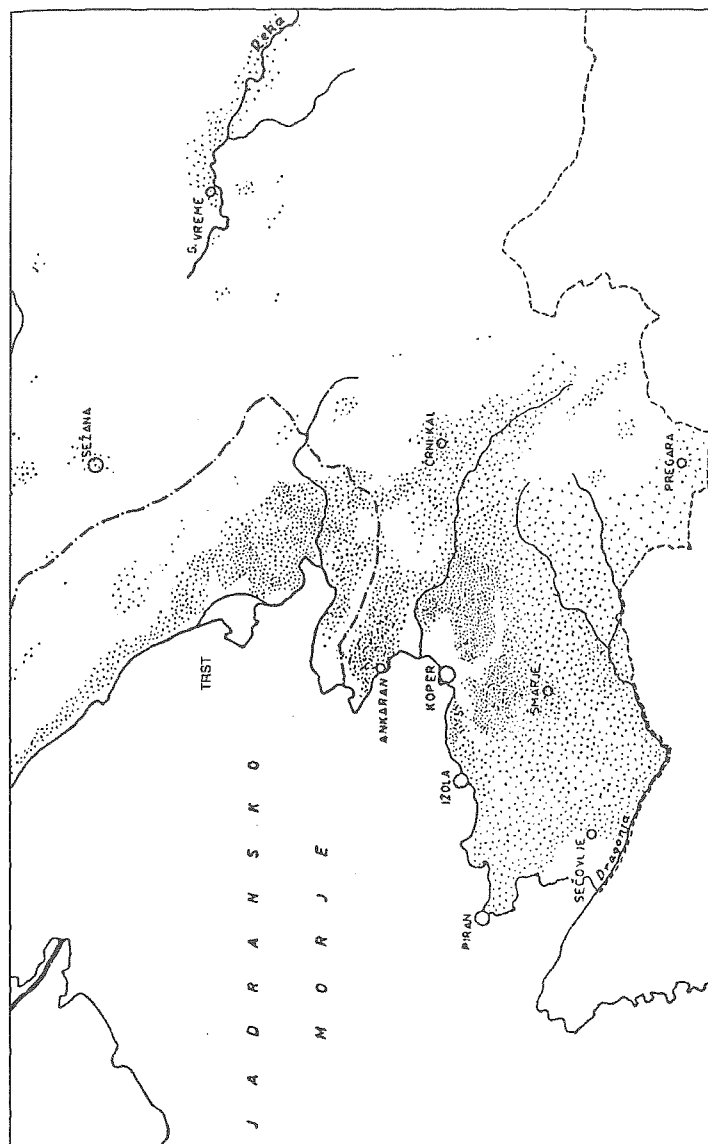
vala, Kubejsko podolje, Obadin). Vale imajo obliko kraških depresij (Movraška vala) ali fluviokraških podolij, nasuli pa so jih hudourniki in potoki, ki pritekajo s fliša in na stiku z apnencem poniknejo.

Akumulacijske ravnice v spodnjih delih dolin so nasute predvsem z glinastimi delci, ki so nastali s preperevanjem fliša. Ker se tu zadržuje talna voda, se je na glinastih sedimentih razvila oglejena prst. Zmeren glej, ki je nastal tam, kjer je talna voda 40-80 cm globoko pod površjem, ima ilovnato glinasto teksturo, je slabo prepusten za vodo, slabo alkalen in močno karbonaten. Močan glej, ki nastaja tam, kjer je talna voda 10-40 cm pod površjem, ima glinasto in meljasto-glinasto strukturo, je vlažen in zaradi redukcijskih procesov sivo-zelene barve (D. Stepančič et al., 1985; cit. po F. Lovrenčak, 1990). Zaradi vlažnosti in mehanične strukture so gleji za vinograde neprimerni, zato teh v spodnjih delih dolin skorajda ni.

V srednjih in povirnih delih so vode nasule dna dolin razen z glinastimi delci tudi s peskom in prodrom. Na teh nanosih so se po F. Lovrenčaku (1990) razvile obrečne prsti. Te so mlade in slabo razvite, globoke tudi čez 1 m, peščeno-ilovnate teksture in močno karbonatne. Z izjemo predelov tik ob strugah so primerne tudi za vinograde, vendar je v dnu dolin razmeroma malo vinogradov, ker so te površine primernejše za njive. Razen tega so dna dolin nekoliko manj primerna za vinograde, ker se ponoči pojavljajo temperaturne inverzije in z njimi povezane nižje minimalne temperature ter večja vlažnost zraka.

Temperaturne inverzije se ob anticiklonalnem tipu vremena pojavljajo v vseh letnih časih. Zlasti močne so v fluviokraških podoljih in v zgornjih delih dolin, nekoliko šibkejše pa v spodnjih delih dolin. Meritve so pokazale, da razlike med kraji pod inverzno plastjo zraka in višjimi pobočji v fluviokraških podoljih in v zgornjih delih dolin dosežejo do 8 °C, ne glede na letni čas, v dolinah priobalnega pasu pa med 3,5 in 5 °C. Inverzna plast zraka je različno visoka, običajno seže 30-50 m nad dno dolin.

Posledica inverzij po dolinah so pogostejše rose, pozimi slane, in bistveno večja nevarnost pozeb kot na pobočjih. Sezona s slano je na primer v Movraški vali za več kot mesec dni daljša kot v Kopru in traja v povprečju od zadnje dekade oktobra do tretje dekade aprila.



Razprostranjenost vinogradov v južnem Primorju ob nastopu trne uši in rje.
1. pika predstavlja 2 ha vinogradov (po A. Melik, 1960).

Flišno gričevje lahko kljub močni razrezanosti površja razdelimo na tri dokaj sklenjene višinske pasove, ki se približno koncentrično znižujejo proti morju. Najvišji pas se nahaja med mejo s Hrvaško, Dragonjo in Reko (Bračano) v nadmorskih višinah od 300 do 450 m. V drugi pas, z nadmorskimi višinami med 200 in 300 m, sodi večina ozemlja med Rokavo in Dragonjo ter Dragonjo in zgornjo Rižansko dolino ter najvišji predeli v okolici Pomjana. Tretji višinski pas, D. Plut (1978) ga imenuje tudi obalno gričevje, zajema ožji obalni pas in sega do n.v. 200 m.

Fliš, ki gradi gričevje, je eocenske starosti in je sestavljen iz menjajočih se plasti laporja in peščenjaka, vložkov breč in apnenčastih skladov (M. Pleničar et al., 1973). Za lastnosti prsti, ki so nastale na flišu, je zlasti pomembno menjavanje lapornatega fliša (debelejše plasti laporja in tanki vložki peščenjaka) s peščenjakovim flišem. Peščenjakov fliš je bolj odporen proti eroziji, zato so se prsti na tem flišu razvijale bolj nemoteno kot na lapornatem flišu, v katerem je gričevje bolj razrezano z erozijskimi jarki, razvoj prsti pa je pogosto prekinilo ali oviralo odnašanje (D. Štepančič, 1974).

V procesu nastajanja prsti na flišu se je po D. Štepančiču (1984; cit. po F. Lovrenčaku, 1990) izoblikovalo zaporedje: regosol, karbonatna rendzina, evtrična rjava prst in izprana, mestoma psevdoglejena prst. Regosol nastaja na strmih pobočjih iz lapornatega in na položnejših pobočjih iz peščenjakovega fliša, ker deževnica stalno odnaša delce prsti in preprečuje razvoj profila v globino. Zato je regosol slabo razvita prst, na kateri uspeva le skromno pionirsko rastje. Ta tip prsti prekriva manjše površine in ne nastopa strnjeno. Značilen je za strma pobočja pod Šmarjami, Pomjanom in Marezigami.

Tam, kjer rastlinstvo gosteje porašča površje in je erozija manjša, regosol preide v karbonatno rendzino. Razen na strmih pobočjih iz lapornatega fliša nastaja karbonatna rendzina tudi na pobočjih in na položnih slemenih in hrbtih iz peščenjakovega fliša. Tu so kmetje odstranili vrhnje plasti peščenjaka in iz hitro razpadajočega laporja pod njim je nastala debelejša, do 35 cm globoka antropogena karbonatna rendzina. Karbonatna rendzina ima ilovnato glinasto teksturo, reakcija je nevtralna do slabo alkalna, vsebuje 3 do 5% organske snovi. Antropogena karbonatna rendzina je razširjena po te-

menu flišnega hrpta od Kavaličev, Marezig, Pomjana, Šmarij in Šareda do Malije.

S postopnim poglobljanjem profila in istočasnim izpiranjem karbonatov preide karbonatna rendzina v evtrično rjavo prst. Ta je globlja (do 1 m), ima težjo teksturo (prevladujejo glinasti delci), je manj prepustna za vodo in ima nevtrarno reakcijo. Fizikalne in kemične lastnosti so ugodne za rast kulturnih rastlin, med njimi tudi za vinsko trto. Ta prst prekriva višji, vzhodni in jugovzhodni del gričevja, južno od črte Labor-Boršt- Zabavlje, kjer se izmenjuje s karbonatno rendzino.

Izprana, mestoma psevdoglejena evtrična rjava prst nastaja na ravnih hrptih in slemenih najvišjih delov gričevja (okoli Boršta, Marezig, Topolovca), kjer se je nabrala za deževnico slabo prepustna preperelina. Proces psevdoglejevanja poteka v globini 45 do 65 cm. Ker je prst slabo zračna in vlažna, uspevajo na njej rastline s plitvimi koreninami in tiste, ki dobro prenašajo vlago. Vinogradi so na tem tipu prsti le redko zastopani.

Ob vznožju flišnih hrptov, kjer deževnica odlaga izprane flišne delce, se je razvila koluvialna evtrična rjava prst. Ta je globoka okoli 80 cm, ima debel humusni horizont, je rahla in dobro odcedna, nevtralne reakcije in zasičena z bazami. Te lastnosti ugodno vplivajo na rast vrtnin, vinske trte in sadnega drevja. Nahaja se na primer pri Ankaranu, Strunjanu, Luciji in Dragonji.

Relativno ravna temena flišnih hrptov in ne preveč strma pobočja so bila ugodna za poselitev in kmetijsko izrabo. Človek je z globokim prekopavanjem in rigolanjem močno spremenil rendzine in evtrične rjave prsti, ki so se razvile v naravnih procesih. Premešal je naravne horizonte in ustvaril t.i. rigolana tla, ki jim pripadajo prsti na kulturnih terasah. Zaradi manjše odpornosti lapornatega fliša pri rigolanju se je večina rigolanih prsti razvila na tem flišu. Na široko so razprostranjene v nižjem, zahodnem in srednjem delu gričevju, zlasti na južnih in zahodnih legah, ki imajo ugodnejšo mikroklimo. Velike površine rigolanih prsti so južno od Bertokov, med Dekani in Ankaranom, okoli Šmarij, med Parecagom in Sečo in drugod.

Rigolane prsti so globoke, rahle, nasičene z bazami, nevtralne do slabo alkalne, v vsem profilu imajo malo organskih snovi. Zelo ugodne so za rast vrtnin, vinske trte, sadnega drevja in oljke.



Opuščene vinogradniške terase pri Hrvojih (Foto: J. Mikuž, 1962, fotodokumentacija Pokrajinski muzej Koper, dalje PMK).

Višinska struktura flišnega gričevja oz. postopno dvigovanje reliefa v smeri od morja proti Pregarski planoti pomembno vpliva na klimatske razmere pokrajine. Na splošno se klima zaostruje z naraščanjem nadmorske višine in oddaljevanjem od morja, s tem pa se slabšajo tudi pogoji za uspevanje vinske trte.

Z vidika uspevanja kulturnih rastlin ima najugodnejšo klimo priobalno gričevje do n.v. 200 (250) m. Vpliv morja na podnebje je tu najbolj izrazit. V povprečju so temperature za 2 do 4 °C višje kot v višjih predelih gričevja. Vpliv morja je zlasti očiten pri ekstremnih temperaturah, na katere deluje izravnalno. Povprečne minimalne temperature so za 2,5 do 4 °C višje od minimalnih temperatur v zaledju, maksimalne pa so nižje za okoli 0,5 °C. Kraji ob morju imajo zato manj mrzlih dni (minimalne temperature nižje od 0 °C), toplih (maksimalne temperature nad 25 °C) in vročih dni (maksimalne temperature višje od 30 °C), zato pa neprimerno več dni s toploto (minimalne temperature višje od 20 °C).

Po količini padavin so priobalni predeli na slabšem kot višje zaledje. V obalnem pasu pade med 1000 in 1100 mm padavin letno, v osrednjem in najvišjem delu gričevja pa do 1300 mm. Zaradi nižjih temperatur je v zaledju tudi več dni s sneženjem (5-10 dni na leto, ob obali komaj kak dan), do mesec dni je daljše obdobje s slano in nevarnostjo pozeb.

Zaradi razgibanosti reliefa nastopajo v višjem delu flišnega gričevja pomembne klimatske razlike med prisojnimi in osojnimi pobočji. Razlike so očitne zlasti pozimi, ko je sonce nizko nad obzorjem. Tedaj prejmejo prisojna pobočja do 3-krat več sončne energije od osojnih. Poleti je razlika minimalna, kljub temu pa dobijo prisoje v letnem seštevku do 600 kWh/m² več sončne energije kot osoje.

Razlika v obsijanosti s soncem se kaže tudi pri temperaturah. Kljub višji nadmorski višini in kontinentalni legi imajo prisoje v povprečju le za 0,5 do 1 °C nižje temperature od obalnega pasu. Enkratne temperaturne razlike med osojami in prisojami lahko čez dan znašajo do 10 °C.

Temperaturne razlike med prisojami in osojami v zimskem času burja še potencira. Pod udari burje so zlasti severna in vzhodna pobočja nasproti Podgorske planote ter temena hrbtov, kjer dosega

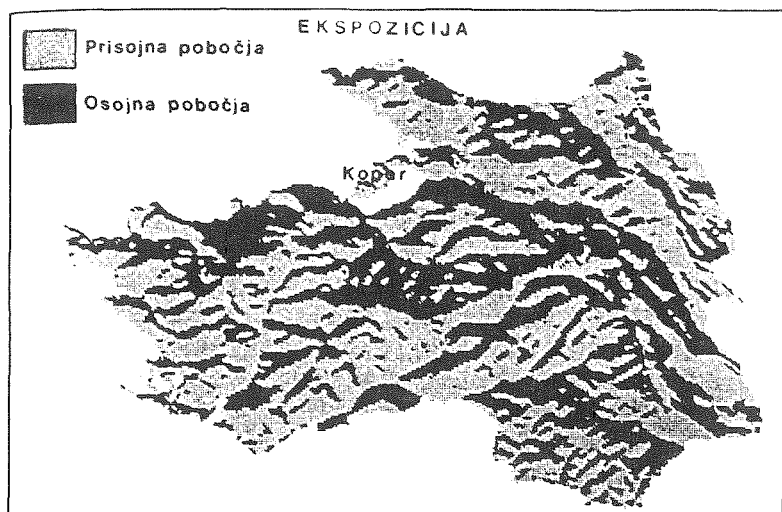
velike hitrosti, ker ni obsežnejših reliefnih ovir. V obalnem pasu so burji izpostavljeni polotoki, zlasti njihovi rti s severno in severovzhodno ekspozicijo.

Lokalne in mikroklimatske razlike znotraj flišnega gričevja so razvidne tudi iz nekaterih značilnosti kmetijske izrabe. V priobalnem pasu in po prisojah v osrednjem delu gričevja, kjer so klimatske in tudi reliefne ter pedološke razmere najugodnejše, uspeva oljka, ki sodi med klimatsko zahtevnejše kulture, in sicer do n.v. 250 m, redkeje do 300 m. Območje oljke je tudi pas intenzivnega vinogradništva. Ti predeli so osrednje vinogradniško območje Slovenske Istre, saj zavzemajo vinogradi največji delež od skupne površine katastrskih občin. Razen v mestnih katastrskih občinah (Koper, Izola, Piran) je njihov delež po podatkih za leto 1987 povsod večji od 5,5%. Izstopajo katastrske občine v ožjem obalnem pasu (Jernej in Hribi na Miljskem polotoku, Semedela, Bertoki, Cetore in Malija), kjer se delež vinogradov giblje od 16 do 30%.

V višjih predelih flišnega gričevja, na Pregarski planoti, v povirnem delu Rižane in Dragonje ter na prehodu gričevja v Podgorski kras (Bržanija) se delež vinogradov giblje med 1 in 5%. Izjemi sta katastrski občini Črni kal, kjer je 17,3% vse površine pod vinogradi, in Loka s 7,8%. Delež vinogradov je v teh katastrskih občinah visok zaradi obsežnih površin, ki jih je po drugi svetovni vojni zasadil nekdanji družbeni sektor. Precejšen delež teh površin je danes v fazi opuščanja.

Kraški predeli s slavniško-konjiškim pogorjem

Kraške predele Slovenske Istre sestavljajo Podgorski kras, Rakitovško-movraški kras, Slavniško-kojniško pogorje ter Izolanski kras. Z izjemo zaplate kraškega površja v Izoli so ostali kraški predeli najvišji in v povprečju najbolj oddaljeni od morja. Planotasti Podgorski kras in nekoliko manj planotasti Rakitovško-movraški kras sta v nadmorskih višinah 400 do 500 m, nekaj deset metrov višje so le posamezne vzpetine. Slavniško in Kojniško pogorje ležita v višinah med 550 in 1028 m.



Prisojna pobočja nudijo ugodnejše pogoje za uspevanje vinske trte zaradi višje količine prejete sončne energije. Izrazito prisojna pobočja v Slovenski Istri prejmejo letno, v primerjavi z bolj osojnimi pobočji, do 50% več sončne energije.

Obe planoti sta zgrajeni pretežno iz apnencev paleocenske starosti, med katerimi so posamezne flišne proge eocenske starosti, medtem ko je del Slavniškega in Kojniškega pogorja tudi iz apnencev kredne starosti (Geološka karta 1:100.000, list Trst).

Flišne proge med apnenci so posledica delovanja tektonskih sil in narivanja od severozahoda, ki je potekalo po koncu srednjega eocena. Pri tem je prišlo do močnega gubanja, prelamljanja gub in narivanja pretrganih gub ene na drugo, flišne plasti pa so se ob tem vgubale med apnence (M. Pleničar, 1989; R. Pavlovec, 1992).

Čeprav sta obe planoti zgrajeni iz kraških kamnin, so kraške oblike razmeroma slabo razvite. Najbolj pogoste so plitve vrtače, bolj redka so brezna in jame, še najbolj dominantne kraške oblike so po V. Kokoletu (1956) suhe doline. To so plitve globeli med močno položnimi vzpetinami, ki potekajo v dinarski smeri. Suhe doline so globlje vrezane v tistih delih planot, kjer apnenec prekinjajo vložki

fliša. Tu se je površinsko rečno omrežje tudi po nastopu zakra-sevanja v sosedstvu najdlje obdržalo. Ponekod, na primer na večjem območju eocenskega fliša med Glinščico in Grižo v okolici Klanca, pa imamo normalen rečni relief razvit tudi danes.

Na apnencih Podgorske in Rakitovško-movraške planote se je razvila plitva, sušna in nesklenjena odeja rendzine in pokarbovatnih tal (D. Stepančič, 1974; cit. po F. Lovrenčak, 1990). Rendzina je po teksturi ilovnata ali glinasto-ilovnata, po reakciji slabo kislja ali nevtralna in visoko nasičena z bazami. Najbolj je primerna za gozd, le na manj skalnatih tleh so uredili travnike in redke njive.

Pokarbovatna prst, ki se menjava z rendzino, je glinasta, vendar kljub temu prepustna. Reakcija je različna, od pH 4 do 7. Tudi nasičenost z bazami je različna, od 35 do 80%.

Zaradi nadmorske višine in oddaljenosti od morja imajo kraški predeli najostrejše razmere v Slovenski Istri. Temperature so na obeh planotah za okoli 4 °C nižje kot v priobalnem pasu. Zaradi nižjih temperatur je večja nevarnost pozeb, več je tudi snežnih padavin. Na Podgorski planoti imajo v povprečju do 16 dni s snežno odejo na leto, na Slavniku pa obleži sneg več kot 30 dni. Obdobje z nevarnostjo slane je dolgo med 160 in 170 dnevi. Prvi dan s slano v sezoni nastopi običajno v zadnji dekadi oktobra, zadnji pa v drugi dekadi aprila.

Vršni predeli Slavnika in Čičarije in obe planoti so zelo izpostavljeni vetrovom, zlasti burji, ki zaradi svoje jakosti in pogostosti povzročajo deformacije v rasti drevja in ostale višje vegetacije. V primerjavi z nižje ležečimi predeli so kraški predeli na boljšem, kar zadeva količino padavin. V letnem povprečju jih pade med 1300 in 1700 mm. Kljub temu pa je na obeh planotah poletna suša prav tako občutna kot v flišnih predelih, če ne še bolj, in sicer zaradi kraškega značaja površja in tanke odeje prsti.

Ostrejša klimatske razmere, ki se jim pridružujejo še slabi talni pogoji, preprečujejo, da bi bilo vinogradništvo na obeh kraških planotah bolj razširjeno. V nekaterih katastrskih občinah (Rakitovec, Podgorje) vinogradov skorajda ni, drugod (Prešnica, Ocizla, Črnotiče, Socerb, Zazid) je njihov delež zanemarljiv in ne presega 1% skupne površine katastrske občine. Vinogradi so v omenjenih krajih posajeni na prisojnih delih flišnih prog, kjer je ugodnejša

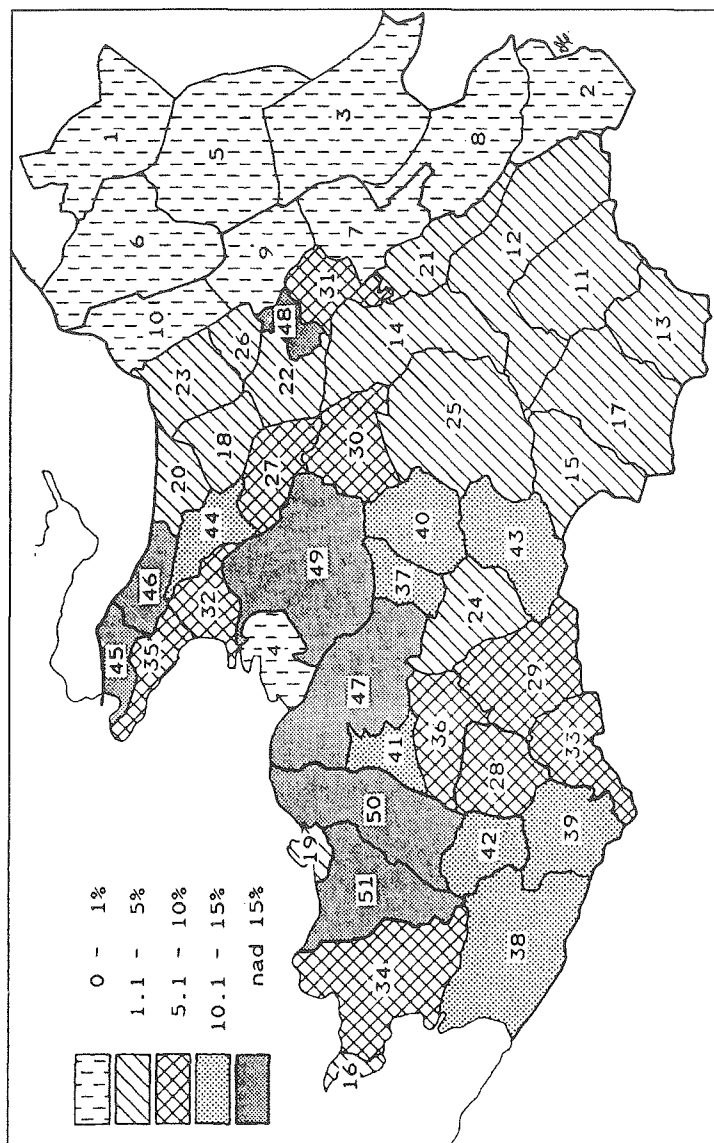
mikroklima in kjer so boljše tudi talne razmere. Nimajo pa ekonomskega pomena.

Primerjava splošnih klimatskih pogojev za uspevanje vinske trte s klimatskimi razmerami v Slovenski Istri

Agroekološke razmere, v katerih raste vinska trta, so odvisne predvsem od klimatskih in talnih pogojev. Pri talnih pogojih so za trto najprimernejše peščene in glinaste ilovice. Nekoliko manj primerna so peščena tla, na katerih vinska trta večkrat občuti sušo. Peščena tla so neugodna tudi zaradi večjega izpiranja organskih in mineralnih snovi. Še manj ugodna so tla na produ in na ilovicah ter glinah, saj so zbita, težka za obdelavo in prevlažna. Vinska trta uspeva v slabo kislih, nevtralnih ali slabo alkalnih tleh (pH med 5 in 7). Za normalen razvoj potrebuje tudi ustrezne mineralne snovi. Med makroelementi so posebej pomembni dušik, fosfor in kalij, med mikroelementi pa bor, baker, mangan in cink (Doberšek, 1986; cit. po I. Žiberna, 1992).

Za uspešno rast in dobro kvaliteto grozdja potrebuje vinska trta klimatske razmere s srednjo letno temperaturo med 9 in 12 °C. Pozimi je primerna povprečna temperatura med 0 in 7 °C, povprečne letne maksimalne temperature pa naj bi bile vsaj 8 °C. Pri nižjih srednjih letnih temperaturah je kvaliteta grozdja slabša. Povprečna temperatura v vegetacijski dobi naj bi bila vsaj 16 °C, optimalne pa so temperature med 17 in 20 °C (Doberšek, 1986; cit. po I. Žiberna, 1992).

Pri primerjavi splošnih klimatskih pogojev za uspevanje trte s pogoji v Slovenski Istri smo uporabili podatke za pet meteoroloških postaj: Koper (n.v. 32 m), ki predstavlja klimatske razmere priobalnega pasu; Kortine pri Črnem kalu (n.v. 120 m), ki predstavljajo prisoje v notranjosti gričevja; Kubed (n.v. 262 m), ki leži v fluviokraškem podolju; Podgorje (n.v. 518 m) in Kozina (n.v. 500 m), ki zastopata razmere kraških planot. Povprečne vrednosti za Koper, Kortine, Kubed in Kozino so za obdobje 1931-1960 (vira podatkov: J. Pučnik, 1980; D. Furlan, 1965), za Podgorje pa za obdobje 1951-1980 (S. Polli, 1981).



Delež vinogradov od celotne površine katastrskih občin (stanje leta 1987).

Legenda - Delež vinogradov ... (stanje 1987):

<i>1 - Hrpelje</i>	<i>14 - Kubed</i>	<i>27 - Dekani</i>	<i>40 - Marezige</i>
<i>2 - Rakitovec</i>	<i>15 - Topolovec</i>	<i>28 - Nova vas</i>	<i>41 - Gažon</i>
<i>3 - Podgorje</i>	<i>16 - Piran</i>	<i>29 - Koštabona</i>	<i>42 - Korte</i>
<i>4 - Koper</i>	<i>17 - Gradin</i>	<i>30 - Sv. Anton</i>	<i>43 - Boršt</i>
<i>5 - Prešnica</i>	<i>18 - Tinjan</i>	<i>31 - Loka</i>	<i>44 - Škofije</i>
<i>6 - Ocizla</i>	<i>19 - Izola</i>	<i>32 - Ankaran</i>	<i>45 - Jernej</i>
<i>7 - Podpeč</i>	<i>20 - Plavje</i>	<i>33 - Krkavče</i>	<i>46 - Hribi</i>
<i>8 - Zazid</i>	<i>21 - Hrastovlje</i>	<i>34 - Portorož</i>	<i>47 - Smedela</i>
<i>9 - Črnotiče</i>	<i>22 - Rožar</i>	<i>35 - Oltra</i>	<i>48 - Črni kal</i>
<i>10 - Socerb</i>	<i>23 - Osp</i>	<i>36 - Šmarje</i>	<i>49 - Bertoki</i>
<i>11 - Sočerga</i>	<i>24 - Pomjan</i>	<i>37 - Vanganel</i>	<i>50 - Cetore</i>
<i>12 - Movraž</i>	<i>25 - Truške</i>	<i>38 - Sečovlje</i>	<i>51 - Malija</i>
<i>13 - Pregara</i>	<i>26 - Gabrovica</i>	<i>39 - Sv. Peter</i>	

Povprečne letne in zimske temperature so na vseh postajah v okviru sprejemljivih meja za uspešno rast trte. Pri povprečnih temperaturah v vegetacijski dobi so kraški predeli pod sprejemljivo mejo, pri povprečnih letnih minimalnih temperaturah pa so, razen kraških predelov, pod to mejo tudi fluviokraška podolja na prehodu Krasa v flišni del Slovenske Istre. V fluviokraških podoljih in dolinah so minimalne temperature nižje zaradi temperaturnih inverzij. S tega vidika so za rast trte in kvaliteto pridelka ugodnejša pobočja (zlasti prisojna), kjer se temperaturna inverzija ne pojavlja in kjer so ugodnejše tudi razmere glede sončnega obsevanja.

Po J. Colnariču in S. Vrablu (1988) potrebuje trta v rastni sezoni, odvisno od podnebne območja in sorte, od 1500 do 2500 sončnih ur, oziroma 130 do 170 sončnih ali spremenljivih dni. V Kopru in Portorožu se je v obdobju 1961-1990 gibalo število sončnih ur v vegetacijski dobi okoli 1750. V ostalih delih Slovenske Istre lahko število sončnih ur bistveno odstopa od te vrednosti predvsem zaradi reliefnih razmer in različne ekspozicije pobočij. Po večji osončenosti izstopa zlasti sklenjeni pas z južno, jugozahodno in deloma jugovzhodno ekspozicijo, ki se začne z Miljskim polotokom in se nadaljuje po desnem bregu Rižane do Bržanije. Podoben pas se razteza po jugovzhodnih pobočjih med Piranom in Krogom nad Sečovljami in se nato nadaljuje po desnem bregu Drnice v notranjost. Večjo

osončenost imajo tudi južna in jugovzhodna pobočja na desnem bregu Dragonje in Rokave ter Badaševice.

Pri padavinah je za trto najugodnejše, če so enakomerno razporejene čez leto. Tedaj je optimum med 600 in 800 mm padavin letno, trta pa raste že pri 300 do 400 mm (Doberšek, 1986; cit. po I. Žiberna, 1992). V vseh delih Slovenske Istre pade letno v povprečju več kot 1000 mm padavin, žal pa so za trto nekoliko neprimerno razporejene. Primarni višek je v jesenskih mesecih (september, oktober, november), to je v času, ko grozdje zori in je zaželeno manj padavin. Daljše deževno obdobje namreč lahko po J. Colnariču et al. (1985) povzroči večji pritisk sokov v jagode, te lahko počijo, v razpoke pa se naselijo škodljivi mikroorganizmi, ki povzročijo gnitje jagod.

Sekundarni višek padavin je konec pomladi oz. v začetku poletja (običajno junija), kar za trto tudi ni najbolj idealno, ker v tem času cveti. Cvetovi se lažje oplodijo in tudi verjetnost, da se razvijejo glivične bolezni, je manjša, če je v času cvetenja bolj sušno vreme.

V poletnih mesecih (julij, avgust) imamo sicer sekundarni nižek padavin, ki pa ima za vegetacijo veliko večje posledice od primarnega minimuma na prehodu zime v pomlad. Ob večjih sušah trpijo zaradi pomanjkanja vlage zlasti trte na bolj sušnih prsteh v bolj vzpetem svetu.

Klimatski elementi ne vplivajo na razvoj rastlin samo posamezno, ampak tudi vzajemno. V agroklimatologiji zato uporabljajo več klimatskih indeksov, ki upoštevajo več klimatskih elementov hkrati in ki bolj ali manj natančno kažejo primernost klime za uspevanje posameznih kultur. V vinogradništvu najpogosteje uporabljajo tri indekse: hidrotermični koeficient, ki združuje količino padavin in vsoto aktivnih temperatur v času vegetacije; heliotermični koeficient, ki upošteva vsoto aktivnih temperatur in trajanje sončnega obsevanja v vegetacijski dobi, in bioklimatski indeks, ki združuje vse zgoraj naštet elemente in še dolžino vegetacijske dobe (I. Žiberna, 1992).

Omenjeni indeksi kažejo, da so najugodnejši pogoji za uspevanje vinske trte v obalnih predelih in osrednjem delu gričevja. Z naraščanjem nadmorske višine se pogoji slabšajo. Pri hidrotermičnem koeficientu so vrednosti v fluviokraških podoljih in na Podgorski planoti že pod sprejemljivimi za uspešno gojenje vinske trte.

Vinska trta	Koper	Kortine	Kubed	Podgorje	Kozina
Povp. letna temperatura (°C): 9 - 12	13.8	13.3	11.9	10.2	9.6
Povp. zimska temperatura (°C): 0 - 7	5.5	5.0	4.0	1.7	1.3
Povp. letna min. temp. (°C): nad 8	10.6	/	6.9	/	5.0
Dolžina vegetacijske dobe: (št.dni)*	228	222	200	184	173
Povp. temp. v veget. dobi (°C): nad 16	18.7	18.1	16.6	15.1	14.6
Vsota akt. temp. v veg.dobi (°C)*:	4104	3921	3380	2908	2717
Letna količina padavin (mm): 600-800	960	1205	1210	1591	1354
Količina pad. v veget. dobi (mm):	603	693	767	918	791
Št.ur sončnega obsev. v veg. dobi:	1750	/	/	/	/
Relativna vlažnost v veg. dobi (%): 60 - 70	66.3	/	/	/	/
Hidrotermični koef. v veg. dobi: opt. 1 - 2	1.5	1.7	2.3	3.1	2.9
Heliotermični koeficient *	7.2	6.8	5.9	5.1	4.7
Bioklimatski indeks *	5.2	4.5	3.8	3.0	3.5

* Ugodnejše so višje vrednosti

Tabela 1: Nekateri klimatski pogoji za uspevanje vinske trte in njihove vrednosti v Slovenski Istri

Slabšanje pogojev za uspevanje vinske trte z naraščanjem nadmorske višine in oddaljevanjem od morja oziroma zaostajanje posameznih fenofaz pri trti v tej smeri je razvidno tudi iz fenoloških podatkov. V prikazu smo uporabili podatke za malvazijo za postaje Portorož (n.v. 92 m), Kubed (n.v. 262 m) in Šmarje pri Sežani (n.v. 300 m), kjer so razmere glede na nadmorsko višino nekoliko ugodnejše kot na Podgorskem krasu. Povprečne vrednosti so izračunane iz podatkov za obdobje 1982-1992.

V Portorožu so poganjki malvazije dolgi 3 cm okoli 29. aprila, v Kubedu okoli 10. maja in v Šmarjah okoli 15. maja. Proti poletju se zaostanek v razvoju zmanjšuje. Začetek cvetenja nastopi v Portorožu okoli 9. junija, v Kubedu 11. junija in v Šmarjah okoli 19. junija. Splošno zorenje zaostaja v Kubedu za Portorožem za 4 dni (Portorož 3. september, Kubed 7. september), v Šmarjah na Krasu pa je zaostanek večji - za Portorožem zaostaja 21 dni, za Kubedom pa 17 dni.

V smeri od morja proti kraškim predelom Slovenske Istre se skrajšuje tudi teoretično izračunana vegetacijska doba za trto. Za začetek vegetacije smo vzeli temperaturni prag 10 °C, ki po J. Colnariču et al. (1985) sovpada z začetkom brstenja. Za konec vegetacije v jeseni pa isti temperaturni prag, ko trta preide v fazo zimskega mirovanja. Po teh izračunih je vegetacijska doba v Kopru dolga 228 dni, na Kortinah 222 dni, v Kubedu 200 dni, v Podgorju 184 dni in na Kozini 173 dni. Na Kozini je vegetacijska doba kar za 55 dni krajša kot v Kopru.

Pred fenofazo brstenja, s katero označujemo začetek vegetacije, je spomladi še faza solzenja. Po J. Colnariču et al. (1985) nastopi ta takrat, ko spomladanske povprečne dnevne temperature presežejo 8 °C. Korenine pričnejo iz zemlje vsrkavati hranilne snovi in če je obrezovanje že opravljeno, začno sokovi iztekati iz ran na presekih rozg. Ta fenofaza nastopi po naših izračunih v Kopru okoli 8. marca, na Kortinah zaostaja za 4 dni, v Kubedu za 15 dni, na Podgorskem krasu pa nastopi v prvi dekadi aprila.

	Koper	Kortine	Kubed	Podgorje	Kozina
Začetek solzenja (Povp. dnevna temp. >8 °C)	8.III.	12.III.	23.III.	4.IV.	10.IV.
Začetek brstenja (Povp. dnevna temp. >10 °C)	25.III.	27.III.	9.IV.	18.IV.	23.IV.
Konec veget.dobe (Povp. dnevna temp. <10 °C)	13.XI.	9.XI.	29.X.	22.X.	16.X.

Tabela 2: Povprečni temperaturni pragovi za nekatere fenofaze vinske trte v Slovenski Istri

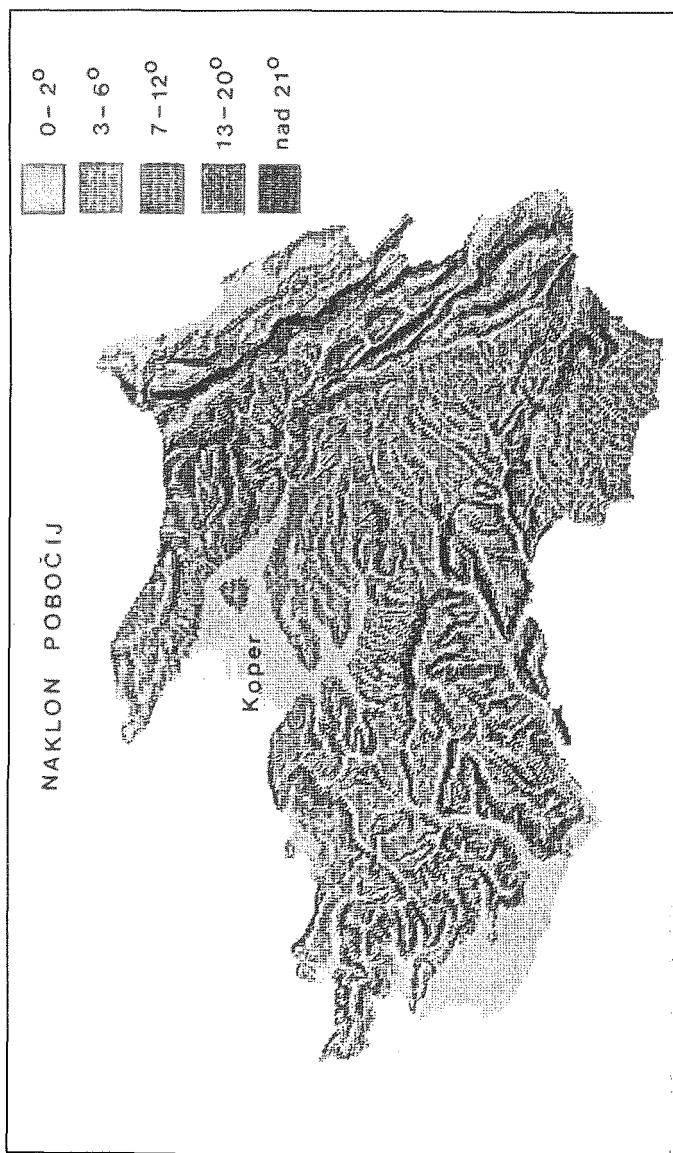
Če zanemarimo mikroreliefne in mikroklimatske razmere, se od obale proti višji notranjosti Slovenske Istre povečuje tudi nevarnost, da nastopijo kritične temperature za vinsko trto. Po J. Colnariču et al. (1985) prenese dobro dozorel les vinske trte minimalne temperature do -18°C , očesa pa do -15°C

V priobalnem pasu v zadnjih 50 letih niso zabeležili tako nizkih temperatur. V Portorožu so najnižjo temperaturo namerili 8. januarja 1985, in sicer $-9,3^{\circ}\text{C}$, v Kopru pa $-12,8^{\circ}\text{C}$, in sicer 10. februarja 1956. Na meji kritičnih razmer za trto so bile minimalne temperature v Kubedu: 8. januarja 1985 se je živo srebro spustilo do -16°C , 16. februarja 1956 pa na $-14,6^{\circ}\text{C}$. Na Kozini, kjer trte skorajda ni, so februarja 1956 namerili $-20,9^{\circ}\text{C}$.

Vinska trta je najbolj občutljiva za pozebe spomladi. Kritična temperatura, pri kateri zmrzne brst, je $-1,1^{\circ}\text{C}$, nevarnost pozebe cvetov pa nastopi pri $-0,6^{\circ}\text{C}$ (C. Zrnec, M. Turk, 1983). Nevarnosti pozebe cvetov v Slovenski Istri ni. V obalnem pasu, po podatkih za zadnjih 30 let, tudi ni nevarnosti, da bi pozebli brsti. Pač pa ta nevarnost obstaja v višjih in inverziji izpostavljenih predelih, če se zaradi ugodnih razmer vegetacija prične zgodaj in kasneje pride do večjih ohladitev. V Kubedu so namreč minimalne temperature pod $-1,1^{\circ}\text{C}$ dokaj pogoste v aprilu (v zadnjih 30 letih so se pod to mejo spustile v povprečju vsakih 5 let), do $-0,5^{\circ}\text{C}$ se lahko spustijo tudi v začetku maja.

Za vinsko trto niso neugodne samo prenizke zimske in spomladanske temperature, ampak tudi previsoke poletne temperature. Po J. Colnariču in S. Vrablu (1988) so optimalne temperature za uspevanje vinske trte v poletnem času med 28 in 29°C . Tedaj trta ustvari največ ogljikovodikov, zlasti sladkorja. Pri višjih temperaturah se kakovost grozdja manjša. Temperature nad 35°C pa lahko po I. Žiberni (1992) povzročijo tudi opekline na listju, grozdju in mladikah.

V Slovenski Istri so tudi kar zadeva maksimalne temperature v poletnih mesecih na boljšem priobalni deli. Zaradi blažilnega delovanja morja so tu maksimumi nižji, število dni z maksimalno temperaturo nad 30°C pa manjše kot v notranjosti. V obdobju 1976-1990 je bilo v Portorožu v povprečju 5 dni z maksimalno temperaturo nad 30°C na leto (pojavljali so se v juniju, juliju in avgustu),



Zaradi strojnega načina obdelovanja so za vinogradništvo ugodnejša položnejša pobočja, kjer je možno urediti tudi širše terase. Z manjšimi traktorji je možna obdelava do strmine 20 st. (okoli 40 %), z večjimi pa do strmine 14 st. (okoli 30%).

v Kubedu pa 16. Poleg junija, julija in avgusta je bil po kak dan s tako visokimi temperaturami tudi septembra.

VIRI IN LITERATURA

- Arhiv HMZ Slovenije:** Klimatski podatki za Koper, Portorož in Kubed v obdobju 1961-90 in fenološki podatki za Portorož, Kubed in Šmarje pri Sežani za obdobje 1982-92, Ljubljana.
- J. Colnarič et al, 1985:** Posebno vinogradništvo, BF VTOZD za Agronomijo, Ljubljana.
- J. Colnarič, S. Vrabl, 1988:** Vinogradništvo, Ljubljana.
- D. Furlan, 1965:** Temperature v Sloveniji, Ljubljana.
- I. Jurinčič, 1993:** Regionalno vrednotenje možnih lokacij za namesnitev industrije, Magistrska naloga, Odd. za geografijo FF, Ljubljana.
- V. Kokole, 1956:** Morfologija Šavrinskega gričevja in njegovega obrobja, Geografski zbornik IV, 1956, Ljubljana.
- F. Lovrenčak, 1990:** Pedogeografske in vegetacijskogeografske razmere v Koprskem primorju, Primorje - zbornik 15. zborovanja slovenskih geografov, Portorož.
- A. Melik, 1960:** Slovensko primorje, Ljubljana.
- B. Ogorelec, 1985:** Sečoveljske soline v očeh geologa, Proteus I. 48, št. 3, Ljubljana.
- D. Ogrin, 1990:** Nekaj klimatskih značilnosti pokrajine ob Rižanski dolini, Primorje - Zbornik 15. zborovanja slovenskih geografov, Portorož.
- D. Ogrin, 1991:** Pokrajina med Slavnikom in Kubejsko Vardo - pokrajinsko ekološka členitev, Annales - Anali Koprškega primorja in bližnjih pokrajin, št. 1, Koper.
- D. Ogrin, 1992:** Kraški rob - klimatsko prehodna pokrajina, Proteus, L. 54, št. 6-7, Ljubljana.
- R. Pavlovec, 1992:** Geologija Kraškega roba, Proteus I.54, št. 6-7, Ljubljana.
- M. Pleničar et al., 1973:** Osnovna geološka karta 1:100.000, Tolmač za list Trst, Beograd.

- M. Pleničar, 1989:** Geološka zgradba Slavnika, Zbornik OPD Koper, Koper.
- Podatki** o izrabi tal po katastrskih občinah Slovenije - 1987, Republiška geodetska uprava, Ljubljana.
- S. Polli, 1981:** Podnebje v dolini Glinščice, Mednarodni seminar o Glinščici - akti, Boljunec.
- J. Pučnik, 1980:** Velika knjiga o vremenu, Ljubljana.
- D. Stepančič, 1974:** Tla na eocenskem flišu Šavrinskega gričevja, Disertacija, Ljubljana.
- D. Stepančič, 1984:** Tla Slovenije (Komentar h karti, neobjavljeno).
- D. Stepančič et al., 1985:** Pedološke razmere; v študiji Kompleksna vodnogospodarska rešitev za povodja pritokov obalnega območja, Vodnogospodarski inštitut, Ljubljana.
- M. Šifrer, 1965:** Nova geomorfološka dognanja v Koprskem primorju, Geografski zbornik 1965, Ljubljana.
- J. Titl, 1965:** Socialnogeografski problemi na koprskem podeželju, Koper.
- C. Zrnec, M. Turk, 1983:** Nevarnost pozebe in mraza, Naravne nesreče v Sloveniji, GIAM ZRC SAZU, Ljubljana.
- I. Žiberna, 1992:** Vpliv klime na rabo tal v SV Sloveniji s posebnim ozirom na vinsko trto, Magistrska naloga Oddelek za geografijo FF, Ljubljana.



Vinograd v slovenski Istri v jesenskih barvah (Foto: J. Jeraša, 1994)

MITJA KALIGARIČ
RASTLINSKI SVET ISTRSKEGA
VINOGRADA

Ko pride v Istro obiskovalec od drugod in se s Kraškega roba skozi Bržanijo spusti proti zaobljenim istrskim gričem, ga tabla ob cesti opozori, da vstopa v deželo refoška. Kakšne so botanične značilnosti, posebnosti in zanimivosti te dežele in kako se te odražajo v istrskem vinogradu, govori pričujoči prispevek.

Veliko je dežel, kjer vinska trta sooblikuje tradicionalno kulturno krajino, posebej odločilen pečat pa ji daje v slovenski Istri, kjer se vinogradi sončijo na terasah, v katere so bila nekoč spremenjena cela pobočja Koprškega gričevja. Sklepajo, da so s terasatim načinom obdelovanja zemlje začeli na ozemlju slovenske Istre že v antiki. Kamnite podpore (zidovi) teras so iz matične, flišne kamnine. Grobo obdelani kamni pa so brez kakršnegakoli veziva, razen manjših kamnov in okruškov, s katerimi so polnili razpoke. Ustno izročilo ne pomni časa nastanka teh teras, ki so še danes v veliki meri ohranjene - delno tudi še v prvotni uporabi - starejši ljudje ohranjajo le vedenje o njihovem popravljanju in vzdrževanju. Res pa je, da so ponekod terase gradili celo še po 2. svetovni vojni.

Pravzaprav nimam namena pisati o sami vinski trti in njenih sortah, saj o tem pišejo drugi. V istrskem vinogradu živijo rastlinske združbe, ki si tisočletja delijo isto zemljo kot trta sama, človek jih v potu svojega telesa uničuje in izkoreninja, brez njih pa pravzaprav tudi ne more. Mislim na pisano preprogo vinogradnih plevelov. To niso rastline, ki bi rasle v vinogradu slučajno, kar tako, pač pa so - podobno kot tudi vina refošk ne najdemo vsepovsod - rastline z določeno razširjenostjo, sezonsko dinamiko in pripadnostjo določeni združbi.

Flišnati svet slovenske Istre spada po fitogeografski razdelitvi Slovenije v njen submediteranski del. To pomeni, da je to območje pravzaprav na pragu pravega Mediterana, območja zimzelene vegetacije, kar se odraža tudi v rastlinski sestavi vinograda.

Vinograd seveda ni popolnoma naraven ekosistem, zato ne moremo pričakovati, da bodo zanj veljale vse zakonitosti, kot veljajo za tiste ekosisteme, na katere človek manj vpliva (travnik, pašnik, gozd). Med vinogradnimi pleveli najdemo rastline, ki jih štejemo za kozmopolite, rastline, ki so prišle od drugod in jih imenujemo adventivke, ter nekatere mediteranske plevelce, ki so za celinsko Slovenijo prava eksotika in ki uvrščajo istrsko vinogradništvo tudi po tej plati v mediteranski prostor.

S tem v zvezi je tudi posebnost istrskega vinograda, da se v njem vegetacijska sezona praktično čez celo leto ne prekine. Vinograd je v cvetju tudi pozimi. Pred oranjem in nato rigolanjem se razvije pisana odeja enoletnic, ki bujno zacveti že v januarju in februarju. Ponekod ji daje največji pečat navadna zvezdica (*Stellaria media*), vsepovsod razširjen plevel, ki so ga zaradi njegove bujne pomladanske razrasti ponekod v severnejših deželah uporabljali za solato. V Istri je niso uporabljali, saj je ob tem času bilo na voljo okusnejše divje in domače zelenjave. Drugod se v vinogradih bolj razraste navadni čapljevec (*Erodium cicutarium*), ki je sorodnik krvomočnic (*Geranium*) in pelargonije. Ni užiten, cvetove pa ima vijoličaste. Ob tem času in nato skozi celo leto najdemo neugledni navadni grint (*Senecio vulgaris*), ki je pozimi optimalno razvit, zaradi odsotnosti konkurence sicer agresivnejših trav.

Januarja in februarja vidimo v istrskih vinogradih cveteti tudi postavnejšo košarnico, in sicer makovolistni dimek (*Crepis rhoedifolia*) z lepimi rumenimi koški, ki je submediteranska rastlina, saj v Sloveniji uspeva od Istre preko Krasa do Goriških Brd. Ob tem času nekatere vinograde dobesedno prekrije plast perzijskega jetičnika (*Veronica persica*) z drobnimi sinjimi cvetovi, ki je zelo agresivna rastlina, saj je eden najpogostejših plevelov, čeprav so ga prvič opazili v Evropi šele leta 1805, prihaja pa iz Amerike. Nekoč pogost vir zelenjave iz zimskega, še ne preoranega, vinograda pa je "grendačo" ali škrbinka (*Sonchus* sp.), ki požene pozimi veliko in sočno listno rozeto. Liste otrebimo in nekaj minut kuhamo. Solato naredimo z

olivnim oljem, kisom in česnom. Ko že proti poletju škrbinka zacveti, zaradi manjše vlage njeni pritlični listi propadejo in takrat seveda rastlina ni več užitna. Podobno je s t.î. divjim porom, ki ima pozimi sočno mlado steblo in zelene liste; rastlino izpulimo, operemo in uživamo surovo ali kuhano v solati, nekateri pa jo dodajajo mineštram. Od "divjih porov" v vinogradu najdemo največkrat vrsti oblasti (*Allium sphaerocephalum*) in vinograjski (*Allium vineale*) luk. Ostali luki v vinogradu so redkejši, manjši in zato v prehrani neuporabni. Pozimi so nabirali, kuhali in pripravljeno na solato uživali tudi "cikorijo", divji radič ali navadni potrošnik (*Cichorium intybus*), ki pa je danes ob toliko različnih sortah radiča in gojene velelistne cikorijske skoraj pozabljen. Na zimskem jedilniku je, sicer v vinogradih manj razširjen, regrat (*Taraxacum officinalis*), ki ga npr. v Kortah imenujejo "pezdunkula".

Danes seveda le redkokdo uživa "grêndačo" in divje pore, saj je dovolj druge zelenjave, pred oranjem in rigolanjem pa le malokdo pregleda, kaj sploh raste v vinogradu. Nekoč, ko so vinograde obdelovali ročno, je vinogradnik pri zimskem globokem okopavanju prišel v bolj neposreden stik z zemljo in rastlinami, ki so tam rasle. Poznal je rastlinske vonjave, ko je z motiko sekal njihove življenjske sokove v koreninah, poznal je tudi vsako vrsto posebej, njen način razrasti, škodljivost, čas cvetenja, sploh pa užitnost in njeno uporabnost. Zavedal se je stopnje škodljivosti vsake rastline posebej, saj je korenike trdovratnejših plevelov pobiral iz vinograda ročno in jih na zraku posušil, da niso mogle vzklti na drugem mestu.

V vlažnejših vinogradih, z globljo plastjo zemlje, najdemo spomladi nekatere vrste obilno zastopane. Taka je navadna rosnica (*Fumaria officinalis*), z drobnimi rožnatimi somernimi cvetovi v socvetjih. Ni nadležen plevel, saj ima tanko vretenasto korenino. Prav tako nenadležen plevel je enoletnica s šibko korenino enoletni golšec (*Mercurialis annua*), res pa je, da v vlažnejših, bolj senčnih vinogradih nastopa v velikih množinah, pravih preprogah.

Pomladanska cvetlica istrskega vinograda je tudi grozdasta hrušica (*Muscari racemosum*), toploljubna lilijeвка z drobnimi modrimi cvetovi, ki smo jo otroci vedno nabirali za prve spomladanske šopke. Ko sem pozneje videl, da v celinski Sloveniji gojijo hrušice, ki so na las podobne našemu vinogradnemu plevelu na vrtovih za okras, je v

mojih očeh "cena" te rastlina krepko narasla. Hkrati pa tudi spoznanje, da je rastlina primerna za vrtni okras tam, kjer pač v naravi ne raste, drugod pa je taista rastlina lahko navaden plevel.

Še ena lilijevka nam spomladi pritegne pozornost, to je kobulasto ptičje mleko (*Ornithogallum umbellatum*), ki zasije s svojimi bleščeče belimi velikimi cvetovi v mesecu marcu. Ko smo bili otroci, smo ga, kljub temu da kmalu ovene, nabirali za šopke. Zanj nisem zasledil drugega domačega imena, kot "tiste bele rože, ki jih ližejo kače". Morda je k temu imenu prispeval prav nenaraven lesk cvetnih listov, ki so si ga razlagali po svoje; da pa je bila kdaj posredi kakšna kača, sicer nimam namena oporekati, čeprav te redko zaidejo v vinograde; bolj se držijo kamnatega zidovja in skal.

Pleveli, ko so za vinogradnika najbolj škodljivi, "pokažejo zobe" kasneje, proti poletju. Takrat se razraste prstasti pesjak (*Cynodon dactylon*), ki mu pravijo "grana". To je trava, ki ima veliko moč vegetativnega razmnoževanja s pomočjo podzemskih pritlik, zato se je težko znebimo, kjer smo dovolili, da se je sploh razširila. Pri okopavanju vinograda so nekoč njegove korenike skrbno izkopavali in jih odnesli iz vinograda, da ne bi tam ponovno vzkllile. "Grana" je razširjena predvsem na toplejših, soncu izpostavljenih legah, saj velja za termofilen plevel, ki je drugače v celinski Sloveniji redek in tam ne predstavlja nobene nevarnosti za vinograde.

Druga nadloga je prav tako trava - plazeča pirnica (*Agropyrum repens*), ki požene za razliko od skoraj pritličnih poganjkov pesjaka visoke bili in bujno cveti. Prav tako se razmnožuje s pritlikami in tam, kjer se zaraste, praktično izpodrine vse drugo rastlinje. Znebimo se je le z globokim kopanjem in odstranjevanjem korenin iz njive.

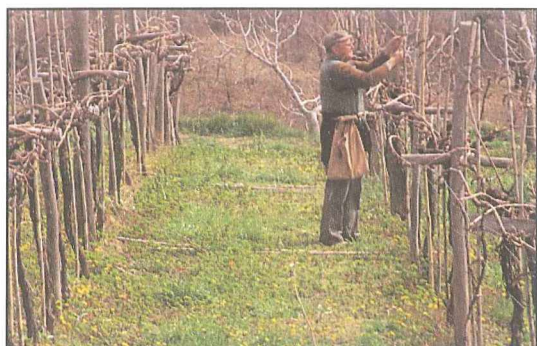
Čez poletje, ko se zaradi suše vegetacijski cikel nekoliko upočasnji, je tudi plevelov, razen omenjenih trav, nekoliko manj. V tem času cvetijo košarnice, tudi "grendačo" in številne druge, med njimi je najmanj priljubljen njivski osat (*Cirsium arvense*), bodeča rastlina z vijoličastimi cvetovi, saj ima globoke in močne korenine. V slovenski Istri ima lepo ime - žilj. Na nekoliko bolj vlažnih mestih se v vinogradih zaraste stara užitna rastlina, ki pa je v slovenski Istri ne uživajo. To je portulak (*Portulaca oleracea*), mesnata plazeča enoletnica z drobnimi rumenimi cvetovi. Njene mesnate poganjke in

liste so uživali že stari Rimljani. V Dalmaciji jo ponekod še danes najdemo na tržnici, kar dokazuje, da jo nekateri zelo cenijo.

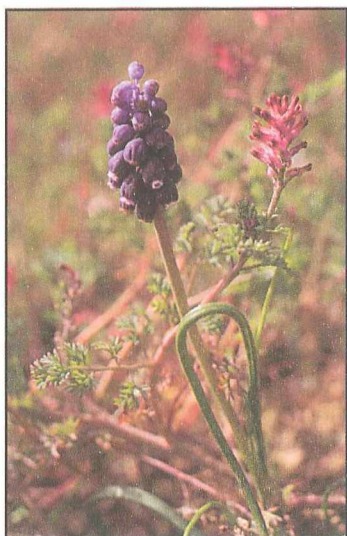
Jesen je seveda v vinogradu čas, ko nihče več ne misli na plevela. Na vrsti so pomembnejša opravila. Obirajo se sadovi celoletnega dela. Nekoč je bil to pravzaprav največji dogodek v letu. Zakaj pravim "nekoč"? Zavedati se moramo, da je po grobi oceni danes opuščenih več kot polovica vinogradov, kar jih je bilo npr. pred 1. svetovno vojno. Kaj se dogaja z rastlinskim svetom opuščenih vinogradov?

V opuščenem vinogradu se prične boj plevelov za obstanek. Z roba nekdanj obdelane površine prodirajo druge, konkurenčnejše vrste. Najprej se razraste pirnica, naslednje leto pa tak življenjski prostor zasedejo manj zahtevne travniške vrste. Tako se polagoma opuščen vinograd na terasi spremeni v travnik. Stadij travnika je stabilen, vsaj za nekaj časa. Večina teras, ki jih danes opazujemo na sončnih pobočjih, npr. od Izole do Dragonje, je v tem stadiju. Pokrajini dajejo določeno dinamiko. V hrib zarezano črtice in črte so artefakt, sicer ublažen zaradi zoba časa in vsako leto ponavljajočega se ciklusa narave, ki jih odene v zeleni plašč. Terasa dihajo s hribom, skrivajo obilico življenja, hkrati pa je vegetacija na njih podvržena neustavljivi vegetacijski dinamiki, ki pelje vso stvar na njen pravi začetek - in konec - v razvoj gozda.

Pokrajina Slovenske Istre je bila pred obdobjem človeka pokrita z listopadnim gozdom, v katerem so prevladovali hrasti, črni gaber in mali jesen. Take gozdove najdemo še danes na senčnih ali strmejših, za obdelavo neprimernih pobočjih. Človek je že zelo zgodaj gozdove izsekoval, jih spreminjal v njemu koristnejše površine, nazadnje v vinograde in njive. Ker pa poznamo zakonitost, da se vegetacija vrača k svoji prvotni naravni obliki (klimaksu), ki je v našem primeru gozd, se tudi travniki na opuščenih terasah pred našimi očmi bolj ali manj hitro spreminjajo v gozd. Na travniku se začnejo najprej naseljevati visoke steblike, zelišča z velikimi listi in visokimi stebli, ki odvržejo vsako leto obilno biomaso listov na površino. Take so kobulnice, največ *Peucedanum cervaria*. S tem se zemlja bogati, v senci velikih listov pa uspejo vzkliti mladice grmov in dreves: ruja (*Cotinus coggygria*), kaline (*Ligustrum vulgaris*), trdoleske (*Evonymus europaea* in *E. verrucosa*), južne šmarne detelje (*Coronilla emeroides*), puhastega hrasta (*Quercus pubescens*), črnega gabra (*Ostrya*



*Spomladansko povezovanje vinske trte z vrbovim šibjem - beko. Marčevski aspekt pred rigolanjem nudi pisano sliko plevelne vegetacije, kjer prevladuje rumenocvetni makovolistni dimek (*Crepis rhoedifolia*). (Foto: M. Kaligarič, 1993)*



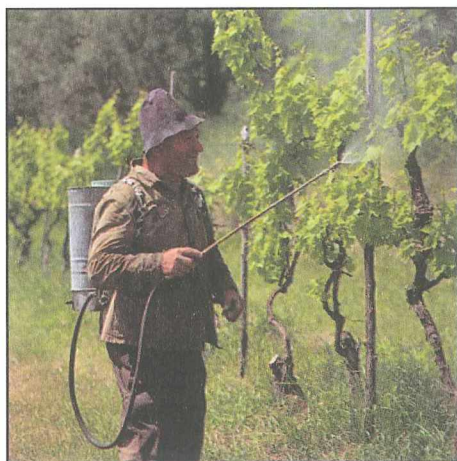
*Znanilec pomladi je južnoevropski plevel grozdasta hrušica (*Muscari racemosus*). (Foto: M. Kaligarič, 1993)*



*Pomladanski plevel z lepimi vijoličastimi cvetovi je navadni čapljevec (*Erodium cicutarium*). (Foto: M. Kaligarič, 1993)*



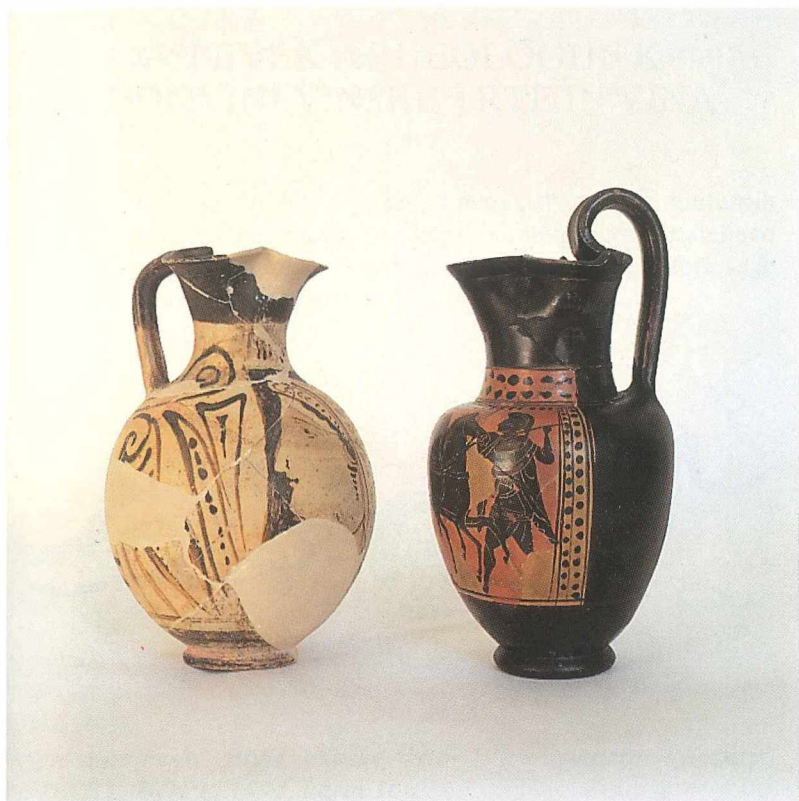
*Bleščeče belo zasijejo v spomladanskem vinogradu cvetovi kobulastega ptičjega mleka (*Ornithogallum umbellatum*). Botaniki primorsko obliko tega ptičjega mleka opisujejo kot posebno vrsto *Ornithogallum divergens*. (Foto: T. Wraber, 1993)*



Predpoletno škropljenje trt v Boninih. (Foto: D. Podgornik, 1995)

carpinifolia) in malega jesena (*Fraxinus ornus*). Če jih nihče ne zatira, se seveda razvijajo naprej in sčasoma grmovje in mlada drevesa prekrijejo celo teraso. V nadaljnjih desetletjih se razvije gozd. Tako nas ne sme presenetiti, ko npr. spomladi, ko v gozdu nabiramo "špargo" (divje beluše), najdemo tam ostanke teras - nekdanjih vinogradov. Že v obdobju ene generacije je vegetacijska dinamika tako velika, da lahko drugače obdelovana - ali ne-obdelovana - kulturna krajina, kot je npr. istrska pokrajina, bistveno spremeni svojo podobo.

Tako smo si na kratko pogledali življenje spomladansko utripajočega vinograda, bogastvo plevelov do trgatve, umiranje opuščenega vinograda ter spreminjanje njegove identitete v druge kvalitete vse do njegovega praizhodišča - gozda.



Slikana enoročajna vrča iz Nezakcija, desni iz časa okoli 500 pr. n. š., levi 4.-3. stoletje pr. n. š., hrani Arheološki muzej Istre, Pula (Foto: D. Podgornik, 1995)

RADOVAN CUNJA

PRISPEVEK ARHEOLOGIJE K
ZGODOVINI VINSKE TRTE IN VINA

Vinska trta (*Vitis vinifera*) je ena izmed najvažnejših kulturnih rastlin v mediteranskem prostoru. Skupaj z oljko, figo in dateljevo palmo predstavlja najstarejšo skupino sadnega drevja, iz katere se je razvilo mediteransko sadjarstvo.



Razprostranjenost divje vinske trte (*Vitis vinifera sylvestris*) (ZOHARY, HOPF, 1994, karta 16).

Namen pričujočega prispevka je podati arheološko-zgodovinski oris razvoja vinogradništva in vinarstva v mediteranskem prostoru in sosednjih področjih s poudarkom na širjenju gojenja vinske trte z Bližnjega vzhoda preko Grčije v jadranski prostor in na tistih deželah, ki so prispevale k razvoju vinogradništva v Istri. Težišče je na črpanju podatkov iz arheoloških virov, kot so naprave za stiskanje grozdja, njihov razvoj in postopek pridobivanja vina, posode za

transport in skladiščenje vina ter pivsko posodje. Predvsem za starejša obdobja so podani tudi rezultati paleobotaničnih raziskav najdenih rastlinskih ostankov. V manjši meri pa so pritegnjeni tudi pisani viri.

Pojav trte

Najstarejše dokaze o pojavu trte na Zemlji in njenem razvoju nam nudi paleontologija. Fosilni ostanki trti sorodne rastline iz družine *Vitaceae* so znani že iz plasti spodnje krede, iz časa pred okoli 100-135 milijoni let, in pripadajo že izumrlemu rodu *Cissetes* (*Cissetes parvifolius*). Najdeni so bili v Ameriki, Evropi in Aziji. Tovrstne najdbe postanejo številnejše v obdobju terciara, zlasti v plasteh eocena, oligocena in miocena, v Evropi predvsem v Franciji, Šleziji, Italiji in drugod. Iz istega časa so znani tudi fosili trti sorodnih rodov *Ampelopsis*, *Parthenocissus* in *Tetrastigma*. Najstarejši zanesljivi dokazi o obstoju rodu *Vitis*, v katerega sodi tudi vinska trta, so prav tako iz terciarja in zelo široko razprostranjeni v Evropi, Ameriki in Aziji. Zanimivo je, da so bili njeni ostanki (*Vitis arctica* Heer) terciarne starosti najdeni tudi na področjih, kjer danes trta zaradi hladnega podnebja ne raste več, kot npr. na Aljaski, Grenlandiji, Islandiji, v Sibiriji in na Kamčatki. Na velikem delu Evrope pa je bila razširjena *Vitis teutonica* Br. Njeni fosilni ostanki so bili med drugim najdeni tudi v Radoboju pri Krapini na Hrvaškem in v Kaknju v Bosni. Iz plasti gornjega terciarja iz Ardecha v Franciji pa so znani odtisi listov *Vitis praevinifera* Sap., ki velja za prehodno vrsto k *Vitis vinifera*. Zanesljivejše in številnejše fosilne najdbe *Vitis vinifere* so znane iz začetka kvartarja iz južne Francije, Švice, severne in srednje Italije.

Pomembno zarezo v razvoju flore in favne v Evropi predstavlja ledena doba - pleistocen, čas pred okoli 1,8 milijona let do pred okoli 10.000 leti, za katerega so značilna velika temperaturna nihanja oz. menjavanje izrazito hladnih obdobij - glacialov z vmesnimi toplejšimi obdobji - interglaciali. Močne ohlavitve, zlasti v obdobjih polledenitvenih sunkov, so povsem spremenile vegetacijsko in favniščno podobo tedanje Evrope. Tako kot vrsta drugih toplodobnih rastlin je tudi trta izginila iz obsežnih predelov in se ohranila le v

toplejših južnejših predelih, kot so Iberski polotok, srednji in južni Apeninski polotok, egejski otoki in Grčija, vzhodno od nje Mala Azija, Kavkaz idr. Po končani ledeni dobi se je z otoplitvijo podnebja trta ponovno razširila po velikem delu Evrope in izven nje, tudi proti severu v hladnejše predele, predvsem odpornejša divja trta (*Vitis vinifera sylvestris*) (ZLATNA KNJIGA, 1976, 9 ss. ENCI-CLOPEDIA, 1984, 232 ss., sl. 1).



Odtis fosilnega lista ampelidee (Ampelophyllum veronense) iz srednjeocenskih apnencev, najdišče Bolca pri Veroni (ENCICLOPEDIA, 1984, 232, sl. 1).

Človek in trta ali začetek zgodbe o vinu

Kdaj je človek spoznal vinsko trto, ni znano, vsekakor že v paleolitiku - starejši kameni dobi, ko je svojo prehrano, ki je temeljila pretežno na lovu, dopolnjeval tudi z nabiranjem divjih sadežev, gomoljev, zelišč ipd. Morda je že v tem času pripravljajl vino ali vinu sorodne pijače iz grozdja divje vinske trte in drugih sadežev, vendar o tem ni zanesljivih dokazov.

Prisotnost vinske trte in njena povezanost s človekom je z arheološkimi najdbami dokazana od mlajšega paleolitika (čas med 37.000 in 10.000 leti pred sedanjostjo) dalje. Iz tega časa so tovrstne najdbe še zelo redke, kakor tudi v sledečem obdobju mezolitika, iz katerega velja omeniti najdišče Grotta dell'Uzzo na Siciliji, kjer je najstarejša kulturna plast z najdbami rastlinskih ostankov vinske trte datirana v 8. tisočletje pr. n. š. (HARRIS, HILLMAN, 1989, 198-9, 203).

Precej številnejše so najdbe vinske trte na najdiščih iz neolitika - mlajše kamene dobe: Tell Abu Hureyra in Tell Aswad v Siriji, Can Hasan v Turčiji, Dhali Agridhi na Cipru, Sesklo, Lerna, Dimini in Sitagroi v Grčiji, Grotta Dell'Uzzo in Monte Còvolo v Italiji, Gomolava v Srbiji in vrsta drugih. Ob tem se postavlja vprašanje, ali gre zgolj za nabiranje grozdja v naravi ali že tudi za gojenje trte. Ob odsotnosti drugih najdb, ki bi dokazovale gojenje vinske trte že v tem zgodnjem času, je odgovor na to vprašanje vezan izključno le na najdene rastlinske ostanke vinske trte, v prvi vrsti na morfološke značilnosti koščic, ki so v večini primerov po svoji sferični obliki bliže koščicam divje vinske trte (ZOHARY, HOPF, 1994, 144-5, 205 ss., sl. 39b).

Začetki gojenja vinske trte

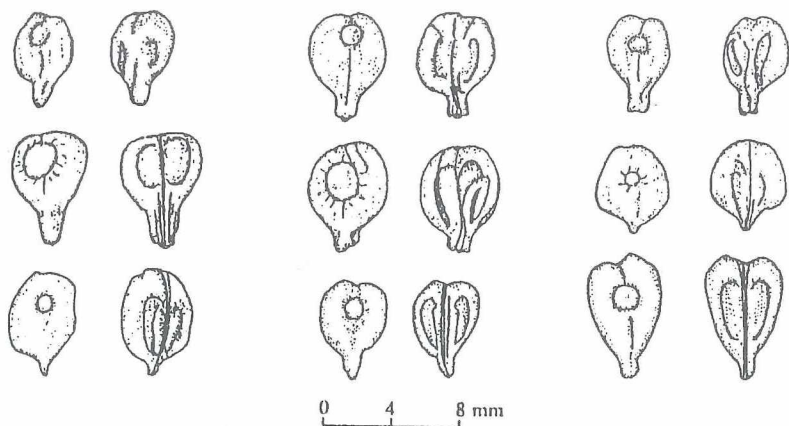
Težko je ozko geografsko in časovno definirati začetke gojenja vinske trte. Mnenja o tem so različna. V starejši literaturi najpogosteje zasledimo trditev, da se je začel razvoj kulture vinske trte na južnem Kavkazu v 4. tisočletju pr. n. š. in se od tam razširil na druga področja (FORBES, 1955, 71. ZANINOVIĆ, 1976, 261 ss.).

Arheološke raziskave v zadnjih desetletjih so močno povečale število najdb, povezanih z začetki kultiviranja vinske trte v raznih predelih zahodne Azije in v Egiptu. Najstarejši zanesljivi znaki kultiviranja vinske trte v teh predelih izhajajo z najdišč poznega hal-kolitika - bakrene dobe in zgodnje bronaste dobe (pozno 4. in 3. tisočletje pr. n. š.). V tem času je prišlo na prostoru med Perzijskim zalivom in vzhodno mediteransko obalo do pomembnih sprememb, povezanih z razvojem tehnologije pridobivanja kovin in širjenjem metalurgije. Opazen je porast števila in velikosti naselbin, ki so sedaj prvič tudi utrjene z obzidji. Nekatere izmed teh naselbin so se razvile v urbana središča, bodisi zaradi ugodne prometne lege ob pomembnih trgovskih poteh bodisi zaradi bližine rudnih ležišč. Takšne načrtno zasnovane mestne naselbine so bile ob koncu 4. tisočletja pr. n. š. npr. Tell Halaf in Tepe Gavra ob gornjem Tigrisu, Hacilar v Anatoliji in Mersin na južnoanatolski sredozemski obali. Pojav velikih središčnih stavb znotraj njih z razčlenjenim tlorisom in bogatih pridatkov v grobovih kažejo na močno socialno diferenciacijo. Obvladovanje postopkov pridobivanja in obdelave kovin, poznavanje rudnih ležišč in trgovanje s surovinami in izdelki so omogočili vzpon posameznikov in skupin na vodilne položaje v tedanji družbi (ZGOD. ČLOV., I/2, 7 ss., 56 ss., 107 ss. ZGOD. V SL., 2, 76 ss.).

Vzporedno s tem pa je prišlo do pomembnih sprememb tudi v kmetijstvu. Monokulturno poljedelstvo, značilno za neolitik, ki je temeljilo na gojenju žitaric, dopolnjeno z rejo drobnice in goveda, je prešlo tedaj v polikulturno poljedelstvo. Novi kulturi, ki sta se začeli v tem času intenzivneje in bolj sistematično gojiti, sta bili oljka in vinska trta. Vloga grozdja in vina ni narasla le v svetu živih, ampak sta dobili svoje mesto tudi v kultu mrtvih. Pokojniku so polagali v grob kot popotnico v onostranstvo hrano in pijačo, neredko tudi sveže grozdje, rozine in vino. Med pridatki v bogatejših grobovih se tako začne vse pogosteje pojavljati tudi pivsko posodje iz bogato okrašene keramike ali iz plemenitih kovin, ki postane skupaj z nakitom in orožjem odslej eden izmed standardnih statusnih simbolov pripadnikov vladajoče družbene plasti (BARKER, 1989, 72-3).



Dionizovo potovanje na ladji, iz katere raste vinska trta, v desnici drži pivski rog (rhyton), slika na posodi iz Vulcija, 6. stoletje pr. n. š. (HAFNER, 1969, 103, sl.).



Zoglenele koščice vinske trte iz Jeriha, zgodnja bronasta doba (ZOHARY, HOPF, 1994, sl. 40).

Rastlinski ostanki gojene vinske trte so bili odkriti v številnih naselbinah iz tega časa v dolini reke Jordan in okoli Mrtvega morja: Jeriho, Arad, Bab edh-Dhra, Lachish, Numeira, Tell Shuna idr. Naraščajoči pomen vinske trte je mogoče opazovati predvsem v večplastnih naseljih z daljšim trajanjem poselitve, kjer so bili njeni rastlinski ostanki najdeni v več časovno različnih plasteh. Ena izmed takšnih naselbin je Kurban Höyük v južni Turčiji. Količinska statistična primerjava najdenih rastlinskih ostankov vinske trte v posameznih plasteh tega najdišča (pozni halkolitik 5%, začetek zgodnje bronaste dobe 10%, začetek srednje bronaste dobe 66%) jasno odraža to tendenco naraščanja pomena vinske trte (ZOHARY, HOPF, 1994, 149, sl. 40).

Mezopotamija - domovina piva

Zgodnje kultiviranje vinske trte je bilo znano tudi v Mezopotamiji že v obdobju Džemdet-Nasr, pred letom 3000 pr. n. št. (FORBES, 1955, 71). Poleg rastlinskih ostankov vinske trte z raznih najdišč pričajo o njenem zgodnjem gojenju in uživanju vina tudi

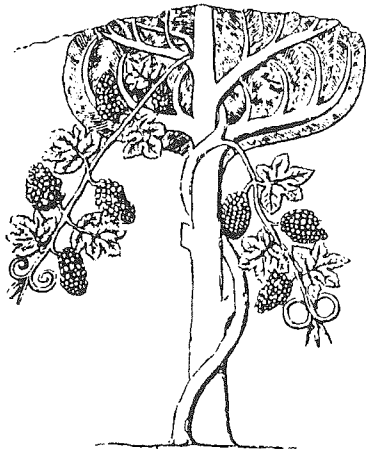
najdbe zlatega pivskega posodja iz kraljevskih grobov v Uru iz časa okoli 2700 pr. n. š. (DU RY, 1970, 59, sl.). Iz približno istega časa so znane tudi prve upodobitve pivskih prizorov ob glasbi harfe, npr. na posvetilni ploščici iz Nipurja (DU RY, 1970, 53, sl.). S spektroskopsko analizo usedline na notranjem ostenju velike keramične posode iz poznega Uruk obdobja iz sredine 3. tisočletja pr. n. š. na najdišču Godin Tepe v zahodnem Iranu je bila ugotovljena celo prisotnost vina (ZOHARY, HOPF, 1994, 149).



Pivski prizor na posvetilni ploščici iz Nipurja, okoli 2700 pr. n. š. (DU RY, 1970, 53, sl.).

Poleg arheoloških najdb nam o grozdju in vinu sedaj prvič spregovorijo tudi pisani viri. Izum pisave v Mezopotamiji je tesno povezan z gospodarskimi in upravnimi potrebami centralne oblasti. Uspešnost poljedelstva je bila zaradi suhega podnebja v veliki meri vezana na namakanje polj. Obsežna zemeljska dela pri kopanju namakalnih kanalov in njihovem vzdrževanju so lahko opravile le večje skupine ljudi z dobro organizacijo. Višja stopnja organiziranosti v večje družbene skupnosti in nastanek mestnih tempeljskih držav, de-

litev dela oz. specializacija posameznih poklicev je lahko zadovoljevala potrebe skupnosti po poljedelskih pridelkih in obrtnih izdelkih in obenem ustvarjala viške proizvodov, namenjene trgovanju. Presežki proizvodov, njihovo skladiščenje in trgovanje z njimi so pokazali potrebo centralne oblasti po evidenci, kontroli in obdavčenju blaga, kar je postopoma pripeljalo do izuma pisave. Iz nekaterih najdišč v medrečju Evfrata in Tigrisa so znani celi arhivi glinastih klinopisnih ploščic (Džemdet-Nasr, Eridu, Mari, Ur, Uruk), ki so pomembno prispevali k osvetlitvi gospodarske podobe posameznih mest. Najstarejši ohranjeni pisani dokumenti so v bistvu spiski blaga. Sveže grozdje, rozine in vino se tako poleg drugih proizvodov pogosto omenjajo na glinastih klinopisnih ploščicah od druge polovice 3. tisočletja pr. n. š. dalje (ZGOD. ČLOV., I/2, 266 ss. GOODY, 1993, 47. ZOHARY, HOPF, 1994, 149). V Mezopotamiji so uporabljali za vinsko trto in za vino skupen izraz: *geštin* (*geš* + *tin*), kar v prevodu pomeni drevo življenja. Zaščitnica vinske trte je bila boginja Siris, ki je živela v gorovju Hamrin na severozahodu Asirije (FORBES, 1955, 71, op. 23).



V Mezopotamiji je bila vinska trta pogosto zasajena ob drevesih, ki so ji predstavljala oporo, relief iz palače mezopotamskega vladarja Sennacheriba (FORBES, 1955, sl. 15).

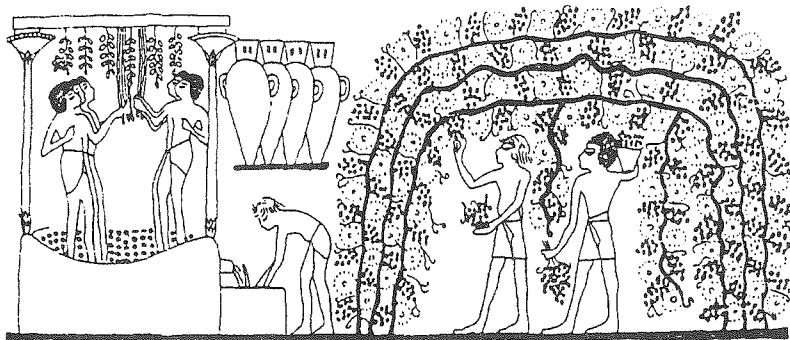
Vsaj od 4. tisočletja pr. n. š. dalje pa je imela tako v Mezopotamiji kakor tudi v drugih deželah Bližnjega vzhoda pomembno vlogo tudi druga alkoholna pijača - pivo, ki so ga pridobivali iz žitnega škroba in vode s postopkom fermentiranja. Ob tem ne gre pozabiti, da je bilo uživanje vina vse do starogrške dobe privilegij vladarja in vodilnih slojev v tedanji družbi, medtem ko je bilo manj cenjeno pivo pijača širokih ljudskih množic. V sumerskih temeljskih državah zgodnjega 3. tisočletja pr. n. š. je dobil preprost delavec 1 liter piva dnevno, nižji uradniki 2, višji uradniki in njihove žene pa do 5 litrov piva dnevno. S pivom so delno plačevali tudi npr. delavčev dnevni zaslužek (ZGOD. V SL., 2, 934). V Mezopotamiji so uporabljali več različnih izrazov za pivo, kar je v zvezi z različnimi vrstami piva, ki so jih pripravljali (FORBES, 1955, 63 ss.). Pivo je večkrat omenjeno tudi v Hamurabijevem zakoniku in v drugih mezopotamskih pravnih tekstih, ki urejajo njegovo prodajo in določajo njegovo ceno (KOROŠEC, 1953, 33, 57. KOROŠEC, 1954, 67).

Egipt - "dar Nila"

V Egiptu segajo najstarejši dokazi o prisotnosti grozdja in produkciji ali uvozu vina nazaj v čas starega kraljestva. Med najstarejšimi tovrstnimi najdbami so grobne najdbe iz Abidosa in Nagade iz časa 1. dinastije (ok. 2900-2700 pr. n. š.) in bogate najdbe rozin in sledov vina iz 3. dinastije v Džoserjevi piramidi v Sakkari (ok. 2600 pr. n. š.).

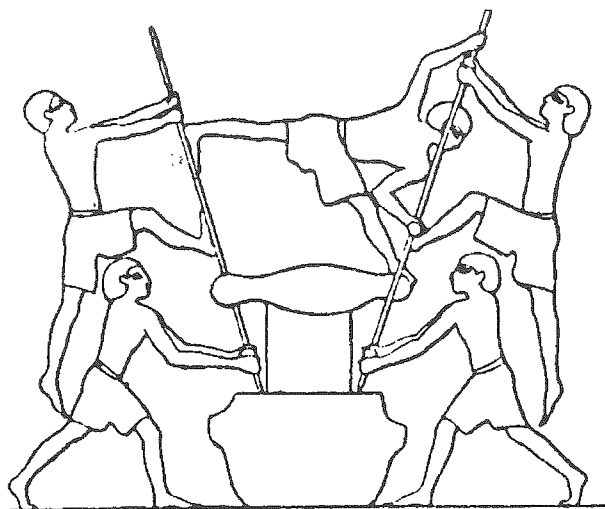
Poljedelstvo je bilo v starem Egiptu omejeno na ozek pas vzdolž struge Nila in odvisno od njegovega vsakoletnega poplavljanja, ki je poleg obilja vode, ki so jo speljali v razpredene namakalne sisteme, prineslo tudi debele nanose rodovitnega rečnega blata. Zato ni naključje, da je Herodot imenoval Egipt "dar Nila". Klimatsko leži Egipt že izven predelov z optimalnimi pogoji za uspevanje vinske trte. Vinogradništvo v večjem delu doline Nila ni posebno uspešno zaradi skromnih padavin in prevelike vročine. Zato je zelo verjetno, da so bile rozine in vino vsaj v začetku v veliki meri uvožene v Egipt iz sosednje Palestine, gojenje trte pa je bilo omejeno predvsem na delto Nila, kjer je podnebje nekoliko zmernejše (ZOHARY, HOPF, 1994, 149). Najdbe glinastih zamaškov za vinske posode in žigov

potrjujejo obstoj kraljevih vinogradov že v času 1. dinastije (FORBES, 1955, 72. ZGOD. V SL., 2, 951). Kasneje se je vinogradništvo razširilo tudi proti jugu do 1. katarakta in na območje Fayuma. Vinogradi so bili urejeni pretežno na višje ležečih terasah nad strugo Nila, ki so jih umetno namakali s pomočjo preprostih priprav - šadufov.



Prikaz trgatve in stiskanja grozdja iz tebanskega groba, okoli 1300 pr. n. š. (ZGOD. V SL., 2, 951-2, sl.).

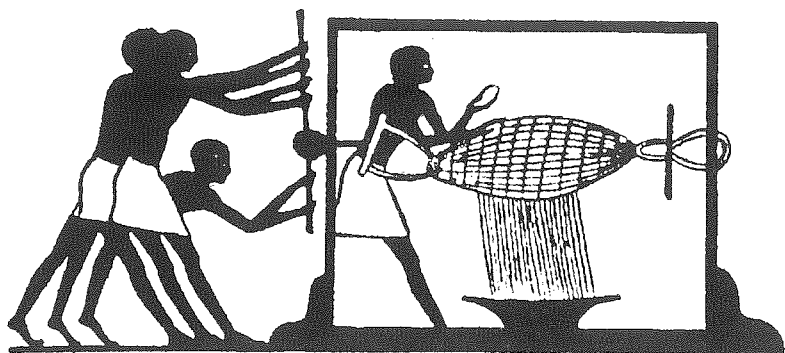
Precej podatkov o vinu in vinarstvu nam nudijo hieroglifski zapisi in upodobitve vinske trte in raznih opravil v zvezi z njo, od trgatve in stiskanja grozdja do skladiščenja vina v kletih in končno njegovega uživanja, na freskah in reliefih v grobnicah in templjih. Vinu so pripisovali božanski izvor in ga razlagali kot dar Ozirisa, boga rastlinstva, poplavljajočega Nila, žita in lune. V tej vlogi je simbolično predstavljal vsakoletno smrt dežele in njeno ponovno rojstvo, ki ga je omogočilo poplavljanje Nila. Ob trgatvi in stiskanju grozdja so potekali razni obredi z glasbo in plesom v čast tega božanstva, medtem ko je bil Abidos, kulturno središče boga Ozirisa, vsako leto cilj številnih romarjev. Pri poimenovanju različnih vin se pogosto pojavlja tudi ime boga Horusa (FORBES, 1955, 76, op. 26. MITOLOGIJA, 1988, 101-2, 106 ss.).



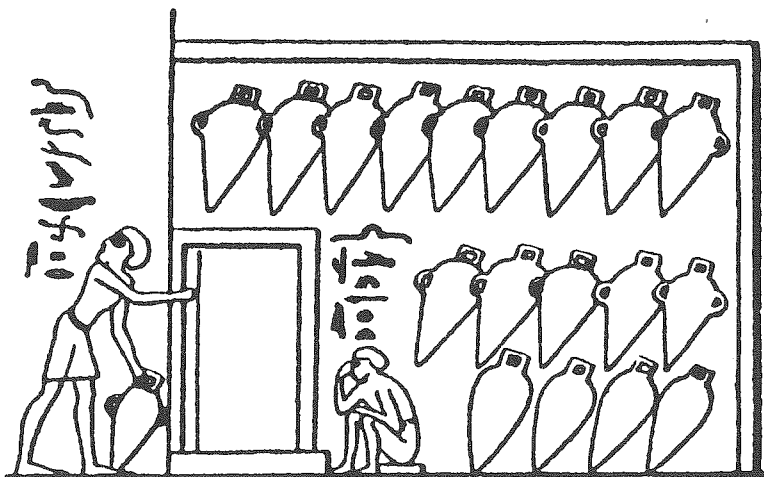
Stiskanje grozdja s preprosto vrečasto stiskalnico (FORBES, 1955, sl. 26).

Za pridobivanje vina so poleg običajnega tlačenja grozdja z nogami že v starem Egiptu uporabljali tudi preprosto stiskalnico za grozdje iz platnene vreče, ki so jo ovijali s pomočjo dveh lesenih palic, zataknjenih na obeh koncih vreče. Za ta način stiskanja je bilo potrebnih pet ljudi: po dva sta obračala vsako palico, medtem ko je peti skušal držati obe palici na primerni razdalji (FORBES, 1955, 74, 132, 110, sl. 26. ZGOD. V SL., 2, 951-2, sl. BIBL. ATLAS, 1990, 110, sl. 1). Že v času 3. dinastije so ta preprosti tip stiskalnice izpopolnili na ta način, da so vrečo vpeli v lesen okvir, kar je precej poenostavilo postopek stiskanja (FORBES, 1955, sl. 27).

Po procesu fermentiranja mošta v kamnitih, keramičnih ali lesenih kadeh so vino filtrirali skozi laneno krpo in ga pretočili v keramične posode, ki so jih zaprli z glinastim zamaškom, zatesnili s smolo in zapečatili ter uskladiščili v hladnih in temnih kletah (FORBES, 1955, 75, sl. 18, 19).



Stiskanje grozdja z vrečasto stiskalnico, vpeto v lesen okvir (FORBES, 1955, sl. 27).



Vinska klet z amforami v starem Egiptu (FORBES, 1955, sl. 18).

Vina običajno niso uživali samega, ampak so ga mešali bodisi z vodo ali drugimi dodatki, kot so npr. med in poper, razne aro-

matične snovi, začimbe, zelišča idr. Tako po poreklu kot tudi po načinu priprave oz. sestavinah so ločili več vrst vin, vendar antični pisci egiptovskih vin niso posebno cenili (FORBES, 1955, 69, 76). Razen iz grozdja so pripravljali vino tudi iz dateljev.

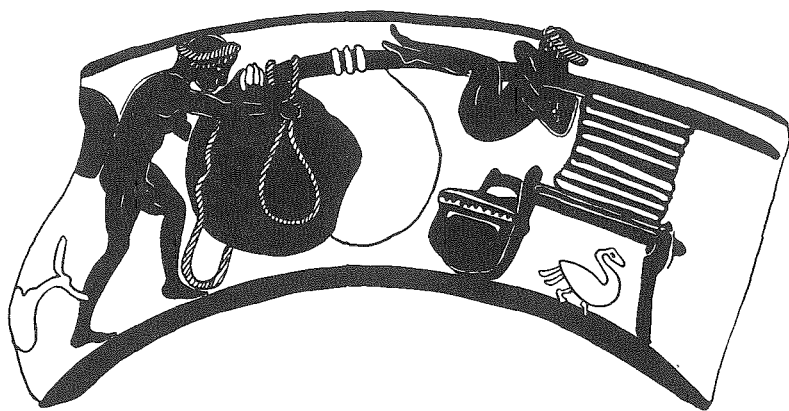
Nič manj bogati niso podatki o pridobivanju različnih vrst piva v starem Egiptu. Poleg receptov in opisov celotnega postopka v zapisih in upodobitev na freskah in reliefih so iz nekaterih grobnic srednjega kraljestva znani tudi izrezljani miniaturni leseni modeli pivovarskih delavnic z delavci, ki pripravljajo pivo (ZGOD. V SL., 2, 935, sl.).

Egejski prostor

Gojenje vinske trte se je v Grčijo razširilo iz Egipta in Sirije preko Krete ali verjetneje iz Male Azije (FORBES, 1955, 106). Nekateri postavljajo začetke gojenja vinske trte v egejskem prostoru že v čas srednjega in poznega neolitika (ZANINOVIĆ, 1976, 261 ss. ZGOD. ČLOV., I/2, 160. ZGOD. V SL., 2, 951), medtem ko drugi menijo, da izhajajo najzgodnejši prepričljivi sledovi o njenem gojenju z najdišč na prehodu iz bakrene v bronasto dobo (Kastanas, Lerna, Myrtis, Sitagroi), kjer so bile najdene številne koščice kultivirane vinske trte (ZOHARY, HOPF, 1994, 149).

Številnejši dokazi o pridelavi vina in njegovem uživanju so znani iz časa minojske kulture in iz kasnejših obdobj. Vinarstvo v tem času nam potrjujejo tako najdbe stiskalnic in specifičnih oblik posod za skladiščenje in prevoz vina kakor tudi bogato pivsko posodje in končno slikovne upodobitve in pisani viri.

Tudi v Grčiji, podobno kot v Mezopotamiji in Egiptu, je vino znano že z najstarejših pisanih spomenikov. Vino in vinska trta se večkrat omenjata na glinastih ploščicah, izpisanih v linearni B pisavi, zgodnji obliki starogrškega jezika, najdenih na Kreti in v kontinentalni Grčiji in datiranih v čas okoli sredine 2. tisočletja pr. n. š. (ČEDVIK, 1980, 117, 153-4, 184-5).

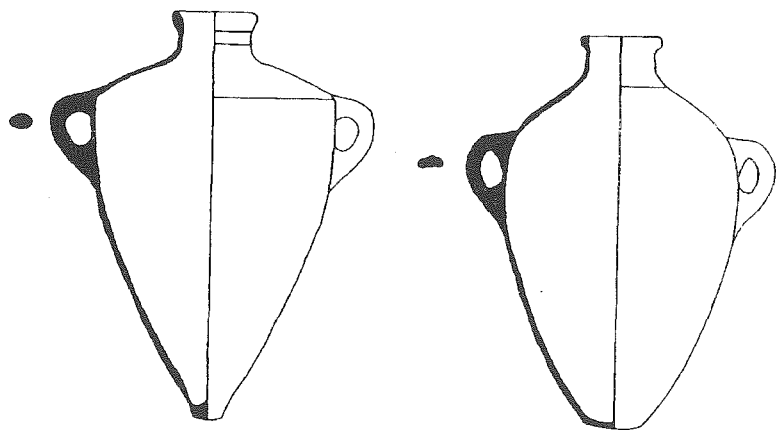


Stiskalnica s horizontalno, obteženo gredjo za stiskanje grozdja, upodobitev na grški vazi s črnimi figurami, 6. stoletje pr. n. š. (ZGOD. V. SL., 4, 1908, sl.).

Razvoj stiskalnice, ki v Egiptu ni šel dlje od t.i. vrečaste stiskalnice, je v egejskem prostoru doživel pomemben napredek. Stiskalnica z vodoravno gredjo je, kot kaže, izum egejskega prostora. Najstarejši doslej odkriti ostanki takšnih stiskalnic sodijo verjetno v srednjeminojsko obdobje (2200-1600 pr. n. š.) in pripadajo stiskalnicam za stiskanje oliv, vendar je njihova konstrukcija v detajlih še slabo znana. Arheološki ostanki stiskalnice iz tega časa so znani npr. z najdišča Palaikastro na Kreti, medtem ko je stiskalnica, odkrita na egejskem otoku Theresia na Kikladih, datirana v poznoheladsko obdobje (1600-1100 pr. n. š.). Šele po tem času postanejo tovrstne stiskalnice bolj pogoste in razširjene tudi v nekaterih deželah Bližnjega vzhoda, zahvaljujoč upodobitvam na vaznem slikarstvu pa imamo tudi jasnejšo sliko o njihovem videzu (FORBES, 1955, 133, 111, sl. 28. ZGOD. V SL., 4, 1908, sl. BIBL. ATLAS, 1990, 84, sl. 5a). Ta tip stiskalnice je deloval na principu vzvoda. En konec grede je bil gibljivo vpet bodisi v zidno vdolbino ali med dva vertikalna kamnita ali lesena stebra, njen drugi konec pa je bil navadno obtežen z eno ali več kamnitimi utežmi. Teža grede in

uteži je tako pritiskala na koš z olivami, ki je bil običajno nekoliko dvignjen od tal, pod njim pa se je nahajala posoda, v katero je odtekala tekočina. Zelo dobro ohranjeni ostanki takšne stiskalnice iz 2. stoletja pr. n. š. so bili najdeni na najdišču Proesos skupaj z bazeni za ločevanje goste usedline in olja ter posodami za njegovo skladiščenje. Ta tip stiskalnice so verjetno že zelo zgodaj začeli uporabljati tudi za stiskanje grozdja. Ponekod je ostal v uporabi vse do danes (FORBES, 1955, 133).

Mošt so pustili vreti v velikih keramičnih posodah - pitosih, ki so jih zaradi poroznosti predhodno premazali s smolo, kar je dalo vinu poseben okus. Razen za vino so keramični pitosi, ki so bili pogosto vkopani v zemljo, služili tudi za shranjevanje olja, žita in drugih živil. Po šestih mesecih so vino pretočili v amfore ali v mehove. Grški svet se ni poznal lesenih sodov (FORBES, 1955, 111).



Pozni kanaanitski amfori, na levi profil, na desni naris (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, sl. 6).

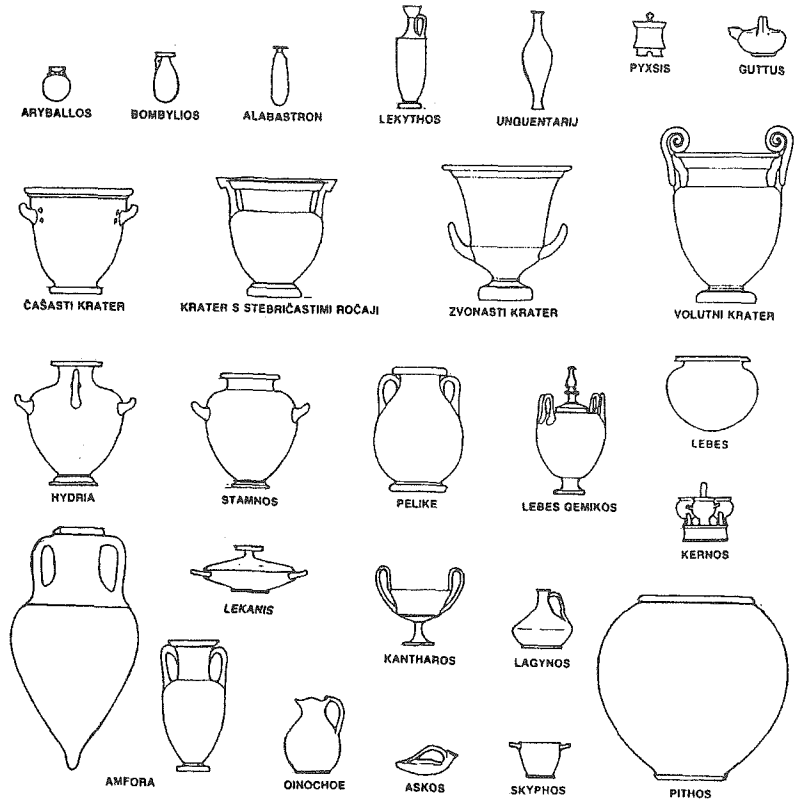
Razširjenost t. i. kanaanitskih vinskih amfor, ene najzgodnejših oblik amfor v Grčiji, na Kreti, v Egiptu, Palestini in ostalih obalnih deželah Bližnjega vzhoda, kaže na živahno trgovanje z vinom že sredi 2. tisočletja pr. n. š., ki pa je bilo omejeno predvsem na vzhodni

Mediteran (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 20 ss., sl. 6, 7). Pomen grških vin v trgovanju je postopoma vse bolj naraščal. do sredine 1. tisočletja pr. n. š. pa je Grčija dosegla monopol v trgovanju z vinom na velikem delu mediteranskega prostora (FORBES, 1955, 109). Večji vinarski obrati v Grčiji so bili v tem času na stopnji industrijske proizvodnje. V 4. stoletju pr. n. š. je to veliko enotno tržišče razpadlo na več manjših (Pont, Bospor, Sicilija idr.).

Poleg že omenjenih oblik posod za shranjevanje, skladiščenje in transport vina se je v teku stoletij v grškem prostoru v zvezi z uživanjem vina izoblikovala cela vrsta specifičnih oblik keramičnih in kovinskih posod s specifičnimi imeni, ki so služile za mešanje, pretakanje, hlajenje, serviranje in pitje vina: *hydria* - trebušasta posoda za prenašanje vode, *krater* - široka, vedru ali kadici podobna dvoročajna posoda na nogi za pripravo pijače, *oinochoe* - enoročajni vrč s trolistno oblikovanim ustjem, v katerem so postavljali pijačo pred gosta, *kylix* - plitka pivska skodela z ročajema, *skyphos* - globlja skodela ali kozarec s horizontalnima ročajema, *kantharos* - kozarec na nogi z ročajema, *rhyton* - pivski rog, *kyatos* - korec ali zajemalka, s katero so pijačo zajemali iz večje posode in jo natakali v manjšo idr. (ŠTULAR, 1975, 11. ISSA, 1986, 16. sl.). Način uporabe tega posodja nam poleg pisanih virov bogato ilustrirajo tudi slikovne upodobitve, v prvi vrsti na vaznem slikarstvu (ZGOD. V SL., 4, 1620 ss., 1863-4, 1909, sl.). Vina običajno niso pili samega, ampak so ga mešali z vodo.

V zasebnem krogu je bila najbolj priljubljena oblika pogoščanja simpozij - nadaljevanje popoldanskega obeda s pivskim slavjem, h kateremu so po vzhodnjaškemu vzoru polegali, medtem ko so hrano v glavnem uživali sede (ŠTULAR, 1975, 11). Ob tem so za zabavo prirejali tudi razne družabne igre kot npr. kotabos, kockanje, razne uganke idr.

Vino je imelo pomembno mesto tudi v grški mitologiji. Po mitičnem izročilu je podaril Grkom vino Dioniz, bog vina in obnavljanja narave, ki se je rodil po ljubezenskih avanturah Zevsa s tebansko princeso Semelo. Ljubosumna Zevsova žena Hera je hotela iz maščevanja ubiti Dioniza. Ker ji to tudi po večkratnih poskusih ni uspelo, ga je kaznovala z dolgim tavanjem po svetu v spremstvu Silena, satirov in menad. Na to pot je Dioniz vzel s seboj

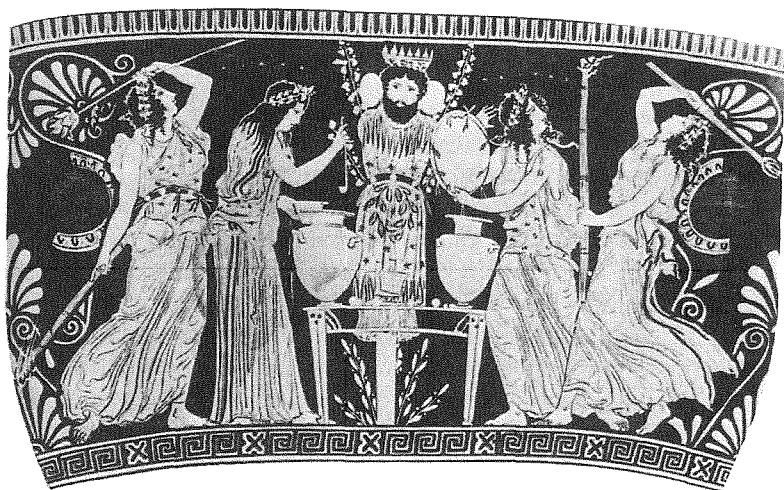


Oblike grških posod (ISSA, 1986, 16, sl.).

vinsko trto in jo razširil po vsem tedanjem svetu ter učil ljudi njenega gojenja, obenem s tem pa je širil tudi svoj kult. Skupaj z Afrodito, boginjo lepote in ljubezni, je imel sina Priapa, ki je postal bog plodnosti in je med drugim skrbel tudi za rodovitnost polj, sadovnjakov in vinogradov, kamor so pogosto postavljali njegove kipe. Dionizov kult je bil eden izmed najbolj razširjenih v antični Grčiji. Naposled se je uspel povzpeti celo na sam Olimp, sedež najvišjih

grških bogov, in postal najmlajši član olimpskega panteona.

Poglavitna slavlja v čast boga Dioniza so bile t.i. velike in male Dionizije v Atiki, ki so trajale več dni, poleg teh pa so prirejali še Leneje, Antesterije in Bakanalije. Na teh slavih so potekali sprevedi s petjem himn in prebiranjem pesmi, posebej sestavljenih za te priložnosti, ter daritve in žrtvovanja pred Dionizovo podobo. Te prireditve so pomembno vplivale na razvoj klasičnega grškega gledališča (RISTIĆ, 1984, 109-11, 352. ZANINOVIĆ, 1976, 261. ZGOD. V SL., 5, 2373, sl. HAFNER, 1969, 103, sl. MITOLOGIJA, 1988, 133, sl.).



Daritev in ples svečenic pred Dionizovo podobo, upodobitev na atiški vazi, 5. stoletje pr. n. š. (MITOLOGIJA, 1988, 133, sl.).

Za razliko od Egipta in Mezopotamije, slednja velja za domovino piva, se pivo v egejskem prostoru ni posebno uveljavilo. Nekateri domnevajo, da so uživali pivo, verjetno uvoženo iz Egipta, že na minojski Kreti, in s tem povezujejo določene oblike tam najdenih keramičnih posod. Medtem ko je postalo vino v antični Grčiji zaradi velikega obsega njegove proizvodnje cenejše in s tem dostopno šir-

šemu krogu ljudi, pa so poznali pivo (*zythos*) le kot pijačo barbarov in so ga le redko pili (FORBES, 1955, 125).

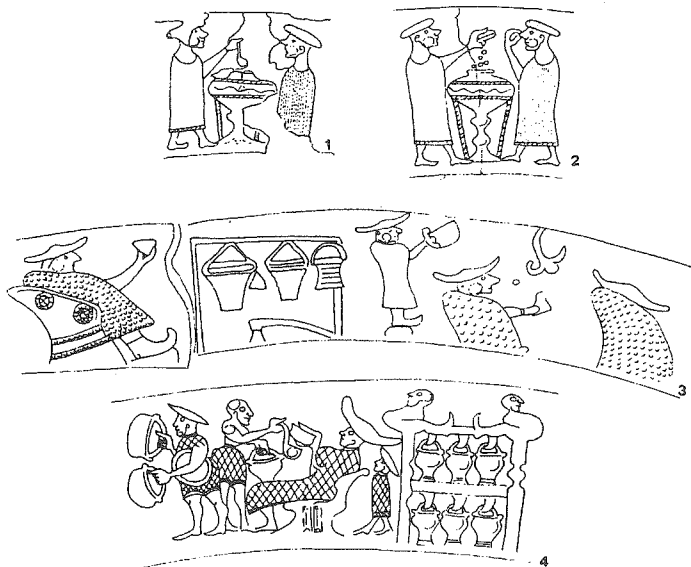
Železnodobna Evropa, mik Mediterana in grškega vina

V prazgodovinski Evropi je bila razširjena le divja vinska trta. Nekatere najstarejše najdbe njenih rastlinskih ostankov so bile našete že zgoraj, medtem ko najstarejše znane najdbe rastlinskih ostankov divje vinske trte v Sloveniji, povezane s človekom, izhajajo iz naselbinskih plasti izkopavanj kolišča na Partih na Ljubljanskem barju, ki je bilo datirano v čas pred okoli 4000 leti (ŠERCELJ, 1981-1982, 104). Rastlinski ostanki vinske trte so znani tudi iz koliščarskih naselbin Ripač na Uni in Donja Dolina na Savi v Bosni s konca bronzaste dobe in iz vrste drugih (STIPČEVIĆ, 1974, 91, 138. KROLL, 1991, 165 ss., sl. 32). Vendar vinska trta v prazgodovinski Evropi ni imela kakega večjega pomena v človeški prehrani in pivskih navadah. Med alkoholnimi pijačami, ki so jih že v tem času poznali v Evropi, sta bila pivo, ki so ga pripravljali iz ječmena, in medica. Podatke o njih poznamo predvsem zahvaljujoč poročilom antičnih piscev (FORBES, 1955, 126. STIPČEVIĆ, 1974, 91-2. ZANINOVIĆ, 1976, 270-1).

Čeprav arheološke najdbe dokazujejo že zelo zgodnje stike jadranskega prostora s širšim mediteranskim, pa se je razširilo poznavanje in uživanje vina na severni Jadran in globlje v Evropo šele z intenzivnejšimi trgovskimi in kulturnimi stiki z grško-mediteranskim prostorom v halštatu - starejši železni dobi. Na to sta pomembno vplivala predvsem dva procesa. Prvi je grška kolonizacija srednjega in zahodnega Mediterana od sredine 8. stoletja pr. n. š. dalje in osnovanje grških kolonij v južni Italiji, na Jadranu, na Siciliji, Sardiniji in na južni obali Francije in Španije. Drugi je proces socialne diferenciacije, do katerega je prišlo v prvih stoletjih starejše železne dobe, in formiranje močnega vodilnega sloja v tedanji družbi. Ta se kaže v vrsti bogatih knežjih grobov na širokem prostoru od južne Francije in Nemčije preko vzhodnih Alp do južnega Balkana (Vix, Hochdorf, Dürnberg, Stična, Novo mesto, Atenica, Novi Pazar, Trebenište idr.) (STIPČEVIĆ, 1974, 218 ss. PALAVESTRA, 1984. CELTI, 1991, 75 ss.). Poleg nakita, orožja, konjske opreme, včasih

celo vozov srečamo v teh grobovih tudi bogato uvoženo kovinsko in keramično posodje grške ali italške izdelave, neredko cele pivske servise, od velikih posod za mešanje vina z vodo in drugimi dodatki, veder, zajemalk, cedil, vrčev, rock do raznih oblik pivskih čaš in pivskih rogov. S kemičnimi analizami inkrustacij na ostenju kovinske posode iz Dürnberga so bili ugotovljeni tudi sledovi vina (SPECHT, 1972, 124 ss.). Grško-mediteranski svet je halštatski Evropi skupaj z vinom posredoval tudi del svoje pivske kulture in običajev, povezanih z vinom in njegovim uživanjem. Evropa se je prvič srečala z nekaterimi grškimi oblikami pivskega posodja, kot so *krater*, *oinochoe*, *kylix*, *skyphos* idr. Med številnimi uvoženimi kovinskimi posodami predstavlja izjemno najdbo zaradi svojih dimenzij krater iz Vixa v Franciji, ki je z 1,64 m višine in s svojimi 208 kg teže največja doslej odkrita kovinska posoda antičnega sveta. Izdelan verjetno v delavnicah Grčije ali južne Italije (WELLS, 1984, 105-6, sl. 29. CELTI, 1991, 116-7, 104, sl. desno), je prispel v Vix skoraj zagotovo preko grške kolonije Masalije (današnji Marseille), osnovane ok. 600 pr. n. š. nedaleč od ustja Rone. Pomembnost te kolonije izhaja prav iz njene lege. Vzdolž Rone in Saône je namreč potekala ena od glavnih trgovskih poti, po kateri je prihajal mediteranski import globoko v notranjost zahodne Evrope. Masalija je bila v 5. stoletju pr. n. š. tudi pomemben izvoznik vina, o čemer priča razprostranjenost masalskih vinskih amfor, razen ob južni francoski obali tudi vzdolž Rone, Saône in njunih pritokov (CELDI, 1991, 78, karta razprostranjenosti). Najdbe fragmentov takšnih amfor skupaj s fragmenti uvožene grške črnofiguralne keramike v utrjeni naselbini Heuneburg ob gornji Donavi nam dajejo predstavo, kako globoko v notranjost je ta trgovina segala. Raziskave naselbine na Heuneburgu so odkrile še eno zanimivost v zvezi s kontakti z Mediteranom: obzidje, utrjeno s kvadratnimi stolpi, zgrajenimi iz opeke na kamnitem temelju, je zanesljivo mediteranski element, tuj v tem prostoru, kar kaže, da so v notranjost Evrope prihajali poleg uvoženega trgovskega blaga tudi drugi elementi mediteranske kulture (WELLS, 1984, 130. CELTI, 1991, 114-5).

V severnojadranskem prostoru sta bila podobna trgovska centra grško-etrusčanski koloniji Adria in Spina v delti reke Po, osnovani okoli 520 pr. n. š. (WELLS, 1984, 130-1).



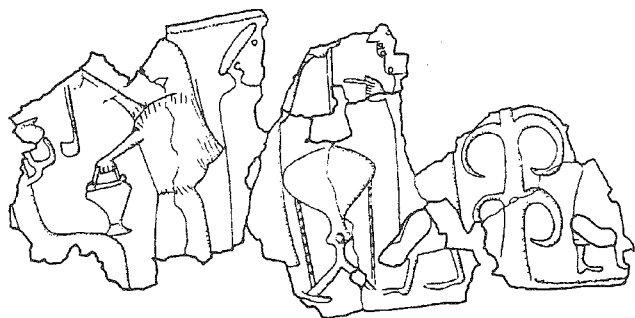
Pivski prizori na situlah z Vač (1), Magdalenske gore (2), na situli Benvenuti iz Est (3) in na situli iz Kuffarna (4) (KROMER, 1980, 237, sl. 9: 1-4).

Na uvoženih posodah so pogosto upodobljeni razni prizori od okrasnih geometrijskih, rastlinskih in živalskih do pripovednih. Med slednjimi srečamo upodobitve božanstev, sprevodov, atletskih tekmovalj in dirk na konjih in z vozovi, dvobojev, vse do glasbenih in pivskih prizorov. Veliko bolj kot preko pisanih del antičnih piscev je staroželeznodobna, v pretežnem delu še neopismenjena Evropa spoznavala in doživljala grško-mediteranski svet prav skozi te upodobitve, ga skušala razumeti, se mu približati in ga posnemati. Zato ni naključje, da se je prav na stiku teh dveh svetov razmahnila specifična oblika figuralnega izražanja - t.i. situlska umetnost, ki nam na najbolj živ in neposreden način odseva podobo halštatske družbe, in tako vsaj deloma nadomešča skoraj popolno odsotnost pisanih virov o njej (UMETNOST, 1962. KASTELIC, MANSUELLI, KROMER, 1965). Nekatere motive, ki smo jih prej videli na uvoženem kovinskem in keramičnem posodju, srečamo sedaj na figuralno okrašenih

kovinskih vedricah - situlah. Pripoved na njih je prikazana v več med seboj ločenih pasovih, skoraj kot na filmskem traku. Pred našimi očmi se zvrstijo sprevodi moških in žena, ki prinašajo darove, obo-roženi vojščaki peš in na konjih, dirke z vozovi in dvoboji ter pivski prizori z glasbo in plesom. V zvezi z našo temo so najbolj zanimivi predvsem slednji. Poznamo jih med drugim na situlah z Magda-lenske gore in z Vač v Sloveniji, na situli Benvenuti iz Est v Italiji, na situli iz Kuffarna v Avstriji in na nekaterih drugih (KROMER, 1980, 237 ss., sl. 9).

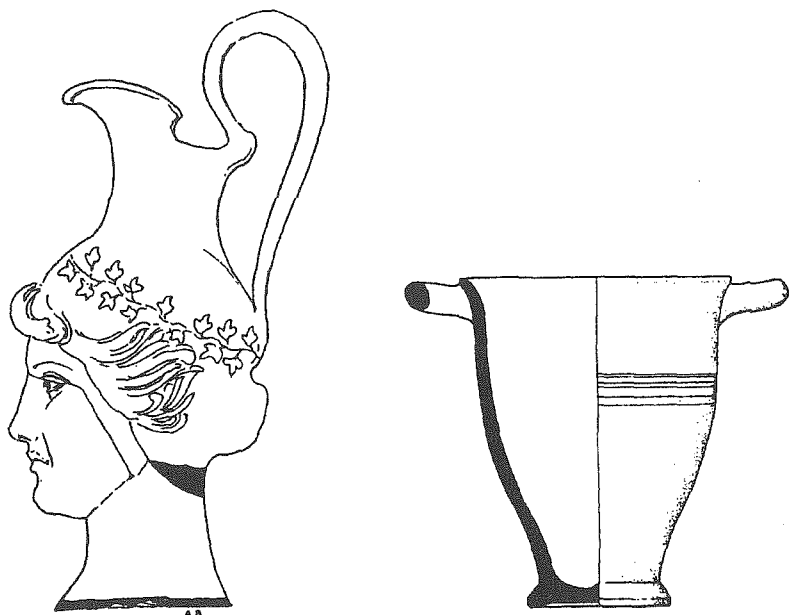
Istra

V Istri razen redkih izjem ne poznamo izrazito bogatih grobov iz železne dobe, ki bi jih lahko postavili ob bok zgoraj naštetim naj-bogatejšim knežjim grobovom iz Evrope. Kljub temu je bilo naj-denih predvsem na nekropolah kaštelirjev v Nezakciju, Picugih, Ber-mu in nekaterih drugih manjših veliko število kovinskih posod, izdelanih iz tanke bronaste pločevine: situl, cist, cedil in skodelic s presegajočim trakastim ročajem, od katerih jih vsaj del sodi med pivsko posodje (MLADIN, 1974, 35 ss.). Poleg tega je na fragmentu situle iz groba 12 v Nezakciju, enega izmed najbogatejših staro-železnodobnih grobov v Istri, upodobljen tudi pivski prizor (MLA-DIN, 1974, 91-2, T. 38: 1). Čeprav je žal le fragmentarno ohranjen, ga je mogoče na podlagi zgoraj naštetih sorodnih motivov na drugih



Pivski prizor na fragmentu situle iz Nezakcija v Istri, hrani Arheološki muzej Istre, Pula.

situlah zlahka rekonstruirati: na desni stojita dve moški figuri ob veliki posodi na podstavku, v kateri pripravljata oz. mešata pijačo, na levi pa stoji ženska figura, ki drži v eni roki situlo, z drugo pa v zajemalki podaja pijačo drugi, verjetno moški figuri, ki sedi na naslonjaču. Tudi med uvoženo keramiko z omenjenih istrskih grobišč so zastopane posamezne značilne oblike pivskega posodja. Prevladujejo predvsem mlajši primerki iz helenističnega obdobja kot npr. *oinochoe* v obliki ženske glave iz Nezakcija, verjetno južnoitalske izdelave (PUSCHI, 1905, 106, sl. 8), *skyphosi* iz groba 4 v coni I nekropole v Nezakciju (MLADIN, 1974, 103), na nekropoli II v Picugih pri Poreču (HISTRI, 1986, 68, kat. 31) in iz Cerovelj pri Pazinu ter *kylix* iz istega najdišča (ŠTULAR, 1975, 38, kat. 10, 11).



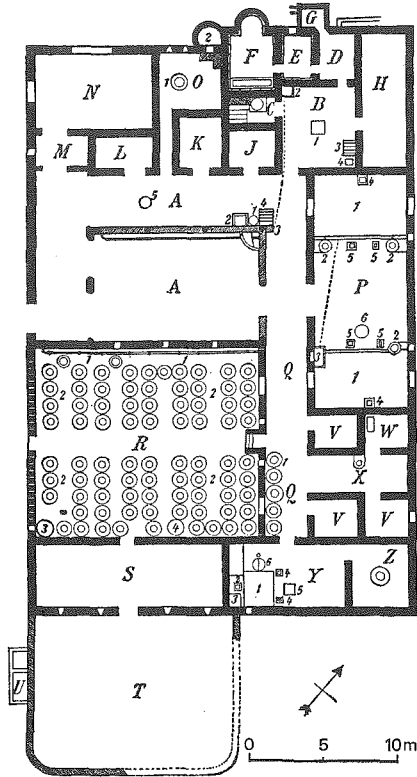
Uvoženi pivski posodi, levo rekonstrukcija oinochoe iz Nezakcija, desno skyphos iz Picugov, 4./3. stoletje pr. n. š. (PUSCHI, 1905, sl. 88. HISTRI, 1986, kat. 31).

Precej redkejši pa so starejši primerki, med katerimi izstopa *oinochoe* s črnimi figurami vojskujočih se vojščakov iz že ome-njenega groba 12 v Nezakciju iz konca 6. stoletja pr. n. š., skupaj s črnim *skyphosom* (PUSCHI, 1905, 104-5, sl. 86, 87. MLADIN, 1974, 85). Poraba in uživanje vina v Istri je v tem času vezana še izključno na import, medtem ko ni zanesljivih arheoloških dokazov, ki bi pričali o tako zgodnjem gojenju trte v Istri in o domači pridelavi vina.

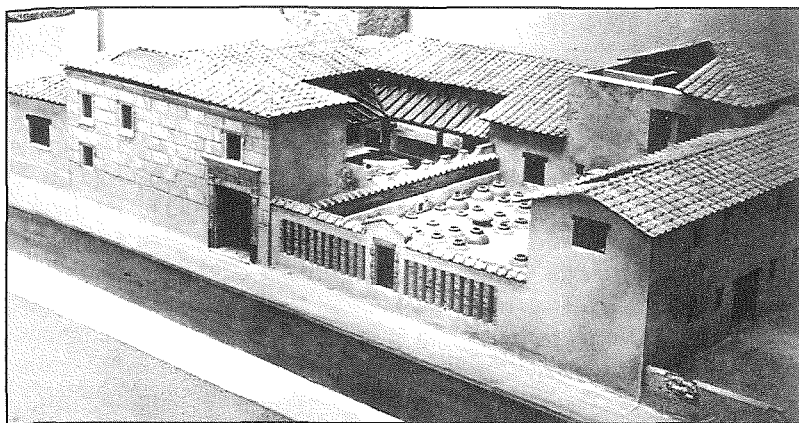
Antični Rim in razširitev vinogradništva po Evropi

Vinska trta, ki jo je grška kolonizacija zanesla na Apeninski polotok in posredovala Etruščanom skupaj z znanjem in izkušnjami o njenem gojenju, od katerih so jo prevzeli Rimljani, se je v nekaj-stoletnem razvoju vinogradništva in vinarstva tako razširila, da je postala skupaj z oljko in žitom najvažnejša kulturna rastlina na italških tleh. Napredek vinogradništva in močan porast produkcije vina v Italiji v času pozne republike je povezan s širšimi spremembami v tem času. V začetku 2. stoletja pr. n. š. je Rim zavladal nad celotno Italijo, z zmago nad Hanibalom v 2. punski vojni (218-201 pr. n. š.) pa je premagal svojega največjega tekmeca v zahodnem Mediteranu - Feničane in prevzel primat tudi na morju. Hanibalovo opustošenje vinogradov in oljčnih nasadov v Italiji je povzročilo skokovit porast cene vina in olja ter vzpodbudilo njihovo obnovo, z rimsko zasedbo pa sta se vinska trta in oljka razširili tudi na sever Apeninskega polotoka. Povečanje obdelanih kmetijskih površin so spremljale tudi izboljšave v načinu obdelave zemlje in gojenja kulturnih rastlin ter izpopolnitve kmetijskega orodja in naprav za predelavo pridelkov, predvsem po zaslugi priročnikov za kmetijstvo, ki so jih napisali Kato (*De Agricultura*), Varro (*De Re Rustica*) Columella (*De Re Rustica*), Plinij (*Naturalis Historia*) in drugi (FORBES, 1955, 116. POTTER, 1987, 96-7). Ključnega pomena za povečanje proizvodnje pa je bila verjetno naraščajoča uporaba cenene suženjske delovne sile in specializacija kmetij v gojenje določenih kulturnih rastlin z usmeritvijo v izvoz.

S širjenjem novih oblik kmetijske proizvodnje je povezan tudi nov tip kmetije - *villa rustica*. Ta se je iz helenistične Grčije razširila v južno Italijo in proti severu (POTTER, 1987, 111-2). V tem po-



Boscoreale pri Pompejih, tloris vile rustike z oznako funkcije posameznih prostorov (McKAY, 1984, sl. 91). LEGENDA: A - Dvorišče s cisterno, B - Kuhinja, C - Prostor za ogrevanje kopalnice, D-G - Kopalnica s straniščem, H - Hlev, J - Shramba za orodje, K, L - Spalnice, M, N - Jedilnica s predprostorom, O - Prostor za pripravo kruha z žrmljem in krušno pečjo, P - Prostor s stiskalnicami za grozdje, Q - Hodnik, R - Nepokrit prostor z vkopanimi posodami za vino, S - Skedenj, T - Gumno, U - Korito za vodo, V - Spalnice, W - Prostor z vdolbino za fiksiranje vertikalnega nosilca stiskalnice, X - Prostor z ročnim mlinom, Y - Prostor s stiskalnico za olive, Z - Prostor z mlinom za mletje oliv.



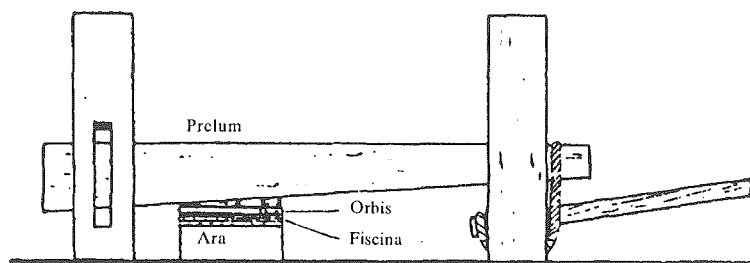
Boscoreale pri Pompejih, maketa rekonstrukcije vile rustike (McKAY, 1984, sl. 92).

gledu so zelo izpovedni tudi rezultati terenskih arheoloških raziskav. Ti kažejo, da se je število najdišč v času pozne republike v Italiji več kot podvojilo v odnosu na njihovo število v predhodnem obdobju. Velik del ugotovljenih najdišč pripada najdiščem tipa vila rustika. Te dosežejo največjo gostoto v zahodnem delu srednje Italije (Etrurija, Lacij, Kampanija), v predelih, odkoder po pričevanju antičnih piscev izhajajo najbolj cenjena italska vina. Zahvaljujoč opisom antičnih piscev in arheološkim raziskavam, so tovrstne stavbe v Italiji zelo dobro znane. Med klasične primere sodijo npr. Villa del Pisanello v Boscoreale pri Pompejih, izkopana že v letih 1893-1894, znana tudi po bogati zakladni najdbi srebrnega posodja (McKAY, 1984, 100-1, sl. 91, 92), Villa San Rocco v Francolise pri Capui (McKAY, 1984, 98 ss., sl. 89, 90) ter kvalitetno izkopana in vzorno objavljena villa Settefinestre v bližini rimske kolonije Cosa v Etruriji (SETTEFINESTRE, 1985. POTTER, 1987, 105 ss., sl.). Osnovna shema tlorisne zasnove je pri vseh enaka in vsebuje tri glavne dele: bivalni del (*pars urbana*) s kuhinjo in prostori za bivanje, proizvodni del (*pars rustica*) s prostori in napravami za predelavo kmetijskih pridelkov in

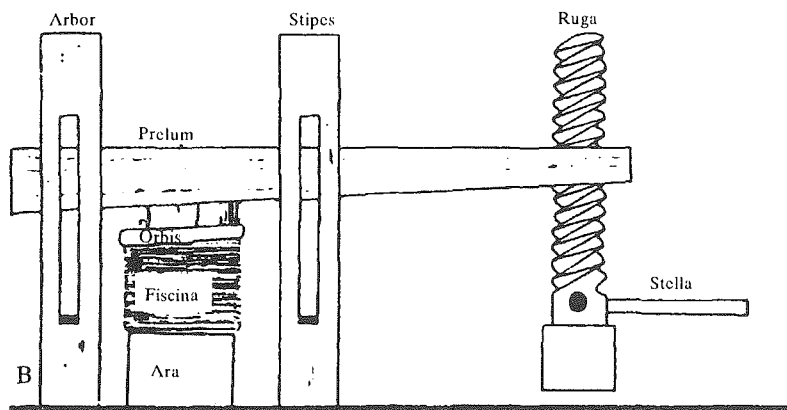
skladiščni del (*pars fructuaria*) s prostori za skladiščenje pridelkov. Vsi trije deli so razporejeni okrog enega ali več dvorišč in povezani med seboj s hodniki (POTTER, 1987, 96-7).

V okviru gospodarskega dela vile rustike je bil poseben prostor namenjen predelavi oz. stiskanju grozdja, v katerem se je nahajala stiskalnica (*torcular*). V rimski dobi sta bila znana dva osnovna tipa stiskalnic: starejši, ki je deloval na principu vzvoda, in mlajši na vijak. Prvega je v 2. stoletju pr. n. š. opisal Kato, drugega pa sta poleg Plinija v 1. stoletju n. š., ki ga je označil kot grški tip, opisala tudi Varro in Vitruvij (*De Architectura*). Oba tipa sta med seboj zelo podobna in se razlikujeta v glavnem le po načinu potiskanja grede navzdol. Glavni sestavni deli pri obeh tipih stiskalnic so naslednji: kamnit podstavek - baza (*lapis pedicinus*) s štirikotnima luknjama (*foramina*) za dva masivna vertikalna lesena nosilca (*arbores*), med katera je bil gibljivo vpet en konec dolge horizontalne grede (*prelum*); pod njo se je nahajal okrogel ali štirikoten kamnit podstavek (*ara*) z odtočnim kanalom, na katerem je stal koš (*fiscina*), pokrit z okroglo leseno ploščo (*orbis*), preko katere se je pritisk grede prenašal na koš; včasih je stal koš neposredno na nekoliko nagnjenem tlaku, v katerega je bil vdolben kanal za odtekanje tekočine. Poleg tega je bil pri mlajšem tipu med košem in vijakom običajno še en par vertikalnih lesenih nosilcev (*stipites*). Pri starejšem tipu je gred potiskal navzdol preprost mehanizem, delujoč na principu vzvoda, sestavljen iz dveh pokončnih lesenih nosilcev, med katera je bil vrtljivo vpet valj z luknjami. Vanje je bila vtaknjena palica, povezana z gredo preko vrvi. S potiskanjem palice navzdol je vrv vlekla navzdol tudi gred, ki je prenašala pritisk na koš z grozdem (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 32-3, sl. 11 A. FORBES, 1955, 134-5). Pri mlajšem tipu pa je gred potiskal navzdol vertikalno postavljen vijak (*ruga, cochlea*), ki so ga obračali z dvema horizontalnima, križno v os vijaka vtaknjenima palicama (*stella*) (FORBES, 1955, 135 ss., sl. 29. PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 33, sl. 11 B. BUORA, 1981, 11, 13, sl. 3). Zaradi stabilnosti in za povečanje pritiska na koš je bil vijak v spodnjem delu obtežen bodisi z velikim valjastim kamnom ali z leseno košaro, napolnjeno s kamenjem (*arca lapidum*).

Postopek stiskanja je potekal z večkratnim izmeničnim navijanjem in odvijanjem vijaka. Vzporedno s postopnim nizanjem hori-



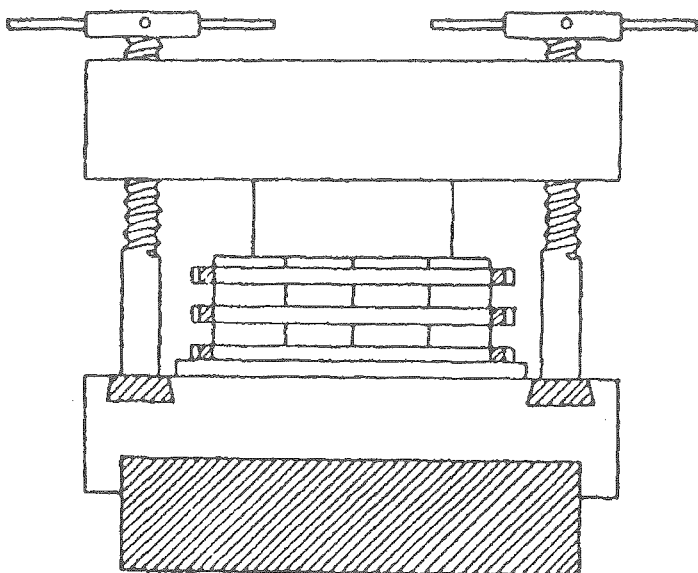
A



B

Risbi rimskih stiskalnic: zgoraj t.i. Katonova stiskalnica na vitel, spodaj Plinijeva stiskalnica na vijak (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, sl. 11 A-B).

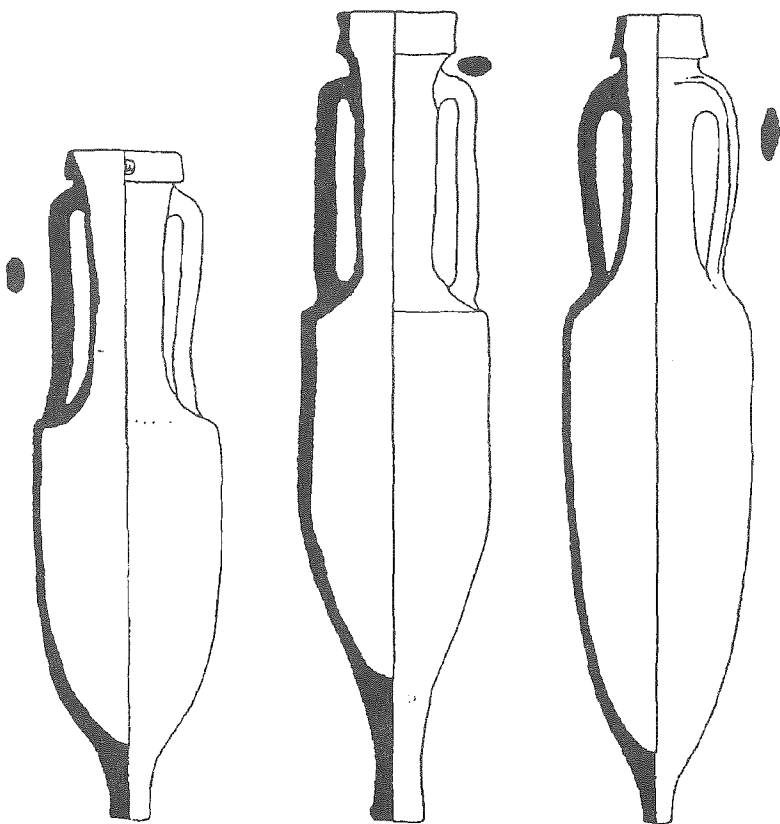
zontalne grede je bilo potrebno prestavljati tudi lesene prečke v verikalnih reзах v obeh parih pokončnih nosilcev, ki so služile kot opora za horizontalno gred pri pritiskanju na koš (SETTE-FINESTRE, 1985, II, 243 ss.). Poleg teh dveh najbolj razširjenih tipov stiskalnic so bile v rimski dobi znane še nekatere druge oblike, pretežno manjših dimenzij. Dve je opisal aleksandrijski matematik



Heronova stiskalnica z dvema vijakoma (FORBES, 1955, sl. 31).

Heron sredi 1. stoletja pr. n. š. Pri prvi varianti sta kratko horizontalno gred potiskala navzdol dva pokončna vijaka (FORBES, 1955, 136, sl. 31. BUORA, 1981, 11, 13, sl. 5), medtem ko je pri drugi v masivno leseno ogrodje vgrajen vijak z navijanjem pritiskal neposredno na koš (FORBES, 1955, 136. BUORA, 1981, 11, 14, sl. 6).

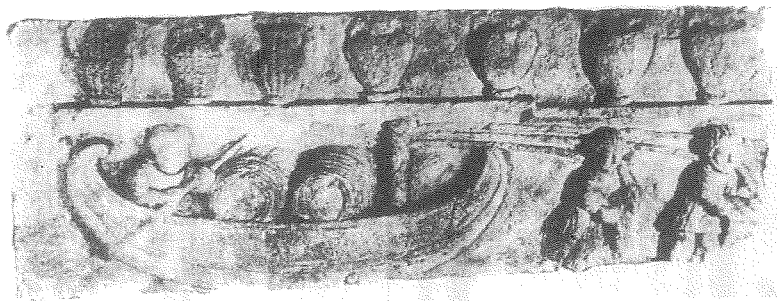
Procesu stiskanja grozdja je sledil proces fermentiranja mošta, ki je potekal v bazenu (*lacus*) ali v velikih keramičnih posodah (*dolia*). Preden se je fermentiranje končalo, so mošt kuhali v svinčenih posodah (*defrutaria*) in mu dodajali razne dodatke za izboljšanje okusa in arome. Pri posnemanju okusa grških vin so moštu včasih dodajali morsko vodo v določenem razmerju. Sledil je postopek umetnega staranja vina v ogrevanem in zadimljenem prostoru (*apotheca, fumarium*). Na koncu so vino shranili v pokritih in zapečatenih amforah in uskladiščili v kletah (*cella vinaria*), kjer je ostalo povprečno 3 do 4 leta, da je "dozorelo" in dobilo pravi okus (SETTEFINESTRE,



Amfore tipa Dressel 1 (A-C), 1. stoletje pr. n. š. (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 26, 28, 29).

1985, I, 126-7). Za nekatera vina rimski pisci poročajo, da so jih hranili tudi po 15 in več let (FORBES, 1955, 118).

V tesni zvezi s produkcijo vina, olja in drugih tekočih prehrabnenih izdelkov je bila tudi proizvodnja amfor, posod za transport in skladiščenje omenjenih izdelkov, ki nam s svojimi različnimi oblikami, odtisnjenimi žigi in naslikanimi ali vpraskanimi napisi nu-



Rimska reliefa, gornji iz Galije prikazuje tovorjenje sodov s čolnom po reki, spodnji iz Ostije pa raztovarjanje amfor in carinjenje (PASAVENTO MATTIOLI, 1986, sl. 5, 6).

dijo precej podatkov o njihovi provenienci, o času njihove izdelave, vsebini proizvodov, ki so jih prevažali v njih, o obsegu trgovanja z

njimi in o trgovskih poteh (PESAVENTO MATTIOLI, 1983, 121 ss. PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 9 ss.). Izvoz italskih vin in drugih proizvodov je razen v obalne predele Mediterana segal tudi globoko v notranjost zahodne in srednje Evrope in vse do Anglije že pred rimsko zasedbo teh predelov. O tem pričajo med drugim številne najdbe fragmentov vinskih amfor v keltskih naselbinah v Franciji, Nemčiji, Švici in drugod (Manching, Basel, Altenburg idr.) (WELLS, 1984, 153, sl. 49. CELTI, 1991, 441 ss., 530-1). V bogatih grobovih pripadnikov keltske aristokracije se poleg izdelkov domače keltske obrti pojavljajo tudi uvožene vinske amfore in pivski servisi iz italskih delavnic, s katerimi je bila še bolj poudarjena odličnost in pomembnost pokopanih pokojnikov (CELT, 1991, 520, 594, sl. WELLS, 1984, 179, sl. 59). Izvoz italskih vin v južno Francijo in Španijo je bil še posebno intenziven v 2. in 1. stoletju pr. n. š. Vodilni tip vinske amfore v tem času je bil t. i. tip Dressel 1 s kapaciteto okoli 26 litrov (WELLS, 1984, 151 ss., sl. 49, 50. PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 25, 26, sl. 8). Skoraj popolno odsotnost teh amfor v srednji in vzhodni Evropi pa razlagajo z uporabo lesenih sodov in živalskih mehov, ki so bili lažji od amfor in primernejši za prevoz po kopnem.



Natovarjanje amfor na ladjo, rimski mozaik iz Ostije (PESAVENTO MATTIOLI, 1986, sl. 7).

Pomemben vir podatkov o trgovanju z vinom predstavljajo tudi podvodne najdbe. Od 103 ugotovljenih rimskih brodolomov pred južno obalo Francije jih kar 54 sodi v ta čas, večina izmed teh potopljenih ladij pa je prevažala amfore z italskimi vini. Podvodne raziskave brodoloma Madrague de Giens pri Toulonu so pokazale, da je ta ladja, ki se je potopila sredi 1. stoletja pr. n. š., prevažala od 5000 do 8000 amfor, zloženih v štirih nivojih, tovor ladje, potopljene pred ligursko obalo blizu Albenge, pa naj bi po izračunu vseboval okoli 10.000 amfor z 250.000 litri vina. Poleg amfor z vinom so ti tovari pogosto vsebovali tudi pošiljke finega namiznega posodja in drugih izdelkov (PESAVENTO MATTIOLI, 1983, 126 ss., sl. POTTER, 1987, 155 ss., sl.).

Izpraznjenih amfor se zaradi njihove teže in velikih razdalj ni izplačalo vračati nazaj. Zato so jih bodisi zavrgli ali uporabili v druge namene. V Rimu je z nalaganjem zavrženih praznih amfor skozi stoletja nastal 30 m visok umetni grič Monte Testaccio, ki pokriva površino 20.000 m². Ta se nahaja v bližini skladišč ob Tiberi, ki je Rim povezovala z njegovim pristaniščem v Ostiji, kamor je prihajalo uvoženo blago iz raznih delov cesarstva. Najpogostejša sekundarna uporaba izpraznjenih amfor pa je bila v gradbeništvu in za pokopavanje (PESAVENTO MATTIOLI, 1983, 128 ss., sl. 15-18).



Otroški pokop v amfori, Koper, Kapucinski vrt (CUNJA, 1989, sl. 4).

Z rimsko ekspanzijo se je vinska trta in njeno gojenje razširilo po velikem delu Evrope, povsod tam, kjer je trta še lahko uspevala: vse do Anglije, Rena in Donave. Široka razprostranjenost amfor italske proizvodnje in njihova gostota pa kažeta, da je Italija kljub temu v začetku še obdržala primat v izvozu vina v zahodnem Mediteranu in v zahodni Evropi (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 25-6, sl. 8). Postopoma pa so se kot proizvajalke vina, olja, *garuma* - ribje omake, žita in drugih prehrabnenih izdelkov uveljavile tudi nekatere province, ki so začele konkurirati italiskim proizvodom, v začetku predvsem južna Španija (*Baetica*) in južna Francija, kasneje tudi severna Afrika (*Byzacena, Tripolitana*). Italija je poskušala zmanjšati negativni učinek, ki ga je imelo naglo širjenje vinogradov v provincah, najprej z dekretom senata že konec 2. stoletja pr. n. š., ki je omejil proizvodnjo vina in olja v Galiji v korist italskega izvoza, kasneje pa z ediktom cesarja Domicijana leta 91 n. š., s katerim je bilo prepovedano zasajanje novih vinogradov in ukazano celo zmanjšanje že obstoječih (FORBES, 1955, 121. PESAVENTO MATTIOLI, 1983, 128). Zaradi nazadovanja kmetijstva na italjskih tleh domača proizvodnja ni več zadoščala potrebam. Italija je postajala vse bolj odvisna od uvoza. Leta 282 n. š. je cesar Prob razveljavil Domicijanov edikt in vzpodbujal gojenje in širjenje trte tudi v provincah.

Med italjskimi vini so bila najbolj cenjena tista iz Etrurije, Lacija in Kampanije, nad vsemi pa falernec iz okolice Neaplja, med uvoženimi pa zlasti grška vina z otokov Hios, Lezbos, Tasos idr. (FORBES, 1955, 114 ss. POTTER, 1987, 157). Rimski pesnik Katul je v eni izmed svojih pesmi zapisal:

"Falernežana starega nalij
v blestečo čašo mi, točaj;
tako gospa Postumija veli,
ki vse sladkosti nam deli.
A žlahtne kaplje krščevavci bedni
in vi, ki za to ceho ste prečedni,
le stran od tod: nas danes Bakh gosti !"

(Katul, Pesmi, (prevod J. Šmit))

V rimskih mestih so točili vino bodisi v odprtih točilnicah, oprem-

ljenih s pulti z vgrajenimi velikimi keramičnimi posodami, v katerih so hranili toplo vodo, ki so jo dodajali vinu (*thermopolia*), kakor tudi v gostilnah (*caupona, taberna*), kjer je gost poleg pijače in hrane lahko dobil tudi prenočišče. Tu je bilo mogoče najti vino za vsak žep ali bolje za vsako mošnjo, kot nam zgovorno priča grafit na steni ob vhodu v eno izmed številnih gostiln v Pompejih: "*assibus hic bibitur; dupundium si dederis, meliora bibes; quattus si dederis, vina Falerna bibes*" (Tukaj se lahko pije za en as, vendar če boš dal dva asa, boš pil bolje, in če jih boš dal štiri, boš lahko pil vino iz Falerna"). Gostišča s prenočišči za potnike in hlevi za vprego (*mansio, mutatio*) so z uvedbo javne pošte (*cursus publicus*) zrasla skupaj s poštnimi postajami vzdolž vseh pomembnejših javnih rimskih cest v cesarstvu (*via publica*).

Zasebne gostije in družabne sestanke v poznejših urah dneva so Rimljani prirejali ob glavnem obroku dneva (*coena*) in njej sledeči komisaciji (*comissatio*), ki je rimska inačica grškega simpozija. Te, včasih zelo razkošne in razvratne zabave so prirejali v posebnem prostoru hiše, obednici (*triclinium*), opremljeni z zidanimi ali lesenimi oblazinjenimi ležišči (*klina*) in mizo za jedi in pijače (ŠTULAR, 1975, 12-3). Hrano in pijačo so uživali leže na boku, naslonjeni na eno roko. Takšne gostije niso imele le družabnega, ampak tudi prestižni značaj. Gostitelji so kar tekmovali med seboj in se trudili, da na njih ni manjkalo izbranih jedi in pijač, neredko uvoženih tudi iz oddaljenih provinc cesarstva. Opis pojedine pri Trimalhionu izpod peresa Petronija Arbitra nam na živ in zabaven način prikazuje vzdušje, ki je vladalo, in dobrote, s katerimi je bila obložena miza ob takšnih priložnostih (PETRONIUS ARBITER, 1987). Socialnemu in gmotnemu položaju gostitelja primerno je bilo tudi pivsko in ostalo namizno posodje, pogosto izdelano iz plemenitih kovin in bogato okrašeno, kot kažejo zakladne najdbe takšnega posodja v Boscorealu pri Pompejih, Berthouwillu v Franciji in Hildesheimu v Nemčiji. Podobna, čeprav še zdaleč ne tako bogata, najdba je znana tudi iz Polhovega Gradca v Sloveniji (BREŠČAK, 1982, 24, T. 11: 105-7, T. 24: 107, T. 25: 105, 106). Velike socialne razlike med bogatimi in revnimi, ki so vladale v rimski družbi, so se odražale tudi v prehrani in pijači. Pravo nasprotje razkošju in razvratu bogatih je bilo vsakdanje življenje najrevnejših slojev. Zelo

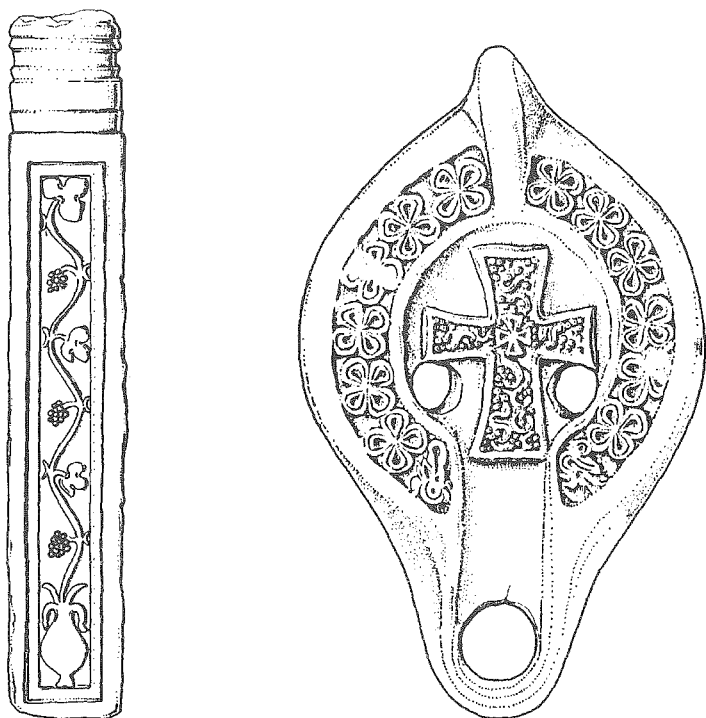
zgovoren je v tem pogledu napis na oljenki iz Akvileje: "*pane vinu radic pauperis cena*" (kruh, vino redkvica revežu večerjica") (PANCIERA, 1957, 14, op. 70). Oljenka z enakim napisom je bila najdena tudi v Ptujju (HRANA, 1989, 18).

Kult boga vina Dioniza ali Bakha se je že v času rimske republike iz Grčije razširil v Italijo. Dioniza so Rimljani identificirali s staroitalskim bogom plodnosti in vina, imenovanim Liber. V začetku je to izzvalo odpor rimskega senata, ki je prepovedal njegovo čaščenje zaradi prevelike razposajenosti in razuzdanosti ob orgiastičnih sprevodih - bakanalijah, ki so se neredko sprevrgli v val nasilja, vendar, sodeč po številnih upodobitvah Dioniza na freskah, mozaikih in reliefih širom cesarstva, se je kult boga vina kasneje močno razširil in imel veliko pristašev (MITOLOGIJA, 1988, 137. ZGOD. ČLOV. II/2, 222).



Upodobitev Dioniza: levo na oljenki iz rimskega groba na Socerbu, (MOSER, 1903, sl. 161) desno na kamnitem reliefu iz Pokrajinskega muzeja Koper.

S sirjenjem krščanstva od 4. stoletja n. š. dalje dobi trta nov simbolni pomen skupaj z drugimi starokrščanskimi simboli v skladu s svetopisemskim izročilom in postane pogost motiv upodabljanja tako v cerkvah kakor tudi na drobnih predmetih vsakdanje uporabe (CUNJA, GUŠTIN, 1989, 27, kat. 19. CUNJA, ŽUPANČIČ, 1992, 38, 39, sl. 40, 45). Vino in kruh pa postaneta nepogrešljiva elementa v cerkveni liturgiji pri obredu evharistije.

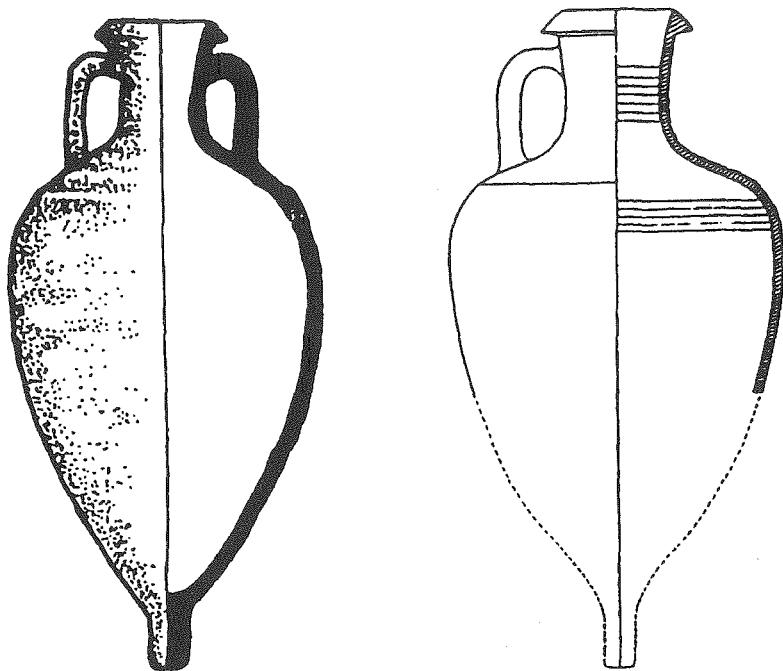


Levo kamnit stebriček iz starokrščanske cerkve z motivom vinske trte, ki raste iz kantarosa, višina 101 cm, desno motiv križa, izpolnjen z vinsko trto z grozdi na oljenki iz Kopra, dolžina oljenke 13,5 cm, 5. stoletje n. š., hrani Pokrajinski muzej Koper (CUNJA, ŽUPANČIČ, 1992, sl. 40. CUNJA, GUŠTIN, 1989, kat. 18).

Uživanje piva je bilo v rimski dobi razširjeno med različnimi plemeni po Evropi, s katerimi so prišli Rimljani v stik, v Galiji, Španiji, na Balkanu in na severu med Germani. V nasprotju z njimi pa se med Rimljani pivo (*cervesia, sabaium*), podobno kot pred tem v antični Grčiji, ni uveljavilo. Rimljani so imeli zaničljiv odnos do piva in do tistih, ki so ga uživali, češ da je to pijača revežev. Cesarja Valensa, po poreklu iz Ilirika, ki je rad pil pivo, so posmehljivo imenovali "*sabaiarius*" (FORBES, 1955, 125, 126. STIPČEVIĆ, 1974, 92. ZANINOVIĆ, 1976, 271).

Vinska trta v Istri

Razširitev vinogradništva in vinarstva v Istro je povezana s procesom romanizacije Istre po rimski osvojitvi in njeni vključitvi v okvir rimske države. Rimska prisotnost na Jadranu je postajala v zadnjih dveh stoletjih pr. n. š. vse izrazitejša in je povezana s težnjo po obvladovanju tega prostora. Za dosego tega cilja je Rim večkrat vojaško posredoval. V začetku so bili ti vojaški posegi povezani predvsem z obrambo plovbe in pomorske trgovine pred gusarskimi napadi Histrov, Liburnov in Ilirov, ki se večkrat omenjajo v sočasnih pisanih virih, kasneje pa z rimsko ekspanzijo v Istro, vzhodne Alpe in na Balkan. Svoje težnje je Rim več kot očitno pokazal najprej z ustanovitvijo kolonije Akvileja leta 181 pr. n. š., nato z vojno proti Histrom v letih 178-177 pr. n. š. in nato še z vrsto drugih vojaških posegov. Pri tem je zanimivo, da z rimskimi vojaškimi posegi konec 3. in skozi 2. stoletje pr. n. š. sovpada prisotnost mlajšega tipa grško-italskih vinskih amfor na vzhodnem Jadranu. Ta tip amfor, katerega razprostranjenost zajema ozek obalni pas srednjega in zahodnega Mediterana (KIRIGIN, 1994, 15 ss.), je znan tudi vzdolž južne in zahodne istrske obale, na Slovenski obali pa sta doslej registrirani dve najdišči: Sermin ob ustju Rižane (LABUD, 1995, 55, 73, sl. 4a-b) in Punta v Piranu (BOLTIN-TOME, 1979, 48-9, sl. 4 c. BOLTIN-TOME 1989, 12, T. 1: 1).



Grško-italski amfori iz Pirana in Sermina, 3.-2. stoletje pr. n. š. (BOLTIN-TOME, 1989, T. 1: 1. LABUD, 1994, sl. 4a).

Kljub vojaški zmagi nad Histri že leta 177 pr. n. š. je šele sredi 1. stoletja pr. n. š. sledilo osnovanje treh mestnih naselbin: *Tergeste*, *Pola* in *Parentium* (Trst, Poreč in Pulj), med katere je bilo upravno razdeljeno ozemlje Istre, ki je bilo nekoliko kasneje, v avgustejskem obdobju, s premikom vzhodne meje Italije z reke Rižane (*Formio*) na Rašo (*Arsia*) vključeno v okvir rimske države kot del njene 10. regija (*X regio*). S tem je bila odprta pot intenzivni romanizaciji polotoka. Velik del ozemlja je prišel v last pomembnih italjskih patricijskih družin, ki jih poznamo z epigrafskih spomenikov (*Barbii*, *Calpurnii*, *Cassii*, *Clodii*, *Cornelii*, *Laecanii*, *Sergii*, *Tullii* idr.), del je bil dodeljen odsluženim rimskim vojakom - veteranom, preostalo ozem-

lje, pretežno v notranjosti, pa je ostalo domačemu prebivalstvu, ki je še dolgo ohranilo svoje tradicionalno gospodarstvo s pašništvom kot glavno panogo, dopolnjenim z lovom, ribolovom in skromnim poljedelstvom. Na ozemlju puljskega in poreškega agrara so iz tega časa še dobro vidni ostanki centuriacije - zemljiške razdelitve na kvadratne parcele velikosti 710 x 710 m, ki so bile dodeljene novim naseljencem. Ti so prinesli s seboj vrsto novosti, tako v gradbeništvu, bivalni kulturi, kmetijstvu, obrteh, trgovanju kot tudi v vsakdanjem življenju, kulturi in verovanju. Popolnoma se je spremenila upravna in



Rimski relief z motivom obiranja grozdja, obirač drži v desnici ukrivljen nož (falx vinatoria), ki je služil za obrezovanje trte in obiranje grozdja, hrani Muzej Poreštine, Poreč.

gospodarska podoba Istre, na eni strani s pojavom mest kot upravnih in trgovskih centrov določenega teritorija, ki so obenem tudi nosilci pretežno neagrarnih - obrtnih dejavnosti, na drugi strani z razširitvijo italskega tipa kmetije - vile rustike skupaj z novimi kulturami in novimi oblikami kmetijske proizvodnje. Poleg neagrarnih dejavnosti, med katerimi so za Istro v rimski dobi izpričane kamnarstvo, opekarstvo, lončarstvo, steklarstvo, volnarstvo, barvarstvo, kovaštvo, solinarstvo, ribolov idr., sta se kot vodilni kmetijski kulturi uveljavili vinska trta in oljka, v manjši meri tudi gojenje žitaric.

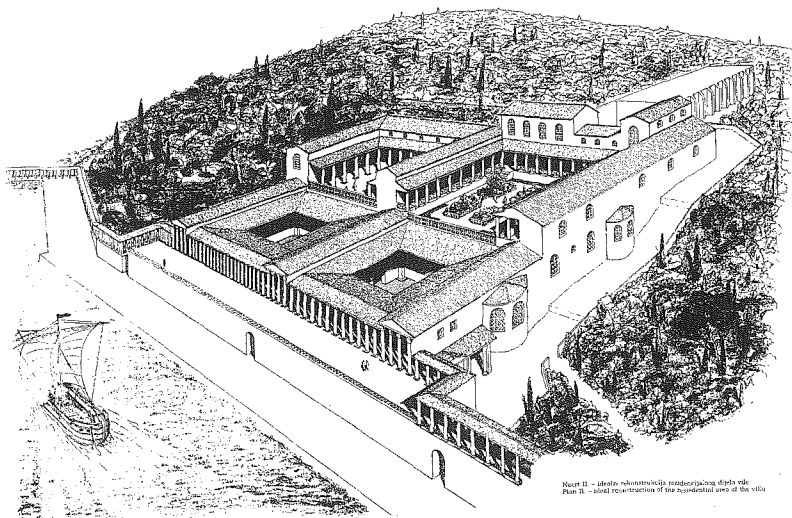
O vinarstvu in oljarstvu v Istri v rimski dobi so bili odkriti razmeroma številni arheološki sledovi. Ti kažejo na veliko gostoto objektov, ki jih lahko skupno označimo kot vile rustike, predvsem v zahodnem in južnem delu istrskega polotoka. Med boljše raziskanimi velja omeniti tiste v zalivu Verige, v zalivu Dobrika in na griču Kolci na Brionih, v Katoru pri Umagu, v Črvarju in Sorni pri Poreču, v Barbarigi pri Pulju in drugod. V večini izmed teh so bili poleg stanovanjskih odkriti tudi gospodarski objekti z ostanki stiskalnic za stiskanje grozdja in oliv ter prostorov za skladiščenje vina in olja (MLAKAR, 1962. JURKIĆ-GIRARDI, 1981, 7 ss.). Precej skromnejši so podatki o teh objektih na Koprskem, kar gre pripisati stanju raziskav, saj gostota topografsko ugotovljenih rimskih najdišč tu bistveno ne zaostaja za njihovo gostoto v zahodni in južni Istri. Deloma so bile raziskane le vile rustike v Predloki, Simonovem zalivu pri Izoli in v Grubelcah pri Sečovljah, kjer so bili odkriti stavbni ostanki, ki pripadajo bivalnim prostorom z ostanki mozaikov, slikanega ometa, centralnega ogrevanja in drugih gradbenih elementov (BOLTIN-TOME, 1979, 41 ss.). V nobeni od teh pa žal niso bili odkriti ostanki stiskalnic za grozdje ali olive. Kamniti deli stiskalnice, ki bi lahko sodila še v rimsko dobo, so znani le iz Strunjana. Tu sta bila najdena večji ploščat kamnit blok z izklesanim odtočnim kanalom na zgornji in spodnji ploskvi in s štirimi kvadratnimi izseki in manjši podolgovat kvader z izklesanima pravokotnima izsekoma. Večji kamniti blok je po obliki sodeč služil kot podstavek (*ara*) za pleteni koš (*fiscina*), v katerem se je nahajalo grozdje, drugi, manjši blok pa kot podstavek (*lapis pedicinus*) za vertikalna lesena tramova (*arbores*), ki sta nosila leseno gred (*prelum*). Sledovi napisa in reliefnega okrasa na obeh kamnih iz Strunjana, ki so bili na podlagi epi-



Dela rimskega nagrobnika iz Strunjana, sekundarno predelanega v stiskalnico, hrani Pomorski muzej "Sergej Mašera", Piran (Foto: D. Podgornik, 1995).

grfskih in stilnih značilnosti datirani v 1. stoletje n. š., kažejo, da sta prvotno oba služila kot del nagrobnega spomenika ali posvetilnega napisa in sta bila šele sekundarno predelana v stiskalnico (BOLTINTOME, 1990, 249 ss., sl.).

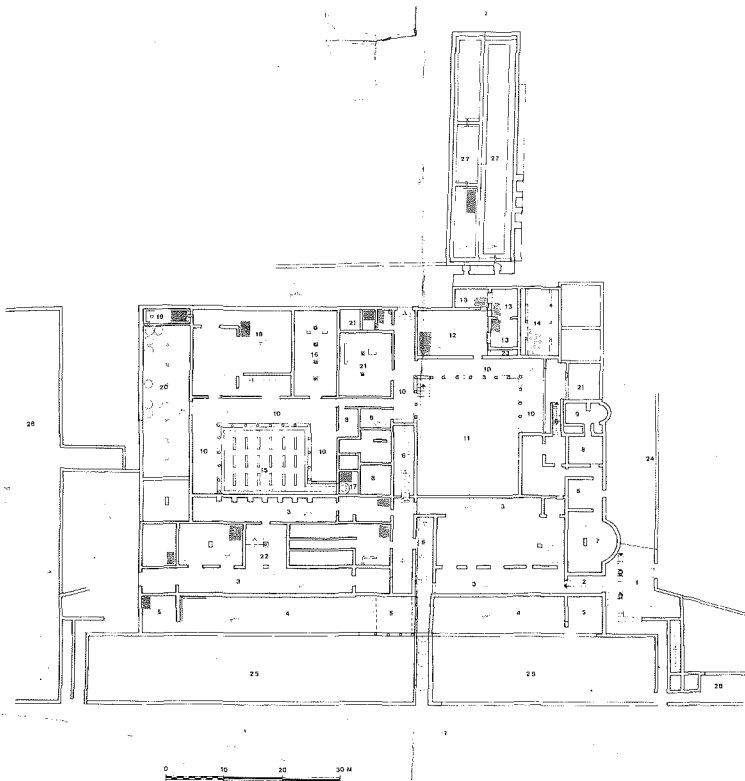
Istrske vile rustike se po svoji tlorisni zasnovi bistveno ne razlikujejo od italjskih. Med raziskanimi primeri prevladuje zasnova z razporeditvijo prostorov okrog enega ali dveh dvorišč. Le nekatere vile nekoliko izstopajo po svojem obsegu in bogatejši zasnovi, predvsem razkošna vila v zalivu Verige in Barbariga.



Načrt II. – Idealna rekonstrukcija razkošne vile rustike
Plan II. – Ideal reconstruction of the monumental villa

Idealna rekonstrukcija razkošne rimske vile rustike v zalivu Verige na Brionih (BEGOVIĆ DVORŽAK, 1990, načrt II).

Odkriti ostanki naprav za predelavo oliv in grozdja kažejo na uporabo že zgoraj opisanih tipov stiskalnic s horizontalno gredjo. Teh je lahko bilo v okviru posamezne vile rustike tudi večje število, kar je omogočalo velik obseg produkcije (Barbariga, Kolci).



Tloris rezidenčnega dela vile rustike v zalivu Verige na Brionih (BEGOVIĆ DVORŽAK, 1990, načrt I). LEGENDA: 1 - Vhodno dvorišče, 2 - Vhod, 3 - Horizontalna komunikacija, 4 - Severni portik, 5 - Loža, 6 - Vertikalna komunikacija, 7 - Prostor s polkrožno apsidno, 8 - Spalnica, 9 - Kopalnica, 10 - Trojni portik, 11 - Dvorišče, 12 - Jedilnica, 13 - Pomožne sobe, 14 - Triladijska dvorana, 15 - Cisterna pod dvoriščem, 16 - Korintska dvorana, 17 - Dvorišče z vodnjakom, 18 - Stiskalnica za grozdje (torcular), 19 - Bazena za mošt (lacus), 20 - Vinska klet (cella vinaria), 21 - Kuhinja, 22 - Halla, 23 - Latrina, 24 - Ogradni zid, 25 - Terasa nad obalo, 26 - Vrtovi, 27 - Cisterna, 28 - Vezni hodnik proti tempeljem, 29 - Morska obala.

Del kmetijskih proizvodov istrskega podeželja je bil namenjen za lokalno trgovanje, v pretežni meri za oskrbo istrskih mest, preostali del pa je šel v izvoz. Za Istro so bile pomembne predvsem trgovske povezave z Akvilejo, najpomembnejšim obrtnim in trgovskim središčem na severnem Jadranu. Bolj kot kopna povezava preko Trsta do Pulja (*Via Flavia*) s prečnimi odcepi do obalnih mest in v notranjost Istre je bila privilegirana ugodnejša in cenejša morska pot. O tem pričajo med drugim tudi številni odkriti ostanki rimskih pristanišč predvsem vzdolž zahodne in južne istrske obale (Viližan in Simonov zaliv pri Izoli, Črvar pri Poreču, zaliv Verige na Brionih in vrsta drugih) (DEGRASSI, 1957, 24 ss. ŽUPANČIČ, 1989, 16 ss. LABUD, 1990, 257 ss.). V zamenjavo za istrske kmetijske proizvode, istrski kamen in drugo blago so iz Akvileje prihajali lončarski izdelki, kovinske posode, nakit, drobna bronasta plastika in cenjeni izdelki akvilejskih steklarskih delavnic. Med uvoženim blagom so tudi razne oblike pivskega posodja. Prevladuje keramično posodje, manj je kovinskega, med oblikami pa predvsem enoročajni vrči (*lagoena*) in razne oblike pivskih čaš (*modiolus, poculum, cupa* idr.). Z izumom pihanega stekla se je močno povečala uporaba steklenega posodja tudi v pivske namene. Najbolj priljubljene so razne oblike kozarcev, med novimi oblikami pa se pojavi steklenica (ŠTULAR, 1975, 11-2).

Medtem ko je bilo istrsko olje zelo cenjeno in je veljalo skupaj s tistim iz španske *Baetice* za drugo v cesarstvu, takoj za tistim iz Venafra, so imela istrska vina močno konkurenco v furlanskih in drugih italjskih vinih. Med sicer redkimi omembami istrskega vina v antičnih pisanih virih je najbolj znana omemba pucinskega vina (*vinum pucinum*) pri Pliniju, ki hvali njegove zdravilne lastnosti. *Castellum Pucinum*, po katerem je to vino dobilo ime, danes še ni z gotovostjo lociran. Med različnimi predlaganimi lokalizacijami prevladuje v novejšem času mnenje, da gre za Devin (Duino) pri Štivanu, ki je bil takrat sestavni del Istre (DEGRASSI, 1956, 107. PANCIERA, 1957, 13, op. 64. BO-SIO, 1991, 218, 220).

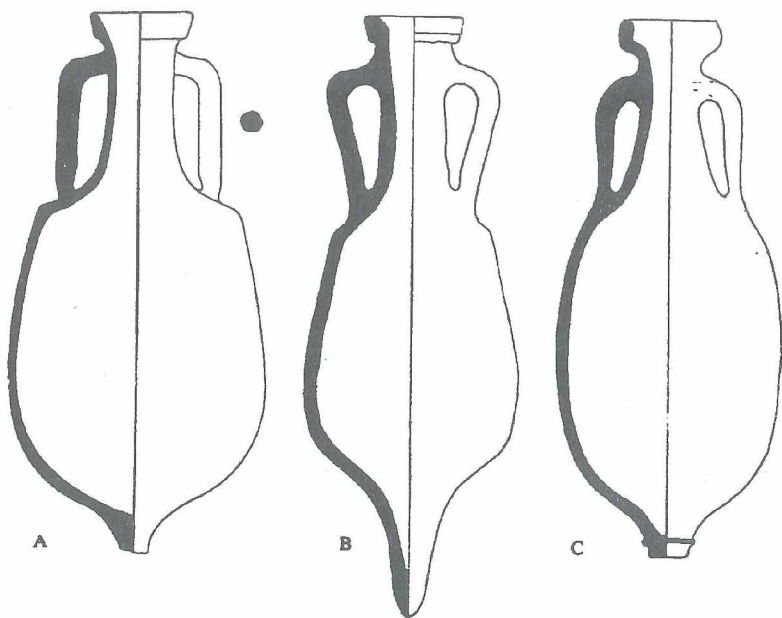


Ostanki rimskega pristanišča v Viližanu pri Izoli, vidni ob oseki (Foto: M. Župančič, 1988).

Za prevoz istrskega olja in vina so uporabljali amfore tipa Dressel 6, imenovane tudi istrske. Ena izmed lončarskih delavnic, ki je izdelovala ta tip amfor, je bila v Fažani pri Pulju, kjer je bilo odkrito skladišče takšnih amfor. Številne amfore iz Fažane so imele na ustju odtisnjen žig *C. Laec. Bas.*, okrajšava za ime *Caius Laecanius Bassus* (PANCIERA, 1957, 74). Gre za eminentno osebnost iz senatorske družine *Laecanii* iz julijsko-klavdijskega obdobja. *Caius Laecanius*



Rekonstrukcija rimske stiskalnice za grozdje, arheološka zbirka v puljski areni (Foto: D. Podgornik, 1995).



Amfore tipa Dressel 6 (A-C) (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, sl. 34).

Bassus, konzul leta 64 n. š., je bil lastnik obsežnih posesti v okolici Pulja, domnevno tudi razkošne vile v zalivu Verige na Brionih, sodeč po napisnem kamnu iz Materije pa tudi na severu Istre oz. v Brkinih. Omenjene amfore dosežejo največjo gostoto v Padski nižini in v Istri, kjer so najpogostejša oblika amfor od 1. stoletja pr. n. š. do 2. stoletja n. š., ko je ta trgovina najbolj cvetela. Njihova razprostranjenost pa sega tudi daleč izven tega prostora. Amfore s tem žigom so bile najdene tudi v Ostiji pri Rimu, na Štalenskem vrhu na Koroškem (Magdalensberg), v Budimpešti ob Donavi na Madžarskem (rimski *Aquincum*), v Sremski Mitrovici v Panoniji (rimski *Sirmium*) in drugod (PESAVENTO MATTIOLI, 1983, 144 ss. PEACOCK, WILLIAMS, 1986, 98 ss., sl. 34, 35. BUCHI, 1974-75, 431 ss., sl.).

CAECBASSI C(ai) Laec(ani) Bassi

FELIXSER Felix Ser(vus)

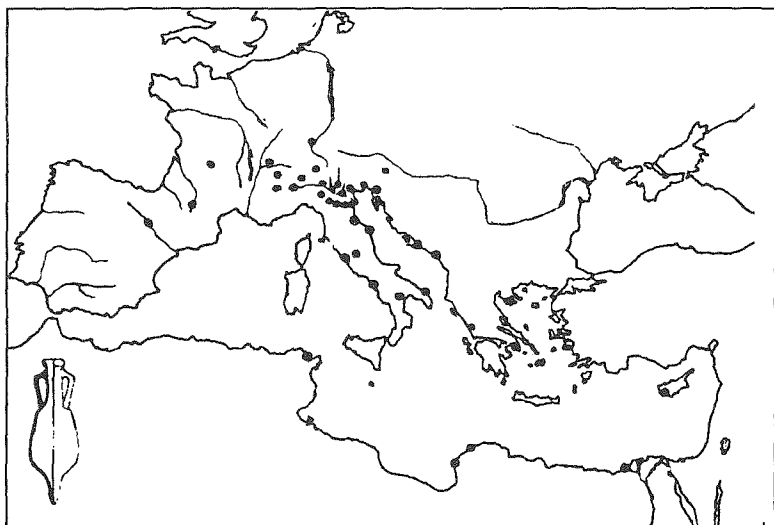
CLAE C(ai) Laec(ani) und

ANYCVS Anycus

CLAEBAS C(ai) Laec(ani) Bas(si)

EVCHAR Euchar(istus)

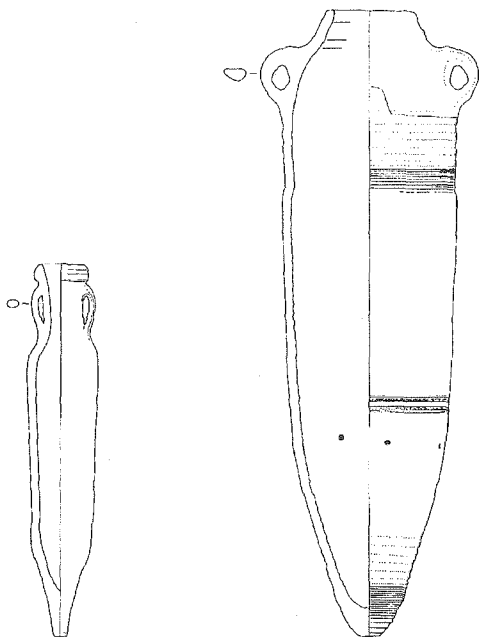
Risbe žigov na amforah iz Fažane (GNIRS, 1910, 102, sl.)



Karta razprostranjenosti amfor tipa Dressel 6 (PEACOCK, WILLIAMS, 1986, sl. 35).

Gospodarskemu razcvetu v obdobju zgodnjega cesarstva je sledila krajša kriza in stagnacija v času markomanskih vojn, katerih negativne posledice je občutila tudi Istra konec 2. in v začetku 3. stoletja n. š. Kmalu zatem se je s širjenjem kolonata na prostoru Istre uveljavil tip skromnejše vile rustike s poudarjeno gospodarsko funkcijo (Kolci, Šaraja, Šijana). Nemirni časi, povezani s preseljevanjem ljudstev in padcem zahodnorimskega cesarstva, ter splošen občutek negotovosti so vplivali na nadaljnjo preobrazbo vil rustik v strnjena utrjena naselja v 5. in 6. stoletju. Najbolje raziskan primer takšne preobrazbe v Istri je t.i. kastrum na Brionih, kjer je na mestu starejše vile rustike v 4. in 5. stoletju n. š. zraslo strnjeno naselje nepravilnega štirikotnega tlorisa velikosti 120 x 80 m, obdano z obzidjem, ki je ostalo naseljeno globoko v srednji vek. Poleg stanovanjskih stavb so se znotraj obzidja nahajali tudi gospodarski objekti s stiskalnicami za grozdje in olive ter skladišča (MARUŠIČ, 1990, 403 ss. MATIJAŠIČ, 1983, 231 ss. MARUŠIČ, 1975, 337 ss.). V podobnih naselbinah, lociranih pretežno na naravno zavarovanih točkah, gre iskati tudi zametke nekaterih istrskih mest (Koper, Piran, Umag, Novigrad, Vrsar, Rovinj, Buzet, Motovun idr.). Kljub omenjenim spremembam pa se agrarna produkcija, kot kaže, v tem času ni bistveno zmanjšala. Arheološke najdbe in deloma tudi pisani viri kažejo na gosto naseljenost zahodne in južne Istre in nadaljevanje agrarne produkcije brez večjih pretresov vse do konca 6. stoletja. Kasiodor opisuje Istro v tem času kot plodno in bogato deželo, ki s svojimi kmetijskimi pridelki (vino, olje in žito) oskrbuje tudi Italijo (MATIJAŠIČ, 1988, 363 ss.). Na to je pozitivno vplivala med drugim že sama lega istrskega polotoka, nekoliko odmaknjena od glavnih poti vdorov nomadskih ljudstev v Italijo, ki ga je obvarovala pred večjimi plenitvami in pustošenji. Za razliko od provinc, ki so se v veliki meri izpraznile, se je v Istri število prebivalstva s prihodom beguncev verjetno celo nekoliko povečalo. Vsaj za začetno obdobje bizantinske nadoblasti v Istri je mogoče govoriti celo o določenem razcvetu, o katerem ne pričajo le umetnostni spomeniki cerkvene arhitekture (Evfrazijeva bazilika v Poreču, bazilika Marije Formoze v Pulju idr.), ampak tudi drobne arheološke najdbe. Razmeroma številne najdbe uvoženih amfor in finega namiznega posodja kažejo na živahne trgovske stike ne le v okviru jadranskega prostora,

ampak tudi s severnoafriškim in vzhodnomediterranskim prostorom. Velik del tovrstnega gradiva je bil izkopan šele v novjšem času in še ni objavljen, zato je težko podati zaokrožen pregled za celotno Istro. Arheološka izkopavanja v Kopru so v tem pogledu pokazala prevlado velikih cilindričnih severnoafriških amfor verjetno tunizijske proizvodnje, običajno namenjenih prevozu olja, katerim po številu sledijo male vretenaste amfore tipa *spatheion*, domnevno za vino, in palestinske vinske amfore tipa Gaza (CUNJA, 1994, 55 ss.). Skupaj z oljem je iz afriških delavnic prihajalo v Istro in širši severnojadranski prostor tudi fino keramično namizno posodje - t. i. afriška sigilata, ki je nadomeščala dražje kovinsko posodje, in oljenke (CUNJA, 1994, 49 ss. CUNJA, GUŠTIN, 1989, 27, kat. 17-19).



Zgodnjebizantinski vinski amfori iz Kopra, levo tip *spatheion*, višina 43 cm, desno tip *Gaza*, višina 73,5 cm, 5.-7. stoletje n. š. (CUNJA, GUŠTIN, 1989, kat. 20, 21).

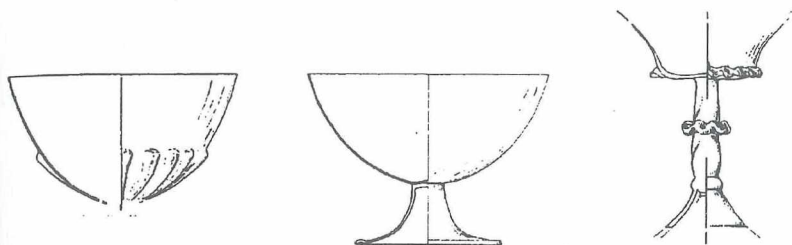
Langobardski in avaro-slovanski vpadi v Istro na prelomu 6. v 7. stoletje n. š. so močno prizadeli gospodarstvo Istre, slovanska naselitev, ki je sledila, je v veliki meri spremenila etnično podobo polotoka. Romansko prebivalstvo se je umaknilo v višinske utrjene naselbine in v obalna mesta, vinogradništvo in oljarstvo pa se je omejilo na ozek obalni pas v njihovem zaledju. Posledica tega je bil močan upad kmetijske proizvodnje in vse bolj zaprto gospodarstvo. Import je skoraj povsem izginil in z njim stekleno in fino keramično namizno ter pivsko posodje. Nadomestili so ga izdelki lokalne produkcije, med katerimi prevladuje groba keramika, med oblikami pa lonec in skleda. O gospodarski škodi, ki so jo utrpela istrska mesta zaradi slovanske naselitve, priča tudi listina o Rižanskem zboru leta 804. Poleg tega nam ta dokument govori tudi o širjenju fevdalnega reda v Istro v času frankovske nadoblasti, kar je bilo pomembno za obnovo kmetijstva in ponovno razširitev gojenja vinske trte in oljke. Poleg drugih ožje nelociranih posestev se v njem omenjajo tudi posestva istrskega vojvode Janeza v okolici Novigrada z vinogradi in oljčnimi nasadi, na katerih so koloni letno pridelali več kot dvesto amfor vina in preko sto modijev olja (RIŽANSKI ZBOR, 1989, 86 ss.).

Obdobje poznega srednjega veka in novega veka na tleh Istre je arheološko še slabo poznano. Vendar so dale arheološke raziskave v zadnjih letih predvsem v mestih nekaj zanimivih podatkov tudi o vinarstvu, vinu in njegovem uživanju. Zlasti številne so najdbe raznovrstnega pivskega posodja. S prevlado Beneške republike nad obalnimi istrskimi mesti proti koncu 13. stoletja se začne intenzivno njihovo medsebojno trgovanje. V Istro začne iz lončarskih delavnic v severovzhodni Italiji prihajati skupaj z drugimi izdelki tudi keramično namizno in pivsko posodje z značilnim slikanim okrasom, pogosto v kombinaciji z vrezom pod tanko prozorno glazuro. Med oblikami keramičnega pivskega posodja iz tega obdobja pripada prvo mesto nedvomno bokalu - enoročajnemu vrču s trolistno oblikovanim ustjem (CUNJA, GUŠTIN, 1989, 40, kar. 88, 89, 93. ARHEOLOGIJA, 1986, 71, 79, kat. 240, 241, 344. ŠTULAR, 1975, 14 ss.). Poleg keramičnega je bilo v tem času največ pivskega posodja izdelanega iz stekla. Širok razpon oblik zajema predvsem razne oblike kozarcev, od preprostih koničnih do sodčastih z razširjenim ustjem, konično vbočenim dnom in zunanjo površino okrašeno z



Stekleni kozarci s pecljem na okrogli nogi so značilna oblika poz-norimske in zgodnesrednjeveške pivske posode, Koper (Foto: D. Podgornik, 1995).

ovalnimi plastičnimi aplikami, ter raznih oblik kozarcev na votli nogi in s pecljem. Izbor najpogostejših oblik dopolnjujejo steklenice s kroglastim trupom, močno vbočenim dnom ali nizko nogo in visokim ozkim vratom, ki je na vrhu lahko tudi lijakasto razširjen. Opisana steklenina, običajno brezbarvna in zelo tankih sten, je bila izdelana v priznanih steklarskih delavnicah v Beneški laguni in predmet širokega trgovanja (CUNJA, GUŠTIN, 1989, kat. 81-83. CUNJA, 1989, 27. ŠTULAR, 1975, 17 ss.).



Stekleno pivsko posodje iz beneških steklarskih delavnic, Koper, Kapucinski vrt, 15.-16. stoletje (CUNJA, GUŠTIN, 1989, kat. 80-82).

Kontinuiteto rimskih oblik stiskalnic in tehnologije pridobivanja olja in vina potrjujejo najdbe ostankov stiskalnic v Kopru in Piranu (BOLTIN-TOME, 1990, 251, op. 10). V Kopru sta ti dve gospodarski dejavnosti na svojstven in zanimiv način povezani tudi z urbanističnim razvojem obodnih predelov mesta in s širjenjem obsega nekdanjega otoka. Na podlagi opažanj med arheološkimi izkopavanji v najnižjih predelih mesta je mogoče trditi, da so ti zgrajeni na debelih nasutih raznovrstnega odpadnega materiala, med katerim so tudi debele plasti tropin - organskih ostankov stiskanja oliv in grozdja (CUNJA, ŽUPANČIČ, 1992, 38, 39).



Slikana keramična pivska bokala, 15.-16. stoletje, Koper (Foto: D. Podgornik, 1995).



Beneško stekleno posodje, 15.-16. stoletje, Koper (Foto: D. Podgornik, 1995).

ZAHVALA

Zahvaljujemo se Kristini Mihovilić iz Arheološkega muzeja Istre v Pulju, Vladimirju Kovačiču iz Muzeja Poreštine v Poreču, Flaviju Boninu iz Pomorskega muzeja "Sergej Mašera" v Piranu in Mateju Župančiču iz Pokrajinskega muzeja v Kopru, ki so nam ljubeznivo omogočili fotografiranje nekaterih eksponatov iz svojih zbirk za pri-
čujočo publikacijo.

LITERATURA

- Arheologija i umjetnost Istre**, katalog razstave, glavni urednik V. Girardi-Jurkić, Monografije i katalogi 3, Arheološki muzej Istre, Pula 1986.
- Barker, G.:** Prehistoric farming in Europe, ponatis, Cambridge University Press, Cambridge 1989.
- Begović Dvoržak, V.:** Antička vila u uvali Verige na Brijunima, Vjesnik Arheološkog muzeja u Zagrebu, 3. serija, vol. XXIII, Zagreb 1990, str. 97-110.
- Biblijski atlas (THE TIMES)**, uredil J. B. Pritchard, prevod iz angleščine, Cankarjeva založba, Ljubljana 1990.
- Boltin-Tome, E.:** Slovenska Istra v antiki in njen gospodarski vzpon, Slovensko morje in zaledje 2-3, Koper 1979, str. 41-61.
- Boltin-Tome, E.:** Arheološke najdbe na morskem dnu slovenske obale, Kronika 37/1-2, Ljubljana 1989, str. 6-16.
- Boltin-Tome, E.:** Antična kamnita elementa iz Strunjana, Arheološki vestnik 41, Ljubljana 1990, str. 249-256.
- Bosio, L.:** Le strade romane della Venetia e dell'Histria, Il mito e la storia, serie maggiore 4, Editoriale Programma, Padova 1991.
- Breščak, D.:** Antično bronasto posodje Slovenije, Situla 22/1, Ljubljana 1982.
- Buchi, E.:** Commerci delle anfore "istriane", Aquileia Nostra 45-46, 1974-75, kol. 431-444.
- Buora, M.:** Torcular aquileiese, Aquileia Chiama 28, giugno 1981, str. 10-14.

- I Celti**, katalog razstave, Palazzo Grassi, Venezia, Bompiani, Milano 1991.
- Cunja, R.:** Arheološko izkopavanje na bivšem vrtu kapucinskega samostana v Kopru (1986-1987) / *Gli scavi archeologici nell'ex convento dei Cappuccini a Capodistria (1986-1987)*, Prispjevki k zgodovini Kopra / *Contributi per la storia di Capodistria*, Ljubljana 1989, str. 21-28.
- Cunja, R.:** Poznorimski in zgodnjesrednjeveški Koper. Arheološko izkopavanje na bivšem Kapucinskem vrtu v letih 1986-1987 v luči drobnih najdb 5. do 9. stoletja, Oddelek za arheologijo Filozofske fakultete, Ljubljana 1994. (neobjavljena magistrska naloga v pripravi za tisk v Knjižnici Annales).
- Cunja, R., Guštin, M.:** Koper med Rimom in Benetkami / *Capodistria tra Roma e Venezia*, katalog razstave, Ljubljana 1989.
- Cunja, R., Župančič, M.:** Otok in celina, v: Koper, Koper 1992, str. 31-41.
- Čedvik, D.:** Mikenski svet, Posebna izdanja, Beograd 1980. (prevod iz angleščine, naslov originala: John Chadwick: *The Mycenaean World*. Prevedla: Ljiljana Crepajac).
- Degrassi, A.:** L'esportazione di olio e olive istriane nell'età romana, *Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria* 4, 1956, str. 104-112.
- Degrassi, A.:** I porti romani dell'Istria, *Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e storia Patria* 5, 1957, str. 24-81.
- Du Ry, C. J.:** Ljudstva starega vzhoda, v: *Umetnost v slikah*, Ljubljana 1970.
- Enciclopedia dei vini del mondo**, več avtorjev, uredil: L. Paronetto, 3. izdaja, Milano 1984.
- Forbes, R. J.:** *Studies in Ancient Technology* 3, Leiden 1955.
- Gnirs, A.:** Eine antikrömische Tonwarenfabrik und ihr Warendepot bei Pola, *Jahreshefte des österreichischen archäologischen Institutes in Wien* XIII/1, Beiblatt, Wien 1910, kol. 95-106.
- Goody, J.:** Med pisnim in ustnim. Študije o pisnosti, družini, kulturi in državi, *Studia humanitatis* VII, Ljubljana 1993.
- Hafner, G.:** Kreta in Helada, v: *Umetnost v slikah*, Ljubljana 1969.
- Harris, D. R., Hillman, G. C.:** Foraging and Farming: the evolution of plant exploitation, *One world archaeology* 13, London 1989.
- Histri i Etruščani**, katalog razstave, avtor razstave in besedil K. Miho-vilič, Monografije i katalogi 2, Arheološki muzej Istre, Pula 1986.

- Hrana in kuha v antični Emoni**, katalog razstave, avtorja besedil: L. Plesničar-Gec, B. Kuhar, Mestni muzej Ljubljana, KIC Ljubljana 1989.
- Issa**: otok Vis v helenizmu, katalog razstave, avtor razstave in kataloga B. Kirigin s sodelavci, Narodni muzej, Ljubljana 1986.
- Jurkić, V.**: Građevinski kontinuitet rimskih gospodarskih vila u zapadnoj Istri od antike do bizantskog doba, *Histria historica* 4/2, Pula 1981, str. 77-106.
- Jurkić-Girardi, V.**: Lo sviluppo di alcuni centri economici dell'Istria dal I al IV secolo, *Atti* 12, Centro di ricerche storiche di Rovigno, Trst-Rovinj 1981, str. 7-31.
- Kstalic, J., Mansuelli, G. A., Kromer, K.**: Umetnost situl, Beograd, Ljubljana 1965.
- Kirigin, B.**: Grčko-italske amfore na Jadranu, *Arheološki vestnik* 45, Ljubljana 1994, str. 15-24.
- Korošec, V.**: Zakonik mesta Ešnune in Lipit-Ištarjev zakonik. Nekaj pravnih pripomb, *Razprave SAZU II*, razred za zgodovinske in družbene vede, Ljubljana 1953, str. 5-102.
- Korošec, V.**: Slovenski prevod določb Hamurabijevega zakonika, *Zbornik znanstvenih razprav* 24, Ljubljana 1954, str. 53-96.
- Kroll, H.**: Bier oder Wein? (Botanische Untersuchungen zu pflanzlichen Grundnahrungsmitteln), v: Vorbericht über die jugoslawisch-deutschen Ausgrabungen in der Siedlung von Feudvar bei Mošorin (Gem. Titel, Vojvodina) von 1986-1990, Bronzezeit-Vorrömische Eisenzeit, von Hänsel, B., Berlin, und Medović, P., Novi Sad, Bericht der Röm.-Germ. Kommission 72, Mainz am Rhein 1991, str. 165-171.
- Kromer, K.**: Das Situlenfest. Versuch einer Interpretation der Darstellungen auf figural verzierte Situlen, *Situla* 20/21, Ljubljana 1980, str. 225-240.
- Labud, G.**: Ricerche archeologico-ambientali dell'Istria settentrionale: la valle del Risano, *Studies in mediterranean archaeology and literature* 130, Lund 1995.
- Labud, G.**: Società ed economia: studi sull'attività agraria e commerciale dell'Istria in età romana, *Arheološki vestnik* 41, Ljubljana 1990, str. 257-266.
- Marušić, B.**: Neki problemi kasnoantičke i bizantske Istre u svijetlu arheoloških izvora, *Jadranski zbornik* 9, Rijeka-Pula, 1975, str. 337-350.

- Marušič, B.:** Še o istrski Kisi (*Cissa*) in kesenskem škofu (*episcopus cessensis*), Arheološki vestnik 41, Ljubljana 1990, str. 403-430.
- Matijašič, R.:** Alcune considerazioni sulle forme di insediamento rustico in Istria dal III al VI sec., Quaderno XIII/II, Atti dei Civici Musei di Storia ed Arte di Trieste, 1983/84, str. 231-243.
- Matijašič, R.:** Kasiodorova pisma kao izvor za poznavanje kasnoantičke povijesti Istre (*Cass. Var. XII, 22, 23, 24*), Zgodovinski časopis 42/3, Ljubljana 1988, str. 363-371.
- McKay, G. A.:** Römische Häuser, Villen und Paläste, prevod iz angleščine, Atlantis Verlag, Luzern und Herrsching 1984.
- Mitologija:** ilustrirana enciklopedija, uredila: R. Cavendish, T. O. Ling, prevod iz angleščine, slovensko izdajo uredila I. Trenc-Freljeh, Mladinska knjiga, Ljubljana 1988.
- Mladin, J.:** Brončane posude i šljemovi iz Istre, Diadora 7, Zadar 1974, str. 35-158.
- Mlakar, Š.:** Istra u antici, Kulturno-povijesni spomenici Istre IV, Pula 1962.
- Moser, K.:** Die Nekropole von S. Servolo in Istrien, Jahrbuch der Zentralkommission 1, Wien 1903, kol. 115-138.
- Palavestra, A.:** Kneževski grobovi starijeg gvozdenog doba na centralnom Balkanu, Srpska akademija nauka i umetnosti, Balkanološki institut, Posebna izdanja 19, Beograd 1984.
- Pancierera, S.:** Vita economica di Aquileia in età romana, Quaderno N. 6, Associazione Nazionale per Aquileia, 1957.
- Peacock, D. P. S., Williams, D. F.:** Amphorae and the Roman economy; an introductory guide, London - New York 1986.
- Pesavento Mattioli, S.:** Una classe di materiale di uso domestico: le anfore romane, Archeologia Veneta VI, Padova 1983, str. 121-147.
- Petronius Arbitr, Titus:** Satirikon, prevedel in uvodno študijo napisal P. Simoniti (2. natis), Cankarjeva založba, Ljubljana 1987.
- Potter, T. W.:** Roman Italy, British Museum Publications Limited, London 1987.
- Puschi, A.:** La necropoli preromana di Nesazio. Relazione degli scavi eseguiti negli anni 1901, 1902 e 1903, v: Nesazio e Pola, volume unico degli Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria 22, 1905, str. 3-202.
- Ristić, S.:** Leksikon Mit i umetnost, Beograd 1984.
- Rizanski zbor, v:** Prispevki k zgodovini Kopra / Contributi per la storia di Capodistria, Ljubljana 1989, str. 86-88.

- Settefinestre:** una villa schiavistica nell'Etruria romana I-III, uredila: A. Carrandini, A. Ricci, Modena 1985.
- Specht, W.:** Der Inhalt der Flasche, v: Penninger, E.: Der Dürnberg bei Hallein I, Katalog der Grabfunde aus der Hallstattzeit und Latènezeit, Münchner Beiträge zur Vor- und Frühgeschichte 16, München 1972, str. 124-128.
- Stipčević, A.:** Iliri: povijest, život, kultura, Zagreb 1974.
- Šercelj, A.:** Pomen botaničnih raziskav na koliščih Ljubljanskega barja, Poročilo o raziskovanju paleolita, neolita in eneolita v Sloveniji IX-X, Ljubljana 1981-1982, str. 101-106.
- Štular, H.:** Pivsko posodje skozi stoletja, katalog razstave, Narodni muzej, Ljubljana 1975.
- Umetnost alpskih Ilirov in Venetov.** Situle od Pada do Donave, katalog razstave, uredil: J. Kastelic, Narodni muzej, Ljubljana 1962.
- Wells, P. S.:** Farms, villages and cities. Commerce and Urban Origins in Late Prehistoric Europe, Cornell University Press, Ithaca and London, 1984.
- Zaninović, M.:** Iliri i vinova loza, Godišnjak Centra za balkanološka ispitivanja XIII, Sarajevo 1976, str. 261-272.
- Zgodovina človeštva.** Razvoj kulture in znanosti I/1-VI/4, Ljubljana 1969-1972.
- Zgodovina v slikah 1-18,** prevod iz nemščine, izvorno izdajo so pripravili: G. Du Ry van Beest Holle s sodelavci, Državna založba Slovenije, Ljubljana 1974-1982.
- Zlatna knjiga o vinu,** več avtorjev, urednik: Sokolić, I., Rijeka - Opatica 1976.
- Zohary, D., Hopf, M.:** Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley, (2. izdaja), Oxford 1994.
- Župančič, M.:** Prispevek k topografiji obale Miljskega polotoka, Kronika 37/1-2, Ljubljana 1989, str. 16-20.



Gostilničar v tržaškem statutu iz leta 1350 (Archivio Diplomatico, Biblioteca Civica di Trieste; dalje AD. BCT) (Foto: D. Podgornik, 1994)

DARJA MIHELČ
VINOGRADNIŠTVO IN VINSKA
TRGOVINA NA SREDNJEVEŠKEM
PIRANSKEM OBMOČJU¹

*Vinum bonum et suave,
Bonis bonum, pravis prave,
Cunctis dulcis sapor, ave,
Mundana leticia!*

...

*Felix venter, quam intrabis,
Felix lingua, quam rigabis,
Felix os, quod tu lavabis,
Et beata labia!²*

Časovni in krajevni okvir raziskave

Pričujoči prispevek se osredotoča na severozahodno Istro, in sicer na piransko področje s poudarkom na razdobju od 1280 do 1340.

¹ Študija je zasnovana na celoti pisnega gradiva do 1340, ki ga hrani piranski arhiv (v nadaljevanju PA).

² Srednjeveška priljubljena hvalnica vinu, Weib, Wein und Würfelspiel, 1969, 24, poslovenjeno:

Vino dobro, vino sladko,
dobrim dobro, slabim slabo,
vsem dišeče in - na zdravje,
naj uživa svet!

...

Srečen trebuh, kamor vstopaš,
srečen jezik, ki ga močiš,
srečna usta, ki jih umivaš,
in blažene ustnice!

Za srednjeveški Piran se je namreč ohranilo mnogo izvirnega pisnega gradiva, ki bogato dokumentira srednjeveško piransko preteklost. Ozek lokalni okvir naj nikar ne moti. Predstavljeno podobo piranskega vinarstva smemo namreč nedvomno posplošiti ne le na nekoliko zgodnejši in kasnejši čas, ampak tudi na nekoliko širše področje sosednjih mest Izole, Kopra, Milj, ki so s Piranom delila podobno zgodovinsko usodo.

Naravne danosti piranskega območja

Srednjeveška zahodnoistrska mesta so po tradiciji iz antike ob ožjem mestnem jedru obvladovala tudi večje ali manjše zaledje. Tudi srednjeveški piranski *castrum* ni bil omejen na teritorij ožje mestne naselbine. Okoliš, ki je spadal k Piranu, je bil celo nekoliko večji od področja, ki dandanes spada k piranski občini. Meril je kakih 6000 hektarov in je obsegal področje od roneškega in strunjanskega rta, prek Strunjana, piranskega rta, Fažana, Seče, Sečovelj, zajel je dokajšen del Savudrije in zaledje navedenega obalnega pasu do meja s sosedi: Izolo, Momjanom, Kaštelom, Bujami, Umagom.

Omenjeno zaledje je bilo zelo rodovitno. Čeprav poljedelstvo ne sodi med značilne panoge srednjeveškega mestnega gospodarstva, pa je bila agrarna dejavnost v mestnem zaledju za srednjeveški Piran izredno pomembna. Obdelana zemljišča na Piranskem so predstavljala enega važnih temeljev piranskega gospodarstva. Poljedelska proizvodnja je služila prehranbenim, obrtnim in drugim potrebam Pirančanov. Presežki poljedelske proizvodnje vina in olja so (ob soli in morda ribah) predstavljali osnovo piranske zunanjetrgovinske ponudbe in omogočali uvoz prehranbenega in drugega blaga v Piran.

Kulture piranskega zaledja

Slika kultiviranosti piranskega področja je bila kar pestra:

- Roneški in strunjanski rt sta poznala kulturo trte, ponekod so tu uspevale oljke.
- Strunjan in njegovo zaledje so pokrivali vinogradi, oljke in vrtovi, v nekaterih predelih pa so bile poljske in travnate površine.
- Piranski rt in njegovo zaledje sta bila porasla s trto, oljkami in

vrtnimi kulturami, nekaj manj s sadnim drevjem, polj in gozdnega drevja pa tu skoraj ni bilo.

- Področja Fažana, Seče in Sečovelj ter njihovo zaledje so bila glede prevladujočih kultur dokaj enotna: povsod so prevladovali vinogradi in oljke, dosti je bilo tam polj in sadnega drevja, redkeje pa se omenjajo vrtni, travnate in gozdne površine.
- Savudrija je bila zelo pomembna zaradi polj, pašnikov in gozdov, medtem ko so tam redkeje gojili vinsko trto in oljke.

Iz povedanega je že očitno, da je med kulturami, ki so uspevale na Piranskem, imela primat vinska trta (*vitis*). To ni presenetljivo, saj je istrska obala poznala kulturo vinske trte že v rimski dobi. Po propadu rimskega cesarstva so romanski staroselci in novi slovanski došleci ohranili uveljavljeno tradicijo gojenja trte in proizvodnje vina.

Razširjenost vinske trte, toponimi v zvezi z njo

Na Piranskem se je trta pojavljala skoraj povsod, kjer so bile obdelovalne površine. Uspevala je na roneškem in strunjanskem rtu, v Strunjanu, na piranskem rtu, v Fažanu, Seči, Sečovljah, na Piranu pripadajočem delu Savudrije ter v delih zaledja, ki so poleg omenjenih obalnih področij še sodili v okvir piranske komune. S trto pa ni bilo kultivirano področje ožjega mesta, pa tudi na žitorodnih in pašniških savudrijskih tleh se je trta redko pojavljala.

Zapisi omenjajo vinsko trto v zvezi s številnimi (mikro)toponimi: *Albuçanum* (Albucan), *Albere* (na Savudrijskem), *Arçere*, *Archa*, *Bera*, *Bulpinum* (Volpia v Strunjanu), *mons Calbus* (Montecalvo), *Calcarigla*, *Calcinarium* (Kalčinar), *Calecitis*, *Cal de la Croce*, *Caput Crucis* (Beli Križ), *Calle*, *Campolinum* (Kampolin v Fažanu), *Carara magna*, *parva* (Karara), *Carbonarium* (Karbonar), *Carsum* (Savudrijsko), *Casanova*, *Casarola*, *Caste de Castignolo* (Košta), *Castignolum* (Kaštinjol), *Castignedum*, *Caval(l)irum* (Cavaljer), *Cavrigle* (Kaverije), *Çebula*, *Cel(l)ola*, *Cercla*, *Çeredulum* (Čered), *C(h)anace*, *plaium Chucis*, *Cirvignanum* (Červinjan), *Comedonum* (Komedon v Gazu), *Covressi*, *porta Domo* (v mestu Piran), *Fasanum* (Fažan), *Fi-garola*, *Fisine*, *Flexum* (Fjeso), *Flumisellum* (Košterlag),

Fobula, Foi-bola (v Strunjanu), *Fontana maior* (v Fažanu), *Fornasium, Gasum* (Gaz), *Gol(l)a fonde* (na Ronku, v Strunjanu), *contrata Lacus, Limignanum* (Liminjan), *Lončanum* (Loncan), *Lučanum* (Lučan), *Lugnanum, Maledum* (Malija), *Marčana* (Marčana), *planum Mauragi, Moragum* (v Strunjanu), *Marcanedum* (Marcaned v Strunjanu), *pla-num Monacorum, Mugla* (v Strunjanu), *Mugoronum* (Mogoron), *Musella, Nosedum* (Nožed), *Ognisanti, Organum* (v Fažanu), *Paçugum* (Pacug), *Padernum* (Paderno), *Pa(d)reçagum* (Parecag), *Pant(h)iagum* (Pantiag), *Perulbinum* (v Strunjanu), *Pintum, Planelum, Planeçe* (pri Pantiagu), *Playoladum* (Piaggio v Portorožu), *Prade de S. Rixanum, val de Prato* (Prete), *Puçolum* (Puzzol v Strunjanu), *Ra-billa* (Ribila v Gazu), *Resente* (Rižente), *vallis Rii* (Košterlag v Strunjanu), *Ripa, Role, Ronchum* (Ronek pri Strunjanu), *Santiagum, S. Ana* (Šentjane v Fažanu), *S. Maria* (Madonna v Strunjanu), *S. Maria Rosa* (Portorož), *S. Agnelum, S. Bassus* (S. Basso v Strunjanu), *S. Gorghus, S. Iohannes apostolus* (Sv. Ivan), *S. Laurentius* (Sv. Lovrenc pri Fažanu), *S. Martinus* (Sv. Martin), *S. Nicolaus in plano, Saorna, Seça* (Seča), *val Segallna, Siç(i)ole* (Sečovlje), *Spilugola, Strugnanum* (Strunjan), *Ulmum, Vagum* (v Čeredu), *Valisella, Vargata, Vergara, Viarum* (Viario v Strunjanu), *Vignanum* (v Fažanu), *Vignole* (Vinjole), *Vigum* (v Strunjanu), *Vuagum* (v Castignedu).³

Lastništvo nad vinogradi

Piranska vinogradniška področja so bila (skupaj s Piranom) do 1283 pod svetno nadoblastjo oglejskega patriarhata, nato pa pod Benetkami. Lastniške pravice nad tukajšnjimi agrarnimi nepremičninami so uživale različne skupnosti, tako svetne (piranska komuna) kot cerkvene (od številnih domačih in tujih cerkva, samostanov, verskih bratovščin do tržaške, koprške škofije in oglejskega patriarhata, ki je na Piranskem ohranil nekaj posesti,) ter številni zasebniki.

³ Popolnejši seznam predstavljam v tabeli Razširjenost različnih kultur v D. Mihelič, Zgodovinski časopis 38/1984, 196-198. Lokacije, ki so navedene pri nekaterih toponimih, so povzete po izvirnikih, pri tolmačenju večine pa mi je pomagal pokojni M. Pahor.

Piranska komuna je uživala dohodke od obdelanih površin na večjem delu piranskega področja. Pripadala ji je letna dajatev (*red-ditus et afffictus*) od vinogradov, na novo obdelanih (vinogradniških?) površin (*pastinatus*) in vrtov v številnih piranskih okoliših. Svoje vinograde, na novo obdelana zemljišča (za vinograde?) skupaj z zemljo ob njih, včasih pa tudi vrtove, je lahko za odškodnino osvobajala letnih komunalnih dajatev. Prvi tak primer zasledimo 1300.⁴ Do finančne zadrege, ki je sprožila ukrep množičnih prisilnih odkupov letnih dajatvenih obvez zemljišč do komune, je prišlo ob izgradnji piranskega pristanišča. Piranu je 1333 primanjkovalo denarja za izplačilo pristaniškega gradbenega mojstra Ognobena. Posebni uradniki so tedaj ocenili vinogradniška zemljišča in posamezne vrtove, ki so dolgovali piranski komuni letne dajatve. Določili so odkupno vrednost teh dajatev. Znašala je 8 liber na 100 liber (*pro quolibet centenario*) ocenjene vrednosti (pridelka od !?!/!) vinograda. Odkup komunalnih dajatev je bil za imetnike teh vinogradov obvezen. Taka praksa je za kasnejši čas dokumentirana nekoliko redkeje, do srede 14. stoletja pa ni več usahnila.

Dajatve od piranskega agrarnega zaledja so pripadale tudi cerkvenim skupnostim: cerkev Sv. Jurija je npr. pobirala štiridesetino (*quartisium*) od proizvodnje piranskih vinogradov in polj.

Nekateri zasebniki so na Piranskem posedovali širša področja, zemljišča pa so imeli tudi številni drobni posestniki pestre družbene strukture.

Obdelovalci vinogradov, oblike zakupov

Del lastnikov je obdeloval svojo posest sam ali v lastni režiji z najeto delovno silo. Potreba po najeti delovni sili se je pojavljala zlasti v sezoni večjih vinogradniških, poljskih opravil. Lastniki pa so lahko najemali obdelovalce tudi za daljši čas.

Zemljo so lahko oddajali neposrednim obdelovalcem v zakup: njihov dohodek je tedaj predstavljala vnaprej dogovorjena zakupnina ali družabniški delež pri stroških in dobičku oz. izgubi od obde-

⁴ PA, notarska knjiga (v nadaljevanju NK) 10, folio (v nadaljevanju f.) 23 (1300, 20. 7.).

lave tal.

Najpogostejša oblika zakupa vinogradov je bilo oddajanje za določeno število let v obdelavo na **spolovinski način** (*ad medietatem*). Uživalec je v takih primerih običajno obdeloval vinograd na lastne stroške, pridelek in stroški trgatve pa so se delili na pol med lastnika in obdelovalca. Tako je bil dohodek na obeh straneh odvisen od dejanske letine. Lastnik in zakupnik vinograda sta si na spolovinski način delila dobiček ob uspešnih in izgubo ob "suhih" letih. V primeru izgube je krajšo potegnil zakupnik, saj je teoretično mogel ostati celo brez povrnitve sredstev in plačila za delo, ki jih je vložil v obdelavo vinograda.

Pri spolovinskem zakupu vinogradov so bile možne prenekaterne inačice.

- Kadar je vinograd od obdelovalca terjal večji trud, da je bil usposobljen za obroditev, je v prvem obdobju zakupa pripadel najemniku večji delež letine ali celo ves pridelek, šele kasneje je prišlo med družabnikoma do enakovredne delitve.

- Lastnik je včasih višino svoje udeležbe pri stroških z vinogradom točno določil vnaprej.

- Zakupnik je včasih vnaprej prejel določeno količino vina, v zameno pa je moral kasneje sam poravnati stroške trgatve.

- Zanimiv je tudi primer lastnikov, ki sta prodala vinograd (morda ni šlo za pravo prodajo, ampak le za zastavo), pa ga potem od "kupca" sprejela nazaj na spolovinski način.⁵

Vinogradi pa so se oddajali tudi v **drugačne najeme**, pri katerih lastnik sam ni neposredno sodeloval niti pri delu v vinogradu niti pri kritju stroškov njegove obdelave, pač pa mu je bil od njega zago-

⁵ PA, NK 2, f. 10 verso (v nadaljevanju v)-11 (1285, 12. 3.), D. Mihelič. Viri za zgodovino Slovencev 9/1986, št. 84, omenja spolovinski zakup, sklenjen za tri leta. Najemniku naj bi pripadel ves pridelek prvega leta. PA NK 6, f. 24 (1290, 30. 5.) pa opisuje zakup za deset let. Najemnik je dobil ves donos vinograda v prvih štirih letih, kasneje pa se je pridelek po spolovinskem načelu delil na pol med lastnika in obdelovalca; PA vicedomska knjiga (v nadaljevanju VK) 2a, f. 100v (1331, 24. 1.) npr. omenja spolovinski zakup, kjer je lastnica prispevala za kritje stroškov 12 grošev letno. PA NK 6, f. 17v (1290, 11. 3.) omenja dvoletni zakup vinograda, pri katerem sta dobila obdelovalca tri urne vina *ante parte*. Primer prodaje-zastave: PA VK 2, f. 180v (1328, 19. 12.).

tovljen določen dohodek v obliki zakupnine. Lastniku (ali le uživalcu najemnine) vinogradniške posesti je v teh primerih pripadal dohodek, zakupnina (*redditus, afffictus*, redkeje *pensio*). Za lastnika je bilo bistveno, da je od posesti redno prejemal običajni dohodek, ni pa ga zanimalo, kdo je bil tisti, ki je neposredno užival njegov vinograd. Najemnik je s tako posestjo lahko precej neodvisno razpolagal. Vinograd je lahko skupaj s svojimi obveznostmi do lastnika odtujil s prodajo.⁶ Na drugi strani pa je lastnik posesti svojo pravico do pobiranja najemnine dajal v zakup ali se ji odpovedal v korist neposrednega uživalca vinograda.

Pogoji oddajanja vinogradov v zakup so bili lahko različni.

- Zakupnina je bila včasih določena relativno, glede na dejanski pridelek. Zakupnik je pogosto dolgoval lastniku ob trgatvi urno (65 litrov) vina za vsake 4 kare (po 2,5 centa) grozdja (*de quatuor plavstris /cara/ uve nascentis unam urnam vini de nato vino*). Zakupnina je včasih znašala desetino (*recta decima*). Vablljivo in smiselno, čeprav v virih neposredno nepotrjeno, je sklepanje, da sta bili omeñeni najemnini usklajeni in da so 4 kari grozdja zadoščali za pridelavo 10 urn vina. (Na takem sklepanju temelji tudi zgoraj navedena ocena mase za 1 kar.) Izjemoma je obremenitev vinograda znašala manjši delež pridelka, npr. urno vina na 6 karov grozdja, ali pa večjega: področje Parecaga je dolgovalo dajatev v višini šestine donosa vina.⁷ Kadar je najemnik plačeval zakupnino (v vinu ali denarju) za nazaj, je bila ta gotovo odmerjena glede na dejansko višino pridelka.

⁶ Prodajo komunalnega vinograda omenja PA VK 2, f. 141 (1328, 28. 10.); za tako usodo posesti samostana v Beligni, prim. PA VK 5, f. 179 (1336, 25. 2.).

⁷ Predstavniki cerkve Sv. Jurija iz Pirana je 1312 podelil Albinu de Puteo v dedni fevd neobdelano zemljo na področju cerkve Sv. Bassa, v zameno pa je dobil vinograd na področju Kaverij. V šestih letih naj bi Albin kultiviral zemljišče s trto. Ko bi vinograd obrodil, naj bi od njega plačeval cerkvi Sv. Jurija urno vina na 6 karov grozdja, prim. C. de Franceschi, *Atti e memorie della Società istriana di archeologia e Storia patria* (v nadaljevanju *Atti e memorie*) 43/1931-1932, 19-96; 44/1932-1933, 271-320, 45/1933-1934, 255-320, 46/1934, 107-192, 47/1935-1937, 123-230, 50/1938-1940, 171-200 (v nadaljevanju *Chartularium Piranense II*), št. 30. Šestino letnega donosa vina v Parecagu so 1283 pobirali Dandoli iz Benetk, prim. PA VK 2, f. 110 (1238, 19. 8.). Za velikost urne, prim. D. Mihelič, *Kronika* 37/1989, 22-26.

- Druge pogodbe pa so najemnino za vinograde določale v fiksni višini vnaprej. Za lastnika je pri tem odpadlo tveganje slabe letine. Prikrajsan pa je bil ob bogatem pridelku, ker ni sodeloval pri delitvi predvidenega presežka proizvodnje, ki je pri teh dogovorih v celoti pripadel najemniku. Po drugi strani pa je tak dogovor povečeval tveganje najemnika. Ne glede na višino pridelka, ki ni bila odvisna le od njegove pridnosti, je bil dolžan v vinu, drugih naturalijah, delu ali denarju poravnati vnaprej določeno zakupnino. Včasih jo je plačal že ob sklenitvi dogovora in potem sam razpolagal s pridelkom vinograde.

- Različice v pogojih zakupov vinogradov so bile včasih povezane tudi z raznovrstnim drevjem (oljke, sadno drevje), ki je neredko raslo v njih.

- Posebnosti pri oddajanju vinogradov srečujemo v zvezi z osebami, ki same niso mogle skrbeti ne zase ne za vinograd. Varuhi sirtot so lahko oddali njihovo posest v obdelavo. Pri tem so se včasih držali ustaljenih oblik zakupov. Včasih pa so prepustili vinograd v uživanje vinogradniku in se v njegovo korist odpovedali vsakršnemu pridelku. Nekateri lastniki so vinograde oddali v uživanje v za-meno za hrano in obleko (*itum et vestitum*). Oba omenjena primera pa ne razkrivata okoliščin (ev. zadolžitev ipd.), ki so vplivale nanju. Lastniki so včasih odtujili vinograd z darovnico in si do smrti izgovorili delež letine.⁸

V piranskem zaledju so posedovali in oddajali v zakup vinograde tudi nekateri **tujci**.

Med takimi tujimi lastniki je v tridesetih letih 14. stoletja zlasti opazna koprška družina De Casto, ki je imela več vinogradov v Kalčinaru. Njen predstavnik Pavel de Casto je med 16. marcem in 26. junijem 1336 prejel 21 urn (13,6 hektolitrov) vina za zakupnino vsaj sedemnajstih vinogradov v Kalčinaru, pri čemer je višina zakupnine za vinograd znašala pol do tri urne vina. De Casti so za

⁸ Prepustitev vinograda v uživanje vinogradniku in odpoved pridelku: PA VK 4, f. 5v (1333, 21. 3.); dogovor za hrano in obleko: PA NK 8, f. 2 (1292, 8. 1.); dosmrtni delež (tretjino) letine si je 1276 izgovorila sestra Vecela, ki je vinograd v Kampolinu podarila samostanu Sv. Bassa, C. de Franceschi, Atti e memorie 36/1924 (v nadaljevanju Chartularium Piranense I), št. 152.

tukajšnje vinograde pobirali najemnino v višini urne vina na 4 kare pridelanega grozdja.

Benečan Simon Averniatus se je pri oddaji svojih vinogradov v zakup posluževal drugačnega načina: posest je oddajal *ad fictum vel ad rectam decimam*. V tem primeru je torej najemnina vinograda znašala desetino pridelka.

Beneška družina Dandolo pa je za področje Parecaga pobirala dajatev v vinu, ki je znašala šestino donosa.⁹

Tehnika obdelave vinogradov

Glede konkretnega obdelovanja in vzdrževanja vinogradov je marsikaj regulirala že piranska komuna, ki se je zavedala pomena kultiviranih tal na svojem področju. Vrsta odlokov iz piranskih statutov je namenjena obdelovalnim površinam. Omenjajo nova krčenja tal, skrb za intenzivno obdelavo in izboljšavo tal ter za zaščito nekaterih kultur.

Vinogradništvo je bilo deležno dokajšnje pozornosti sestavljalcev statutov. Na umu so imeli razširjanje vinogradniških zemljišč, njihovo zaščito in večji donos. Kultivacija tal ob izolski meji (na Ronku) z vinsko trto je obdelovalcem prinesla davčne olajšave za celi dve desetletji. Določilo, da ne sme nihče na novo s trto kultivirati več kot 10 "motik" (*sapator*, 2,93 ara) komunalnih tal, želi morda zagotoviti intenzivnost obdelave in omogočiti čim večjemu številu zainteresiranih, da pridejo do svojega vinograda. Odloki statuta so za že obdelane vinograde skušali preprečiti, da bi raznovrstno drevje (s senco) oviralo uspevanje trte, omejevali oziroma prepovedovali so sekanje zelenih in suhih trt ter predvidevali globo za povzročitelja škode v tujem vinogradu.¹⁰

Tehnika obdelave vinogradov¹¹ se omenja v številnih zapisih. Vi-

⁹ PA VK 6, f. 11-66 (1336, 16. 3.-26. 6.); PA VK 1, f. 26v (1325, 18. 4.).

¹⁰ Prim. M. Pahor - J. Šumrada, Viri za zgodovino Slovencev 10/1987, 693-694, 350-354.

¹¹ Temeljno delo o zgodovini tehnike agrarnega gospodarstva je Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, Zgodovina agrarnih panog 1/1970, ki navaja tudi literaturo s tega področja. Za vinogradništvo pride v poštev poglavje V. Valenčič, 14. Vinogradništvo, 279-308; za piransko področje, prim. D. Mihelič,

nogradi v piranskem zaledju so bili običajno razporejeni v terasah in opremljeni z zidovi iz kamnja (škarpami) in jarki. V njih je pogosto raslo tudi kakšno sadno ali drugo drevo. Da tako drevo ne bi s senco ogrožalo drugih vinogradov, naj bi bilo po statutarnem določilu zasaženo na določeni oddaljenosti od sosedovega vinograda.

Oskrba vinogradov je zahtevala od obdelovalcev, da skrbe za zidove in jarke, čistijo kanale,¹² nanašajo zemljo tja, kjer je bilo to potrebno.

Zaporedje vinogradniških del večkrat posredujejo dogovori o najemih vinogradov. Meseca februarja do 1. marca je moral obdelovalec vinograd obrezati (*podare, potare, putare*). Pri tem je uporabljal poseben nož (*ronçelius*). Tudi presajanje (*propaginare*) trte je bilo verjetno potrebno opraviti v tem času. Do srede maja je moral vinogradnik okopati (*sapare, ligoniçare*) vinograd z motiko (*sappa*). Do Sv. Petra (29. junija) oz. do zadnjega junija je moral razrahljati zemljo z drobljenjem velikih grud prsti (*ocare*). Nekateri dogovori omenjajo dvakratno letno obdelavo vinograda,¹³ pri čemer je morda šlo za okopavanje in rahljanje zemlje. Jesenska trgatve (*vindemia*) je sledila med 15. avgustom in 29. septembrom. Po trgatvi, med mihaelovim (29. septembra) in martinovim (11. novembra), je bilo edino razdobje leta, ko je bilo po določenih statuta iz 1307 dovoljeno sekati (*incidere*) zelene ali suhe trte in jih nositi domov, a že redakcija statuta iz 1332 je opustila to časovno izjemo in prepovedovala tovrstne posege v vinogradih skozi vse leto.

Pridelek vinogradov so vinogradniki spravili v kadi (*caviculum, caviglum*). Njihovo velikost so odmerjali v vozovih (*car/rum, plav-*

Zgodovinski časopis 38/1984, 193-224.

- 12 *Muros et fossata ipsarum (sc. vinearum) manutenere*, prim. PA, listina iz 1333, 27. 12., Piran; *Chartularium Piranense* II, št. 104; *aquarios mondare*, prim. PA, VK 2, f. 124 (1328, 25. 9.).
- 13 Glede obrezovanja, prim. PA, VK 1, f. 89v (1325, 27. 8.), f. 136v (1325, 29. 12.); presajanje omenja PA, listina iz 1333, 27. 12., Piran; *Chartularium Piranense* II, št. 104; za okopavanje, gl. PA, VK 1, f. 89v (1325, 27. 8.); PA, VK 2, f. 231 (1329, 19. 2.); za rahljanje, prim. PA, VK 1, f. 89v (1325, 27. 8.); PA, VK 1, f. 136v (1325, 29. 12.); za čas trgatve, gl. M. Pahor - J. Šumrada, *Viri za zgodovino Slovencev* 10/1987, 641-643; dvakratna letna obdelava vinograda je omenjena v PA, NK 6, f. 17v (1290, 11. 3.).

strum) glede na količino grozdja, ki je šla vanje. Grozdje so nato stiskali v stiskalnicah, lahko istih kot za olje (*torcularium*).

Pridelek grozdja oz. vina v posameznih vinogradih je bil dokaj različen. Ob domnevi, da so dokumentirane najemnine za vinograde znašale desetino pridelka, bi bil donos posameznega vinograda od 5 do 30 urn (po 65 litrov) vina na leto. Konkretno višine naturalnih zakupnin so se namreč gibale med pol in 3 urnami vina za vinograd. Tudi slika, ki jo kaže trgovina z vinom, ne odstopa od omenjene ocene vinske proizvodnje posameznega vinograda.

Količinsko razmerje grozdja in iz njega pridobljenega vina nam, žal, ni znano. Po podatkih iz srede 19. stoletja je znašal pridelek vina (upoštevaje izkušnje zadnjih sto let) poprečno 63,75% teže grozdja: teža mošta iz stisnjene grozdja je znašala tri četrtine teže grozdja, usedlina, vrenje in prvo pretakanje pa so težo čistega vina zmanjšali še za 15%. Za 5 do 30 urn vina, kolikor je znašal vinski donos posameznega vinograda, bi bil torej potreben pridelek od 5,1 centa do 3 ton grozdja.¹⁴ Pri pridelku 8 kilogramov grozdja na trs bi pri metrski razdalji med trsi vinograd (kvadratne oblike) meril približno od 0,5 do 3,4 ara. Pri manjšem donosu oz. pri večji razdalji med trsi bi bil izračun površine vinograda večji in obratno.

Pridobljeno vino se je precej razlikovalo po kakovosti, ki jo ponašajo pridelki dober (*bonus*), čist (*mundus, netus, purus*), plemenit (*pulcer*), plemenite vrste (*pulcri sorti*), neskisan (*non viciatus*). Vsa piranska vinogradniška področja niso bila enako cenjena glede vina, ki je izhajalo iz njih. Tisti trgovci, ki so že pred trgatvijo odkupovali bodoče vino od vinogradnika, so pogosto navedli, iz katerega vinograda naj to vino izvira. Razlika v kakovosti vina je razvidna tudi iz razlik v cenah vina v istem času. Konec oktobra 1330 je npr. v Piranu nabavljal velike količine vina Benečan Peter Baffus.¹⁵ Plačeval ga je po 17 do 20 soldov za urno.

Tabela na naslednji strani predstavlja cene za urno (65 litrov) vina v različnih letih in mesecih; izražene so v soldih in denarjih.

¹⁴ Prim. F. X. Hlubek, 1853, 133-134.

¹⁵ Prim. PA, VK 2a, f. 64v-65 (1330, 28.-31. 10.).

DEŽELA REFOŠKA

Cene vina med 1283 in 1345

leto	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
1283												20,-
1284			31,6									26,8
1286					24,-							28,-
1289					33,7 37,4		26,8		24,-		26,8	
1290							21,4					
1291		26,- 32,- 40,8					30,8				32,-	
1293										21,-		17,-
1295											19,4	17,8
1296	16,- 26,8											
1302											21,-	
1311					49,4							
1325			16,-			14,- 20,-				16,-		21,4
1326	20,-											
1328				40,-	30,-	29,4	10,-	26,8		20,-		
1329		16,6										
1330				26,8		20,- 26,8	26,8	20,-		17,- 17,4 17,8 18,- 19,- 19,8 20,-	18,8 19,- 20,- 21,-	
1333			16,- 20,-			16,-						
1334	20,-											
1335						20,- 32,-	21,4	15,- 16,- 20,- 24,- 26,8				
1336			16,-			20,-	20,-					
1337		18,8			21,4 24,-	20,- 21,4 26,8	20,- 21,4 40,-	24,4 29,4				
1338	20,-					24,- 26,8	20,- 24,- 32,-	18,8 24,-		17,2	28,4	
1339		32,-	26,8	26,8	26,8	24,- 26,8	24,-					
1340		26,8	26,8									
1341	20,-											
1344					20,-			32,-				
1345	19,-											

Ali so na Piranskem gojili različno sortno grozdje, iz virov ni razvidno, saj se od vin poimensko omenja le rebula (*riboleum*).

Zanimivo primerjavo nam ob tem glede vrst vina nudi Otokarjeva Avstrijska rimana kronika.¹⁶ Ob opisu poraza Benečanov v spopadu z zvezo zaveznikov oglejskega patriarha Rajmunda v prvi polovici osemdesetih let 13. stoletja omenja kronist med zaseženim plenom premagancev sedemnajst vrst vina: miljsko vino, rebulo, grk, teran, muškat, *Vindeplan*, ciprčan, klaret, *schafernac* iz Genove, malvazijo, pinjelo, vino iz Arrasa, vino iz Ancone, briško vino *Ecke*, *Tribian*, vipavec, *Platznaer*.

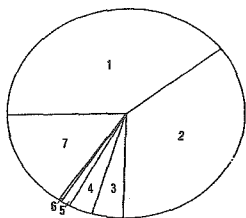
Pridelovalci so spravljali in hranili vino v različnih posodah, največkrat v hrastovih ali jesenovih sodih (*veges, vices*), kot npr.: *barata, barillum, bota, boxinellum, butisella, vas, vasculum, vas(s)ellum*. Druge posode za vino so bile še: *amfora, angasta, bacharius, ciffus, concium, situla, urna*. Sode (in posode) z vinom so hranili v kleteh (*canipa*). Pod vplivom bogate vinske proizvodnje se je na Piranskem razcvetelo sodarstvo kot posebna panoga lesne obrti.

Uporabnost vina

Vino je bilo vsestransko porabna roba. Ni se uporabljalo le v prehrani, ampak je bilo neobhodno tudi za cerkvene obrede. Samo vino, kakor tudi pridelek in zakupnina vinogradov, so služili za odplačevanje dolgov, v vinu so se lahko poravnale zakupnine hiš, ladij, vino je bilo sredstvo menjave pri trgovanju (trampí), pogosto je bilo predmet zapuščin ipd. Izredno važno vlogo je imelo vino za piransko gospodarstvo kot trgovsko blago. Poleg olja in soli je bilo namreč glavni predmet, ki ga je lahko Piran ponudil na tujih tržiščih v zameno za prepotrebno prehrambeno in drugo blago, ki mu ga je primanjkovalo za življenje. V piranskem trgovanju je imel daleč največjo težo promet z vinom in žitaricami.

¹⁶ J. Seemüller, *Monumenta Germaniae historica inde ab Christi quingentesimo usque ad annum millesimum et quingentesimum* 5/1, 1890, 457 (verzi 35005-35019).

Razmerja v blagovno-denarnem prometu med 1280 in 1340



- 1 vino
- 2 žito
- 3 živina
- 4 olje
- 5 sukno
- 6 sol
- 7 razno

Piranska komuna je skušala zavarovati domače vino pred tujo konkurenco. Po določilu statutov je bilo brez podestatovega dovoljenja na Piranskem prepovedano iztovoriti več kot urno (65 litrov) tujega vina (1307), kasneje pa je bilo prepovedano vsako iztovarjanje tujega vina. Vina tujega izvora niso smeli prodajati na drobno v Piranu niti domačini niti tujci.¹⁷

V trgovanju¹⁸ z vinom moremo razlikovati dve ravni: grosistično poslovanje z namenom izvoza večjih količin vina iz Pirana in drobno prekupčevanje z manjšimi količinami vina v Piranu.

Trgovina z vinom na debelo

Piranska oblast je nadzorovala trgovanje z vinom na debelo na Piranskem. To je bila skrb šestih (kasneje desetih) uradnikov, ki so merili vino. Nihče ni smel na Piranskem prodati nad 10 urn (6,5 hektolitra) vina, ne da bi ga oni izmerili. Pri trgovanju z vinom, ki je bilo obdavčeno, je bila obvezna uporaba komunalnih urn.¹⁹

Imetniki vinogradov so presežek proizvedenega vina običajno prodali kar v Piranu. Večje količine vina so odjemalci nabavili pri enem ali pri večjem številu prodajalcev. Običajno so ga kupovali na kredit in se obvezovali vrniti dolg v določenem roku. Premožnejši kupci so za vino v celoti ali deloma plačevali vnaprej. Ceno za urno vina so v takih primerih večkrat določili za več mesecev vnaprej, ko

¹⁷ Prim. M. Pahor - J. Šumrada, Viri za zgodovino Slovencev 10/1987, 614, 618-623.

¹⁸ Za ta vprašanja, prim. D. Mihelič, Dela SAZU 27/1985.

¹⁹ Prim. M. Pahor - J. Šumrada, Viri za zgodovino Slovencev 10/1987, 134-138, 633-637.

je bilo grozdje še zeleno v vinogradu. Včasih pa so se dogovorili, da bodo upoštevali ceno vina, ki bo v veljavi ob predaji vina. Med odjemalci, ki so na tak način kupovali vino, je bilo precej prehodnih ali doseljenih tujcev. Tovrstne pogodbe so večinoma sklepali osebno, v njihovi odsotnosti pa so take posle zanje opravljali njihovi zastopniki. Včasih je moral vnaprej izplačani prodajalec pred trgatvijo obvestiti kupca, vino pa mu dostaviti na dom. Prodaja vina na debelo se je večkrat odvijala v prodajalčevi vinski kleti, včasih pa v prodajalni ali gostilni. Tuji kupci so kupljeno vino pogosto pustili v prodajalčevi kleti, dokler ga niso odpeljali (in preprodali). V takih primerih je ob pogodbi o nakupu vina prišlo tudi do dogovora glede tveganja zaradi posod in pokvarljivosti shranjenega vina. Roki izplačil dolžnih vsot ob nakupu vina na kredit so bili različni, vnaprej plačano vino pa se je običajno izročalo ob trgatvi. Kadar je bil prodajalec za vino izplačan vnaprej, pa je prekoračil rok izročitve ali ni predal dogovorjene količine vina, je moral kupcu - upniku vrniti denar za nezročeno vino. Pri tem je bil za urno vina večkrat obvezan plačati več, kot je znašala cena, ki mu jo je kupec vnaprej plačal za urno vina.

Večje količine vina so odjemalci pogosto kupovali s prekupčevalskimi in ne s potrošniškimi nameni. Kupci - preprodajalci ali potujoči trgovci - so verjetno nameravali vino z dobičkom preprodati doma ali na tujem. Namen nakupov večjih količin vina pa se ne omenja prav pogosto.

Izvoz piranskega vina na tuje se je moral podrežati beneškim zahtevam. Izvoz istrskega vina prek morja so Benetke obdavčile. Iz 1313 je podatek, da piranski in izolski podestat dolgujeta Benetkam davek v višini 3 grošev (8 soldov) za izvoz vsake urne vina v Furlanijo.²⁰ Glede na ceno urne vina v Piranu ta davek ni bil majhen.

Tudi piranska oblast si je prizadevala ohraniti nadzor nad izvozom piranskega vina. V skladu z beneškimi željami so Pirančani (in Izolani) smeli tovoriti po Istri vino za lastne potrebe. Piranski (izolski) podestat je vsak mesec predpisoval količino vina, ki se je smela izvoziti iz Pirana (Izole) v druga istrska področja, in podrobneje določil, kam se je smelo to vino izvoziti. Kdor je želel na Piranskem natovoriti ladje ali živali z vinom (ali oljem), da bi ga nesel na tuje v

²⁰ Prim. A. S. Minotto, *Atti e memorie* 11/1895-1896, 1 (1313, 20. 1.).

količini, ki je presegala 3 urne (slaba 2 hektolitra), je moral dobiti posebno podestatovo dovoljenje.²¹

Zanimivi, a nekoliko nejasni so prvi piranski podatki o prevozu vina iz začetka osemdesetih let 13. stoletja, ko oblike dogovorov glede vina še niso bile tipizirane. Zapisi omenjajo nekaj Pirančanov, Gradežanov in Caorlanov, ki so kupili vino in ga na plovilih vozili iz Pirana. Prevozi so imeli verjetno trgovski namen. Prevozniki so morali piran-skim konzulom jamčiti pod kaznijo 50 liber, da ne bodo kršili beneških predpisov in nosili vina proti dovoljenju konzulov. Zdi se, da so pri tem položili kavcijo v omenjeni višini. Včasih je zadostovala taka kavcija, včasih pa je prevoznik moral imeti poroka za plovilo.²²

Kasneje se je večina znane izvozne trgovine s piranskim vinom odvijala na dva načina, bistvo obeh pa je bila dobičkonosna prodaja piranskega vina na tujem.

Pri prvem načinu je kupec na kredit nabavljal večjo količino vina. Z njo se je podal na trgovsko pot na tuje ali pa je poslovanje z vinom, ki ga je nabavljal, prepustil kakemu drugemu trgovcu. Trгоvec je na tujem vino prodal in se z izkupičkom vrnil v Piran. Nekaj dni po povratku je poravnal dolg za nabavljeno vino pri piranskem prodajalcu. Vsota, ki jo je ob poravnavi prejel prodajalec vina, je bila določena vnaprej, že ob nakupu vina na kredit. Pobudo za tak posel je lahko dal prodajalec, ki je za posel "posodil" vino, ali prekupčevalec z vinom. Kadar je prodajalec prodajal *vinum viaticum* večjemu številu odjemalcev, je verjetno on storil začetni korak v poslu. Isto bi lahko trdili za kupca, ki je z namenom odhoda na trgovsko pot nabavljal vino pri večjem številu prodajalcev. Prodajalcu vina se za posamezno količino vina pogosto ni zadolževal en sam kupec, ampak je bilo dolžnikov več. Potovali pa niso vsi, ampak običajno le eden ali dva, medtem ko so ostali dolžniki predstavljali poroštvo prodajalcu vina. Pri tem poslovanju meja med kupci in prodajalci vina ni bila ostro začrtana. Nekateri trgovci so namreč v kratkem ča-

²¹ Prim. A. S. Minotto, *Atti e memorie* 12/1896-1897, 14 (1321, 19. 10); M. Pahor - J. Šumrada, *Viri za zgodovino Slovencev* 10/1987, 706-707.

²² PA, NK 1, f. 9v -10v (1281, 2. 7.-5. 9.); D. Mihelič, *Viri za zgodovino Slovencev* 7/1984, št. 177-189.

sovnem razdobju nekaj mesecev nastopali v obeh vlogah: kot "posojevalci" in kot kupci *vini viatici*. Tovrstni trgovski posli so trajali od osem do štirideset dni, odvisno od nameravane poti. Rok poravnave dolga za nakup vina je bil običajno osem dni po povratku trgovca. V skladu z ustaljeno prakso je tudi določilo piranskega statuta. Omenja nakup vina (in žita), s katerima so odhajali trgovci prekupčevat na tuje. Obvezuje jih, da v desetih dneh po povratku vrnejo prodajalcu dolg za robo v tistem denarju, ki je bil v rabi v deželi, ki so jo obiskali.²³ Način poslovanja ob nakupu *vini viatici* je med piranskim prodajalcem vina na kredit in kupcem - prekupčevalcem vzpostavil **dolžniški odnos**.

Od opisanih pogodb se razlikuje drugi način družabniških dogovorov glede izvoza vina. Tudi pri njih je bilo bistvo v (pre)prodaji piranskega vina na tujem (navadno v Benetkah), pogodbeniki pa so bili v njih pogosto iste osebe kot v že opisanih pogodbah o nakupu *vini viatici*. Skrajne vsote, vložene v družbe, so bile višje kot pri zgoraj opisanih dogovorih. Družbe so trajale različno dolgo: sklenjene so bile lahko za en sam posel, lahko pa tudi za dolgoročnejše poslovanje. Med pogodbeniki so vzpostavile **partnerski odnos**, ki se je izražal v delitvi tveganja, dobička in izgube od poslovanja v določenem razmerju med partnerje. Pogodbe o družbah z vinom so precej različne.

- V preprostejših družbah je en družabnik vložil v podjetje vino, drugi pa je z njim trgoval na tujem. Take družbe so bile sklenjene za krajši čas. *Tractator* je predložil *stansu* obračun poslovanja v roku osmih dni, enega meseca ipd. po prodaji vina. Družabnika sta odračunala vloženi kapital, nato pa si v dogovorjenem razmerju (navadno enakovredno) razdelila dobiček ali izgubo od poslovanja.

- Nekoliko drugačne so bile družbe, v katere je ena stran vložila vsoto denarja. *Traktator* je za ta denar kupil vina (včasih je smel po lastnem preudarku nabaviti tudi drugo robo) ter šel z njim trgovati. Take družbe so *traktatorju* nalagale eno trgovsko operacijo (nakup vina) več kot zgornje.

- Pri vlaganju sredstev v družbo sta lahko sodelovali obe (ali vse) pogodbeni strani. Vino je včasih prispevala ena stran, druga pa ga je

²³ M. Pahor - J. Šumrada, *Viri za zgodovino Slovencev* 10/1987, 424-425.

določen del od nje odkupila. Stranke so včasih sodelovale z delom kapitala, ki je služil za nabavo vina. Nadaljnje poslovanje z vinom pa se je odvijalo v korist oz. škodo obeh (vseh) strank.

- Družbe niso bile vedno vezane na en posel. Lahko so trajale tudi celo leto ali več. Predvidele so rok poslovnega obračuna. Ta se je izvajal v dogovorjenem razmerju, na katerega je vplivala soudeležba družabnikov pri vloženi sredstvih in delu. Smernice poslovanja so bile bolj ali manj ohlapne in so traktatorju puščale več ali manj svobode pri poslovanju. Z vinom sta lahko šli trgovat obe pogodbeni strani ali pa le ena.

Trgovska potovanja s piranskim vinom med 1280 in 1340

leto	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	suma
1281							9	1	2				12
1282										1			1
1283												2	2
1284				1	1		1						3
1285					2		1	1				1	5
1286	2	2								1		1	6
1287										1		1	2
1288						2	2		3				7
1289			2	2	1			1	3		4	1	14
1290			2	1	2	3			2	2			12
1291	4		2		1	2			1				10
1292	1	1	2		1								5
1293					1	1					1		3
1301											3		3
1302			1										1
1303										2			2
1304							1						1
1307	1		1										2
1308											1		1
1309		1											1
1310	1		1					1					3
1311							1					1	2
1312	1	1			1								3
1314			1										1
1319										1			1
1325			2	4	4	4	10	3	2	1	1	2	33
1326	1	3	1										5
1328					1	2	1	3	1	4	1	2	15
1329	6	7	2								1		16
1330			1	8	3	5	9	7	2	3	3	1	42
1331	2	7											9
1333				1	2	5	1			2			11
1334	1	2								4	1		8
1335						2		3				1	6
1336			2		4	5	7		6	1	1		26
1337	2		1	1	2	1	1	1		1	3	1	14
1338							2		1	4	3	1	11
1339		1	6		1	4	5	2	2		1	2	24
suma	22	25	27	18	27	36	51	23	25	28	24	17	323

Kar štiri petine vseh znanih trgovskih potovanj med 1280 in 1340 je imelo za cilj izvoz piranskega vina. Največ trgovskih potovanj je znanih v letih 1290, 1325, 1328, 1330 in 1339. Njihovo število je nihalo po letnih časih. Največ trgovcev se je podajalo na trgovska potovanja v juniju in juliju, najmanj v decembru in januarju ter v spremenljivem aprilu.

Nekatere posebnosti srečamo tudi pri poslovanju **tujih odjemalcev** piranskega vina. Za uresničitev svojih trgovskih načrtov so se posluževali (plačanih) zastopnikov. Ti so za svoje delodajalce v Piranu kupovali in izterjivali vnaprej plačano vino, ki je bilo verjetno namenjeno izvozu.

Piranske povezave navzven, ki jih je spletla izvozna piranska vinska trgovina, nakazujejo redke konkretne omembe krajev in pokrajin, ki so jih ali naj bi jih obiskali trgovci s piranskim vinom. V taki zvezi se omenjajo Benetke, Murano, Gradež, Belforte pri Trstu, Umag in Novi grad. Te omembe pa dopolnjujejo podatki o poreklu grosističnih kupcev in izvoznikov piranskega vina. Kar četrtnina od njih je bila tujega porekla. Precej je bilo med njimi Istranov, posamezniki so bili iz severne Primorske, nekaj kupcev je bilo iz Furlanije, dosti jih je prišlo iz mest onstran Jadrana, skoraj nič pa iz Dalmacije. Piransko vino je našlo kupce zlasti onstran morja, pa tudi v Istri in Furlaniji, manj v severnem zaledju Istre in izjemoma v Dalmaciji.

Trgovina z vinom na drobno

Drobne piranske potrošnike je oskrboval drug način trgovanja z vinom, (raz)prodaja vina na drobno, *ad spinam, ad ciffum*. Kot kraj prodaje vina na drobno je običajno navedena gostilna, redkeje pa gostišče.

Od prodaje vina na drobno je komuna prejemale davek (*ratio tabernarum*), ki ga je dajala vsako leto na dražbi v zakup posameznikom ali večjemu številu oseb, ki so sklenili družabniški dogovor. Zakupniki so si z najvišjo kupno ponudbo priborili pravico do pobiranja komunalnih dohodkov od gostilničarjev oz. od prodaje vina na drobno na področju Pirana. Nadzorovali so prodajo gostilničarjev, ki brez njihovega soglasja niso smeli mešati vina ali pro-

dajati ostankov vina z dna soda. Prodajalcem vina na drobno so za pečatili čep na vehi in ga dali pod ključ. Zaklenili so tudi pipo na sodu. Prodajalcem pa so bili dolžni omogočiti prodajo vina na drobno, kadarkoli so jih prosili za to. V osmih dneh po prodaji vina so jim morali prodajalci plačati davek od prodaje vina na drobno.²⁴

V Piranu je bilo nekaj **gostišč**, kjer so gostu nudili vino, hrano in prenočišče, kar mrgolelo pa je **krčem** (*taberna*), kjer se je točilo vino. Število krčem ni bilo stalno. Bile so običajni kraj drobne (pre)prodaje vina. Obratovale so čez dan do tretjega zvonjenja. Ob nedeljah in praznikih krčmarji niso smeli prodajati vina pred veliko mašo. Vino so morali prodajati po pošteni meri, pri poslu pa so jih nadzirali komunalni cenilci. Piranski statuti so predvidevali kazen za goljufive goste in omejevali nekatere oblike družabnega življenja (hazardiranje oz. kockanje) v gostilnah.²⁵ S krčmarstvom so se redko ukvarjali patriciji in notarji, pogosteje pa obrtniki različnih strok.

Drobna prodaja vina v piranskih gostilnah je bogato dokumentirana. Smisel zadolžnic za gostilniško vino (*vinum taberne*) pa večkrat ni očiten. Domnevati je, da gre v večini primerov za dolgove gostov ob potrošnji vina na kredo v gostilni. Nekateri primeri pa dopuščajo možnost, da je bil dolžnik gostilničar. Njegov upnik je morda prodajalec, ki mu je na kredit prodal vino za razprodajo v gostilni, ali pa je upnik zakupnik davka *ratio tabernarum*, ki mu je gostilničar dolgoval komunalno pristojbino.

Prodaja vina v gostilnah je najbolj cvetela v maju, januarju in februarju. Zadolžitve ob tem trgovanju so bile razmeroma nizke. Nekoliko nenavaden način plačila za vino, kupljeno v gostilni, je bila možnost plačila v delu.²⁶

Mere za vino

Za merjenje vina so se uporabljale različne mere. Najbolj obi-

²⁴ M. Pahor - J. Šumrada, Viri za zgodovino Slovencev 10/1987, 627-632, 645-647.

²⁵ M. Pahor - J. Šumrada, Viri za zgodovino Slovencev 10/1987, 568-570, 588-590, 122-129, 290, 603-604.

²⁶ PA, NK 2, f. 15v (1285, 21. 5.); D. Mihelič, Viri za zgodovino Slovencev 9/1986, št. 168.

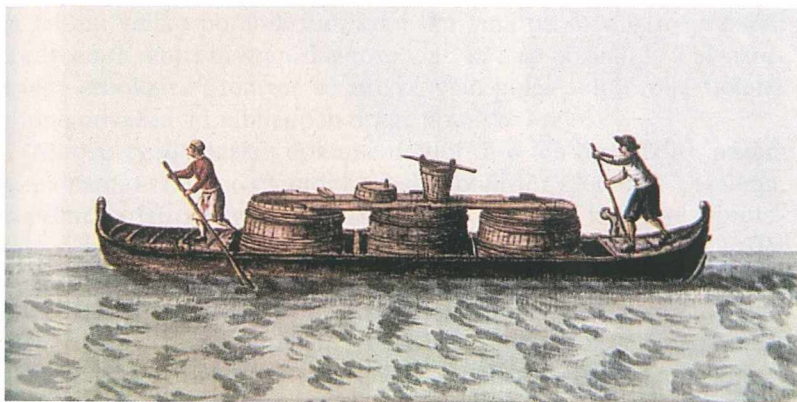
čajna mera je bila *urna* (65 litra). Enota za merjenje vina je bila tudi *amfora*. Manjše enote so bile še *bacharius*, *concius*, iz katerega je bil izpeljan večji *biguncius*, ter *seglus* in *situla*. Gostilniška merica za točenje vina pa je bila *boza*.²⁷

LITERATURA

- C. de Franceschi**, Chartularium Piranense, Raccolta dei documenti medievali di Pirano I (1062-1300), Atti e memorie della Società istriana do archeologia e Storia patria 36, Parenzo 1924
- C. de Franceschi**, Chartularium Piranense, Raccolta dei documenti medievali di Pirano II (1301-1350), Atti e memorie della Società istriana do archeologia e Storia patria 43, Pola-Parenzo 1931-1932, 19-96; 44, Pola-Parenzo 1932-1933, 271-320, 45, Pola-Parenzo 1933-1934, 255-320, 46, Pola 1934, 107-192, 47, Pola-Parenzo 1935-1937, 123-230, 50, Pola-Parenzo 1938-1940, 171-200
- Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev**, Zgodovina agrarnih panog 1, Agrarno gospodarstvo, Ljubljana 1970
- F. X. Hlubek**, Die Landwirtschaftslehre in ihrem ganzen Umfange nach den Erfahrungen und Erkenntnissen der letztverflossenen 100 Jahre 2, Wien 1853
- D. Mihelič**, Agrarno gospodarstvo Pirana od 1280 do 1340, Zgodovinski časopis 38/1984, 193-224
- D. Mihelič**, Neagrarno gospodarstvo Pirana od 1280 do 1340, Dela SAZU 27, Ljubljana 1985
- D. Mihelič**, Obratovanja krčem in gostišč v srednjeveškem Piranu, Annales 3/1993, 95-100.
- D. Mihelič**, K osvetlitvi nekaterih votlih mer srednjeveškega Pirana, Kronika 37/1989, 22-26
- D. Mihelič**, Najstarejša piranska notarska knjiga (1281-1287/89), SAZU-ZRC SAZU, Viri za zgodovino Slovencev 7, Ljubljana 1984
- D. Mihelič**, Piranska notarska knjiga (1284-1288), SAZU-ZRC SAZU, Viri za zgodovino Slovencev 9, Ljubljana 1986

²⁷ Za velikost *boze*, prim. D. Mihelič, Annales 3/1993, 95-100.

- A. S. Minotto**, Documenta ad Forumjulii, Istriam, Goritiam, Tergestum spectantia, Atti e memorie 11, Parenzo 1895-1896
- A. S. Minotto**, Documenta ad Forumjulii, Istriam, Goritiam, Tergestum spectantia, Atti e memorie 12, Parenzo 1896-1897
- M. Pahor - J. Šumrada**, Statut Piranskega komuna od 13. do 17. stoletja, SAZU-ZRC SAZU, Viri za zgodovino Slovencev 10, Ljubljana 1987
- J. Seemüller**, Ottokars österreichische Reimchronik nach den Abschriften Franz Lichtensteins, Monumenta Germaniae historica inde ab Christi quingentesimo usque ad annum millesimum et quingentesimum 5/1, Hannover 1890
- Weib, Wein und Würfelspiel**, Frankfurt a. M.-Hamburg, 1969



Načina prevoza vina po morju; zgoraj iz tržaškega statuta iz leta 1350 (AD. BCT), spodaj iz Museo Correr, Benetke (Foto: D. Podgornik, 1994)

DARKO DAROVEC

VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO KOT
POGLAVITNA GOSPODARSKA PANOGA
SEVERNE ISTRE V OBDOBJU BENEŠKE
REPUBLIKE

Nasploh je veljalo, da so veliko vrst zelo dobrih vin pridelali v okolici Trsta, Milj, Kopra, Izole in Pirana, medtem ko so bile drugod cenjene le posamezne vrste ali splošneje le bela ali črna vina. Čeprav so veliko vina prevažali po morju z ladjami v Furlanijo, Benetke in od tam naprej, v Sredozemlje, na Nemško, Holandsko in drugam, so ga Istrani veliko porabili tudi sami. Po vina pa so v Istro prihajali predvsem Kranjci in kranjska gospoda¹, ki niso poznali le Valvazorjevega **črnokalca**², temveč so istrsko vino poleg soli in olja stoletja pridno odvažali v Ljubljano in druge kranjske kraje.

Mnogo zgodovinskih dokumentov priča o teh dogodkih³, nazorno pa nam o tem poroča tudi kranjski polihistor s konca 17. stoletja, ki primerja Istro s svetopisemsko deželo Kanaan, kjer da se pretakata med in mleko, medtem ko se v Istri pretakata olje in vino. "Tu uspeva silno veliko vina, in sicer najjemenitnejšega, večinoma rdečega," ugotavlja Valvazor in hudomušno pristavlja, da se mu "rdečice ni treba sramovati in ne bati tujega zraka (kakor se boji marsikatero rdeče vino, ki nerado in ob izgubi svoje dobrote prekorači meje svoje domovine), marveč zagotovljena mu je velika naklonjenost in dober tek tudi v prav oddaljenih deželah, kjer se utegne

¹ P. Petronio: *Memorie sacre e profane dell'Istria* (1681), Trst, 1968

² J.V. Valvazor: *Slava vojvodine Kranjske* (1689). Izbrana poglavja, Mladinska knjiga, Ljubljana, 1984, str. 50.

³ Prim. F. Gestrin: *Trgovina slovenskega zaledja s primorskimi mesti od 13. do 16. stoletja*. SAZU, Ljubljana, 1965.

predstaviti kot delikatna pijačica. Zato ga tudi često izvažajo; prodajalcem preskrbi namesto svoje drugo rdečico, namreč žolto rdečico dukatov in cekinov, ali pa zamenja svojo plemenito trtno kri z belim srebrom ..."⁴.

Vino v najstarejših severnoistrskih listinah

Kolikšen gospodarski pomen je imelo vinogradništvo in vinarstvo za Istro, predvsem za njen severni del, priča vrsta ohranjenih listin iz daljne preteklosti, kjer je vino navedeno kot pglavitna menjalna vrednost oziroma pogoj za obstanek. Tako gotski vojaški poveljnik Cassiodor, pod čigar poveljstvom je bila leta 538 tudi Istra, v nekem pismu naroča, naj dajo "*iz kraljeve blagajnice toliko solidov ...*", "*da vojaštvo ne bo brez vina*", zato "*nakupi naj ga Pavel v Istri, kjer je vinska trta jako dobro obrodila*"⁵. Cassiodor nadalje slavi Istro, njeno rodovitnost in blagostanje, da je polna oliv, okrašena z njivami in bogata z vinom in da tu zori vsak sadež s trikratno rodovitostjo.

Naslednji prelomni dogodek za Koper in vso Istro, ki se nam je ohranil zapisan in je bil prav tako povezan z vinom, je bila koprška obveza beneškemu dožu iz leta 932, s katero je Koper vsako leto ob trgatvi obdaril beneškega suverena s 100 amforami vina⁶. Ta dogodek je bil namreč prvi v vrsti približevanj tedaj še frankovskih istrskih mest k beneškemu mestu na lagunah, ki si je v nadaljnjem zgodovinskem razvoju z vrsto podobnih politično-trgovskih in vojaških sporazumov, nenazadnje pa v drugi polovici 13. stoletja tudi s silo podredilo današnja slovenska istrska mesta, in sicer Koper in Izolo leta 1279, medtem ko se je Piran prostovoljno predal leta 1283.

Očitno pa je bil ta dogodek Benečanom pomemben tudi na simbolični ravni, saj so kasneje obvezo koprškega mesta predali svoji gradeški cerkvi. Toda kaže, da Koprčani niso imeli tako spoštljivega odnosa do gradeških patriarhov (sami so namreč v cerkveno-upravni

⁴ J. V. Valvasor, n. d., str. 56.

⁵ F. Kos: Izbrano delo. Zbral in uredil Bogo Grafenauer. Slovenska matica, Ljubljana, 1982, str. 15.

⁶ Prim. F. Kos: Gradivo za zgodovino Slovencev v srednjem veku II., Ljubljana, 1906.

ureditvi spadali do leta 1751 pod oglejskega patriarha⁷) kot do Benečanov, saj so jim ob dolžnem času večkrat poslali slabo ali že skisano vino, zato s to obliko dajatve patriarhi niso bili več zadovoljni, tako da so Benečani svojim načelnikom v Kopru strogo zabičali, da morajo vsako leto dati 200 urn dobrega vina za gradeške patriarhe⁸. Podobno vinsko obvezo v višini 100 urn vina so poleg drugih obveznosti dolgovali Izolani vsakokratnim oblastnikom, in sicer najprej beneškemu dožu Petru Candianu, ko mu je leta 967 cesar Oton I. poklonil Izolo. Dož je Izolo kmalu poklonil dalje oglejskemu patriarhu, ta pa leta 1031 opatinjam sv. Marije v Gradežu. Kljub prehodu pod beneško oblast pa sta tako Koper kot Izola še dolgo v novi vek plačevala omenjeni dajatvi, čeprav ne več v vinu, temveč v ustreznem denarnem nadomestilu.

Prav tako nam listina iz leta 1186, ko je šlo za ponovno ustanovitev koprške škofije⁹, priča o izrednem gospodarskem pomenu vina. Mnogi zgodovinarji se namreč strinjajo, da je koprška škofija, dokazano obstoječa že konec 6. stoletja, prenehala s svojim delovanjem nekje na prehodu v 9. stoletje predvsem zato, ker ni imela dovolj lastnih sredstev za vzdrževanje škofa. To dolžnost je nato opravljal kar tržaški škof. Ker pa se je splošni gospodarski ustroj od 12. stoletja dalje nagibal v korist obmorskih mest in trgovine v rokah premožnejših meščanov, si je omenjenega leta 1186 že izoblikovani koprski komun lahko privoščil ponovno delovanje škofije, in sicer tako, da ji je podelil štiri koprške vasi in - 1.000 teras trt.

V vrsti istrskih srednjeveških listin, kupoprodajnih pogodb, zadolžnic ali zakupnih aktov vino nastopa kot menjalna vrednost za denarne vložke, zakupe, zastave, naložbe in druge kapitalske dejavnosti¹⁰, tako da lahko brez zadržkov ugotovimo, da vino ni bilo le

⁷ Za okvirnejše zgodovinske dogodke prim. D. Darovec: Pregled zgodovine Istre. Knjižnica Annales 1, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko - Primorske novice, Koper, 1992.

⁸ B. Benussi: Commissioni dei Dogi ai Podestà veneti nell'Istria (dalje: Commissioni), v: Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria (dalje AMSI) 3, Poreč 1887, povelje koprskemu podestatu in kapitanu, št. 39.

⁹ Prim. F. Kos: Gradivo, ob omenjenem letu.

¹⁰ Prim. npr. D. Mihelič: Najstarejša piranska notarska knjiga (1281-1287/89). SAZU, Ljubljana, 1984; ali pa fragment notarske knjige koprškega notarja

osnovni produkt severne Istre, temveč tudi osnova nadaljnjemu gospodarskemu razvoju, skratka vino je bilo "denar".

Beneški vinski davčni ustroj in tihotapstvo z vinom

Kakšne dobičke lahko državni blagajni prinaša proizvodnja, zlasti pa trgovina z vinom, so se nedvomno najbolje zavedali Benečani. Kot skoraj v današnjem pomenu moderno organizirana država je Beneška republika budno spremljala gospodarski razvoj svojih krajev, jih po potrebi spodbujala ali zavirala, vselej pa skrbela za urejeno in nadzorovano davčno politiko. Kljub temu oziroma ravno zato so se po njihovem dogajale pri trgovanju mnoge nepravilnosti, v prvi vrsti tihotapljenje z vinom, za tihotapca pa je bil označen vsakdo, ki je trgoval z vinom, ne da bi plačeval davke.

Zato so že kmalu po osvojitvi severozahodnih istrskih mest svojim načelnikom v teh mestih s posebnimi zakonskimi odredbami, takoimenovanimi *povelji* (*Commissiones*)¹¹, s katerimi so urejali obče upravljanje svojih posesti, nalagali tudi posebne ukrepe v zvezi s trgovino z vinom in preprečevanjem tihotapstva. Prav tako so svoji davčni politiki prilagodili posamezne določbe mestnih statotov. Poleg teh so še s posebnimi zakonskimi akti, sprejetimi v najvišjih zakonodajnih telesih, kot sta bila beneški veliki svet in senat, včasih celo od primera do primera spremljali in odredjali postopanje svojih uradnikov. Navedena zakonska določila pa nam z natančno preučitvijo podajajo vso pestro paletu dogodkov, povezanih s proizvodnjo, trgovino in nenazadnje s tihotapstvom z vinom.

Že leta 1281 je beneški veliki svet predpisal postopek, po katerem se je smelo izvažati istrska vina v Benetke¹². Podrobnosti in kasnejša dopolnila tega postopka so vsebovala povelja istrskim mestnim načelnikom. Tako so koprskemu podestatu naročali, da iz svojega regimenta ne sme izvažati vina drugam kot le v Gradež in Benetke, razen če mu ni bilo izrecno drugače naročeno.

Baysina de Baysinusa iz osemdesetih let 14. stoletja. PAK. Občina Koper, Spisi do leta 1600, a.e. 68.

¹¹ Prim. Commissioni.

¹² 1281. 8. apr. A. S. Minotto: Documenta ad Forumjulii, Istriam, Goritiam, Tergestum spectantia, v: AMSI 11 (1895).

Posebej se omenja rebula, ko podestatam Kopra, Izole, Pirana in drugih krajev leta 1343 ukazujejo, da morajo imeti preverjeno osebo posebej zadolženo za pečatenje s podestatovim pečatom vsakega soda (*butta*) vina, ki ga bodo naložili na plovila za Benetke ali Furlanijo. V Kopru je bil za to opravilo vsaj od leta 1357 do 1375 zadolžen Nicolò Gradenico, in sicer v funkciji pristanišnika pri Vratih sv. Martina. Le iz tega pristanišča v Kopru je smelo iti trgovsko blago po morju, za pečatenje vinskih in oljnih posod pa je Gradenico prejemal plačo v višini 8 lir na mesec¹³.

Prevozniki vina so se morali pred odhodom oskrbeti še s primernim poroštvom za svoje plovilo, povrhu tega pa jim je moral podestat oziroma posebej določeni notar izdati potrdilo o količini zapečatenih sodov in vina ter namembni postaji, kjer so pregledali prispelo pošiljko. Prevozniki so si za povratek morali preskrbeti protipotrdilo (*contralittera*) tamkajšnjih podestatov oziroma v Benetkah uradnikov za vinski dac (*Ufficiali datij vini*). Temu uradu pa so morali istrski mestni načelniki vsak mesec pošiljati poročila o vseh prevozih vin po morju. Vsako neizpolnjevanje predpisanega, višek natovorjenega vina ali nenapovedana namembna postaja in drugo se je obravnavalo kot tihotapstvo ter bilo temu primerno kaznovano, najmanj tako, da so jim odvzeli vse vino in ladjo, ki so ju prodali na dražbi.

Za preprečevanje teh nepravilnosti so predvideli posebne stimulacije, kot je bilo tudi sicer v navadi tistega časa. Tretjino tako zaseženega vina je prejel podestat, tretjino beneški komun, tretjino pa morebitni prijavitelj, ki je ostal anonimn, sicer je tudi ta ostala beneškemu komunu. Iz tega deleža so svoj del dobili tudi uradniki za vinski dac, podestat pa je v svojem regimentu kršitelje javno razglasil ter proti njim postopal¹⁴.

Beneška republika in z njo vsak posamezen istrski komun, ki so prejeli nemajhne dohodke ravno od trgovine z vinom, pa so imeli velike preglavice tudi s pravim tihotapstvom. Najprimernejši istrski artikli za to početje, ki je zlasti v obdobju zatona Republike v 17. in 18. stoletju prinašalo edini donosen dohodek, so bili predvsem sol,

¹³ Senato Misti (1357. 1. avg., 15. sept., 1375. 31. avg.), AMSI 4 (1888) in 5 (1889).

¹⁴ Prim. Commissioni, št. 41, 42, 43 in Senato Misti (1359. 26. mar.), AMSI 4 (1888).

vino in olje, večkrat pa se omenjajo tudi ribe in les¹⁵.

Že v prvi polovici 14. stoletja, torej kmalu po osvojitvi severozahodnih istrskih mest, so Benečani večkrat skušali urediti organizacijo za preprečevanje tihotapstva, zlasti soli in vina, z imenovanjem posebnih komisij treh t.i. *modrijanov (sapientes)*¹⁶. Ti so ponavadi imenovali še posebne oglednike (*provisores*), ki so se s položajem seznanili na licu mesta ali pa pooblastili za to opravilo tamkajšnje podestate. Po njihovem poročilu so predlagali nadaljnje ukrepe.

Poleg splošnih ugotovitev o vedno večjem obsegu tihotapstva (*contrabanna*) so kapitanu ladjevja istrske obale (*Capitaneus ligni Riperie Istrie*) vselej naročili budno motrenje. Pozoren naj bi bil zlasti na dogajanja ob izlivih rek, vsakega prekrševalca pa so bili s popisom zaseženega blaga dolžni izročiti beneškemu *Ufficialom al Cattaver*¹⁷ ali *Ufficialom de contrabannis*¹⁸. Ker so tihotapci svoje blago do odprtega morja očitno največkrat privražali po rekah, so se Benečani naposled odločili, da bodo ustja rek nadzorovali s posebnimi stražami, s postavitvijo stolpov oziroma z zaprtjem ustij rek s koli, verigami ali podobnimi zaprekami¹⁹. To prakso so uporabljali tudi kasneje, kot kaže ukaz Antonia Longa, leta 1594 nadzornika v Istri (*Provveditore in Istria*)²⁰.

Od leta 1358 sta bili za ta nadzor dodeljeni dve bojni ladji, vsaka z 80 veslači, 17 vojaki pešci in 10 strelci ter 4 izvedenimi krmarji. Kapitana ladij se nista smela zadrževati več kot dan v posameznem pristanišču, prepovedano pa jima je bilo tudi spati ali jesti pri kateremkoli istrskem mestnem načelniku. Leta 1381 pa je bil v beneškem Velikem svetu imenovan še poseben kapitan za preprečevanje tihotapstva v Istri, ki je razpolagal z eno galejo in brigantinom²¹.

Po letu 1362 so se poostrile tudi kazni za tihotapce. Poleg ome-

¹⁵ Prim. Relazioni dei Podestà e Capitani di Capodistria (dalje: Relazione) Daniel Balbi - 1774, AMSI 10.

¹⁶ 1347. 25. okt., 1348. 2. sept. itd. Prim. Senato Misti, v: AMSI 3 (1887).

¹⁷ 1363. 10. apr., Senato Misti 5 (1889).

¹⁸ Commissioni, Koper, št. 35.

¹⁹ 1363. 17. jun. Senato Misti, v: AMSI 5 (1889).

²⁰ 1594. 4. jun. Senato Mare, AMSI 12.

²¹ Senato Misti (1358. 19. okt., 1363. 10. apr., 1371. 6. maj, 1381. 13. sept.), AMSI 4 in 5.

njenih so krivce za prvi prekršek za dve leti zaprli *in uno carcerum inferiori*, ob morebitni ponovitvi pa se jim je kazen podvojila in so bili izgnani iz svojega kraja. Mornarjem tihotapskih ladij so za izdajo svojih lastnikov ladij zvito ponudili možnost odkupa grehov ter 200 lir nagrade, polovico vrednosti ladje in polovico tihotapljenega blaga, dobili pa naj bi še po 100 lir za vsakega mornarja. Te stroške si je država seveda nadomestila iz premoženja ujetih tihotapcev, če pa so bili brez njega ali ga ne bi imeli dovolj, so morali odsedeti v zaporu, dokler niso s svojim delom poravnali stroškov²².

Poglavitni odjemalci istrskega tihotapljenega vina so bili v Furlaniji, od vzpona Trsta v 17. in 18. stoletju pa v tem mestu. V tem času je bila za preprečevanje tihotapstva na Debelem rtiču pri Kopru stacionirana posadka dveh bojnih ladij, sestavljena pretežno z Albanci. To tudi priča, kako razširjeno je bilo neregularno prevažanje blaga ravno v Trst, kjer tedaj seveda ni bilo potrebno plačevati nikakršnih davkov. Zanimivo pa je, da tedaj zaseženega tihotapskega blaga niso več razdeljevali med za to zaslužne, temveč so ga ali prodali na dražbi ali pa vse zaseženo blago zmetali v morje, nemalokrat kar s potopitvijo same ladje²³.

Toda vsi našeti in drugi ukrepi, vključno z visokimi kaznimi²⁴, niso zalegli in poročila o tihotapstvu v Istri se do konca Beneške republike (1797) le še množijo.

Pri tem pa se gre seveda v prvi vrsti vprašati o vzrokih za tako stanje. Tu so bili nedvomno na prvem mestu davki oziroma daci, ki so jih pobirali t.i. dacarji. Za vsako amforo vina, izvoženega v Benetke, so v 14. stoletju Istrani morali plačati 2 dukata (1 dukat = 3,2 lire = 64 soldov) davka, od leta 1383 dalje pa še 30 soldov povrh²⁵.

²² 1362. 3 sept., Senato Misti, AMSI 5.

²³ Prim. Senato Rettori (1643. 20 jun., 1644. 6. okt., 1646. 29. avg.), AMSI 18 (1902).

²⁴ Z odlokom z dne 10. april 1363 sicer prepovedujejo torturo za tihotapce (gl. Senato Misti, AMSI 5), toda še leta 1618 (23. avg. - Senato Mare, AMSI 12) je dobil tri udarce z bičem lastnik ladje, ki je natovorjena z vinom peljala proti Trstu, ker je na ukaz kapitana barke proti kontrabandu začel streljati. Toda tedaj jo je poceni odnesel, kajti leta 1625 so Benečani predpisali, da se v primeru nasilnega upiranja ali žaljenja uradnikov tihotapce kar obesi. Leggi Criminali, Benetke 1751, str. 114.

²⁵ Prim. Senato Misti (1375. 27. sept., 1382. 24 okt., 1383. 16. mar.), AMSI 5.

Čeprav nimamo zanesljivih podatkov, koliko naj bi držala ena amfora, lahko s pomočjo podatka iz leta 1313, da je bil davek na urno (64,7 litrov) vina, izvoženega v Furlanijo, 8 soldov²⁶, poprečna cena urne vina pa se je gibala med 20 in 30 soldi²⁷, sklepamo, da je dac na prodano vino znašal 20-30%. Na to sklepanje napeljuje tudi višina koprskega davka na vino, prodano na drobno v gostilnah v mestu in na podeželju, to je dac na hosterije ali, kot se je še imenoval, dac na špino, ki je v Kopru tako v 14. kot 16. in 18. stoletju variiral med 25 in 33%²⁸.

V zadnji četrtini 16. stoletja so sicer poskušali višino nekaterih dacev fiksirati in poenotiti. Tako so za Koper in podeželje namesto tretjine določili dac 30 soldov po urni vina za prodajo na drobno²⁹ ter 2 solda za *sechio* oziroma 10 soldov za urno vina, izvoženega v druge kraje Beneške republike³⁰, medtem ko so dac na vsako urno pridelanega vina na Koprskem že od 14. stoletja dalje določevali z različnimi odloki. V 14. stoletju je ta znašal od 4 do 1 solda po urni, glede na letino, ugodne ali neugodne vremenske, demografske ali druge okoliščine pa večkrat ni bil enak v mestu kot na podeželju³¹. Nato se je ta dac ustalil na 2 soldih po urni vina³², leta 1672 pa so ga poskušali poenotiti za celotno beneško Istro v višini 2 soldov in pol

²⁶ Za razmerja denarnih enot kot za velikost amfore prim. D. Mihelič: Neagrarno gospodarstvo Pirana od 1280 do 1340. SAZU, Ljubljana, 1985, str. 29, op. 67. Glede na višino davka na amforo ter urno v 14. stoletju pa bi lahko sklepali, da je bilo razmerje med njima 1 : 8.

²⁷ Za ta podatek ter o darcih in delovanju komunske uprave glede pridelovanja vina prim. prispevek D. Mihelič v tej publikaciji.

²⁸ Prim. Senato Misti (1381. 5. okt, 1382. 17. nov.), AMSI 5; 1589. 2 sept. Statut koprskega komuna iz leta 1423 z dodatki do leta 1668 (dalje Stat. Kop.), Pokrajinski arhiv Koper - Center za zgodovinske raziskave Rovinj, 1993, V. knj., 86 pogl.; Kapitularij vinskih darcarjev, Stari koprski občinski arhiv po inventarju F. Majerja (Inventario dell'antico Archivio municipale di Capodistria) št. 1115. Gradivo je uporabno na mikrofilmu pri Državnem arhivu v Trstu (zato dalje AST. AAMC), bob. 1354.

²⁹ 1598. 3. okt. Senato Mare, AMSI 12.

³⁰ AST. AAMC, št. 1115, bob. 1354, str. 22: "Vini per Terre Aliene" (4. okt. 1575). Razmerje med urno in sechiom je torej znašalo 1 : 5.

³¹ Senato Misti 1358. 17. maj, 20 sept., 1381. 5. okt., 1382. 17. nov., AMSI 4 in 5.

³² AST. AAMC, št. 1115, bob. 1354, str. 32.

po urni³³. Konec 18. stoletja je znašal 3 solde po urni vina³⁴.

Količine pridelanega vina in cene

Navedeni podatki omogočajo izračun in primerjavo količine pridelanega vina na Koprskem v dveh izbranih obdobjih: v zadnji petini 16. in 18. stoletja. Za 16. stoletje sta namreč ohranjeni dve poročili letnih "zaključnih računov" koprskih podestatov in kapitanov³⁵, za drugo polovico 18. stoletja pa obstajajo navedbe celotne količine pridelanega, obdavčenega in prodanega vina³⁶.

Iz finančnega poročila o delovanju koprške komore iz leta 1584 sledi, da je ta imela prihodke v višini 13.525 lir in 9 soldov, medtem ko so bili odhodki 17.078 lir in 12 soldov. To nesorazmerje je bilo sicer kronični pojav koprške osrednje davčne blagajne. Vendar nas v tem primeru zanimajo predvsem dohodki, izvirajoči iz pridelovanja vina, ki jih prikazuje tabela 1.

	lir	soldov
- dac 2 soldov za secchio vina, izvoženega v kraje Ben. republike	1.124	18
- isti dac za Buje z ozemljem	327	18
- isti dac za Izolo z ozemljem	502	10
- dac na gostilne (<i>ostarie</i>) v mestu	4.820	4
- dac na gostilne po vaseh	1.313	18
- dac za vstekleničenje (<i>imbottadura</i>) 2 solda po urni	1.400	
skupaj daci za vino	9.489	8

Tabela 1: Vrste vinskega daca in višina vinskega prihodka koprške komore

³³ 1672. 11. jun. in 10. avg., Senato Rettori, AMSI 20 (1904).

³⁴ AST. AAMC, št. 1120, bob. 1356.

³⁵ Relazione Alvise Morosini - 1583, Giacomo Lion - 1584, AMSI 6.

³⁶ AST. AAMC, št. 1118 in 1120, bob. 1355 in 1356.

Skupni delež vseh prihodkov od pridelanega vina v koprski komori je torej znašal dobrih 70%, če od tega deleža odštejemo bujski in izolski prispevek, je delež na Koprskem pridelanega vina v višini dobrih 61% še vedno izjemno velik. Skoraj tolikšen delež (54%) je predstavljal dac na vino v koprski blagajni tudi leta 1771, ko je uspel koprski podestat in kapitan zbrati 21.000 lir davka³⁷. Vsaj od leta 1752 dalje je namreč dac za grosistično prodajo, prodajo na drobno ter od cenitve 2-3 soldov na urno vina, ki so ga prispevali v koprsko blagajno, znašal 11.413 lir 3 solde oziroma je s prilagoditvijo fiksnega razmerja med dukatom in liro (1:6,2) na tedanjo tržno razmerje (1:8) znašal 14.726 lir 13 soldov³⁸.

Samo za primerjavo: dvonadstropna hiša z 72 m² v Kopru v lasti grofov Borisijev, v kateri sta leta 1791 bivala dva koprška duhovnika, je bila uradno ocenjena v vrednosti 2869 lir³⁹.

Glede na dane podatke s konca 16. stoletja, lahko izračunamo, da je bil letni pridelek vina na Koprskem okoli 20.338 urn, to je 13.220 hl. Tabela 2 pa podaja primerjavo pridelka konec 16. stoletja s pridelkom v zadnjih dveh desetletjih 18. stoletja ter na podlagi višine daca tudi maloprodajno ceno vina⁴⁰.

leto	urne	hl	maloprod. dac na urno (v soldih)	urna soldov (maloprod.)
1584	20.338	13.220	30	90
1788	17.171	11.109	45	135
1791	28.915	18.708	23	69
1792	21.728	14.058	36	108
1795	22.783	14.741	35	105
1796	20.173	13.052	44	132

Tabela 2: Pridelek vina na Koprskem

³⁷ Relazione, Nicolò Donado - 1771, AMSI 10.

³⁸ AST.AAMC, št. 1117, bob. 1355, foto 70.

³⁹ Pokrajinski arhiv Koper (PAK). 85. Notarski spisi. Notar Giuseppe Lugnani, 1791, minutario št. 68.

⁴⁰ Prim. AST. AAMC, št. 1120, bob. 1356, fol. 26-61.

Iz tabele 2 je še razvidno, da so se v nasprotju s koncem 16. stoletja cene vina oblikovale svobodno glede na ponudbo in povpraševanje oziroma glede na kvantiteto pridelka, za kar so se Koprčani ravno v 18. stoletju na vso moč prizadevali, sklicujoč se na svoje nekdanje pravice⁴¹. Toda njihova oziroma dacarjeva svobodna volja določanja cen se je gibala le med fiksnim dacom 3 soldov za urno zmerjenega vina na podeželju ter med količino letnega pridelka in predpisano višino prispevka za koprsko blagajno ter druge izdatke, ki so še izviral iz dohodkov na vinski pridelek. Iz vinskega dohodka so namreč že od 14. stoletja dalje krili stroške za preprečevanje za-

vas	urn vina	vas	urn vina
Movraž	670	Rojci	53
Smokvica	153	Čentur	93
Gračišče	111	Pomjan	228
Kubed	392	Manžan	151
Dol	195	Koštabona	495
Zanigrad	7	Puče in Planjave	474
Zazid	101	Breci in Dolina	84
Podpeč	270	Šmarje	574
Bezovica	187	Grintovec	36
Loka	497	Kavrijak	18
Rožar	1.073	Gažon	302
Gabrovica	961	Sergaši	62
Osp	1.286	Padna	265
Tinjan	375	Nova vas	174
Škofije	490	Sv. Peter	585
Dekani	1.117	Krkavče in Škrljevec	671
Sv. Anton	414	Merišče	287
Lopar	75	Skorušica	142
Marezige	56	Sorbar	30
Babiči	101	Skupaj	13.354

Tabela 3: Popis pridelka vina v urnah leta 1804 v koprskih vaseh (PAK. 288. De Belli, a.e. 11)

⁴¹ AST. AAMC, št. 1117, bob. 1355, foto 68-70 in 82.

močvirjenja okoli koprskega otoka⁴², za plačevanje glasnika⁴³, zdravnika in javnega učitelja⁴⁴, v 18. stoletju pa so svojo skledo pritaknili še drugi komunski uradniki in ustanove, kot na primer špital in škofija, da niti ne omenjamo raznih merilcev vina, čuvajev vinogradov ter drugih z vinom povezanih oseb, seveda na prvem mestu dacarjev. Tako je v drugi polovici 18. stoletja dohodek od vina običajno za 25-30% presegal znesek, ki ga je bil dacar obvezen prispevati v koprsko komoro, temu primerno pa je bilo tudi oblikovanje maloprodajne cene vina⁴⁵.

žito	1 star (77,2 l)	380 soldov
koruza	"	210 "
sirek	"	120 "
rž	"	240 "
ajda	"	160 "
fižol	"	280 "
bob	"	280 "
proso	"	240 "
riž	"	625 "
olje	64,7 l	233 "
vino	"	180 "

Tabela 4: Cene v Benetkah (1781. 1. jun.)

Koprčani so se za primerjavo in določanje cen na trgu očitno zgledovali po beneškem trgu, vsaj tako sledi iz knjige iz starega koprskega arhiva za leta med 1781 in 1783⁴⁶. Za ponazoritev so v tabeli

⁴² 1344. 19. apr., Senato Misti, AMSI 3.

⁴³ 1382. 17. nov. Senato Misti, AMSI 5.

⁴⁴ Stat. Kop., knj. 5, pogl. 65.

⁴⁵ Prim. AST. AAMC, št. 1118 in 1120, bob. 1355 in 1356.

⁴⁶ AST. AAMC, št. 1064, bob. 1326, foto 35-69. Za vino se v tem seznamu uporabljata votla mera libra oz. lira, ki pa po ceni ni verjetno, da bi bila enaka oljni

4 navedene tudi cene nekaterih drugih proizvodov, preračunane v solde in enotno votlo mero.

Iz tabele o cenah vina po mesecih zlahka razberemo, da so bile cene najvišje ob izteku sezone, od maja do oktobra, strmo so padle novembra, ko je bilo na trgu obilo novega vina, ter se od decembra dalje postopoma dvigale.

jun.'81	180 soldov
avg.'81	180 "
okt.'81	190 "
nov.'81	140 "
maj.'82	210 "
jun.-avg.'82	220 "
sep.-okt.'82	230 "
dec.'82	190 "
feb.'83	180 "
mar.-apr.'83	190 "

Tabela 5: Cene vina v Benetkah po mesecih v letih 1781-1783 (v urnah).

Tudi za Izolo lahko izračunamo približen letni pridelek vina. Izolski delež od pridelka vina je v skupnem letnem dohodku predstavljal skoraj 21%⁴⁷, seveda brez deleža za izvoz vina v druge beneške kraje, ki so ga Izolani prispevali v koprsko blagajno. Skupaj s slednjim lahko izračunamo, da je štel izolski letni pridelek približno 7.600 hl vina.

libri (0,65 litra). V seznamih za navedena leta pa se enkrat z enakovredno navedbo cene namesto libre pojavi bozza, ki po merilu ustreza tedanjim cenam, saj je bilo razmerje urna - secchio - bozza 1 : 5 : 10, tj. 64,7 l : 5 x 12,94 l : 10 x 6,47 l. Za razmerje secchio : bozza prim. G. Boerio: Dizionario del dialetto veneziano, Benetke, 1856.

⁴⁷ Prim. L. Morteani: Isola ed i suoi Statuti, AMSI 4, str. 168/9.

Za Piran pa je iz dosegljivih podatkov težje izračunati letni vinski pridelek. Po podatku iz leta 1727⁴⁸ je davek od vina znašal 4.492 lir, kar je le 17% delež celotnega letnega dohodka komuna, medtem ko je levji delež dohodkov v tem mestu po navedenem finančnem poročilu pripadal dohodkom od ulova rib (61%). Spisek komunskih dohodkov z začetka 17. stoletja pa navaja davek od vina v višini skromnih 210 lir, kar je predstavljalo le 0,7% delež proračuna, najvišji pa je bil delež od pridelka soli (40,6%) in rib (31,5%)⁴⁹. Te podatke si lahko razlagamo le z ugotovitvijo, da so po potrebi beneške oblasti določene davčne postavke direktno preusmerjale za druge potrebe, predvsem v fontik, nalagale nove davčne obveznosti oziroma koncentrirale prihodke v koprski fiskalni komori⁵⁰. Tako na primer v piranskem proračunu za leto 1727 sploh niso zajeti dohodki od pridelka soli, ki so bili v drugem seznamu po višini deleža na prvem mestu. Podatek o vinskem deležu komunskega proračuna v obeh primerih tudi ni tako razdelan, kot na primer v Kopru in Izoli. Zato ni razvidno, katera vinska davčna postavka je zajeta oziroma lahko za leto 1727 predvidevamo, da sta v izračunu zajeta dac za prodano vino v gostilnah ter za grosistično prodajo. Slednji je znašal v Piranu 1 sold po urni vina (v Izoli pol solda), kakor sledi iz komorniške knjige, kjer še zasledimo, da je v letu 1763 komun od tega daca pridobil dobre 604 lire, leta 1765 pa dobrih 273 lir⁵¹. Če bi poskušali hipotetično določiti povprečno višino grosističnega daca na 400 lir, tj. 8.000 soldov, pri čemer bi znašal pridelek 8.000 urn vina, preostanek proračunskega deleža iz leta 1727 (okoli 4.000 lir = 80.000 soldov) pa bi dodelili maloprodajnemu dacu, ki je v Piranu že v 14. stoletju znašal od 20-30%, bi to pomenilo okoli 3.000 urn, torej skupno približno 11.000 urn vina. Tolikšen pridelek vina za prodajo bi se v primerjavi z obsegom koprškega in izolskega komuna ujemal s piranskim.

⁴⁸ L. Morteani: *Notizie storiche della città di Pirano*. Trst, 1886, str. 119.

⁴⁹ Prim. D. Mihelič: *Mestni vsakdan v obdobju baroka v luči različnih pisanih virov (Piran, 1600-1602)*, v *Annales* 1/91, Koper, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 1991, str. 94.

⁵⁰ Prim. M. Pahor: *Socialni boji v občini Piran od 15.-18. stoletja*, Ljubljana - Piran, 1972, str. 175-182. Prim. še: *Relazione*, Marin Badoer - 1795, AMSI 10.

⁵¹ *Pokrajinski arhiv Koper (dalje PAK)*. Piranski arhiv. Kodeksi. Komorniške knjige, knj. 20, fol. 8 in 9.

Z navedenimi zadržki je v 18. stoletju povprečen letni pridelek vina za prodajo dosegal naslednje količine:

Koper	22.000 urn	ali	14.234 hl
Izola	7.600 urn	ali	4.917 hl
Piran	11.000 urn	ali	7.117 hl
skupaj	40.600 urn	ali	26.268 hl

Nedvomno pa so kmetje pridelali še precej več vina, saj so ga po mnogih pričevanjih ogromno tudi sami popili, ga zaradi neugodne davčne in neustrezne prodajne politike na svojo roko preprodajali oziroma tihotapili, kar ni bilo v splošno korist, kot ugotavlja koprski podestat in kapitan leta 1795, ki še dodaja, da je bila podložnikom ob vseh obstoječih težavah naklonjenost k pijančevanju lahko le usodna tolažba⁵².

Ne glede na take in podobne ugotovitve in prepričevanja istrskih in beneških oblasti, da bi se kmetje usmerili tudi na pridelovanje donosnejših pridelkov, med katere so nedvomno najprej uvrščali sajenje murv in pridelovanje svile, pa se istrski kmet ni odpovedal svojemu tradicionalnemu opravilu: vinogradništvu in vinarstvu.

Istrsko vinogradništvo v očeh škofa Tommasinija

Nedvomno nam je najcelovitejšo podobo o istrskem vinogradništvu v obravnavanem obdobju zapustil v svojem delu novigrajski škof Giacomo Filippo Tommasini⁵³. Ne le da je naštel tedanje poglavitne sorte trt in vrste vin z vinskimi okoliši, opisal posamezne faze obdelave vinogradov ter pridelave vina, temveč je nakazal tudi osnovne poti istrske vinske trgovine in možnosti nadaljnjega razvoja.

V slednje ga sicer ni ravno prepričevala njegova lastna ugotovitev, da gredo istrski kmetje na njivo, ko je sonce visoko, namesto

⁵² Relazione, Marin Badoer, AMSI 10.

⁵³ G.F. Tommasini: De' Commentarj storici-geografici della Provincia dell'Istria (ok. 1650), v Archeografo Triestino, vol. IV, Trst, 1837, str. 101/2. Prim. G.F. Tommasini: Zgodovinski komentarji o Istri, Založba KRES, Ljubljana 1993, str. 64-68 (v slovenščino prevedel Sergij Šlenc).

da bi šli vsaj dve uri prej, kot je to v navadi npr. v Lombardiji; zjutraj radi še malo pospijo, predno gredo na delo, pa še srknejo malo "ta dobrega".

Zemljo obdelujejo z volovi, ki vpreženi v jarem vlečejo dolgo deblo, ki mu pravijo mangolino, z lemežem z enim samim rezilom za obračanje zemlje. Vola na glavi nimata jermenov ali vrvi, da bi ju kmet vodil, pač pa hodita prosto samo z jarmom, orač pa ju priganja s klici po slovansko. Tommasini še ugotavlja, da ima istrski plug kolesa kot v Lombardiji, le da ima lemež eno samo rezilo.

Vsekakor lahko pritrdimo njegovi ugotovitvi, da so, kot pravi, visoke trte v deželi novost, ki so jo uvedli na Bujskem pri Sv. Petru cassinski menihi, zlasti v dolinskih predelih pa jih že na veliko in zelo uspešno posnemajo tudi drugi⁵⁴. Očitno so dotedaj v Istri, zlasti v njenem severozahodnem delu, gojili le nizke trte, v kar nas med drugim prepričuje beneški potopisec in kronist Marin Sanudo, ki naj bi Istro obiskal okoli leta 1473. Tedaj so na Koprskem gojili le nizko trto⁵⁵, kar dobrih sto let kasneje potrjuje tudi koprski podestat in kapitan, ko se v svojem poročilu zgraža nad obsedenostjo koprskih podeželanov, ki, namesto da bi sejali žitarice, gojijo le nizko trto ali "*postenado*", kot jo imenujejo. Tej naj bi posvečali vso svojo delovno pozornost, zato taisti načelnik predlaga, da bi, podobno kot so storili na Kreti, pooblastili enega državnih uradnikov, ki bi v svojem obhodu po deželi ukazal izruvat vse nizke trte. Na zelo rodnih terenih naj bi nato posejali žitarice, drugje pa visoke trte, medtem ko naj bi sajenje nizkih trt povsem prepovedali⁵⁶.

Da so bile to celo za tisti čas nesmiselne iluzije, potrjuje pričevanje Tommasinija, ki tako po kakovosti kot po razširjenosti in nenazadnje primernosti obdelovanja obravnava pridelke nizkih in visokih vinogradov.

"Trte obeh vrst sadijo laket globoko, da lahko zdržijo vročino, ki je v Istri pogosta. Nizke trte pridni vinogradniki najprej spod-kopljejo, nato okoli božiča obrežejo ter vrhove zakopljejo, čemur pravijo

⁵⁴ Ibid., str. 64/65.

⁵⁵ "... *Quivi è assà vin, et sono le vigne basse in terra, non chomo altrove avemo visto:...*". Cit. v F. Semi: *Istria e Dalmazia. Uomini e tempi*. Del Bianco Editore, 1991, str. 152/3.

⁵⁶ *Relazione Giovanni Francesco Sagredo - 1598*. AMSI 7, 1891, str. 107.

1820-20. luglio

Manipolazione e misturazione del mio liquore come dalle Memorie
del mio Registro dell'anno 1801- messe in esecuzione, le quali
chiedo un liquore eccellente.

Per ogni centinaio di fusti piccole vi porrai fusti 15 d'una grossità
così dette sippa e pinella, ed in queste qualche gordonè d'uve
(un terzo di Massa) bianche, così dette Malan, sicché una tal composizione non oltrepassi
Diano nella Massa il peso d'8 fusti pinella, altrettanti fusti di Refoskè secchi,
Dele uve bianche, e se non hai massan ed aggiustici di Collina, sicché una tal misturazione sia di 92
e se non hai massan no in tutto, per ogni cento 94 piccole.
Queste uve così ammassate si sporcicchiano con i piedi, come
si sporcichino le uve ordinarie del vino: il mosto così sporcicato

Recept za pripravo vinskega likerja, ki ga je 20. julija 1823 Nicolò Baseggio prepisal iz svoje beležke iz leta 1801 (PAK. 288. De Belli, a. e. 11):

Na vsakih 100 funtov (1 funt = pribl. 0,5 kg, op. a.) Piccolie dodamo 15 funtov mešanice, dvotretjinsko sestavljene iz ovelih jagod, takoimenovanih Sippa in Pinella, tretjina mešanice pa naj bo iz jagod grozdja, imenovanega Malan. Tej mešanici dodamo še 15 funtov grozdja Refosk, posebej izbranega iz Griča (Collina), tako da bo mešanice skupno 30 funtov na vsakih 100 funtov Piccolie. Mešanico grozdja zmastimo z nogami, kot se pripravlja običajno vino: tako pripravljen mošt pretočimo v posodo (bunella), ki jo dobro pokrijemo z odejo. V naslednjih štirih dneh mošt trikrat na dan premešamo, peti dan pa ga prelijemo v drugo posodo (arnaso), ki je ne zamašimo povsem, temveč pustimo pri čepu (coccone) malo odprtine, da lahko kroži zrak, ki omogoča nemoteno fermentacijo. V tej posodi mora stati vsaj dve leti, če želimo, da postane dober liker, ne da bi ga kakorkoli pretakali, saj bi mu s tem odvzeli fermentacijo.

Na koncu pa je Nicolò Baseggio pripisal, da je ob nekem drugem poskusu že po enem letu svoj liker pretočil v steklenice, kjer se je ohranil sladkega in odličnega okusa vse do njegove uporabe.

delati *pronegre*, to je pripravljati sadike. Aprila jih spet okopljejo in oplejejo, nekateri pa okoli trte nanesejo zemljo, zlasti tam, kjer je trta zasajena dve leti, ker se tako ojača in odebeli, če jo obrežejo nizko pri zemlji. Tako dobi lepe in obilne vršičke. Prve dni julija trto okopljejo še tretjič; temu pravijo brananje (*occare*). To grozdje odebeli in omogoča primerno rast vrhov. Trojno okopavanje prakticirajo v Piranu in Bujah, drugje počnejo to le dvakrat, maja in julija, medtem ko leni (in zato revni) kmetje le enkrat letno.

Visoke vinograde, imenovane tudi *piantade*, okopavajo marca. Ko trte obrežejo, jih pritrdijo ob kole (*palli*); nekateri sadike marca izkopljejo ter jih maja ponovno zakopljejo, zlasti sadike refoška, drugi jih, čeprav poredkoma, obranajo. Pri zasaditvi tako nizkih kot visokih trt odrežejo vrhove trtam, ki so jih marca zakopali v zemljo; tem vršičkom s koreninami, ki omogočajo zgodnejši pridelek, pravijo *bilfe*."

Poleg **prošeka**, ki ga je ovekovečil že antični polihistor Plinij v 1. stoletju, je bilo zelo znano istrsko vino koprski **muškat**, ki je prvega po mnenju Tommasinija celo prekašal. Muškate so v Istri množično začeli delati šele na začetku 17. stoletja, zato ker je šel takoj v prodajo in mnogi Istrani so si tedaj oskrbeli to trto. Iz celega mošta so delali v Kopru dobre in zelo čislane muškate, ki so jih izvažali in ki so bili tako blagega okusa kot kretski. Okusne muškate so sicer delali tudi v drugih istrskih krajih. Obrano grozdje so dali za nekaj dni na deske ali slamo, ga stisnili skupaj s tropinami, pokrili ter pustili vreti poldrugi dan, tako da je vino iz izbranega grozdja dobilo vonj in blag okus muškata.

Zelo je bilo cenjeno "**kraljevsko vino**"⁵⁷ iz okolice Podpeči in Trsta, kakor tudi izolska in miljska bela **rebula**, sladka in prijetnega okusa; ta vina so od nekdanj močila grla in mešala glave tudi na Beneškem, v Furlaniji in na Nemškem, tako da je sam cesar vsako leto poslal ponj na Koprsko in Tržaško. Slovela pa so še po tem, da niso bila pretežka ne za želodec ne za glavò.

Izmed nizkih trt belega grozdja so poleg **rebule**, ki uspeva v povprečni zemlji in daje močno vino, sadili še **kosmatico** (*pelosa*), ki so

⁵⁷ P. Naldini: Corografia ecclesiastica o' sia descrizione della citta, e della diocesi di Gvstinopoli Detto volgarmente Capo d'Istria, Benetke, 1700, str. 369.

jo Pirančani imenovali **calcionesa** (apnenčasta); ta uspeva na bolj težki zemlji, medtem ko uspeva **pirella** na kamnitih pustih zemljiščih, kjer druge trte komaj poženejo, kaj šele da bi rodile; zato pa to vino ni po dobroti prav nič zaostajalo za prvima dvema.

Pri visokih trtah so na prvo mesto med črnimi vini postavljali **refošk**, ki so mu pravili tudi **veliki teran**. To je črno, sladko vino, ki so ga v Istri ravno tako pred kratkim začeli pridelovati, pojasnjuje Tommasini⁵⁸. Refošku sledita po kakovosti **gropella** in rdeča **hrvatica**⁵⁹. Od belih vin je bil znan nežni **cividin**, ki ima drobne jagode, nato **tribian**, **malvazija** ter **imperatoria**, debelo in dolgo grozdje.

Poznali so še veliko drugega grozdja, med temi tudi najboljše muškate iz nizkih trt, kar daje slutiti, da so to vino pridelovali že v srednjem veku, vendar ga je bilo manj, zlasti iz višje ležečih vinogradov in apnenčastih zemljišč. Stebelni vinogradi, ki so jim pravili tudi **brajde**, pa so dajali pretežno črno grozdje.

Nasplah so se istrska vina razlikovala po kakovosti glede na lego in zemljišče. Nekatera so bila blaga, lahko užitna, sladka, druga težka, slabo prebavljiva, motna, pa tudi raskava in zaradi mraza kiselkasta. Sicer pa istrska vina hvalijo, pribija Tommasini, saj jih praviloma povsod delajo brez vode, vendar ne tistih za domačo uporabo. Nekateri, ki so grozdje obrali oktobra, ga dali v čebre, ki so jim pravili **cavicchi**, ga čez noč pustili s tropinami, zjutraj pa ga iztisnili v mošt in pretočili v sode, so namreč na tropine vlili vodo in tako dobili drugo vino, ki so mu pravili **žonta**. V Izoli, kjer so delali dobro rebulo, so po prvem vinu naredili žonto, potem pa še drugo žonto, zanimivo pa je, da je tako prva kot druga po veliki noči dala strašno močan kis, kar se ni zgodilo drugod, npr. v Bujah, kjer je žonta postala raskava. V Izoli naj bi bilo tako zaradi vode iz njenega vodnjaka.

⁵⁸ Tommasini, str. 67.

⁵⁹ V izdaji Tommasinijevega dela v A.T. je to vino zapisano kot chernatizza, kar je v slovenskem prevodu zabeleženo kot krnatca (prim. str. 65), medtem ko je v delu Prospera Petronia, *Memorie sacre e profane dell'Istria* (nastalo leta 1681), Trst, 1968, str. 75 zapisano *Chervatizza*. Tommasinijeva *cropeila* pa je pri Petroniu *gropella*. Petronijevo delo je namreč nastalo dobrih trideset let za Tommasinijevem, z redkimi dodatki in popravki pa je v bistvu prepisano Tommasinijevo delo.

V navadi je bilo, da so vino pretakali v januarju ali februarju ob ščipu, da se je čez poletje ohranilo. Dodajali niso nobenih lužil, tako da so vina ostala čista, tako kot tedaj, ko so jih delali.

Sodi so bili iz jelovine, dobivali pa so jih iz nadvojvodskih dežel⁶⁰, posebno z loškega gradu. Prav tako so bili iz jelovine dolgi in ozki čebri, sodčki, vedra in brente, nasploh vse, kar so rabili, ko so delali vino. Sodi so stali šest lir brez obročev, zdržali so osem do štirinajst let, obroči pa so bili iz jesena, bresta ali gabra. Ko so iz njih stočili vino, so jih oprali z vodo, ocedili in obrisali s krpo, da se ni nabirala vlaga. Kamen, ki so ga puščala vina, so prodali drogeristom. Kleti so imeli na hladnih mestih, vendar nad zemljo. To pa je menda očitek istrskemu kmetu, ki ga je marsikateri deležen še dandanes.

S tem Tommasinijevim pričevanjem, ki je nedvomno veljalo ne le za 17., ampak tudi za prejšnja in vsaj še kasnejše stoletje, ter z navedenim v tem prispevku je nedvomno potrjena ugotovitev, da je vinogradništvo in vinarstvo igralo osrednjo vlogo v gospodarskem življenju današnje slovenske Istre. Ugodne geografske danosti in tradicija pa so najboljše zagotovilo ne le za sedanost, temveč tudi za prihodnost.

⁶⁰ V beneških virih se prebivci notranjeavstrijskih dežel, Kranjske, Štajerske in Koroške, največkrat označujejo s skupnim imenom *Arciducali*.



Brenti in čeber (kad, badenj, maštel) z dvema ročajema. Etnografski muzej Istre, Pazin (Foto: R. Starec, 1994)

PAVLE MERKŪ

VARIACIJE NA "BRENTO"

Brenta je srednjeveška latinska beseda in pomeni "prostorninsko mero" (SELLA 82) ali "keltsko orodje" (SEMI 54). Razvila naj bi se iz sredozemske besede, ki jo označuje posebna oblika, lastna posodam in skledam (DEVOTO-OLI 253). V severovzhodni Italiji se ime drži skale pri gorskem imenu *Dolomiti di Brenta* in je lastno še reki *Brenta*, ki izvira na tem pogorju in se vije do Jadrana, ki ga doseže južno od Benetk. Če prezremo ti dve zemljepisni imeni, je italijanščina ohranila besedi oba pomena, ki ju je poznala že latinščina: 1. podolgovata lesena posoda, ki jo nosimo optiv pri trgatvi; 2. prostorninska mera, ki jo rabijo še v Piemontu za vino: v Torinu odgovarja 49,30 litrom (DEVOTO-OLI 253). Kdor nosi brento pri trgatvi, je *brentatôre/brentatrice* (prav tam). In za italijanščino je to vse.

Iz Italije, dežele, iz katere so benediktinci razširili vinsko kulturo po drugih evropskih deželah že v srednjem veku, so prišle k nam tudi nekatere besede v zvezi z vinom. Kakšno srečo je brenta doživela pri nas? SSKJ 190 pozna *brénto* "visoka lesena posoda, navadno za grozdje, ki se nosi na hrbtu"; slabšalno pa pomeni "debelo žensko". Kakor pozna srednjeveška latinščina manjšalnico *brentella* (SELLA 88), tako poznamo mi kar tri manjšalne izraze: *bréntica*, *brentác* in *brentáca*; in kakor je v srednjeveški latinščini izvedeno ime *brentarius* dvoumno, saj pomeni nekaterim "izdelovalca brent" (SELLA 82), drugim pa "nosača brent" (SSKJ 190, PLETERŠNIK 55) ali "majhno brento" (SSKJ 190), *brénta* pa SSKJ 190 "nosača brent", redko "izdelovalca brent", *brentâr* pa SSKJ 190 "nosača brent", redko "izdelovalca brent", *brentâr* pa PLETERŠNIKU 55 le "nosača". Če prezremo še nekaj razlik v naglašanju, navaja PLETERŠNIK še tri slovenske izvedenke: *brentáša* "zgoraj zaprta

brenta", *brentáciiti* "nositi brento (pri trgatvi)" in *brentiják* "ogrodje, s katerim nosimo brento".

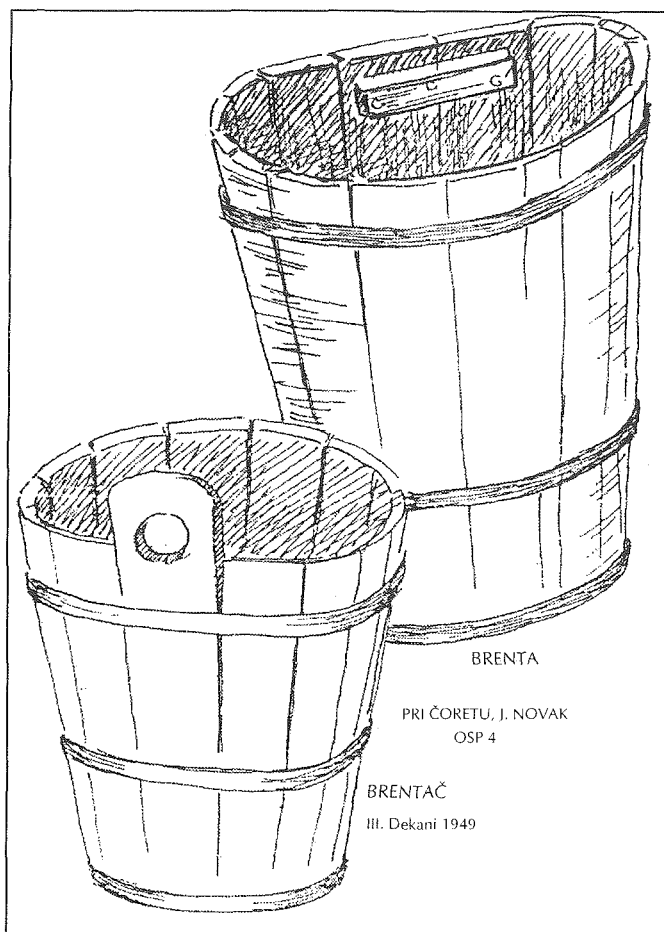
* * *

Sreča, ki jo je beseda doživela v slovenskem prostoru, ima gotovo zgodovinski in družbeni razlog. Enega, gotovo tehtnega med temi razlogi, nam razgrinjajo tržaški srednjeveški arhivi.

Največ pozornosti sem doslej posvetil sedmim kodeksom Stolnega arhiva sv. Justa (*Ecclesia major*), v katerega so si *canonici caniparii* (ad litteram: skladiščniki; danes bi rekli: blagajničarji) zapisovali prejemke in razhodke in so se do naših dni ohranili ter pokrivajo, čeprav z vrzelmi, čas stoletja od 1307 do 1406. Plačniki cenzov in pristojbin ter prejemniki plačil so največkrat omenjeni z osebnim imenom ter imenskim determinativom: med determinativi naletimo pogostoma na poklicno ime, kar nam omogoča ugotovitev, kdo je v tem času v Trstu opravljal nekaj čez sto poklicev. Tu bom iz gradiva oddvojil le poklicna imena v zvezi z vinom. Med njimi je najpomembnejši gotovo poklic, ki ga v latinskih kodeksih zapisujejo z izrazom *brentarius*, za katerim se lahko skriva tudi tergestinski ali slovenski izraz *brentár*.

Nekajkrat nastopa poklicno ime *sámo*, na pr. 1356 *Receptus cere per mortem filie unius brentarii*, kjer nam podatek ne pove dosti. A že primer 1310 *dedi IIII grossos brentariis, qui portaverunt vinum in celario Capituli* nam pojasnjuje pomen poklicnega imena. A tedaj, ko sledi poklicno ime osebnemu imenu, spet ne moremo biti gotovi, ali gre za nosače ali za izdelovalce: bržkone moramo dopuščati, da odgovarja ime obema pomenoma, saj z izrazom "poklicno ime" razumemo opravljanje stalne dejavnosti in ne le občasne, kakor je dejavnost nosačev, ki so zaposleni le ob trgatvi in pri nabiranju oljk. V oporo nam je končno tudi SELLA, ki sodi s svojimi številnimi vatikanskimi publikacijami med najuglednejše in najzanesljivejše poznavalce srednjega veka v severovzhodni Italiji.

V omenjenih kodeksih se v času enega stoletja pojavlja 13 ljudi z osebnim imenom in poklicnim determinativom *brentarius*: ti so *Cucec* (1308-1316), *Mareç* (1310-1320), *Johannes* (1315), *Crisman* (1317), *Herman*, *Jase* in *Perman* (1360), *Jacob* (1367), *Jacxe* in *Mar-*



Brenta in brentač (SEM).

tinus (1368), *Paulus* (1397) in *Jarney* (1403). Z nedvoumno slovensko imensko obliko so zabeleženi *Marec* (to je slovenska oblika za svetniško ime *Marcus*), *Križman*, *Perman* (iz *Petrus*), *Jakše*, *Jernej*; *Jase* je verjetno spet treba brati *Jakše*, saj je ime v taki obliki zapisano prevečkrat, da bi mogli misliti na pisno napako; *Cucec* berem *Kučec* in, čeprav imena ne znam razlagati, kaže njegova

oblika s končnim *-ec* vendar na pripadnost slovenskemu imenoslovju; glede imena *Herman* velja pripomniti, da je izrazito nemško, v Trstu ga nosijo Slovenci in Italijani, vendar le pri prvih je ohranjen začetni *H-*, medtem ko se pri Italijanih glasi *Armanus* (prim. današnji Italijanski priimek *Armani*). Le pri petih imenih ne moremo opredeliti etnične pripadnosti nosilcev, ker gre za priljubljena in močno razširjena svetniška imena v uradni obliki, ki jo rabi rimska cerkev: *Johannes, Jacob, Martinus, Matheusin Paulus*; v teh primerih ne moremo trditi, da so njihovi nosilci Slovenci, kakor tudi ne moremo trditi, da so Tergestinci ali Italijani.

V pomoč nam priskočijo podatki iz drugih tržaških srednjeveških arhivov. Sam sem jih črpal iz arhiva benediktinske opatije svetih Mučenikov, ki je ohranjen v celoti med mejnikoma 1114 in 1738: sem se omejil na prva štiri stoletja do konca srednjega veka. Tu sem našel še tri imena tržaških brentačev in vsa tri so izrazito slovenska: 1308-1311 *Cergna*, 1344 *Vulcei/Vulčey* in *Mucha*, kar odgovarja predkrščanskim slovenskim imenom *Črnja, Vlčej* in *Muha*.

Ne da bi se zatekel k Diplomatskemu arhivu, ki ga za čas od l. 1327 hrani mestna knjižnica "A. Hortis" v Trstu, sem lahko črpal številne podatke iz njega, ki so ga v prejšnjem in v tem stoletju objavili številni raziskovalci tržaške preteklosti. Pri imenu brentača 1345 *Machor* lahko sklepamo, da je to furlanska oziroma tergestinska imenska oblika *Macor*; 1348 *Simon* spada spet v skupino najbolj razširjenih svetniških imen v latinski obliki; toda že pri 1348 *Nicolaus brentarius de Greto* nam krajevni determinativ pomore, da ga spoznamo za Slovenca; na Greti so vendar donedavna živeli le Slovenci; 1348 *Hancegl* je spet slovensko ime **Jancelj* ali **Hancelj* /*Hanželj*: morda je istoveten s prejšnjim *Johannesom*, saj pišejo različni pisci ime ene in iste osebe včasih na različen način. Enaka možnost velja, da je 1352 *Jachegl (Jakelj)*, 1354 *Jachxe/Jachil (Jakšè/Jakelj)* istoveten z 1367 *Jacob* iz Stolnega arhiva. Naslednji brentač nosi sicer zelo pogosto svetniško ime, a nam krajevni determinativ spet pomore, da ga spoznamo za Slovenca: 1352 *Simon de Sancto Johanne*. Prav tako spoznamo za Slovenca po samem imenu 1352 *Soubanus*, in ime se je ohranilo v priimku *Souban/Suban*). 1352 *Anderlinus de Marpurgo* je verjetno Nемец ali Jud, ki prihaja iz

Maribora, pač pa sta Slovenca 1352 *Nedel dictus Glaviateç, Marinçe* (*Marinče*) in 1354 *Janex* (*Janez*).

Zaradi negotovosti o istovetnosti nekaterih brentačev, ki jih različni viri lahko omenjajo z različnimi imenskimi oblikami, ne moremo seveda uveljavljati nikake statistične točne gotovosti. Vendar je vsakomur kazno, da so bili brentači v Trstu v 14. stoletju in ob začetku 15. v pretežni večini Slovenci, morda celo, z edinima morebitnima izjemama Machorja in Anderlina, vsi ostali.

* * *

Še nekaj poklicnih imen v zvezi z vinom priteguje našo pozornost, čeprav smo naleteli le na maloštevilna imena ljudi, ki so te poklice opravljali. Če nadaljujemo po alfabetskem redu poklicnih imen, se bomo najprej ustavili pri poklicu *butigliarius*, kar po SELLI 93 pomeni "sodarja", po SEMIJU 57 pa "trgovca, sodarja, oštirja". Med šestimi, ki jih stolni kodeksi navajajo, so gotovo Slovenci vsaj štirje: 1308-1320 *Cernogoi*, 1308-1320 *Mocor*, 1359-1393 *Vole* in v XIV. stoletju *Oton*: dva sta po neopredeljivi imenski obliki neznanе etnične pripadnosti: 1360 *Servulus* in 1360-1363 *Petrus*. Drugi viri so skopi in nam ne navržejo nobenega bistveno novega podatka. Isti poklic je v stolnih kodeksih enkrat samkrat imenovan z drugim imenom: *magister vegetum* "sodar" in edini človek, ki ga spremlja ta poklicni determinativ je 1405 *Tomeç*. Tudi za sodarje velja torej, kar smo ugotovili za brentače: skoraj vsi so Slovenci.

Enako redko je predstavnštvo poklicnega imena *scudelarius* "izdelovalec skled, čaš": 1360 *Iase*, 1363 *Iachsce*, verjetno eden in isti *Jakše*. Večina ljudi je tedaj pila vino iz skled, zakaj stekleni kozarci so bili luksuz, ki so si ga privoščili le bogataši.

Še pri enem poklicnem imenu lahko ugotovimo prevladujoče število Slovencev: to je *hospes* "kdor sprejme goste" (danes bi rekli kar hotelir). V stolnih kodeksih je le eden neopredeljive etnične pripadnosti: 1368 *Nicolaus*, drugi so vsi Slovenci; XIV. stol. *Hermanus*, 1365 *Jançel*, 1390 *Cuorat* (iz svetniškega imena *Conradus*), 1393 *Vriç* (slovenska oblika svetniškega imena *Briccius*) in *Conç Vallis* (Konc - iz svetniškega imena *Conradus* - iz Doline). Drugi viri navržejo dve neopredeljivi imeni: 1341-1349 *Federicus* in 1348 *Nicolaus*. Vsi

hotelirji ali oštirji s sobami za goste so morali vendar postreči gostom tudi z vinom!

* * *

Primerjava teh podatkov z onimi, ki zadevajo vse ostale poklice v tem času v Trstu, bo pokazala marsikaj zanimivega: nekateri poklici, tako kaže, so bili trdno v rokah romanskega prebivalstva ali celo specifične romanske sestavine, pri nekaterih srečamo samo Slovence ali vsaj pretežno Slovence, pri tretjih končno kaže, da jih je lahko opravil kdorkoli. Za vsako dejstvo pa lahko iščemo utemeljitev.

Za poklice v zvezi z vinsko kulturo je odgovor na dlani. Bogat arhiv benediktinskega priorata svetih Mučenikov, ki sem ga doslej le pregledal, ne da bi ga prepisal in analiziral sistematično, hrani od daritvenega akta, s katerim je l. 1114 samostan dobil zemljišče zunaj mestnih vrat, in od ustanovitvenega akta samega priorata, tudi iz l. 1114, vrsto drugih daritvenih aktov, oporok, urbarjev, pogodb in seznamov cenov. Po njih se da ugotoviti stalno skrb benediktincev za vinsko kulturo v neposredni tržaški okolici. Žal v tem sklepnem poglavju Variacij lahko samo omenjam dejstva, ne da bi jih mogel podpirati s podatki: kdor bo želel to storiti, bo moral še dolgo in skrbno delati na izredno bogatem gradivu.

Pri branju gradiva sem bil pozoren na več dejstev. Pri pogodbah, ki so jih benediktinci sklepali s prebivalci mestne okolice, pogostoma izrecno poudarjajo, da dajejo zemljo v najem za določeno število let in predpisujejo najemnikovo dolžnost, da zemljo pripravi za nove vinograde; izrecno tudi povejo, kje mora najemnik na okoliških strminah pripraviti primerne terase (...*ad pastinandum*...; tem terasam pravijo danes okoličani *paštne*), da sadi trtne sadike in skrbi za vse potrebno, da bo čez kako leto pridelek zadovoljiv: pogodbe točno določajo število let, ko ne bo najemnik plačeval nobene dajatve v vinu ali v denarju, po preteku te dobe pa so točno predvidene dajatve. Okoličani, s katerimi so benediktinci sklepali take pogodbe, so v glavnem Slovenci. Iz drugih virov pa vemo, da so bili pretežno Slovenci tudi spolovinarji in delavci, ki so v okolici obdelovali vinograde v lasti mestne tergestinske ali italijanske gospode.



Pirančan z brento leta 1922 (Fotodokumentacija PMK).

Vino je bilo, obenem z olivnim oljem in soljo, eden temeljev tržaškega gospodarstva. S trdim delom je marsikateremu okoliškemu spolovinarju ali delavcu uspelo toliko obogateti, da je številne vinograde odkupil. Ko vzamemo v roke zapisnike o meritvi vinogradov in drugih zemljišč med Trstom in Sesljanom iz l. 1525 (*Libro di perticazioni del notaro Justus Ravizza*), ugotavljamo, da je število vinogradov ob vsej zahodni tržaški obali s tergestinskim imenom in število vinogradov s slovenskim imenom enako. Nekaj jih je v posesti cerkvenih ustanov, malo v posesti meščanov, zvečine so last okoliških Slovencev. Če je ime teh vinogradov slovensko (*Strmec, Straža* ipd.), smo upravičeni misliti, da ga je vinograd dobil od prvega obdelovalca ali lastnika Slovenca; če je pa ime tergestinsko (*Čavše, Faren* ipd.), ga je vinograd dobil od prvega lastnika ali

obdelovalca mestnega Tergestinca. In vemo, da so tedaj - in še dolgo pozneje - tržaške plemiške družine, lastnice obširnih zemljišč in solin okoli mesta, govorile po tergestinsko. Do leta 1525 so torej številni vinogradi med Trstom in Sesljanom prešli iz tergestinskih v slovenske roke.

Ker so imeli prav slovenski okoličani največ neposrednega opravka z vinogradništvom, so lahko postali tudi specializirani rokodelci, ki so pripravljali posodo za vino in ga, kolikor je bil vsaj del tega tekočega bogastva njihov, lahko prodali; z njim so tudi plačevali davke, preden so si gospodarsko toliko opomogli, da so razpolagali tudi z denarjem.

A to je posel za zgodovinarje. Moje delo se konča s prepisom virov, z analizo imen in z opozorilom na zanimive značilnosti in stalnice v tako bogatem arhivskem gradivu.

VIRI

Za opis dolgega seznama srednjeveskih virov gl. mojo knjigo *Svetniki v slovenskem imenoslovju*, Trst, 1993, na str. 147-150.

LITERATURA

DEVOTO-OLI Giacomo Devoto, Gian Carlo Oli, *Il dizionario della lingua italiana*, Firenze 1990.

PLETERŠNIK *Slovensko nemški slovar*, uredil M(aks) Pleteršnik, Ljubljana 1894, 1895.

SELLA Pietro Sella, *Glossario latino italiano, Stato della Chiesa - Veneto; Abruzzi*, Città del Vaticano, 1944.

SEMI Francesco Semi, *Glossario del latino medioevale istriano*, Venezia 1990.

SSKJ *Slovar slovenskega knjižnega jezika, Prva knjiga*, Ljubljana 1970.



Bonini (Foto: D. Podgornik, 1995)

EVA HOLZ

O UVOZU VINA NA KRANJSKO IN O
NJEGOVM PONAREJANJU V PRVI
POLOVICI 19. STOLETJA

V tem sestavku bom poskušala po eni strani prikazati probleme, s katerimi so se spopadale pokrajine, ki so svoje vino izvažale na Kranjsko, po drugi strani pa postopno odpiranje Kranjske tujim vinskih vrstam. Najprej se je to zgodilo z bližnjo okolico, nato pa se je krog dežel, ki so svoje vino izvažale na Kranjsko, vse bolj širil. Govorim pa le o prvi polovici 19. stoletja, ko so se po napoleonskih vojnah razmere šele urejale in je zato to obdobje toliko zanimivejše.

Po končanih vojnah s Francozi in po restavraciji avstrijske oblasti se je država začela ukvarjati tudi z uvozom vina v monarhijo. Ker so se deloma spremenile nekatere meje, se je bilo treba pri uvozu prilagoditi tudi temu problemu. Velja omeniti, da je bil do leta 1791 prepovedan uvoz tujih vin v habsburško monarhijo. Če je bil uvoz izjemoma le dovoljen, je bilo treba za taka vina plačati zelo visoko carino.¹ Do srede 19. stoletja je skušala država dokaj strogo nadzorovati tudi vinsko trgovino in gostilničarstvo. Od vseh teh dejavnosti je pobirala svoj dohodek. Po odhodu Francozov iz naših krajev je avstrijska oblast razrešila dominije njihovih administrativnih dolžnosti. Pobiranje vinske carine je sodilo v področje državne oblasti. V času Ilirskih provinc so vinsko carino pobirali v Ljubljani, Gorici in v Trstu. V Ljubljani in Gorici sta carinarnici delali v lastni režiji na dominijih, v Trstu pa je mesto takoj po restavraciji stare oblasti prevzelo to delo v svoj delokrog. V Ljubljani in Gorici je pobiranje vinske carine julija 1814 prevzela država.² Pra-

¹ Hofdecret 18.8.1791.

² Note der k.k. Organisirungs Hofkommission 14.6.1814.

vila o vinski carini so se naslanjala na zakon iz leta 1767, ko je ta nesporno sodila v oblast državne blagajne. Vinska naklada pa je pripadala deželnim stanovom. Z dvornim dekretom leta 1807 je cesar potrdil deželnim stanovom to njihovo staro pravico. Stanovi so smeli na vsa vina, ki so prispela na Kranjsko, nabiti naklado. Te pravice pa že lep čas niso izkoriščali. Ponovna obnovitev te pravice je pomenila, da vinska carina pripada državni blagajni, vinska naklada pa začasno ustanovljenemu deželnemu fondu.³ Ob teh novostih so kresije prejele navodila za delo. Vinske carine ni bilo treba plačevati za vina, ki so jih pridelali na Kranjskem, Goriškem, na področju Monfalcona (Tržiča), Devina, Trsta in Reke. Vinogradi teh ozemelj so že bili zajeti v davčni provizorij. Za vsa ostala konsumna vina, ki so prihajala na Kranjsko s področja Štajerske, staroavstrijske in bivše beneške Istre, z ozemelj z one strani Kolpe, vina z levega in desnega brega Save, je bilo treba plačati 1 kr za bokal, kajti te dežele niso bile vključene v prej omenjeni davčni provizorij. Furlanska vina, ki so bila vzgojena na ozemlju, do koder je še segla avstrijska davčna oblast 1. 5. 1814, so bila izenačena z goriškimi vini.

Ob prevozu vina preko kranjskega ozemlja je bilo treba ob vstopu v deželo plačati carino, ki so jo vrnili na izstopni postaji.⁴

Oktober 1814 so kresije prejele še okrožnico, ki je govorila o uvedbi vinske naklade in deželnega fonda. Za vsa vina, ki so jih uvozili na Kranjsko, je bilo treba plačati 1 gld 30 kr za vedro, za štajerska vina je bila naklada 45 kr za vedro. Za vina s Hrvaške, z desne in leve obale Save, z ozemlja preko Kolpe je bilo treba plačati 1 gld 30 kr za vedro, ki je držalo 40 bokalov, za hrvaška vina, ki so bila vzgojena na levi obali Save, pa so morali poleg ostalih obveznosti plačati še takso 30 kr za vedro. Morali so pridobiti tudi pečat, ki je potrjeval njihovo vrsto. Naklado je bilo treba plačati od goriških vin, od vin s področja Monfalcona (Tržiča), Reke in tudi tistih krajev, ki po novi ureditvi niso več sodili pod Kranjsko. Tako

³ Note der k.k. Organisirungs Hofkommission 30.6.1814.

⁴ Glej op. št. 3.

je bilo treba plačevati naklado za vipavska, devinska, kastavska vina in za vina z ozemlja staroavstrijske Istre.⁵

Sredi leta 1815 je država začela pobirati vinsko carino in vinsko naklado.⁶ Izmikanje plačevanju carine in naklade je bilo kaznivo. V marcu 1815 so oblasti tihotapce najprej opozorile, da jih bodo za izmikanje plačevanju carine in naklade kaznovali po zakonu iz leta 1767.⁷ Aprila 1815 pa je bil sprejet dekret, ki je opredelil kazni za tihotapstvo. Tudi ta se je naslanjal na zakon iz leta 1767. Po tem dekretu so nekomu, ki je prvič prekršil zakon, zaplenili tihotapsko vino. Če se je prekršek ponovil, so mu poleg vina zaplenili tudi dohodek od prodaje. Prav tako so bili kaznovani tudi njegovi sodelavci in preprodajalci tihotapljenega vina. Kroničnim prekrškarnjem pa je oblast lahko za vedno prepovedala uvažanje vina.⁸

Čeprav je zakon že leta 1815 določal, da morajo vina uvažati v vedrih, ki držijo 40 bokalov, se še do 1825 vsi tega niso držali. Vino je še vedno prihajalo v sodčkih, vedricah in posodah. Na carini so morali vse te enote preračunavati v vedra, kajti le po tej enoti so preračunavali carino in naklado. Tako so lahko nastajale tudi različne napake in spregledi pri preračunavanju. Leta 1825 je državna oblast posegla v to zmedo in ukazala nižjim oblastem, gorskim oblastem in zakupnikom, da morajo urediti vinska potrdila ter da mora biti vsa pregledana količina vina preračunana na vedra, števila pa je bilo treba izpisati z besedo.⁹ Ko je bil uveden splošni davek na živila, se je uvoz vina na Kranjsko nekoliko sprostil.¹⁰ Leta 1831 so bili za uvoz na Kranjsko potrebni le papirji, ki so se nanašali izključno na carino. Prej je bilo treba npr. za uvoz madžarskega vina pridobiti posebna dovoljenja, ki jih je moral še posebej potrditi gubernij, isti predpis je veljal tudi za hrvaška vina.¹¹

In s katerih ozemelj so Kranjci uvažali vino?

⁵ Currende des k.k. prov. General Guberniums 7.10.1814.

⁶ Currende des k.k. provisorischen Guberniums 18.4.1815.

⁷ Verordnung des provisorischen Guberniums 10.3.1815.

⁸ Hofkammerdecret 26.4.1815.

⁹ Gubernial Verordnung 6.10.1825.

¹⁰ Hofkammer Verordnung 16.6.1830.

¹¹ Hofkammer Decret 10.6.1831.

Leta 1815 je državna oblast z dvornim dekretom dovolila uvoz vina s kvarnerskih otokov. Ker so otoki spadali pod reško okrožje, so vino s tega ozemlja obravnavali tako kot vino z Reke. Moralo je imeti veljavno potrdilo, poleg lokalnih dajatev je bilo treba plačati še 36 kr carine za vedro. Sodi so morali biti zapečateni z uradnim pečatom, ki ni smel biti poškodovan.¹² Zaradi sprememb, ki so nastale na reškem področju, je dvorna komora sklenila, da bodo vina, vzgojena na reškem ozemlju (ozemlje prostega pristanišča), ki so tudi uradno tako označena in pravilno odpremljena, sprejemali po istih principih kot tržaška vina.¹³

Dovoljenje za uvoz tirolskih in tržaških vin je bilo sprejeto že 12. 12. 1814. Treba je bilo plačati 36 kr carine za vedro, navesti poreklo vina in poravnati lokalne obveznosti. Med vina s tržaškega ozemlja so šteli vina s Škenja, Lovrana, Kastava.¹⁴ Za ta vina in sploh vina, ki so bila z novo mejo izločena iz carinskega pasu, so se morali pri prehodu meje in nadaljnji prodaji proti Kranjski državi držati predpisov, ki so jih leta 1820 sprejeli za oba istrska dela. Ob prehodu meje so morala ta vina imeti potrjeno dokumentacijo in neoporečne pečate, drugače so jih poslali nazaj.¹⁵

Istrska vina. Že ob koncu 18. stoletja so omenjali, da bi prebivalci avstrijskega dela Istre lahko kaj zaslužili s prodajo svojega vina v notranjost Kranjske. Vendar pa je zmagalo mnenje, da Istrani niso večji kletarjenja in se zato njihovo vino dokaj hitro kvari. Druga ovira pa so bile zelo slabe cestne povezave avstrijskega dela Istre z ostalo Kranjsko.¹⁶ Leta 1815 so ponovno dovolili uvoz vina iz bivše beneške Istre. Zanj so veljali isti pogoji kot za uvoz tržaškega vina.¹⁷ Zaradi ozemeljskih sprememb, ki so nastale po vojni, so celotno Istro vključili v gubernij Primorje. Zato je bilo treba tudi izenačiti življenjske pogoje prebivalcev celotne Istre. Avgusta 1815 je vlada sprejela sklep, da lahko vino iz celotne Istre uvažajo na Kranjsko

¹² Hofkammer Decret 20.12.1815, Gubernial Verordnung 12.1.1816.

¹³ Hofkanzlei Decret 18.12.1823, Gubernial Currende 8.1.1824.

¹⁴ Decret der Central-Organisierungs Hof-Commission von 12.12.1814, Gubernial Currende 3.1.1815.

¹⁵ Gubernial Verlautbarung 10.2.1825.

¹⁶ AS.- GUB.ARH. 1787-1794, fasc. 258, 1787-1791, zavoje 113.

¹⁷ Hofkammer Decret 25.1.1815, Gubernial Currende 14.2.1815.

brez carine. Potrebno je bilo le poravnati lokalne obveznosti in vino je moralo biti označeno kot "istrsko vino".¹⁸ Leta 1820 pa so istrska vina znova obdavčili in jih tako izenačili s štajerskimi, goriškimi in hrvaškimi. Po teh novih predpisih je bilo treba vino prijaviti na prvi carinski postaji in tam plačati 45 kr naklade od vedra kot kranjski deželni davek. Od vin, ki so jih pridelali v obeh delih Istre, je bilo treba plačati vinsko carino 17 $\frac{3}{4}$ kr za vedro in poleg tega še posebno carino 30 kr za vedro. Pobiranje te pristojbine se je začelo 1. 11. 1820. Za kršitelje je bila določena kazen. Ob prvem prekršku so zaplenili pretihotapljeno vino, če se je kršenje predpisov nadaljevalo, pa je sledila denarna kazen.¹⁹ Naslednje leto so del tega predpisa preklicali. Za vedro vina, ki je tehtalo bruto 120 dunajskih funtov, je bilo treba plačati 36 kr uvozne carine, od teže 100 bruto dunajskih funtov pa 30 kr carine. Olajšave ob uvozu istrskih vin so upoštevali le, če so lahko prizadeti okrajni komisarji predložili izpolnjena spričevala o tem, da je bilo to vino res vzgojeno v Istri ter da so bili pečati na sodih popolnoma neoporečni. Če tema dvema pogojema niso mogli zadostiti, so morali za istrska vina plačati take pristojbine, kot so bile določene za italijanska vina - carino, davek in uvozne pristojbine.²⁰ Septembra 1830 so za istrska vina sprejeli provizorični predpis, ki je veljal do septembra 1831. Po tem predpisu so bila vsa istrska vina ocarinjena z 1 gld za bruto dunajski cent.²¹ Ker se leta 1831 razmere, ki so spodbudile ta predpis, niso spremenile, so ugodnosti ostale v veljavi tudi naslednje leto. Leta 1832 so predpis podaljšali in ga do 1848 niso preklicali.²²

Ob uvozu *italijanskih* vin so morali najprej razčistiti, katera so navadna vina in katera spadajo med plemenita. Tako je visoka komora v soglasju s c.kr. trgovsko dvorno komisijo sklenila, da spadajo med navadna vina tista bela in rdeča vina, ki ustrezajo okusu navadnega pivca in prihajajo iz Parme, Piacenze, Modene in Ferrare ter iz švicarskega kantona Ticino. Za vina in pijače s teh ozemelj je bila določena carina. Za vsa druga italijanska vina brez izjeme pa je veljalo,

18 Hofkammer Decret 2.8.1815.

19 Hofkammer Decret 9.8.1820.

20 Hofkammer Decret 18.2.1821.

21 Hofkammer Decret 21.9.1830.

22 Hofkammer Decret 25.8.1831, Hofkammer Decret 7.10.1832.

da ne sodijo v trgovanje. To je veljalo tudi za prej omenjena vina, če so jih hoteli prodajati v buteljkah ali steklenicah.²³ Od leta 1823 pa so smeli italijanska vina uvažati na Kranjsko le preko deželne meje med Lombardijo-Benečijo in Goriško. Vse nižje oblasti so bile obveščene, da te vrste vina ne smejo preko drugih meja in jih bodo na njih zavrnilo, uvoz na skrivaj pa so obravnavali kot tihotapstvo.²⁴ Leta 1854 je bil za parmsko in modensko vino sprejet razglas finančnega ministrstva, da je treba za to vino, če prihaja v mehovih, prav tako plačevati carino kot za tisto istega izvora, ki pripotuje v sodih.²⁵

V vse avstrijske pokrajine so po končanih francoskih vojnah dovolili uvoz vina iz Dalmacije. Carina je bila 36 kr konvencionalne vrednosti za vedro, treba je bilo plačati lokalne pristojbine in od primera do primera ugotoviti poreklo vina.²⁶ Leta 1834 je bilo za dalmatinska vina določeno, da morajo izpolnjevati iste pogoje kot istrska in primorska vina. Plačati je bilo treba 1 gld carine za bruto dunajski cent. Vina so morala biti opremljena s potrebnimi spričevali in potrdili. Kot dalmatinsko okrožje so šteli zadrsko, splitsko, dubrovniško in kotorsko ozemlje in nekatere točno določene kvarnerske otoke.²⁷ Leta 1855 so dalmatinsko vino ter navadno vino v sodih, ki je prihajalo iz Piemonta in Ticina, oprostili kontrole v mejnih področjih.²⁸

Za vina, ki so bila vzgojena na ozemlju Lombardije-Benečije so dovolili uvoz na Kranjsko že leta 1816. Poravnati je bilo treba seveda vse carinske obveznosti, 36 kr za navadna vina, za plemenita vina pa 3 gld za vedro, poleg 50% carinske doklade, obenem je bilo treba poravnati še lokalne obveznosti.²⁹

Goriška vina so včasih potovala na Kranjsko po nekoliko zavitih poteh. Šla so preko dela Benečije, čez prehod Pontebba na Koroško in šele s Koroškega na Kranjsko. Morala so biti opremljena s spri-

²³ Hofkammerdecret 8.4.1821.

²⁴ Hofkammerdecret 30.9.1823, Gubernial Currende 7.11.1823.

²⁵ LGBl 1854, št. 211.

²⁶ Hofkammerdecret 26.3.1817, Gubernial Currende 1.5.1817.

²⁷ Hofkammer Decret 20.5.1834.

²⁸ LGBl 1855, št. 166.

²⁹ Hofkammer Decret 21.5.1816.

čevali o svojem izvoru, ki jih je bilo treba pokazati že v Pontebbi. Če uvozniki porekla niso mogli dokazati, so morali plačati vinsko naklado, ki je bila določena za beneška vina, to je bilo 1 gld 30 kr za vedro. Če so se lahko izkazali s potrdili, pa je bila naklada 45 kr.³⁰

Na Kranjsko so uvažali tudi vina Madžarske in Hrvaške. Leta 1816 je bilo treba za uvoz tega vina plačati 15 kr pristojbine za pečat. Vino je moralo imeti vso potrebno dokumentacijo.³¹ Čez nekaj več kot deset let je c.kr. dvorna komora poenotila vstopne carine za madžarska vina, tako da se pri carinjenju ne bo več ozirala na način pošiljanja vina. Carina je bila 24 kr konvencionalne vrednosti za bruto dunajski cent.³² Leta 1831 je dvorna komora sklenila, da za madžarska in hrvaška vina niso več potrebna vsa spričevala, ki so jih zahtevali za prihod na Kranjsko ali pa za njeno prečkanje. Obvezne so ostale le strogo carinske formalnosti.³³

Za uvoz vina iz Karlovca je bilo treba do leta 1819 plačati za 2 gld 40 kr različnih pristojbin (1 gld 30 kr je znašala vinska naklada, 30 kr je bila taksa za prehod, 40 kr pa je bila vinska carina). Tega leta so pristojbine znižali, tako da je bila celotna vsota 1 gld 25 kr (vinska carina je bila 40 kr, vinska naklada pa 45 kr). Taka obveznost je veljala od 1819 na vsej mejni črti med kranjskim in karlovškim ozemljem. O tem so bile obveščene vse carinske postaje, kjer so pobirali vinsko carino in naklado. Te postaje so bile na Jesenicah na Dolenjskem, v Metliki, v Gribljah, v Pobrežju, v Vinici, na Poljanah, na Brodu, na Travi in na Babnem Polju. Kdor je želel uvažati vino s karlovškega ozemlja, je moral na teh carinah pokazati spričevala o vinskem poreklu. Dogajalo se je, da so preko karlovškega ozemlja uvažali na Kranjsko tudi madžarska in hrvaška vina. To pa se je štelo za tihotapstvo.³⁴ V novembru 1822 je bilo karlovško okrožje podrejeno Madžarski. Za karlovška vina so tako začeli veljati isti predpisi kot za madžarska. Poleg omenjenih postaj, kjer so pobirali vinsko carino in naklado, sta to nalogo sprejeli še

30 Hofkammer Decret 12.8.1819.

31 Hofkammer Decret 24.4.1816.

32 Hofkammer Decret 27.3.1829.

33 Hofkammerdecret 10.6.1831, Gubernial Currende 2.7.1831.

34 Hofkammer Decret 13.4.1819, Hofkammer Decret 29.4.1819, Gubernial Currende 4.6.1819.

postaji Klana in Sv. Matija.³⁵ Ob tem so igrala posebno vlogo t.i. dolenska vina. Pod to oznako so začela na Kranjsko prihajati madžarska, hrvaška in štajerska vina. Da bi to preprečili, je bil leta 1824 sprejet odlok, da morajo imeti dolenska vina dokumentacijo o svojem izvoru. Ta potrdila so morale izdajati gorske oblasti. V spričevala je bilo treba vpisati količino, dan in leto s črkami. Te papirje je bilo treba vložiti pri davčni oblasti.³⁶ Vendar pa so se dolenska vina še vedno čudno spreminjala. Tako je državna oblast pri pregledovanju vinske carine ugotovila, da vina, pridelana na Dolenjskem vključno s celjskim področjem, določajo svoje certifikate kot štajerska ali kranjska vina. Po patentu iz leta 1767 je bilo treba plačevati od dolenjskih vin in od vin, pridelanih na območju Celja, 1 pfenig carine za bokal, za ostala kranjska in štajerska vina pa po 2 pfeniga. Oblast je gorske oblasti tega ozemlja posvarila, da naj bodo v bodoče natančnejše pri podeljevanju spričeval o izvoru vina.³⁷ Madžarska in hrvaška vina so iskala tudi drugačne poti na Kranjsko. Leta 1820 se je vse pogosteje dogajalo, da so ta vina najprej potovala kot konsumna vina na Štajersko, od tam pa s ponarejeno deklaracijo na Kranjsko. Dvorna komora je zato sklenila, da bodo od 1. 7. 1820 dalje za vsa štajerska vina, ki jih pošiljajo na Kranjsko, zahtevali potrdila o poreklu. To potrdilo so morale dati dotične krajevne in lokalne oblasti.³⁸ Največ možnosti za tihotapljenje štajerskih vin na Kranjsko pa je bilo seveda preko Save. Oblast je sklenila postaviti carinarnice v Brežicah, v Krškem ali Vidmu, v Brestanici, v Sevnici (to postajo so še istega leta preselili v Radno) in v Zidanem Mostu. Prevoz štajerskih vin čez Savo na drugih mestih je bil prepovedan.³⁹ Še istega leta so na Savi uvedli še carinarnice v Zagorju, Radečah in Gimpljah. Tudi na teh novih carinskih postajah so veljali isti predpisi kot na starih. Kazni za tihotapljenje so bile določene že 1815.⁴⁰

³⁵ Hofkammer Decret 2.1.1823, Gubernial Currende 28.2.1823.

³⁶ Hofkammerdecret 25.5.1824.

³⁷ Gubernial Verordnung 3.6.1826.

³⁸ Hofkammerdecret 3.5.1820, Gubernial Umlaufschreiben 19.5.1820.

³⁹ Gubernial Umlaufschreiben 26.1.1821, Gubernial Umlaufschreiben 8.6.1821.

⁴⁰ Hofkammerdecret 18.4.1821.



Tovorniki vina po Valvasorju (Slava Vojvodine Kranjske, 1689).

Leta 1822 so državne oblasti dovolile tudi uvoz ciprskega vina. Za te vrste vina, ki je potovalo v sodih, je bila carina za bruto dunajski cent 5 gld, za vino v buteljkah, zabojih in košarah pa 3 gld 45 kr za bruto dunajski cent. Carinjenje tega vina je bilo omejeno na glavno carinarnico.⁴¹

V letu 1830 je začel veljati splošni davek na živila. Z njim sta bili odpravljeni tako carina kot vinska naklada. Zato tudi niso bila več potrebna spričevala o izvoru vina, s katerimi so morala biti do tedaj opremljena kranjska, štajerska in vsa tista primorska vina, ki so bila vzgojena v mejah carinskega pasu. V veljavi pa so morala ostati potrdila o izvoru vina.⁴² Leta 1845 je bila odpravljena obveznost kontrole vina, ki je bilo vzgojeno znotraj carinskega območja, to je bilo na vsem ozemlju ilirskega gubernija ter na ozemljih, ki so mejila na gubernij.⁴³

Poleg tihotapljenja vina, ki je kljub vsem predpisom, grožnjam in kaznim kar lepo cvetelo, je oblast mučilo tudi ponarejanje vina. To je prepovedovala že Marija Terezija,⁴⁴ ki je prav tako tudi prepovedovala prodajo ponarejenega vina.⁴⁵ Prepovedano je bilo tudi mešanje vina s hruškovim ali jabolčnim moštom.⁴⁶ Prav tako je bilo prepovedano prodajanje domačega vina, ki naj bi z raznimi dodatki postalo podobno tujim vinom.⁴⁷ Vendar pa se je ta razvada precej razpasla v prvi polovici 19. stoletja. Leta 1819 so obnovili prepoved tega početja. Tak prekrškar je takrat zapadel dvema zakonoma, davčnemu in pa zakonu, ki je že od začetka 19. stoletja varoval zdravje državljanov.⁴⁸ Čez tri leta je bil sprejet zakon, ki je prepovedoval izdelovanja "vina" iz droži, vode in še nekaterih sestavin ter to brozgo mešati z drugimi vini. Dogajalo se je, da so take mešanice veselo krožile med pivci. Kdor je prodajal tako vino

41 Hofkammerdecrete 18. und 20.12.1822, Gubernial Verlautbarung 27.2.1822.

42 Hofkammer Verordnung 16.6.1830.

43 Hofkammer Decret 5.3.1845.

44 Hofentschliessung 7.2.1767.

45 Patent 14.5.1770.

46 Gubernial Verordnung für Steiermark 12.6.1802. Ta odločitev se je sklicevala na odločbo iz 7.2.1761.

47 Hofdecret 7.12.1811.

48 Hofkanzlei Decret 30.4.1819.

in so ga odkrili, je bil strogo kaznovan.⁴⁹ Leta 1824 pa so začeli govoriti o umetnih vinih, ki jih je bilo dovoljeno prodajati, če so jih kot umetna tudi označili. Narejena so morala biti iz domačih surovin. Neoporečnost umetnega vina je potrdila tudi dunajska medicinska fakulteta. Nad proizvodnjo takega vina je bil strog nadzor in so lahko proizvodnjo tudi ustavili, če so ugotovili nepravilnosti.⁵⁰ Izdelovanje umetnega vina se je prav razmahnilo šele v drugi polovici 19. stoletja. Ta vina in surovine (neprečiščen sladkor, pšenična moka, vinski kamen in še kaj), iz katerih so bila narejena, so na davčnem področju obravnavali kot prava vina. Ob uvozu je bila carina 11 gld za carinski cent.⁵¹

Če so krčmarji prodajali ponarejeno vino, ki bi lahko kupcem tudi škodovalo, so bili obsojeni na denarno kazen od 100 do 500 gld, glede na to, kako dolgo so prodajali tako vino. Seveda pa je bilo treba to najprej dokazati. Če se je prekršek ponovil, je poleg denarne kazni sledila še zaplemba obrtnega dovoljenja za prodajo vina. Če so v vinu odkrili zdravju škodljive snovi, so pijačo uničili, gostilničarju pa za vedno odvzeli obrtno dovoljenje ter ga obsodili na šestmesečno težko zaporno kazen.⁵² O prodaji vina so leta 1826, sklicujoč se na predpis iz leta 1815, ponovno sklenili, da lahko mali trgovci s hrano prodajajo le vino v steklenicah, prosta prodaja za šankom pa jim je bila prepovedana.⁵³ Leta 1840 je gubernijska okrožnica natančno določila pravila poslovanja gostilničarjev in kavarnarjev. O prodaji vina je predpis določal, da morajo gostje dobiti pijačo v predpisanih posodah, kozarcih. Glede škodljivosti pijače pa so se sklicevali na predpise o zdravi hrani iz leta 1803. Tudi kazni za te prekrške so bile iste.⁵⁴

Skozi dobo približno tridesetih let smo lahko sledili prizadevanjem avstrijske države, da bi se po pretresih, ki so jih

⁴⁹ Hofkanzleidecret 25.1.1821.

⁵⁰ Commerz-Hofkommissiondecret 15.4.1824.

⁵¹ LGBl 1855, št. 200.

⁵² Zweiter Theil von den schweren Polizeyübertretungen und dem Verfahren bey denselben. Neuntes Hauptstück von den schweren Polizeyübertretungen gegen die Gesundheit. Wien 1803, čl. 156, 157, 158.

⁵³ Hofkammer Decret 10.9.1826.

⁵⁴ Gubernial Currende 22.5.1840.

prinesle vojne, uravnovežila. Ko se ji je to vsaj na nekaterih področjih posrečilo, je izbruhnilo leto 1848, ki je nekatere probleme še bolj zaostriilo.

Najprej mere, ki so bile omenjene v tekstu:

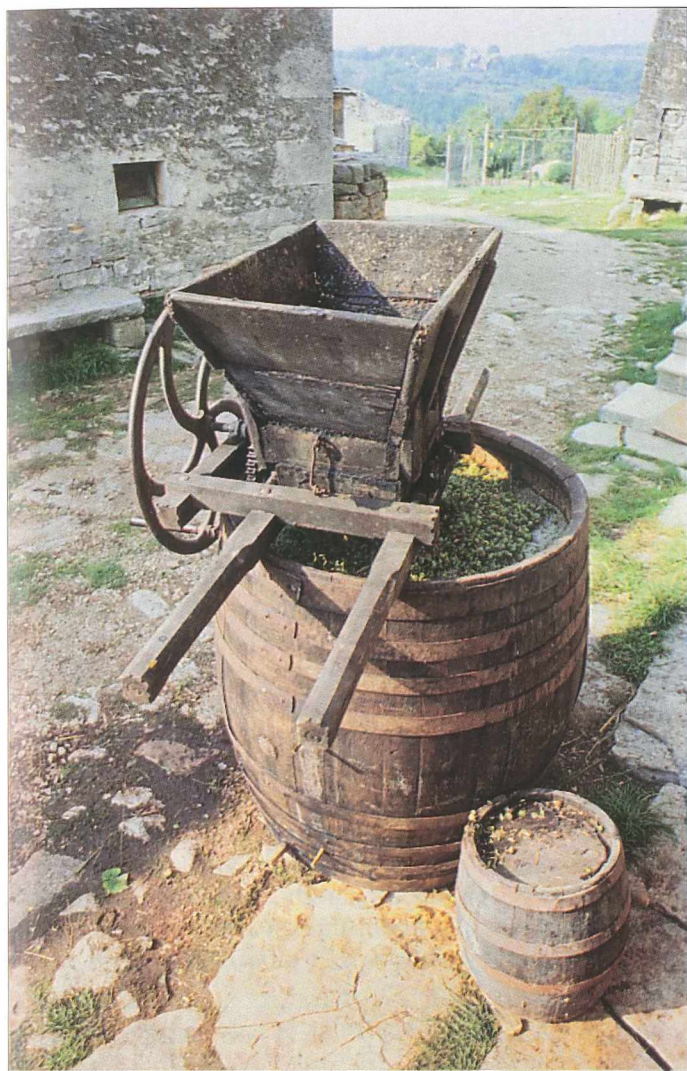
bokal= 1,415 litra,

vedro, ki drži 40 bokalov,= 56,589 litra,

carinski cent= 50 kg,

dunajski cent (100 funtov)= 56,001 kg,

funt (32 lotov)= 0,560 kg.



Stiskalnica za grozdje s sodom. Grožnjan (Foto: R. Starec, 1994)

ROBERTO STAREC

ZAPISI O ISTRSKEM VINOGRADNIŠTVU
IZ 19. STOLETJA

V okviru velike pozornosti, ki so jo v 19. stol. posvečali izboljšavam kmetijskih tehnik in ki je v stoletju pred tem v različnih delih Evrope vzpodbudila znanstveno pa tudi bolj poljudno pisanje o tej tematiki, so nekateri istrski avtorji v 19. stoletju pisali o kmetijstvu, posebej pa o gojenju trte in pridelavi vina. Pred tem je le malokateri avtor, ki bi se ubadal z istrskimi temami, zapustil obsežnejša pričevanja. Konec 15. stol. je imel Marin Sanudo priložnost spoznati posebnosti vinogradništva na območju Kopra in jih je primerjal z drugimi območji Serenissime, ki jih je obiskal: "Veliko vina je onod ino trte se držijo zemlje, prav nič tako kot drugod"¹. Poldrugo stoletje kasneje (okoli 1650) je Giacomo Filippo Tommasini posvetil 33., 34. in 35. poglavje svojih Komentarijev "Načinu obdelovanja zemlje, vinogradov, oljčnih nasadov. Raznolikosti grozdja in posebnostim njihovega vinogradništva", "Različnim načinom pridelovanja vin" in "Kakovosti istrskih in drugih vin"². Po Tommasiniju rastejo v deželi "trte dveh vrst: nizkorasle (*postenadi*) in visokorasle (*bràide*). Nizkorasle trte so v teh krajih od starejšega datuma, medtem ko so visokorasle novost". Poučuje nas o metodah obdelovanja, o vrstah grozdja, o načinu proizvodnje vin različnih kakovosti v različnih krajih. Ta Tommasinijeva poglavja kakih trideset let kasneje skoraj dobesedno povzame Prospero Petronio v 11. poglavju svojih Spominov³.

¹ M. SANUDO, Itinerario di M. S. per la terraferma veneziana nell'anno MCCCCLXXXIII (uredil R. BROWN), Padova 1847, str. 148.

² G.F. TOMMASINI, De Commentarij storici-geografici della Provincia dell'Istria, "Archeografo triestino" IV (1837), str. 96-103.

³ P. PETRONIO, Memorie sacre e profane dell'Istria (uredil G. BORRI), Trst 1968, str. 73-77.

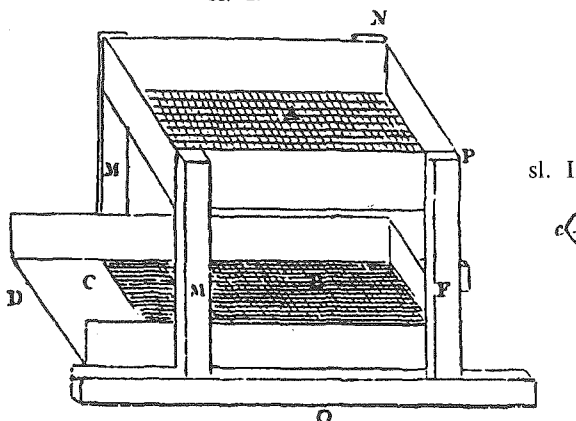
Pietro Predonzani, "arhiprezbiter, župnik in vikar poreškega kapitlja", je leta 1820 v Benetkah natisnil poučno knjigo o kmetijstvu, namenjeno župnikom in istrskim posestnikom⁴. Knjiga, ki jo je napisal že kako leto prej (verjetno med francosko okupacijo), je napisana v obliki dialoga, z vprašanji in odgovori; neke vrste katekizem za poljedelce. Na več mestih Predonzani opozarja na zle učinke, ki jih ima vraževerje oz. vztrajanje pri običajih, ki nimajo nobene znanstvene utemeljitve (*uskaljevanje nekaterih del z luninimi menami na primer*), ter na posledice zavračanja novih tehnik in orodij zaradi nazadnjaške miselnosti. Nekaj strani avtor posebej posveča "trti in vinu"⁵. Natančno pojasnjuje, katera zemljišča so primernejša za vinsko trto in kako in kdaj jo je potrebno saditi (navaja tudi rek: jeseni sajeno, celo leto pridobljeno). Metoda presajevanja novih trt z rozgami (sadicami), vzgojenimi v trsnicah, zagotavlja več uspeha šele po treh letih. Priporočljivo je saditi skupaj trte iste kakovosti, ki rodijo ob istem času, medtem ko tujerodnih trt ni priporočljivo vzgajati, razen če prihajajo iz hladnejših krajev. Kar zadeva gnojenje, se priporoča čim manjša uporaba hlevskega gnoja, zato pa ostanki usnja, preperete tropine in trtni pepel. Za obrezovanje je najprimernejši letni čas pomlad, razen za starejše trte, ki jih lahko obrezujemo tudi jeseni. Delo je treba opraviti vsako leto (izjeme so rastline, ki so bile že od mladega obrezovane vsako drugo leto), obrezovanje naj bo obilno, kot veleva rek: oskubljena trta, bogat kmet. Če želimo pospešiti zorenje grozdja, je priporočljivo odstraniti liste in odvečne mladike, vendar je to potrebno opraviti postopoma, maja in avgusta. Za pridelavo vina je priporočljivo ločiti boljše grozdje od manj kakovostnega in posvetiti posebno pozornost pravilnemu vinskemu vrenju.

Pet let kasneje, leta 1825, je kanonik iz Barbana, "član različnih Akademij", Pietro Stancovich v Milanu objavil 140 strani debelo knjigo, v kateri je nazorno prikazal metode pridelovanja in hrambe vina. Knjiga, obogatena z dvema velikima bakrorezoma po risbah samega Stancovicha (skupaj 17 slik), je bila 28 let kasneje ponatis-

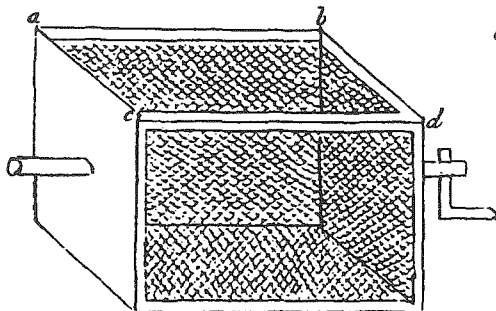
⁴ P. PREDONZANI, Discorso ed istruzione agro-economica per uso de' parrochi e de' proprietari dell'Istria, Benetke 1820.

⁵ Ibid., str. 210-217 (in v opombah na str. 333-335), ter v prilogi, str. 17-18.

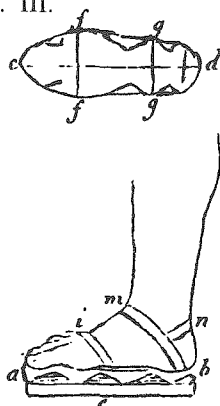
sl. I.



sl. II.



sl. III.



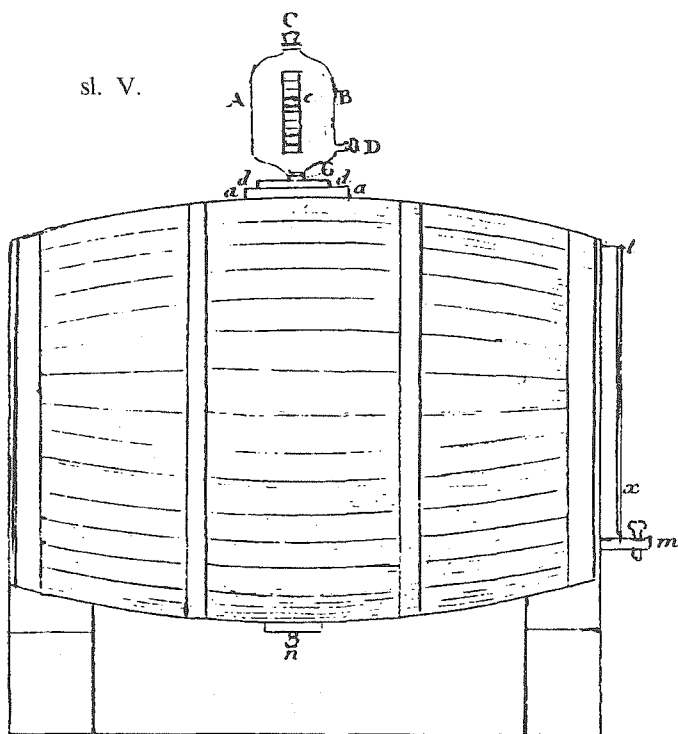
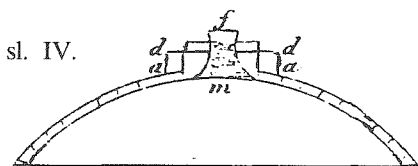
Sliki I-II: Pripomočki za odstranjevanje pecljevine, olupkov in semen iz mošta. Slika III: Lesen podplat z rezili za mletje olupkov grozdnih jagod. Iz P. STANCOVICH, *Nuovo metodo economico-pratico di fare e conservare il vino*, Milano 1825.

njena v isti zbirki⁶. V Stancovichevi razvejani raziskovalni dejavnosti je posebno mesto veljalo inovacijam na področju kmetijstva, kar potrjujejo tudi njegovi drugi spisi, v katerih predstavlja nove pripomočke, svoje izume, za oranje in setev ter za proizvodnjo olja⁷. Delo je razdeljeno na uvod in pet poglavij. V uvodu Stancovich omenja različne vrste deželnih vin, ki jih razdeli na buteljčna vina (monte moro, pikolit in arzioli, šantoma, S. Petronio in številna siljena vina), na sortna (marzemino, refošk, prosek, cividino, rebula, moškat) in navadna vina, ki pa jih je veliko vrst, odvisno pač od posameznega kraja. Odloči se, da bo govoril samo o navadnih vinih, za katera trdi, da prenesejo še tako dolgotrajne plovbe, čeprav so narejena po najpreprostejših metodah. Istrsko vino izvažajo celo v Novi svet, kjer je cenjeno tako kot špansko in francosko, vendar kasneje močno občuti politično in trgovinsko krizo tistega časa. Zato je nujno, da se posebna pozornost posveti izboljšanju njegove kakovosti in ponovno vzpodbudi cvetoča trgovina tudi "preko ekvatorja". Potrebno je prekiniti s starimi navadami in se okoristiti z odkritji številnih "uglednih fizikov, kemikov, agronomov, enologov", katerih različna dela, izdana v zadnjih desetletjih 18. in prvih desetletjih 19. stoletja, avtor citira. V nadaljevanju omenja "strojček za vinsko vrenje", ki ga je iznašla gospodična Elisabetta Gervais, v svojem spisu, ki je bil preveden iz francoščine in izdan v Trstu leta 1821, pa ga je opisal brat Antonio⁸. Vse te publikacije so Stancovicha vzpodbudile, da je predstavil svojo novo metodo pridelovanja vina, jo preizkusil v praksi ob trgatvi leta 1824 in zanjo upal, da jo bodo

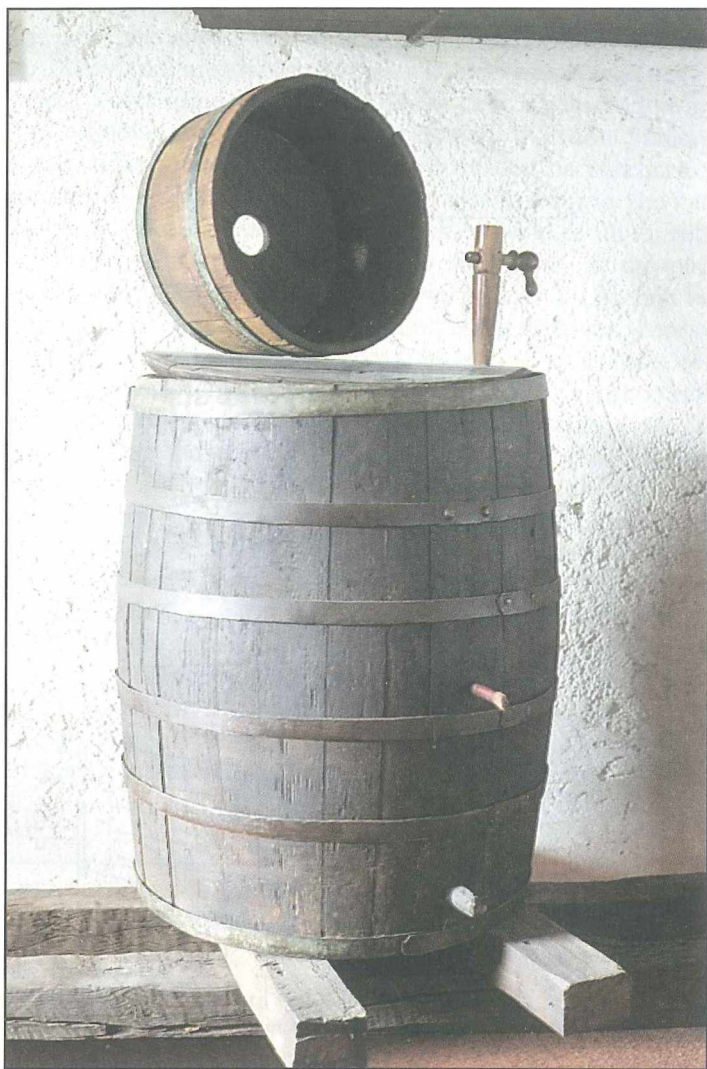
⁶ P. STANCOVICH, Nuovo metodo economico-pratico di fare e conservare il vino, Milano 1825 (druga izd. 1853 z naslovom *Vino dell'Istria principale prodotto di questa Provincia. Nuovo metodo economico pratico per farlo e conservarlo*).

⁷ P. STANCOVICH, L'aratro seminatore ossia metodo di piantare il grano arando, Benetke 1820; Spolpoliva e macinanocciolo ossia molino oleario, Torino 1840; Torchioliva ossia torchio oleario domestico portatile che serve di appendice alla Spolpoliva, Firenze 1841; Il formento seminato senza aratura, zappatura, vangatura, erpigatura e senza letame animale. Primo esperimento eseguito nel castello di Barbana nell'Istria, Padova 1842.

⁸ A. GERVAIS, Opuscolo sulla Vinificazione, Trst 1821.



Sliki IV-V: Sodi z zgornjo odprtino za vnašanje grozdja in spodnjo odprtino za pranje. Nad sodom: priprava za merjenje nivoja vina. Iz P. STANCOVICH, op.cit.



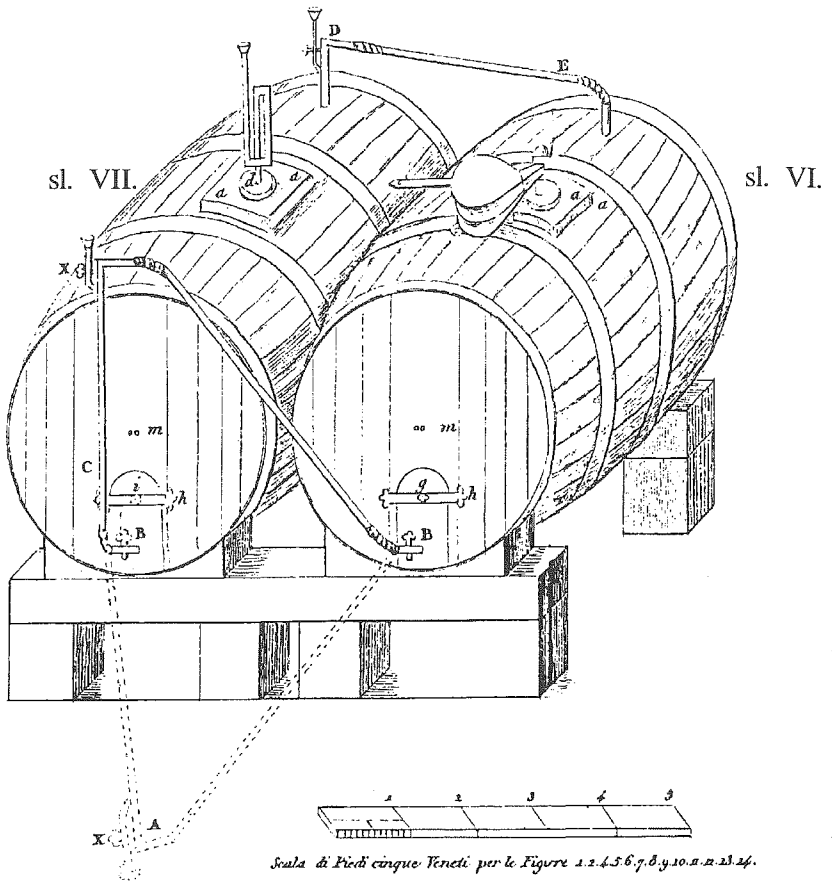
*Sod s pipo (špino) in lij za pretakanje (piria). Moščenice, muzej
(Foto: R. Starec, 1994).*

priznali tako strokovnjaki kot posestniki v istrski provinci in v drugih vinorodnih krajih.

V prvem poglavju je obdelal stiskanje grozdja. Opisal je kemično sestavo delov grozdne jagode in nanizal mnenja različnih avtorjev o primernosti rebljanja. Brez pecljevine je mogoče pridelati vino nežnejšega okusa, vsa izbrana buteljčna vina pa so narejena na ta način. Samo za vrste grozdja brez posebnega okusa ali s preveč sladkobe je lahko trpkost pecljevine dobrodošla. Za vse mošte srednje kakovosti pa je rebljanje nujno. Za razliko od Francije in Italije v Istri za stiskanje grozdja ne uporabljajo preše, temveč grozdje tlačijo z nogami. Nekateri imajo navado grozdje takoj stiskati in ga pustiti, da zavre, vendar je tako vino blede barve. Drugi spet grozdje v bednjih vsak dan sproti mešajo in tlačijo s palicami, tako da postane vino močnejše barve (na ta način je namreč dosežen tesnejši stik med moštom in olupki grozdnih jagod, ki vsebujejo smolaste dele barvil), vendar je manj obstojno zaradi večkrat prekinjenega vrenja. Po Stancovichevi metodi je potrebno mošt pretočiti skozi sistem različno gostih sit in na ta način ločiti pecljevino, olupke in semena. Olupke, v katerih je barva in delno tudi aroma vina, lahko kasneje na drobno zmeljemo s posebnimi lesenimi kopiti, opremljenimi z rezili.

V drugem poglavju je beseda o gospodarjenju s sodi. Nekateri so navajeni stisnjeno grozdje puščati, da vre, v bednju ter vino kasneje pretočiti v sode, vendar pri tem potrebujejo dvojno količino posode in prostora. Spet drugi (in to je v Istri pogost običaj) odstranijo zgornji del soda, sod postavijo pokonci in vanj zmečejo grozdje. Po končanem vrenju odstranijo tropine, ponovno namestijo odstranjeni pokrov, sod obrnejo v vodoravno lego in v njem hranijo vino. Vendar ta način zahteva sodarja, sodi pa se hitreje uničujejo. Stancovicheva metoda izpopolnjuje sistem, ki je uveljavljen na območju Bresce: sod je na zgornjem delu opremljen z odprtino, skozi katero mečejo vinske tropine, in s stranskimi vratci, skozi katera tropine po končanem vrenju iz soda odstranjujejo. Na ta način je sod ves čas v svoji vodoravni legi.

V tretjem poglavju se avtor loteva vinskega vrenja. Že petdeset let prevladuje mnenje, da je vrenje v zaprtih posodah najprimernejše. Vendar so, predvsem ko je šlo za zelo velike posode, pri izpeljavi te metode naleteli na težave pri zagotavljanju hermetičnega



Sliki VI-VII: Sodi z vratci za odstranjevanje vinskih tropin in sistem pretakanja z mehonom, cevmi in sifonom. Iz P. STANCOVICH, op. cit.

tesnila in varnosti pred eksplozijami. Stancovich predstavlja način, kako sode hermetično zapreti in kako vgraditi "hidravlične varovalke", ki naj bi preprečevale morebitne eksplozije med vrenjem.

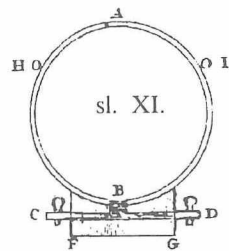
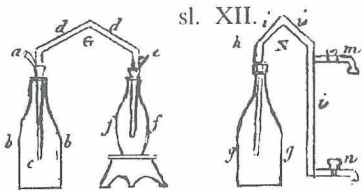
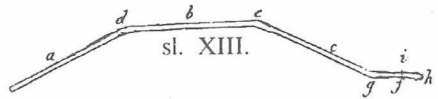
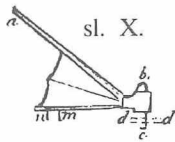
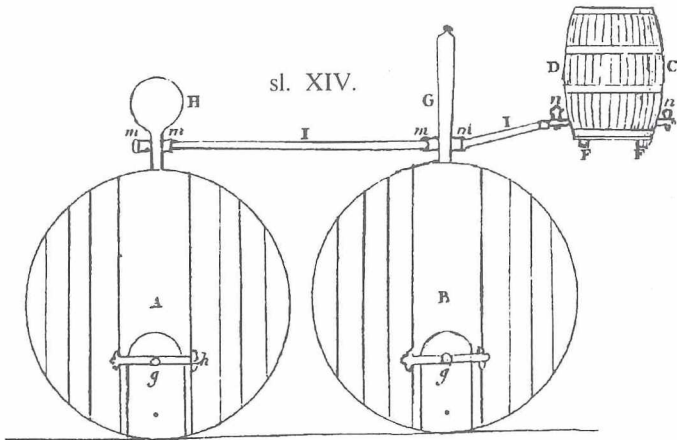
V četrtem poglavju avtor obdeluje pretakanje vin. Pri pretakanju iz ene posode v drugo zaradi hrambe, prodaje in transporta se vino zrači (premetava in izhlapeva), zaradi česar izgubi veliko svojih najboljših lastnosti. Takim neprijetnostim se je mogoče izogniti z uporabo hidravličnega sifona ali pnevmatične tlačilke s pomočjo posebnega meha. Cevi so lahko iz usnja ali konoplje, cenejše iz pločevine s sestavljivimi koleni. Za preprečevanje kvarjenja vina ga marsikje prekrijejo s plastjo olja, ki ga nato odstranijo z gobico, ko sod odmašijo. Ob tem Stancovich oriše svoj izum, strojček (neke vrste stekleni sifon) za odstranjevanje olja z vratu steklenic.

V petem poglavju obdeluje konserviranje vina. Februarja je potrebno vino pretočiti in ga očistiti usedlin. Iz sode odtočeno vino je treba stalno dolivati, da se zaradi povečanega stika z zrakom ne skisa. Nasprotno pa v Istri prevladuje prepričanje, da ni dobro razbijati kana, t.j. plasti nesnage, ki plava na vinu in ki ga štiti, podobno kot naj bi to veljalo za usedline na dnu sode. Običajno tudi napol praznih sodov ne polnijo. Stancovich predstavi pripomoček, ki ga je sam izumil in ki, postavljen na vrh sode, omogoča tako dotakanje vina kot odstranjevanje nečistoče. Obenem pojasnjuje, kako je treba sode žveplati in kako je mogoče vinu umetno zagotoviti svetlejšo barvo, česar v Istri niso poznali. V prilogi predstavlja tudi Brandovo metodo merjenja stopnje alkohola v vinu.

Leta 1876 je Nicolo Del Bello pri tiskarni B. Appolonia iz Kopra izdal 39 strani obsegajočo knjižico o gojenju trte na piranskem podeželju⁹. Štirinajst let pozneje je isti avtor izdal knjigo o istrskem gospodarstvu¹⁰. Na piranskih poljih, posebno v dolinah Strunjana, Fažane in Sečovelj, v bližini morja, so zaradi naravne rodovitnosti naplavljene zemlje pogoji za vinogradništvo zelo ugodni. V Sečovljah je treba trte zelo malo gnojiti, zato pa so zanje prihranjeni tereni z mastno zemljo, ki se nabira v odtočnih jarkih. Vinogradniki so po-

⁹ N. DEL BELLO, La coltura della vite nell'Agro piranese. Cenni economico-agrari, Koper 1876.

¹⁰ N. DEL BELLO, La provincia dell'Istria. Studi economici, Koper 1890.



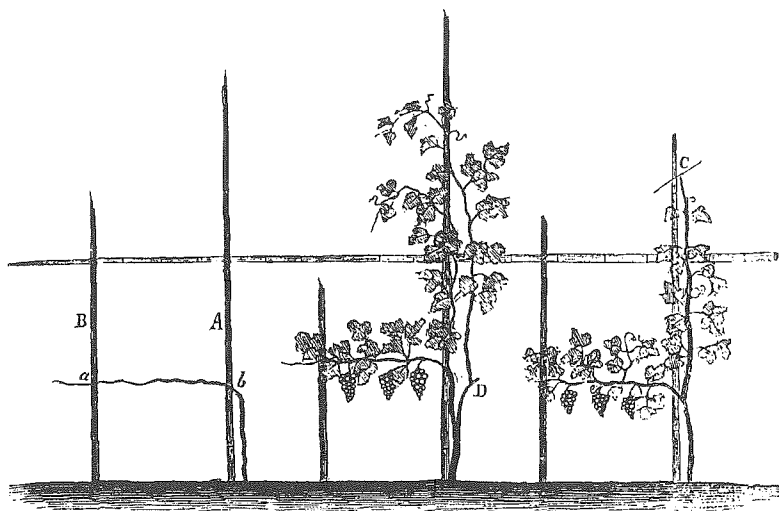
Slika X: Meh. Slika XI: Sodček za merjenje pretočenega vina. Sliki XII-XIII: Vrste sifonov. Slika XIV: Sistem za polnjenje vina v sode. Iz P. STANCOVICH, op. cit.



*Stiskalnica za grozdje (struco, tòrcio, torkulja). Bučaji pri Bujah
(Foto: R. Starec, 1994).*

gosto tudi oljkarji in solinarji. Z odtujitvijo komunske lastnine so na tem območju vzpodbudili razvoj malih posestnikov, ki so dejavnejši in imajo več možnosti za lastne pobude kot najemniki in spolovinarji. Nevarnost prevelikega drobljenja posesti pa se je v zadnjih letih zmanjšala, saj je marsikdo svoja premajhna polja prodal in se usmeril v obalno plovbo. Trte so pretežno črni refošk, sadijo pa jih z rozgami (sadicami), ki jih odrežejo s srednje starih močnejših trt. Potem ko označijo odtočne kanale, obdelajo zemljišče z lopatami in krampi. Rozge zasadijo v razdalji približno enega metra. V prvih dveh letih je bolje, da ostane rastlina nizka in ji do konca njenega tretjega leta ne dodajajo nikakršne opore. Šele po četrtem letu se obeta kolikor toliko kakovosten proizvod. Jeseni trte obrezujejo in s tem pospešijo njihovo vegetacijo, ne da bi jih zato izpostavili veliki nevarnosti spomladanskih slan, ki so v teh krajih zelo hude. Na ta način imajo vinogradniki - solinarji spomladi več časa za pripravo solnih fondov. Nekoč so trte obrezovali z vinjaki, danes pa marsikje raje uporabljajo škarje. Štiri leta stare trte uredijo v latnik (*stanziera* ali *parè*). Podporo izdelajo iz navpično zakoličene trstike, ki jo povežejo s kordoni, tudi iz trsti-ke, v višini približno poldruega metra. Trstika zori v januarju, mar-ca pa jo namestijo v vinograde in povežejo trte. Vinograd trikrat prekopljejo, ne pregloboko, in sicer aprila, junija in avgusta. Maja opravijo čiščenje trt in prvo redčenje, julija pa trte redčijo drugič. Proti oidiju piranski kmetje že dolgo, veliko pred drugimi vinogradniki v Istri in v drugih vinorodnih krajih, uporabljajo žveplo. Trgatev je v prvih dneh septembra. Datum si izberejo po svoji volji, odvisen je le od dneva, ko se začne javna prodaja grozdja, ki ga določi koprski mestni svet. Grozdje odlagajo v posode (*brente*), ki držijo od 40 do 50 litrov, in ga odnašajo do bližnje ceste ali obale, kjer čakajo vozovi ali ladje z bednji. Glede na omejene količine pridelka prodaja ne predstavlja posebnih težav. Pogosto prodajo že mošt. Ta relativna lahkost njihovega zaslužka pa ne vzpodbuja želje po večji kakovosti proizvoda.

Že proti koncu stoletja, najverjetneje okoli leta 1890, objavi Carlo Hugues pri tiskarni Emilio Sambo v Pulju (založba Agrarni konzorcij v Pazinu) 42 strani obsegajočo knjižico, s katero želi posre-



Opore iz trstike in mesta za vezanje in obrezovanje. N. DEL BELLO, La cultura della vite nell'Agro piranese, Koper 1876.

dovati nekaj preprostih navodil za izboljšavo istrskih vin¹¹. V istem obdobju izda Hugues knjižico o peronospori, bolezn vinske trte, ki izide v Poreču pri tiskarni G. Coana kot izdaja "Istrske eksperimentalne vinarsko-sadjarske postaje" (izšla je tudi samostojno pri koprski tiskarni Cobol-Priora), v kateri avtor deli nasvete, kako teranu odvzeti nekaj njegove trpkosti¹². Hugues je tudi avtor knjižice, tiskane v Poreču leta 1889, o kmečkem gospodarstvu v severni Istri¹³. Največ pozornosti je treba posvetiti čistosti kleti in posode: bednje in sode je treba čistiti z živim apnom proti plesni, s sodo pa, če imajo vonj po kislu. Kajti celo ne povsem neuki ljudje radi trdijo, da je "tista lepa zelenkasta plast plesni najboljša prevleka, ki ohranja zdrav les, in da je vonj po kislu najzgovornejši do-

¹¹ C. HUGUES, *Pel miglioramento dei vini istriani. Cenni popolari sulla vendemmia e vinificazione*, Pulj s.a. (1890 c.).

¹² C. HUGUES, *La peronospora viticola. Rimedi ed apparecchi*, Poreč 1886; ID., *Come si possa ingentilire il terrano*, v "La Provincia dell'Istria" 17 (1.9.1894).

¹³ C. HUGUES, *L'economia agraria dell'Istria settentrionale*, Poreč 1889.

kaz, da je bedenj pripravljen na novo trgatve". Dan trgatve ni stvar običaja, pa tudi oko in okus ne zadoščata. Uporaba instrumentov, kot so saharometer in acidimeter (za merjenje stopnje sladkorja in kislosti) ter alkoholometer, je preprosta. Ko gre za teran, lahko s trgatvijo zakasnimo, vendar le, če so listi še zeleni. S tem v zvezi velja priporočilo, naj se trtne mladike avgusta in septembra ne obrezujejo premočno, kot je to sicer v navadi, da bi grozdom zagotovili več sonca, saj so prav listi tisti, ki grozdje obogatijo s sladkorjem. Pogosto se trgatve opravi preveč na hitro, zato je grozdje v kleti slabo in neprebrano, slabi ali še zeleni grozdi pa pomešani z zdravimi. In vendar je treba izbor grozdja opraviti že v vinogradu, najbolj kakovostno se takoj nameni za vino, ki gre v prodajo, preostalo pa za vino, ki je namenjeno družinski porabi. Grozdje je treba v klet pripeljati nedotaknjeno, v dobro zaprtih posodah, v resnici pa ga domačini pogosto prevažajo na vozovih ure dolgo, v pripeki in cestnem prahu, v odprtih ali le z listjem pokritih posodah, včasih celo že stlačenega, da ga lahko več naložijo. Predvsem v letih, ko se pričakuje slabo vrenje, je priporočljiva uporaba fermenta, ki ga dobimo iz nekaj dni prej nabranega in zelo pozorno izbranega grozdja. Čeprav rebljanja celo v nekaterih regijah, znanih po izvrstnih vinih, ne poznajo, je za istrska vina, ki so že sama po sebi ostra in trpka, to posebej priporočljivo. Kljub vsemu pa marsikje dopuščajo, da vino vre skupaj s pecljevino. Druga navada, ki se ji je treba nujno ogniti, je puščanje, da tudi belo vino vre skupaj z jagodnimi kožicami. V pomanjkanju bednjev z dvojnimi zgornjim dnom je treba posodo vsaj pokriti s platnom in tako zagotoviti, da ostane plast ogljikovega dioksida negibna, ter preprečiti kisanje klobuka, ki nastane med vrenjem. Najuspešnejši način za doseg tega cilja pa je uporaba hidravličnih varovalk. Če želimo rdečemu vinu zagotoviti močno barvo, posebno ko gre za teran, lahko ponovimo stiskanje, "pri čemer so človeške noge daleč najpopolnejše v primerjavi z vsakršnimi mehanskimi stiskalnicami". Čas pretakanja je odvisen od vsakoletnih razmer in od vrste vina (njegove občutljivosti, barve in gostote), ki ga želimo dobiti.

V časovnem obdobju približno sedemdesetih let izpričujejo dela Predonzanija, Stancovicha, Del Bella in Huguessa zelo različna stališča. Prva dva avtorja črpati spodbude iz tiste prve agrarne revo-



*Badenj (kad, tino, cavècio, tignaso, tinjac, tincov, vrnik, čeber).
Červar pri Kanfanaru (Foto: R. Starec, 1994).*

lucije med drugo polovico 18. in prvimi desetletji 19. stoletja, ki je, ko se je v velikem delu Evrope (Istro je to le oplazilo) zaradi rasti prebivalcev in živahnije trgovine povečalo povpraševanje po kmetijskih proizvodih, vzpodbudila korenito prenovo obdelovalnih metod in na deželo privabila svež kapital. V Predonzanijevih delih sicer prevladuje moralistični prizvok, ki vzpodbuja k opuščanju običajnih predsodkov, vendar brez praktičnih in otipljivih nasvetov ostaja omejen na posplošene in pomanjkljive recepte. Nasprotno pa se Stancovich, natančen in radoveden bralec vseh najbolj informiranih sodobnih publikacij, sam loteva preizkusov in racionalno primerja različne metode dela. Ponuja nova orodja, ki jih sam izumlja, in jih tudi natančno opisuje (izpopolnitve in izboljšave novega kmečkega orodja, v čemer evropski strokovnjaki tistega časa med seboj kar tekmujejo). Svoje iznajdbe predstavlja z ilustracijami v stilu 18. stoletja, ki medlo spominjajo na znane podobe iz Diderotove in D'Alambertove Enciklopedije.

Iz zadnjih desetletij stoletja je prispevek Del Bella že natančen in jasen, a v glavnem opisnega značaja ter osredotočen bolj v razglabljanje o gospodarskih prikladnostih. Zato pa predstavlja Hugues že povsem sodobne vizije in povezuje posege oblasti s promocijo ustreznih družb (agrarnimi skupnostmi, enološkimi centri). Njegov pristop je praktičen in strogo znanstvene narave, česar ne dokazuje le na tem mestu predstavljeno delce, temveč tudi bolj specializirane publikacije, kot je spis o peronospori, dopolnjen s številnimi natančnimi razpredelnicami, ki prinašajo podatke o poskusih z najrazličnejšimi aparati. Kljub temu, da so imeli vsi štirje avtorji zelo različne didaktične vidike, je v delih vseh skupna stalna kritika mnogih tradicionalnih običajev v vinogradništvu in kletarstvu ter pozivi istrskim vinogradnikom, naj posvetijo več pozornosti kakovosti svojih proizvodov.

Iz italijanščine prevedla Vida Gorjup-Posinkovič



Hrastovlje, Cerkev sv. Trojice. Mesec september je na oboku v severni ladji označen s trgatvijo in stiskanjem grozdja (Foto: D. Podgornik, 1992)

IGOR PRESL

VINOGRADNIŠTVO V VASEH KOPRSKEGA ZALEDJJA OD SREDINE 19. STOLETJA DO PETDESETIH LET 20. STOLETJA

Simon Rutar navaja, da se večina prebivalcev Kopra ukvarja z vinogradništvom.¹ Bili so t.i. paolani, kmetje, ki so živeli v mestu, obdelovali pa so zemljo v okolici. Niso bili enako obdavčeni kot kmetje koprskega zaledja. Tudi cene njihovih pridelkov so bile drugačne. Tako npr. listina iz l. 1844, ki določa ceno živil, razlikuje štiri kategorije.² V Kopru se je določilo povprečje cen iz let 1835 do 1844. Ostale župnije so bile po nasvetih treh poznavalcev teh krajev razvrščene v tri razrede. V prvi razred so spadale vasi v bližini Kopra (npr. Dekani, Lazaret, Milje...) pa tudi Krkavče in Koštabona. Cene vina iz teh krajev so bile le za 1/15 nižje kot v Kopru. V drugem razredu so bile nižje za 1/10, v tretjem pa za petino. V tem razredu sta bili le župniji Truške in Kubed. Cene na koprskem trgu so se nato modificirale glede oddaljenosti krajev, tako da so se razlike v cenah malo zmanjšale. Neznana ostaja pogostost tovrstnih ocenjevanj in možnost, da župnije spreminjajo razrede; ob vsakoletnih ocenjevanjih bi bilo smiselno izboljševati kvaliteto pridelkov. Lahko pa sklepamo, da je bilo vina dovolj že v okolici Kopra, z nižjimi cenami pa so preprečili, da bi vino iz oddaljenih vasi konkuriralo

¹ S. Rutar, Samosvoje mesto Trst in mejna grofija Istra. Slovenska zemlja, II. del. Ljubljana, Matica Slovenska, 1896, s. 257.

² La specifica dei prezzi delle derrate che si esigono dei parrochi e qurati. Pokrajinski arhiv Koper (PAK), Občina Koper, (jan. -dec. 1844) št. 7, 628.

(pri-)mestnemu. V 16. stoletju naj bi "vino raslo povsod".³ V Pazinski grofiji naj bi leta 1582 bilo nekaj sto opuščenih vinogradov,⁴ ker je primanjkovalo obdelovalcev. Tudi v tem so se istrske vinogradniške razmere razlikovale od dolenskih in štajerskih, kar Vilfan zgolj nakaže,⁵ J. Polec pa navaja, da so gorske bukke potrebne tam, kjer se vino lahko in v celoti proda.⁶ Prav ta distinkcija je spregledana npr. v prispevku Marije Makarovič v Kmečkem gospodarstvu na Slovenskem. O posestnih razmerah piše na splošno, kot bi veljale za vso Slovenijo.⁷ Do 16. stoletja so bili tudi v bližini Trsta "neki gorskopravni vinogradi",⁸ vendar so kasneje večinoma v sklopu kmetij ali v sestavi vaškega sveta. Med trtami so bile zasajene druge kulture (kar v neki, ne prav majhni meri, velja tudi za kmečke vinograde 19. in 20. stoletja.), tako da ni bilo pogojev za razvoj gorskega prava.⁹ V Pazinski grofiji so v 16. stoletju zaradi opuščanja njiv in vinogradov veljali predpisi, po katerih je njivo, ki ni bila eno leto obdelana, lahko obdelal kdorkoli, ne da bi ga dotedanji obdelovalec smel ovirati. Za vinograde je veljala doba dveh let.

Po zemljiški odvezi je v Istri in v Goriških Brdih ostal kolonat; istrski veleposestniki so celo širili kolonska razmerja. V tem obdobju je bilo v interesu oblasti izboljšati kvaliteto vina, saj so pričakovali železniško povezavo z Ljubljano in Dunajem. Že leta 1842 pozivajo vinogradnike, naj stiskajo grozdje s stiskalnicami ("*... spremere l'uva nel Torcolo, acciocchè, il vino si conservi, per essere poi spedito in quelle lontane Regioni del Nord*"),¹⁰ saj tako vino dlje ohrani kvaliteto. Železnica je pomenila prihranek časa, pa tudi tovor se ni tre-

3 Janko Polec, Zgodovina "obrnnavanih gorskih bukev" in postavitve kletarskega mojstra na Kranjskem. Glasnik muzejskega društva za Slovenijo XVIII/1937, s. 100.

4 J. Polec, op. cit., s. 100.

5 S. Vilfan, Od vinskega hrama do bajte. SE 5/1952.

6 J. Polec, op. cit., s. 100.

7 M. Makarovič, Kmečko gospodarstvo na Slovenskem. Ljubljana, 1978, s. 73 ss.

8 S. Vilfan, Pravna zgodovina Slovencev. Ljubljana, 1961, s. 360.

9 Leta 1870 v okolici Kopra in Pirana ni bilo čistih vinogradov, le 1020,7 ha njiv s trtami (V. Valenčič, Vinogradništvo. Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, Zgodovina agrarnih panog. Ljubljana, 1970, s. 297).

10 PAK, Občina Koper, (jul.-sept. 1842), št. 5, 483.

sel kot pri cestnih prevozi. Vino iz oddaljenih vasi je zaradi slabih cest le težko prišlo na trg; ostalo je doma ali pa so ga pokupili lokalni gostilničarji.

Oblasti so se torej že pred pojavom trtne uši ukvarjale z možnostjo izvoza vina v Italijo in Rusijo. Poskrbeti so morale za kvaliteto in zadostno količino vina, saj so od trgovcev dobivale davke, carine... "Comitato Agrario in Capodistria" je izmenjeval izkušnje in ocene predvsem s poreško "Stazione provinciale di viticoltura e pomologia". Navadno so bila to poročila o delovanju naprav za škropljenje, žveplanje, o ravnanju v primerih trtnih bolezní... V tem času so poznali le "*il morbo micidiale*".¹¹ Leta 1853 so se sprijaznili z boleznijo; prišla naj bi iz Anglije kot kolera iz Rusije, izginila pa bo, ko se bodo spremenile vremenske razmere.¹² Deset let kasneje obveščajo kmete z okrožnicami¹³ in pričakujejo, da bodo sedaj bolj(-e) žveplali, saj so iz Trsta lahko dobivali žveplo po nižji ceni. Poziv je tiskan v italijanščini, hrvaščini in slovenščini: "Kako naj se žeplijo vinske trte?" Uporablja se "neka kupica, ki je na spodnjem delu na več mestih prevrtana, ali pa tudi kupica s tračiči".¹⁴

Podobno napravo srečamo v času 1. svetovne vojne v Krkavčah. To je pločevinast, prisekan stožec z gornjim premerom 35 cm in spodnjim 4 cm. Približno 1/2 kg žvepla so skozi sito na dnu posode potresali po trtah. Kot "škicet" so napravo poznali vsaj še v Babičih. V Truškah so še med vojnama z žveplom napolnili žensko nogavico in potresali po trtah. Žveplane trte so "čisto proste ostale od trna bolezní, dajo dober pridelek in veselo rastejo". Kdor se je ukvarjal z vinsko trto, je bil "vinorejec", nasadi trt pa so se delili na "rede ali plante" (v italijanskem in hrvaškem tekstu so to "filare"). V osemdesetih letih 19. stoletja so poznali okrog 500 vrst strojev za razprševanje sredstev proti oidiju in peronospori. Uporabljali so žveplo, apnico in "soluzione rameica" (kar bi ustrezalo modri galici); ta

¹¹ Morbo = "La peste o il colera". Fernando Palazzi, *Novissimo dizionario della lingua italiana*. Milano, C. edit. Ceschina, 1942, s. 702. Po simptomih bi bolezen lahko bila oidij; tudi Valenčič omenja, da se ta pojavi okoli leta 1850 (V. Valenčič, s. 300).

¹² PAK, Obč. Koper, (maj-avg. 1853) št. 22, 1182.

¹³ PAK, Obč. Koper, (jan.-jul. 1864) št. 49, 346.

¹⁴ Ibid.

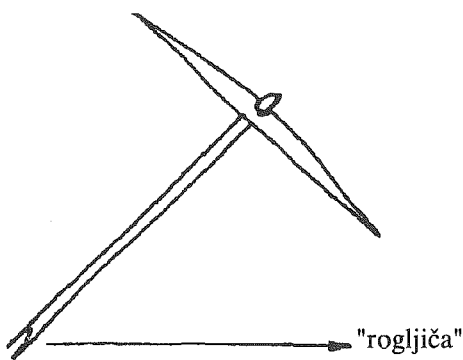
sredstva pričajo, da so bile trte že okužene z oidijem, od leta 1880 pa tudi s peronosporo, kar omenja V. Valenčič. Vinogradnikom koprskega zaledja so bile dostopne črpalke na ročni pogon, ki pa niso imele dobrega izkoristka. Slabo so razpršile tekočino, zaradi korozije so jih morali po uporabi oprati z vodo, zato niso bile primerne za Istro, kjer vode ravno poleti primanjkuje. Izdelovali so jih obrtniki, kmečki proletarec pa jo je lahko kupil z enotedensko plačo. Tudi razmeroma pomanjkljive škropilnice so bile torej drage, kaže pa, da cena ni bila odločujoča ovira, da kmetje niso pričeli škropiti pred letom 1900. Škropljenja sprva ne odobravajo; poskusijo šele, ko se na lastne oči prepričajo, da škropljene trte res bolje uspevajo in ne zbolijo.

V Truškah so moški škropili z ročnimi črpalkami, ki so jih nosili na hrbtu. Ženske (žene) so jih sproti polnile iz "žlafadurja" (zallivalnika). Od takrat so vodnjaki ob vinogradih, saj so škropivo sproti pripravljali, opremo pa so morali čimprej oprati. Trte niso bile odporne proti oidiju, peronospori določena mera odpornosti je bila zasluga vzgojne oblike. Do obnove vinogradov po filoxeri so kmečki vinogradniki sadili trte "na klen". V bodočem vinogradu so enakomerno zasadili klene (= poljski gaber, acer campestre), ponekod pa tudi jesene, murve ali hraste. Spretno so tezali krošnje, da so zrastle v tri do štiri "vrhove"; po teh vejah so se nato pletle trte. Ker je klen ščitil trte pred padavinami, ni bilo vlage, ki pospešuje nastanek peronospore in raznih vrst plesni. V splošnem se taka oblika vzgoje imenuje "brajda", ponekod pa so ločili "morlake" (4 veje) in "mačkat" (3 veje). V Pomjanu so jim rekli "luštrane". Med klene so pritrčili lesene palice, po katerih so se trte pletle na sosednje klene. Ta povezava naj bi se imenovala "mušketa", znan pa je bil tudi izraz "dreca". Z "brajdo" se označuje "pared" v Brdih (M. Makarovič, s. 79), pa tudi latnik pred hišno fasado. "Brajde" so v Brdih vinogradi na terasah in trte ob hišah v posebnih okvirih (V. Valenčič, 288). Nekateri enačijo "brajde" in latnike¹⁵. V Truškah se izraz "brajda" uporablja le za označitev stare oblike vzgoje na klenih. Klenu rečejo tudi "k'ln" in "kl'n", opisno pa je "ena vrsta drva, eno sadje". Klene

¹⁵ Orel Miran, Vinogradništvo v Slovenski Istri. Sadjarstvo, vinarstvo, vrtnarstvo, 4-5/1953.

so sadili na razdalje štirih metrov. Navadno so bile vmes sajene poljščine in povrtnine. Za vinograde na Krasu je bila značilna razdalja med kleni 12 metrov¹⁶; v Truškah so ji rekli "srbot", kar je splošen izraz za nekaj dolgela, (o-)pleteneга. Tu so uporabljali "kanele" (trstike, trstenike), ki so se pogosto lomile. To naj bi bila največja pomanjkljivost vzgoje na klenih. Pri tem načinu vzgoje so imeli manj dela kot pa kasneje z latniki in špalirnimi oblikami. Tudi zasažanje trt je bilo preprostejše kot po obnovi. Po enem postopku so trto zasadili v luknjo z gnojem, po drugem pa so mladiko s "svedrom" potisnili v zemljo. Poznali so varianto z različno dolgima "špikloma" (Labor) in z enakima "rogljičema" (Rojci). Letni višek dela je bil v času trgatve.¹⁷

Ob obnovi vinogradov so se kmetje poleg zasažanja ameriških podlag in cepljenja naučili naprednejših metod tudi pri ostalih vinogradniških opravilih. Spremenile so se vzgojne oblike, vinogradi so morali biti prekopani, opleti, vezani, rezani, škropljeni, žveplani... Brajde so obrezovali le v jeseni ali marca, sicer so pustili, da se trta plete po klenu.



"Sveder" za saženje trt z enakima "rogljičema". Ročaj je bil lesen, "telo" pa kovinsko.¹⁸

¹⁶ S. Černe, Sloves in provenienca kraškega terana. Sodobno kmetijstvo 1/1968.

¹⁷ Zap. v več krajih slovenske Istre, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper.

¹⁸ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954, (Gomilar P.).

Kaže, da je filoxera le počasi uničevala vinograde. V Istri je bila prva slabša letina leta 1894 (396.264 hl glede na 717.010 hl leto prej¹⁹). Leta 1895 je bilo od 43.736 ha vinogradov 24.110 ha okuženih s filoxero.²⁰ Površine vinogradov v Istri so se v letih od 1880 do 1900 podvojile, zato kljub trtni uši ni bilo bistveno slabših letin.²¹ Ameriške podlage so uvajali postopoma. Večkrat pa niti skupinska predavanja o nujnosti novih podlag niso dosegla želenega uspeha. Prihajalo je tudi do preprodajanja podlag in cepljenk,²² čeprav so jih zadruga delile tudi zastonj. Obnova ni potekala povsod enako (kvalitetno), odločilne so bile razlike v poučenosti.²³ Okoli leta 1900 so bile v okolici Marezig še "brajde s kleni".²⁴ Pred 1. svetovno vojno so potujoči učitelji učili kmete cepiti domače trte na ameriške podlage.²⁵ Sprva so mešano sadili cepljene in navadne trte,²⁶ leta 1950 pa so vse trte že bile "amerikanke".²⁷ Način vzgoje se je spremenil, tehnike predelave gozdja pa le počasi.

¹⁹ S. Rutar, op. cit., s. 81.

²⁰ N.d., s. 79. Kmetje naj bi sekali gozdove in les prodajali v Trst in Benetke, da so lahko kupili žito in plačali davke (Ibid, s. 83). Za Truške naj bi bila značilna "nekmečka proizvodnja", saj so se prebivalci konec 19. stoletja preživljali s prodajo sena in lesa za kurjavo (Julij Titl, Socialnogeografski problemi na koprskem podeželju. Koper, 1965, s. 119-122).

²¹ Prim. S. Rutar, s. 81, Benussi Bernardo, Manuale di geografia, storia e statistica delle regioni Giulia (Litorale) ossia della città immediata di Trieste, della contea principesca di Gorizia e Gradisca e del maravigliato d'Istria. Parenzo, 1903, s. 284.

²² Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel).

²³ Stopnja informiranosti bi se vsaj približno lahko spoznala po poimenovanju ameriških trt. Tako v petdesetih letih 20. stoletja srečamo: "amerikanka", "montikula riparia oz. ropestris" (Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel)), "amerikanka" (Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954, (D. Vodopivec)), "amrikanka" (Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec)), "montikula" (Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec)). Sklepamo lahko, da so bili s tehnologijo sajenja, cepljenja ... bolj seznanjeni tam, kjer se izraz bolj približuje agronomskemu poimenovanju.

²⁴ Zap. v Bernetičih, 1953, TZ Etn. odd. PM Koper, 36/1953 (D. Vodopivec).

²⁵ Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel).

²⁶ Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

²⁷ Ibid.

Kvaliteta obnove in nadaljnjega obdelovanja je bila odvisna od velikosti kmetije. Podlage so resda večkrat delili tudi zastonj, vendar je bodoči vinograd moral biti prekopan, pognojen, potrebovali so mnogo "frkad", "kucev" in "drata", morali so znati cepiti. Cepiti so učili potujoči učitelji, ki so svetovali posameznim kmetom, imeli pa so tudi skupinska predavanja. Nekateri vinogradniki so obiskovali tečaje v Trstu. Da taki niso bili posebno številni, priča razširjenost posameznih načinov cepljenja:

- "V zeleno" so učili cepiti le v Trstu, zato ta način v Truškah imenujejo tudi "po trieštinsko" (1984). Poznali so ga vsaj še v Ospu.²⁸

- Pogostejši način je "v stouč", "na kunjo" ali "n'špako". Cepi se v razkol, zato je ta način primeren le za podlage z debelejšim deblom, z bujno rastjo.²⁹

- Najraje so cepili "na pisk", kjer sta debli rezani v poševno prisekana valja.³⁰

V Truškah znajo "na pisk" cepiti vsi vinogradniki. Cepljenke tudi kupujejo, večinoma pa podlage in cepiče odrežejo od starih trt. Za leta okoli 1950 se navaja, da znajo cepiti le trije ali štirje v vasi,³¹ ki cepijo vsem ostalim. Tako je bilo tudi v Babičih³² in v Laborju, kjer se je tak izvedenec imenoval "cepljač", "cepidar".³³ V Borštu in v Loparju naj bi znali cepiti vsi vinogradniki.³⁴

Cepljeno mesto so zvezali z "beko", v zadnjih letih ponekod tudi z rafijo ali s plastičnimi trakovi. Navadno so enačili "beke" z vrbam, ³⁵ v Krkavčah so jih imenovali "venke", ³⁶ v Truškah pa ločijo "beke" (= *salix purpurea*) in vrbe (leta 1984). "Beke" sadijo ob vinogradih; odžagajo jim veje ("zrežejo do trdega"), te pa doma razrežejo na manjše šibe, ki se po enem mesecu posušijo. Pred uporabo jih zato prekuhajo. Z "bekami" vežejo šparone, sestavljajo latnike...

²⁸ Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel).

²⁹ Zap. v več krajih Slovenske Istre, 1949-1954, TZ Etn. odd. PM Koper.

³⁰ Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

³¹ Zap. v Pomjanu, 1950, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1950 (B. Orel).

³² Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

³³ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

³⁴ Zap. v Borštu/Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

³⁵ Zap. v Borštu, 1954 TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

³⁶ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

Ko drevo še ni obrezano, je v Truškah imenovano "beka" ali "bekač", nato pa ločijo "bakač" (deblo) in "beke" (šibe).

Manj je bilo izposojanja, saj so vinograde obdelovali z že razširjenimi poljedelskimi orodji. Ročnemu rigolanju so rekli "paštenanje", tudi "pošnanje".³⁷ Po 1. svetovni vojni so z motikami kopali tudi 2,5 ha meter globoko. Uporabljali so poljedelska kopaška orodja:



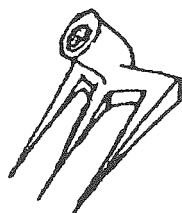
"srten"



"motika"



"sapan"



"magaja"³⁸

Za okopavanje ozkih prostorov (okoli trt ipd.) so ponekod uporabljali ozke motike, ki so jih v Padni imenovali "šape".³⁹

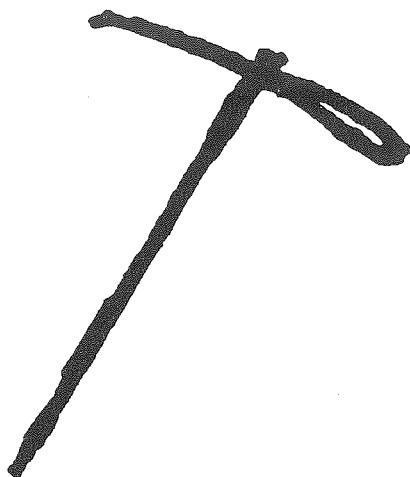
Makarovičeva omenja "pikelj" v obliki tukajšnjega "sapana".⁴⁰ Pri "paštenanju" so si pomagali predvsem sorodniki iz iste vasi. Zjutraj je vsak kopač dobil kos kruha, malicali so iz skupne sklede kar v vinogradu. Ta skleda se je v Truškah imenovala "kadin" (povedano l. 1985). V njej so ženske nosile hrano kopačem. Navadno so jedli polento, repo ... s kosom kruha, klobase ali slanine. Bogatejši so jedli kislo zelje. Še bogatejši so najeli "žornadnike". Namesto "paštenati" z motiko so ponekod 2-3 krat orali po isti brazdi. Pred 1. svetovno vojno pa so le redki (t. j. bogatejši) imeli pluge in primerno ži-

³⁷ Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

³⁸ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec). Magajo so kupili v Trstu, uporabna pa je za kopanje trdega, kamnitega terena.

³⁹ Zap. v Padni, 1957, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1957 (Tatjana Poberaj).

⁴⁰ M. Makarovič, Kmečko gospodarstvo... S. 27.



"pikon"⁴¹

vino. V Babičih so dobili prvi železni plug šele leta 1905.⁴² Vsakoletno okopavanje vinogradov so opravljali z motikami, pa tudi s plugi. Čas zimskega okopavanja je bil dokaj poljuben; v Krkavčah so okopavali februarja,⁴³ v Laborju pa januarja po obiranju oljk.⁴⁴

Gnojili so vsako pomlad s hlevskim gnojem. Z vilami so napolnili koš za gnoj na vozu. Gnoj so stresli na "kavidanje", t.j. prostor za obračanje voz, plugov ... ob njivi, vinogradu. Pomembna je spretnost v določitvi velikosti in lege tega na videz nepomembnega prostora. Če je prevelik, bo pridelka manj, če pa je premajhen, mora vprežena živina obrniti (delno) na sosednji parceli. Nato so se tožarili. Po 2. svetovni vojni dobi posamezna parcela vse več lastnikov, kar je eden izmed razlogov, da ostajajo neobdelane. Navadno je sin ob poroki dobil del posestva; oče pa je lahko nasprotoval delitvi zemlje in je

⁴¹ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.). Pikon so v Laborju uporabljali za kopanje kamnitih terenov.

⁴² Zap. v Babičih, 1950, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1950, s. 40-41 (B. Orel).

⁴³ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

⁴⁴ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

sinu izplačal ekvivalent v denarju.⁴⁵ Danes lahko več lastnikov uporablja isto "kavidanje". Gnoj so po njivi (vinogradu) razvažali s samokolnicami ali raznašali s "čeverami".⁴⁶ "Čeveri" so ponekod rekli "plantur" pa tudi "košič".⁴⁷ Z vilami so gnoj raztrosili po njivi (vinogradu), nato so ga podkopali ali podorali (kdor je imel primerno živino in plug, je v oddaljenih vinogradih oral, v bližnjih in manjših pa so kopali).

Današnji prebivalci Truške se ne spomnijo, da bi bile "brajde" prevladujoča vzgojna oblika. Trte, zasajene po 1. svetovni vojni, so cepili s cepiči, ki so jih rezali z lastnih trt. Od teh so vzeli tudi podlago, kar pomeni, da je prvotna obnova potekala že prej. Takrat sta se uveljavili vzgojni obliki latnik in "pared". To je špalirna oblika imenovana tudi "pred", "bared", "parete",⁴⁸ kar v italijanščini pomeni tudi zid, steno.⁴⁹ Terminologija vinogradništva je v veliki meri tuja, v našem primeru italijanska.⁵⁰ Omenjajo pa se tudi "pardi s kljeni",⁵¹ torej izraz ni bil nujno omenjen na vzgojno obliko, ki je podobna vrsti, zidu. Med vrstami so (bile) zasajene poljščine in povrtine (npr. korenje, paradižnik, grah ... pa tudi koroza, krompir).⁵² Do 2. svetovne vojne je bilo več takih mešanih vinogradov; v vaseh je bilo več ljudi, potrebovali so več hrane, lahko pa so ročno obdelovali vinograde.

45 Zap. v Pregari, 1976, TZ Etn. odd. PM Koper, (M. Makarovič).

46 Zap. v Beličih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj Pavla).

47 Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

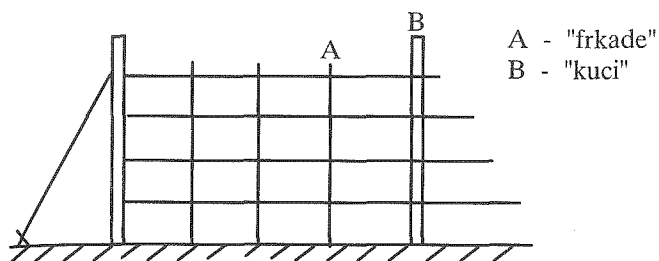
48 Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

49 Parete - p. est. superficie interna od esterna di varie cose ..." (F. Palazzi, *Novissimo dizionario della lingua italiana*. s. 778).

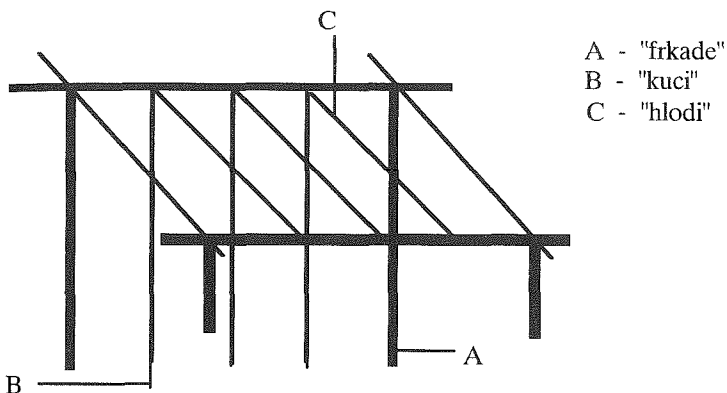
50 S. Vilfan, *K obdelavi polja v slovenski Istri*. SE 10/1957, s. 68.

51 Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

52 V Truškah imenujejo "vinja" vsak vinograd. Ponekod pa so razlikovali:
- "vinja" (kjer so "pardi"), "njiva trt" (kjer so latniki); (Zap. v Padni, 1957, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1957 (Poberaj T.));
- "vinja" (čist vinograd), "njiva" (trte z drugimi poljskimi kulturami); (Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec)).



"Pared" sestavljajo "frkade" in "kuci". Slednji so "kanele", ki jih je treba vsako leto menjati. Rastejo v močvirnatih predelih, ob napajališčih za živino, ob izviroh... "Frkade" so navadno iz hrastovega lesa, uporablja pa se tudi akacija.⁵³



Sestavni deli latnika.⁵⁴

V Borštu so namesto lesenih "frkad" uporabili podolgovate ploščate kamne ("škrle"), kar je pocenilo izgradnjo latnikov.⁵⁵ Podoben primer je bil v Marezigah.⁵⁶ V Truškah takega načina niso poznali.

⁵³ Izrazi za dele "pareda" so iz Trušk I. 1984.

⁵⁴ Izrazi za dele latnika so iz Trušk I. 1984.

⁵⁵ Fototeka SEM, 4/313, foto M. Matičetov, 1950.

⁵⁶ N.n.m.

V Loparju so razlikovali "duplanke" (okoli 4 m širok latnik) in "pergole" (enojni, okoli 2 m širok latnik).⁵⁷ Latniki dvojne širine v obliki dvokapne strehe so bili imenovani tudi "duple latniki".⁵⁸ V Ospu so dvojnemu latniku z ravno streho rekli "baldekin", ožjim pa "polovičarji".⁵⁹ V Truškah ne razlikujejo latnikov po širini, ker so (bili) vsi enako široki (pribl. 2 m). Imenujejo jih "pergole", kar so tudi trte ob hišah v okvirih. Takim so v Sabadinih rekli "pergola korta".⁶⁰

Začetek trgatve so večinoma določili po zrelosti grozdja. Le v Ospu je župan sporočil župniku, naj pri maši oznani začetek trgatve.⁶¹ V vinograde so šli vsi, hrano so vzeli s seboj. Poznamo tudi primere, ko je gospodinja z otroki ostala doma.⁶² Bogatejši so najeli revnejše, ki so trgatve v lastnih vinogradih opravili že prej (in so zato imeli bolj kislo vino); od vremena je bilo odvisno, če so počakali nekaj dni. Grozdje so rezali s "fuči" (tudi "fouč", "fauč", t.j. krivec), s "kosirji", z "britvami" in s škarjami. Slednje - kot zgolj kupljive - so se množičneje uveljavljale po 2. svetovni vojni. Ostala rezalna orodja, v obliki različno zakrivljenih nožev, pa so izdelovali v tem izvedeni kmetje ali vaški kovači.⁶³ Prebivalci Trušk so "kosirje" kupovali v Borštu in Marezigah, saj v vasi ni bilo kovača. Grozdje so nosili v "brentah", "brentelah", "golidah", "čudrah" ... do soda na vozu. S tem so grozdje odpeljali domov. Kaže, da so ponekod take sode uporabljali izključno za prevoz (grozdja), saj jih imenujejo "voznice".⁶⁴ V Krkavčah so uporabljali "kastelone", da se grozdje med potjo ne bi iztresalo.

Kdor ni imel voza in/ali primerne živine, je na hrbtu (ženske na glavi) prinesel domov vsako "brento" (ali koš, vedro.) posebej. Uporabljali so tudi osle.

⁵⁷ Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

⁵⁸ Zap. v Borštu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

⁵⁹ Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel).

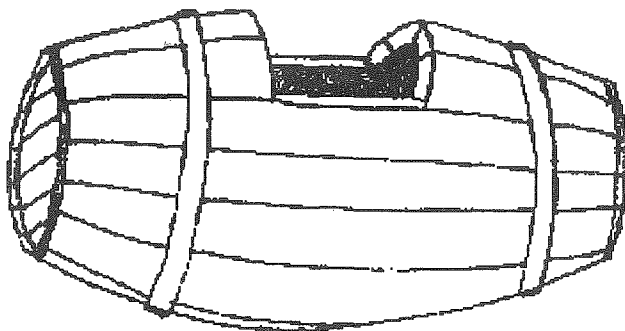
⁶⁰ Zap. v Sabadinih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj P.).

⁶¹ Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel).

⁶² Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

⁶³ Zap. v več krajih slovenske Istre, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper.

⁶⁴ Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949.



"Kaštelone" iz Krkvč leta 1954.⁶⁵

V vinski kleti so imeli "bedenj" (tudi "bdnj", "bedin", "baden"),⁶⁶ v katerega so iz "brent" stresali grozdje ali pa so ga z rokami, po 1. svetovni vojni z lesenimi vilami, prekladali iz sodov na vozovih. Nekateri so ga že sedaj "mastili" z nogami. To delo je opravljal izključno moški, ker so ženske bojda rade "počepnile". L. V. iz Bočajeve, ki je imel najboljše vino v okolici Truš, naj bi si pred "mastenjem" onečedil noge v kokošnjaku. Med svetovnima vojnama, ko so večje kmetije v Truškah pridelale tudi do 50 hl vina, so moški ostajali ves dan v "badnju". Kljub umivanju so imeli do novega leta vijoličaste noge.

Po "mastenju" so refošk pustili 8-10 dni, da se je "kuhal", nakar so mošt ("mast") iztočili. V Babičih so tropine stiskali kar v "bdnjih". Na tropine so položili deske in jih obtežili s kamenjem.⁶⁷ V Krkvčah pa so najprej tri dni mešali grozdje s palico na tri roglje, nato so "mastili" z nogami, spet pustili tri dni, da so prišle tropine na površino, nakar so mošt pretočili v sode.⁶⁸

⁶⁵ Zap. v Krkvčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

⁶⁶ Zap. v več krajih slovenske Istre, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper.

⁶⁷ Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

⁶⁸ Zap. v Krkvčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).



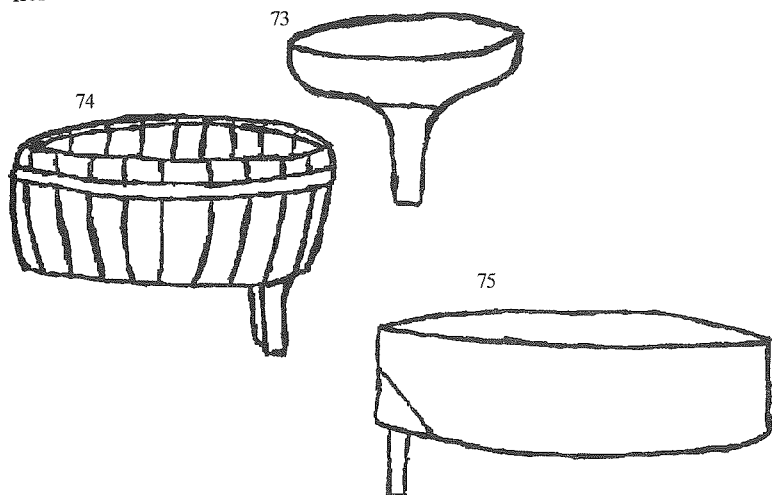
"Brentač"; Osp (SEM).

Če so hoteli imeti boljši "škovec", kis ali žganje, tropin niso stiskali. Veliko je bilo razlik v predelavi grozdja med vasmi in v vaseh samih. Najpogostejše spremenljivke so bile: čas vrenja in "mastenja", način izločanja tropin (v Glemu so tropine pobirali s "češolco", t.j. v Kopru kupljeno zajemalko).⁶⁹ Refošk so pustili dlje na tropinah, če so želeli imeti močnejše obarvano vino.⁷⁰

⁶⁹ Zap. v Glemu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj P.).

⁷⁰ Pred 2. svetovno vojno, ko so vino prodajali v Trst, so pustili "kuhati" le tri dni, saj so tržaški trgovci cenili slabše obarvano vino. Odkar so vezani na slovenski trg, puščajo vreti 8-10 dni, da je refošk temnejše barve (Zap. v Urbancih, 1953, TZ Etn. odd. PM Koper, 32/1953 (Šiškočič)).

Vino so prvič pretočili na dan Sv. Martina. Aprila so ponovno pretočili belo vino, ponekod pa tudi refošk.⁷¹ Pri pretakanju so odstranili "fece", t.j. usedlino iz katere so kuhali žganje.⁷² Iz soda so točili v "brente", iz teh pa so zivali vino skozi "lij" v drug sod ali v "baden".⁷³ Poznali so več vrst "lijev". V Loparju so jih imenovali "lici".⁷⁴



Vrste "lijev" za pretakanje vina

Za zajemanje vina, ki je ostalo v "bednju", so uporabljali "dižo",⁷⁶ ki je bila ponekod imenovana "golidca",⁷⁷ pa tudi "brokete".⁷⁸

⁷¹ Zap. v Čenturju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 39/1954 (D. Vodopivec).

⁷² Ibid.

⁷³ Zap. v Borštu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

⁷⁴ Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj P.).

⁷³ Zap. v Borštu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

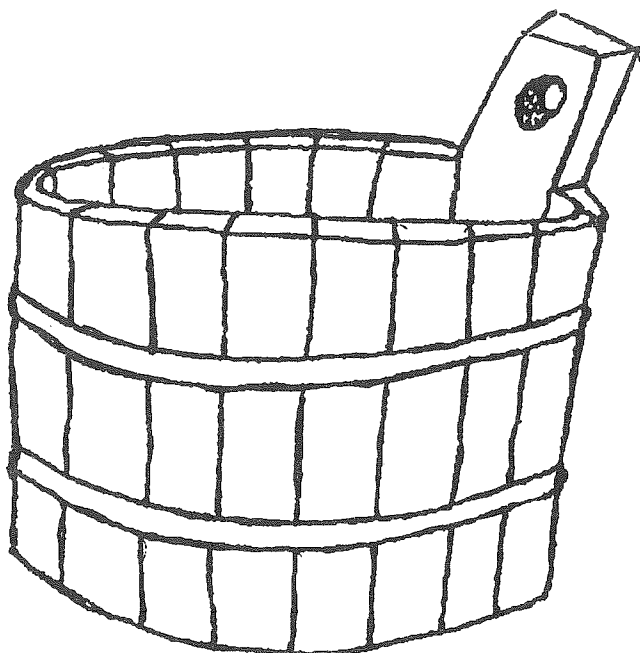
⁷⁴ Zap. v Glemu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj P.).

⁷⁵ "Lij" v Truškah I. 1984. Manjšemu liju rečejo "lici".

⁷⁶ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

⁷⁷ Zap. v Burjih, 1950, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1950 (B. Orel).

⁷⁸ Zap. v Sabadinih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj P.). TZ Etn. odd. PM Koper.



"Diža" iz Laborja.⁷⁹ Naredili so jo doma iz jelovine.

Obnova in obdelovanje novih vinogradov sta močno zvišala proizvodne stroške, zato so vinograde opuščali. V katastrski občini Truške so se vinogradniške površine od leta 1900 do leta 1962 zmanjšale za 31-50%.⁸⁰ Delež vinogradov v sestavi obdelovalnih površin, ki je leta 1900 znašal 11-25%, pa se ni bistveno spremenil.⁸¹ Zato lahko sklepamo, da so se zmanjšale tudi skupne obdelovalne površine. Vinogradov so obdelovali le toliko, da so vino lahko v celoti prodali; ponekod so za dom obdržali le dva litra za božič.⁸² To

⁷⁹ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

⁸⁰ J. Titl, op. cit. s. 27.

⁸¹ N.d., s. 23, 25.

⁸² Zap. v Tinjanu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 8/1949 (B. Orel).

je bil model najugodnejše rentabilnosti, dogajalo pa se je, da so bili kljub obilni letini lačni, saj niso mogli prodati vsega vina.⁸³ Zaradi vinske krize so leta 1908 v Miljah prodajali 1 hl vina za tridnevni zaslužek dninarja.⁸⁴ V takih primerih so vino po nizkih cenah prodajali v vaških "osmicah".⁸⁵ Sicer pa so za vsakdanje domače potrebe imeli zbirko cenejših pijač.⁸⁶ Vino so pili le za praznike.⁸⁷ Bogatejši kmetje so pogosteje praznovali s pojedinami, jedli so gnjati, polenovke ("bakolà") ., da so lahko spili več vina.⁸⁸ Revnejši so pili vino vsaj ob pretakanju, na dan Sv. Martina; takrat so vaščani drug drugemu poskušali in ocenjevali vino. V Truškah so imeli slavnostno kosilo s poskušanjem novega vina. Po kmetijah, ki so merile deset in več hektarjev, so po trgatvi, žetvi, košnji ipd. jedli pršut, govejo juho, klobase, "štrukle" ... Zvečer so pili vino, kar naj bi s petjem spremljali celo noč. Lastniki manjših kmetij so skromneje praznovali, saj jim je pogosto primanjkovalo vsakdanje hrane. V bližnji

⁸³ Zap. v Čenturju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 39/1954 (D. Vodopivec).

⁸⁴ J. Titl, op. cit., s. 66.

⁸⁵ N.d., s. 74.

⁸⁶ Etnološke ekipe so v petdesetih letih 20. stoletja v vaseh koprškega zaledja srečevale naslednje pijače:

Osp: 1. Tropine še enkrat stisnejo, ta mošt pa hranijo ločeno od mošta prvega stiskanja; 2. Po prvem stiskanju tropine a) uporabijo za žganjekuho ali za kis, b) polijejo z vodo in dobijo "škovec ali žonto". To pijejo doma (Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper (B. Orel)).

Krkavče: Tropine, ki ostanejo po stiskanju, polijejo z vodo in dobijo "žonto". Če je do pomladi ne spijejo, se takrat skisa (Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec)).

Tinjan: 1. Tu srečamo razlikovanja med "škovcem" in "žonto": a) 'Škovec' je za pit, 'žonta' pa za ocet" (Zap. v Koroščih, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 8/1949 (B. Orel)); b) "Bolj švožno od 'škovca' je 'žonta'" (Zap. v Urbancih, 1953, TZ Etn. odd. PM Koper, 32/1953 (Šiškovič)); 2. Tropine drugič stisnejo in dobijo "stiskovec" (tudi "ojstro" vino); tega hranijo v posebnih sodih (N.n.m.). Omenja se tudi "škovec ali žonta", s tem, da tropin v drugo ne stiskajo (M. Makarovič, Kmečko gospodarstvo ... s. 92).

Truške: (1984) "Po letu 1960 je v vasi malo ljudi in nima kdo pit. Delamo samo vino in šnops". Poznajo pa: "'šonta' je razredčen kis", "'škavec' pa dobimo, če z vodo politim tropinam dodamo sladkor in vino".

⁸⁷ Zap. v Špehah (Raven), 1953, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1953 (D. Vodopivec).

⁸⁸ Zap. v Borštu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

okolici Kopra so bili kmetje bogatejši, saj so pridelke prodajali v Trst. Njihove mize so bile bolj obložene, kaže celo, da so njih pojedine mejile na potrato. Občinske oblasti so leta 1921 izdale spisek dovoljenih praznovanj; dovolj je bilo namreč zapravljanja denarja in pridelkov "per Natale, Capodanno e per Carnevale"⁸⁹ Posestva teh kmetov so obdelovali tudi prebivalci okoliških vasi. V Truškah so pred 2. svetovno vojno delali doma le, če je bilo slabo vreme, sicer so ostajali tudi po teden dni na "žornadah".⁹⁰ Tako delo so pogosteje opravljale ženske, okopavali in kosili pa so moški. Zadnja leta pred 2. svetovno vojno so se nekateri na delo pripeljali s kolesi; ženske so v skupinah hodile peš. Delali so z lastnim orodjem, spali pa so v posestnikovi hiši, navadno pri otrocih. Dobivali so hrano in 3-4 lire na dan (moške hlače so stale 5 lir).⁹¹

Nek kmet je v Truškah do 1. svetovne vojne imel "osmico", z izgradnjo ceste pa je tudi ta začel vino prodajati trgovcem iz mest. Kdor je imel vprego in več kot 500-800 l vina, ga je sam peljal v Milje. Manjše količine so tovorili na oslih v "golidah". Ob dobrih letinah so iz Marezig peljali tudi do šest voz dnevno v Milje (oktobra grozdje, pozimi pa vino).⁹² Na "marežganske semle" so prihajali kupovat vino tudi furlanski trgovci, kranjski pa so prodajali "lašte"

⁸⁹ Elenco delle Sagre e feste tradizionali. PAK, Obč. Koper, (1921) št. 262/1067.

⁹⁰ Dnevno delo malih kmetov pri velikih se je imenovalo "žornada", delavec pa "žornadnik" (Zap. v Babičih, 1950, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1950, s. 40-41 (B. Orel)). Izraz naj bi označeval način plačila, t.j. na dan (it.: giornata).

⁹¹ Kaže, da so za obdelavo posestev, katerih pridelke so prodajali v Trst, potrebovali razmeroma dosti sezonskih delavcev. Leta 1843 se navaja, da je težko dobiti hlapce za delo na polju ("servi di campagna"), kjer pa so bili nenadomestljivi (Regolamento per i servi e per le serve ... PAK, Obč. Koper, (jan. - dec. 1843) št. 6, 293). Iz pričujoče listine je sklepati, da so s pogodbo poleg delovnega razmerja sklenili tudi neko obliko osebne podložnosti: dekile in hlapci se niso smeli družiti v zabavne namene, prepovedano jim je bilo piti alkoholne pijače, obiskovati gostilne, obrekovati gospodarje ... ("ne sarà lecito mai a servi di unirsi a far banchetto, a sbevazzare ... (N.n.m.)). Hlapci in dekile so bili večinoma stari od 15 do 20 let, slabo pismeni, neredko nasilni pijanci. Zato so občinske oblasti s pravilnikom določile, katera področja naj ureja pogodba med hlapcem in gospodarjem. Preprečijo (prepevejo) naj se "... i patti indecenti ed opposti al bene pubblico ..." (n.n.m.). Pogodba pa je štela služabnike pred nepogodbenim izkoriščanjem.

⁹² Zap. v Borštu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

za latnike in "grede" za hiše (t.j. gradbeni les, ki ga v bližnji okolici ni dobiti).⁹³ "V Pridvor so prihajali predvsem iz Postojne, od koder so v zameno za vino pripeljali kole za vinograde".⁹⁴ Kmetje so sprva plačevali z vinom, ko so vsega prodali, pa z denarjem.⁹⁵ Kupec je z vozom pripeljal lastne sode, ko je vino poskusil, so določili ceno in jih napolnili. V že citiranih virih se omenjata Milje in Trst kot trga za pridelke (tudi) koprskega zaledja. Sklepati je, da so v Milje prodajali pretežno vino, v Trst pa poleg njega še poljščine in sadje, v 19. stoletju olivno olje za cestne svetilke, krmo za konje mestnega prometa, pa tudi "beke" za vezanje trt v okoliških vinogradih.⁹⁶

Do 1. svetovne vojne so poljske pridelke pred nepredipravi varovali čuvaji. Leta 1857 je bil v Kopru ustanovljen prvi "Corpo di Guardie Campestri" s petinsedemdesetimi poljskimi čuvaji.⁹⁷ Koprski župan Nicolò nobile de Madonizza jih je izbral med boljšimi (t.j. bogatejšimi) poljedelskimi družinami. Bili so slabo plačani, uporabljali pa so jih tudi v druge namene (kot npr. za zaporniške čuvaje v vojnah z Benetkami in Lombardijo, v sanitetni službi med kolero leta 1866), zato se je njih število zmanjševalo. Leta 1905 so preko voljenega predstavnika zahtevali, naj se jim razmere izboljšajo. Hoteli so biti pooblaščen za nošenje puške. Kaže pa, da so ponekod prav v tem obdobju bili oboroženi s puškami, ki so se polnile skozi cev ("šklop n'ano kanelo"⁹⁸). Drugod niso bili oboroženi, imeli so le "fašo" na rokavu, t.j. znak s cesarskim grbom. Imenovali so se "vardjani", "gvardjani", tudi "uardjani".⁹⁹ Na red v vaseh so pazili "gvardje", ki so imeli modernejše puške.¹⁰⁰ Poljski čuvaji so bili izbrani med vaščani in potrjeni od občine,¹⁰¹ ponekod pa jih je

⁹³ Zap. v Babičih, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1949 (B. Orel).

⁹⁴ J. Titl, op. cit., s. 74.

⁹⁵ Navedeno se je dogajalo do 2. svetovne vojne. (Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D.V.)).

⁹⁶ Zap. v Korošcih, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 8/1949 (B. Orel).

⁹⁷ PAK, Obč. Koper, (1905) št. 200/3262.

⁹⁸ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

⁹⁹ M. Makarovič, op. cit., s. 87.

¹⁰⁰ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

¹⁰¹ Zap. v Čenturju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 39/1954 (D. Vodopivec).

določil vaški župan.¹⁰² V Truškah pravijo, da so občinski funkcionarji izbirali med tistimi, ki niso bili več sposobni za delo na polju. Zadnji truškanski čuvaj je močno šepal; otroci so se napotili v nasprotno smer in nekaj časa nemoteno zobali grozdje. V vaseh s Kortinami so imeli dva "gvardjana". (Kortina je pogosto ime zaselkov v bližini večjih vasi, ki so nastali na mestu nekdanjih hlevov oziroma ograd za živino. Srečamo tudi ime Korte, Dvori, Pridvor... Zaselek je prevzel ledinsko ime.) V času zorenja grozdja se je število "gvardjanov" podvojilo. Da so "škodilca", "škudnika" lažje zalotili, so se skrivali. Nato so ga odvedli k lastniku npr. vinograda, da so se domenili glede odškodnine. Po večjih krajah so poklicali cenilca, "štimaðurja", če pa "škodilca" ni hotel plačati odškodnine, so ga ovadili sodišču, nakar je moral plačati še globo ("multo").¹⁰³ Med vojnama so za red v vaseh in po poljih skrbeli italijanski policaji, "karabinjerji". Teh pa so se vaščani bali; tako so se kraje omejile na predmete večjih vrednosti (kot npr. pršut, meso...), da se je tveganje poplačalo. Grozdje so začeli varovati tudi na druge načine. Ob poteh so ga škropili z apnico.¹⁰⁴ Tako se načini varovanja pridelkov pred ljudmi približajo tistim pred živalmi: cunjasta strašila so odganjale kose, smrad zažganih starih čevljev pa jazbece in ljudi.¹⁰⁵

¹⁰² Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 39/1954 (D. Vodopivec).

¹⁰³ N.n.m.

¹⁰⁴ Zap. v Čenturju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 39/1954 (D. Vodopivec).

¹⁰⁵ Zap. v Pomjanu, 1950, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1950 (B. Orel).



Stiskalnica za grozdje iz leta 1852. Osp (Foto: J. Jeraša, 1994)

ANDREJ DULAR

VINOGRADNIŠTVO SLOVENSKE ISTRE V
ARHIVIH SLOVENSKEGA
ETNOGRAFSKEGA MUZEJA

Med akcijami, ki so se jih po drugi svetovni vojni lotili v Slovenskem etnografskem muzeju v Ljubljani, je bila tudi ta, "da s posebnimi etnografskimi terenskimi ekipami sistematično raziščejo ljudsko kulturo slovenskega podeželja, predvsem na tistih delih slovenskega ozemlja, ki so bili do takrat v etnografiji bolj ali manj spregledani."¹ Med takšno do takrat spregledano območje je sodila tudi Slovenska Istra.

Slovenski etnografski muzej je na območju Slovenske Istre organiziral dve terenski raziskovalni ekipi. Prva je štela štirinajst članov in je raziskovala od 15. septembra do 25. oktobra 1949. leta v vaseh in zaselkih štirih krajevnih ljudskih odborov: Dekani, Osp, Škofije in Ankaran. Temeljito so obdelali večje vasi: Dekani, Osp, Socerb, Tinjan, Škofije, in manjše zaselke: Urbanci, Kolombar, Rombi, Slatina, Korošci, Sveta Nedelja, Miši, Kortina, Dvori in Čežarji.² Druga ekipa, v kateri je sodelovalo petnajst članov, pa je raziskovala od 1. julija do 1. avgusta 1950 v vaseh krajevnih ljudskih odborov Marežige, Boršt in deloma Pomjan.³ Člani so poleg terenskih zapisovanj

¹ Alenka Simikič, O raziskovanju Etnografskega muzeja iz Ljubljane v Slovenski Istri v letih 1949 in 1950. Zgodovinske vzporednice slovenske in hrvaške etnologije, Ljubljana 1987.

² Boris Orel, Poročilo o terenskem delu ekipe Etnografskega muzeja v Koprskem okraju..., str. 1, Dekani III. Poročila o terenskem delu z ekipami, (sign RA 147). Hrani arhiv SEM.

³ Alenka Simikič, O raziskovanju Etnografskega muzeja iz Ljubljane v Slovenski Istri v letih 1949 in 1950. Zgodovinske vzporednice slovenske in hrvaške etnologije, Ljubljana 1987, str. 26.

zbirali predmete, risali in fotografirali.

Terensko delo naj bi prineslo temeljna znanja o kulturi v tem delu Slovenije, ki bi jih uporabili za etnološko muzejsko prezentacijo in tudi za objave v strokovnih publikacijah. Zato ni čudno, da je takratni ravnatelj muzeja Boris Orel pritegnil k sodelovanju tudi zunanje sodelavce, med njimi domačine in dijake koprške gimnazije. Za oporo in "orientacijo" na terenu je Orel s petimi sodelavci se-



Iz arhiva Slovenskega etnografskega muzeja v Ljubljani (dalje SEM). Udeleženci terenske ekipe na področju med Rižano in mejo cone A (Dekani, Osp, Socerb, Tinjan, Škofije, Čezarji, Dvori in nekateri manjši zaselki). Foto: Boris Orel, 1949.

stavil priročni vprašalnik,⁴ ki je obsegal vsa področja etnološkega dela iz materialne, socialne in duhovne kulture. Štirinajst vprašanj o vinogradništvu je sestavil dr. Vilko Novak.

Vinogradništvo so raziskovali predvsem v sklopu vprašanj o gospodarskih dejavnostih. Za to področje je bil v prvi terenski ekipi zadolžen ravnatelj muzeja B. Orel, pomagala pa sta mu dijaka Kaligarič in Šiškovič. Orel je v svojem delovnem poročilu leta 1949 zapisal: "Pri vinogradništvu sem se zanimal za stare načine saditve trte kakor tudi za današnje. Posvečal sem pozornost trgatvi "bendimi" ter stiskanju grozdja po starem in novem. Včasih so poznali tako imenovane brajde: v sredo so vsadili klin, okoli njega pa štiri trte. Variante kakor n. pr.: latnik (latnik - polovičar), baldahin itd. Pri stiskanju grozdja je treba omeniti, da je ponekod (n. pr. Kolobar) še v navadi stari način stiskanja grozdja: Najprej zroškajo (v Ospu: zrepkajo) grozdje, nato ga mastijo (drocajo) s posebnim drvom. Ko po 2 dneh stočijo vino iz bednja, zmastijo preostalo polovico še z nogami. Po starem so tudi uporabljali "stisk", lep primer smo našli v Ospu, datiran z letnico 1852 (Brauhar Matijas + Anton Slavz, Press Maister). Ta stisk ima predvsem leseno "trto" (na Štajerskem svečal!), "koš", "skledo" itd. Tudi cepitve sem raziskoval. V glavnem so udomačeni trije načini: 1. na razkol (na kunjo; v Ospu: v stouč), 2. na pisk, 3. na zeleno." /.../ Ko je Orel v poročilu govoril o ljudski obrti, trgovini in prometu, pa je omenil, da so "vino večidel prišli trgovci (mešetarji) ali pa gostilničarji kar sami kupovat h gospodarjem" /.../ in da so na sejnih "Osapci prodajali vino".⁵

Ko se je 1. oktobra 1949 ekipi priključil še dr. Novak, je v sklopu vprašanj o ljudski prehrani spraševal ljudi tudi o uporabi grozdja in vina v vsakdanjem življenju. Ali kakor je v poročilu o svojem delu navedel: "Opisal sem vinogradništvo in stiskanje grozdja s kletarstvom. Ker so kraji vinorodni, je vino pomembna pijača. Grozdje

⁴ Vprašanja za etnografsko delo na terenu leta 1949. Sestavili: Orel, Matičetov, Novak, Hrovatin, Vilfan, Šušteršič. Poročila o terenskem delu z ekipami. (Sign. RA 147). Hrani arhiv SEM. To vprašalnico so uporabljali pri svojem delu tudi člani muzejskih ekip v kasnejših letih.

⁵ B. Orel, Poročilo o raziskovanju materialne kulture v Dekanih in njegovi okolici. str. 2-4. Dekani III, Poročila o terenskem delu z ekipami. Hrani arhiv SEM.

tudi sušijo."⁶

Tudi pri drugi ekipi v Slovenski Istri leto kasneje so se člani držali enakih metodoloških in metodičnih vodil kot pri prvi. Borisu Orlu, ki je bil vodja skupine za materialno kulturo, je pri delu pomagalo več dijakov koprške in tržaške gimnazije. O vinogradništvu pa sta spraševala v glavnem dijak Danilo Vodopivec in in v okviru drugih gospodarskih dejavnosti, zlasti obrti in trgovine, tudi Boris Orel.

Takoj je potrebno povedati, da člani obeh ekip o vinogradništvu niso spraševali v vseh krajih. Iz zapiskov prve ekipe je razvidno, da se podatki nanašajo na Čezarje, Dekane, Korošce, Kolombar, Osp, Socerb, Slatno, Škofije in Urbance. Druga ekipa pa je leto dni kasneje spraševala o vinogradništvu v Babičih, Borštu, Brnetičih, Čenturju, Glemu, Manžanu, Marezigah, Loparju, Rojcih, Pomjanu in v Škrljencu.

Zapiski o vinogradništvu nam ne dajo popolne podobe o tej gospodarski dejavnosti, saj so bolj fragmentarni, lahko bi rekli "steno grafični", in niso zapisani kot pripovedovalčeva pripoved. To je zaradi metode dela - zapisovali so svinčnikom v zvezke - tudi razumljivo. Uporabnik gradiva si mora zato sam sestaviti vezne člene med posameznimi podatki. Obilnost in povednost zapisanih podatkov je odvisna tudi od pripovedovalčevega "vpogleda" v vinogradniško tematiko, vendar ni na vsa vprašanja odgovoril nihče. Zapisovalce je v skladu s takratno usmerjenostjo etnologije in povezanostjo s slavistiko zanimala tudi vinogradniška terminologija. Vinogradniški izrazi, delovni načini in postopki so bili za takratne raziskave ključna etnološka vprašanja.

Časovna opredelitev gradiva je v nekaterih primerih sporna, čeprav zapisovalci dosledno navajajo rojstne podatke ali starost pripovedovalcev. Čas lahko deloma ugotovimo, če poznamo sočasno stanje v vinogradništvu iz takratnega časopisja, strokovne literature ali drugih virov. Pripoved v sedanjiku pomeni čas, ko so informatorji posredovali podatke članom ekipe, torej začetek petdesetih let dvajsetega stoletja. Pripoved v preteklosti pa pomeni večinoma čas pred

⁶ Vilko Novak, Poročilo o raziskovanju materialne kulture v okolici Dekanov. str. 1. Dekani III, Poročila o terenskem delu z ekipami. (Sign. RA 147). Hrani arhiv SEM.

drugo svetovno vojno ali celo čas na prelomu stoletja. Socialna ali poklicna opredelitev pripovedovalcev in gradiva nasploh pa v terenskih zapisih obeh terenskih ekip ni zajeta.

Poglejmo torej, kakšno pisno gradivo o vinogradništvu v Slovenski Istri hrani iz tistega časa Slovenski etnografski muzej.

O načinih, kako je bila trta zasajena in razporejena

Med starimi načini zasajanja in razporejanja trt je bil v vseh krajih razširjen način sajenja v *brajde* oziroma plante. V zemljo, ki so jo prekopali do 1,2 m globoko, temu so rekli *pošnanje* (Osp), so zabi-



Trte. Lopar (Pared) IV. Marežige 1950 (SEM).

li kol - *klin*, okrog njega pa so v razdalji pol metra zasadili štiri ali tudi več trt. Klin, ki je imel rogovile, je bil trtam v oporo.

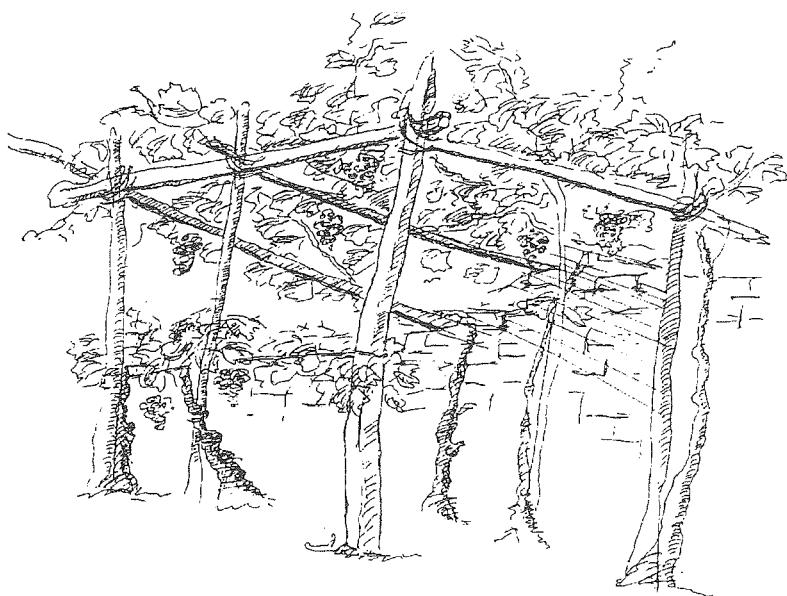
Namesto klina so lahko zasadili trti v oporo tudi drevesa, na primer jesen, murvo in celo hrast (Čentur). Na določeni razdalji - ponavadi 1,5 m - se je skupina trt z opornim klinom ponovila in več takšnih skupin je tvorilo vrsto ali brajdo. V vinogradu, ki so mu rekli *vinja*, so bile brajde oddaljene druga od druge šest do osem metrov. V ta prostor med vrstama - brajdama, ki so ga imenovali *pjanta*, *planta* ali *v(a)lzon* (Dekani), *leha* (Čentur), so zasajali okopavine. Če so bile trte pregosto zasajene, so kako mladico speljali levo ali desno od brajde. Takšni mladici oziroma novi trti so rekli onjenca ali tudi *vanjenca* (Dekani).

Po trtni uši⁷ se je uveljavil drugačen način vzgoje trte. Namesto brajd z opornimi klini se je v vinogradu (vinji) splošno razširilo zlasti zasajanje trt v vrste z oporami, tako imenovani pared. Trte so v pardi zasajene meter ena od druge. Prostor med paredmi imenujejo *ragade* (Osp), *rangode* (Brnetiči), *felanja* (Babiči). V Babičih sta znana še dva izraza, ki natančneje določata prostor med vrstama trt, in sicer *rengada*, ki pomeni prostor, ožji od felanje, in *valeson*, ki je najširši prostor med vrstama. Najpogosteje sta vrsti v vinogradu oddaljeni druga od druge meter in pol (Osp). Ostanek obdelane zemlje na koncu vinograda imenujejo *škranje* (Brnetiči).

V vinogradih so poleg prej opisanih trtnih opor splošno razširjene tudi druge oblike: *polovični latnik* ali *polovičar*, ki sega do dva metra v širino, in latnik s širino dveh do treh metrov; *raven latnik* ali *baldekin* (Osp), *baldahin* (Škofije). V Borštu, Čezarjih in Pobegih pravijo latniku tudi *pergola*. Za latnike so uporabljali kostanjeve, murvove ali oljkove kole (Škrlevac). Vezne letve latnika so *žaganice* ali *faloni* in *traveršoni* ali *treše* (Boršt). Za oporo trtnim mladnicam pa uporabljajo tudi kanele, ki jih pritrdijo na ogrodje latnika.

Na prostor med brajdami in kasneje paredmi so sadili okopavine, zlasti krompir, grah, fižol, paradižnik, fermenton, in tako izrabili pro-

⁷ Trtna uš se je pojavila v Slovenski Istri najprej leta 1880 v občinah Piran in Izola, leta 1886 v občini Pobegi, leto kasneje v Kopru in leta 1903 v občini Dekani. (vir: Bericht ueber die Verbreitung der Reblaus (Phylloxera vastatrix) in Oesterreich in den Jahren 1904, 1905 und 1906. Wien 1907, str. 149.)



Latnik. Nasadi trte, Osp III. Dekani 1949 (SEM).



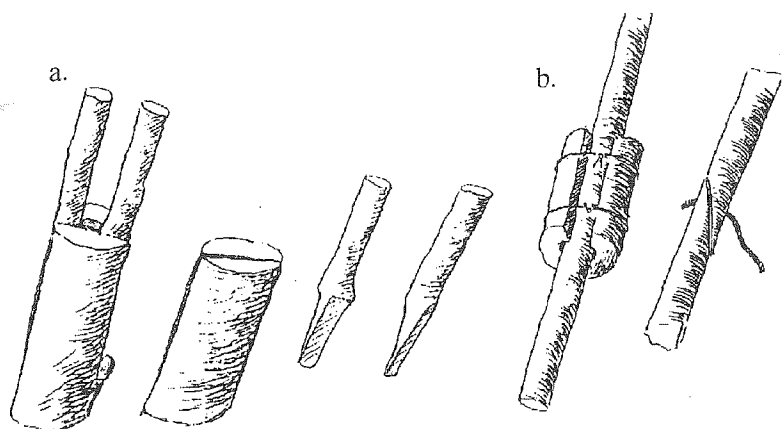
Nasadi trte, Lopar (Dopla Pergola) IV. Marezige 1950 (SEM).

stor, ki ga je bilo za poljščine nasploh premalo. Sejali so celo pšenico (Čežarji). Ljudje so se zavedali škodljivih posledic takšnega zasa-
janja med trte, saj "...*krompir in frmenton sta trup za trto. Krompir izmozga iz zemlje, kar bi morala dobiti trta, frmenton pa je še hujši.*" (Osp). Ob vinogradu pa so sadili breskve, fige in češnje (Kolombar).

O načinih razmnoževanja trt oziroma o pomlajanju vinograda

Pred trtno ušjo so vinograde obnavljali tako, da so izrojene trte nadomeščali z novimi trtnimi sadikami. Najpogosteje pa so vino-
grade pomlajali z grobanjem. To je bil postopek, ki ni bil znan le na Primorskem in v Istri, ampak tudi po drugih vinorodnih pokrajinah. To delo so opravljali spomladi, večinoma marca in aprila. Trtne mla-
dike so bodisi vsadili, da so se ukorenile in se razvile v samostojno trto, ali pa so mladiko stare trte upognili, jo zasuli z zemljo (temu so rekli, da so trto podvalili pod zemljo), in ko se je ukorenčila, so jo odrezali od matične trte. Le-ta je nato zaživela kot samostojen trs. Trtna uš je bila vzrok, da so ta načina razmnoževanja morali opustiti, saj je uničila korenine stare domače trte. Proti trtni uši so bile odporne ameriške trte, ki so jih zato vinogradniki uporabljali kot podlage starim in tudi novim trtnim sortam. Tako so stare trte cepili na odporne ameriške trtne podlage.

Trte so cepili na ameriške podlage na različne načine: pri debe-
lejših trtah so cepili na razkol ali precep, ali kakor so rekli, *na kunjo* (Dekani, Brnetiči), *na stolč* (Osp) in *na pisk* (Dekani, Osp, Brnetiči). Pri cepitvi na razkol gre za eno podlago in za več cepičev, pri cepitvi na pisk pa za eno podlago in en cepič. Pri cepljenju na pisk sta znana dva načina vezave, in sicer *na šur* (plutovinasti zamašek) ali z beko. Trte so cepili marca, "*tedaj ko trte jočejo*" (Socerb). V maju pa so cepili trte tudi *na zeleno* - tako kot na pisk, le da je trta takrat že v vegetaciji. Ker je cepljenje trt zahtevno in natančno delo, znajo dobro cepiti samo nekateri (trije ali štirje ljudje v vasi), zato cepijo trte tudi sovaščanom (Pomjan), ponekod (Lopar) zna cepiti trte večina ljudi.



Razni načini cepitve trt, Dekani (a. cepljenje na rakal, b. cepljenje na plutovino (šur) (SEM).

O primerni zemlji za vinograde

Trte uspevajo na različnih vrstah zemlje: na *jelovni* zemlji, na *jerini*, ki je pomešana s kamenčki, na potočni zemlji (to je tisti, ki jo nanese potok), na močno *čisti zemlji v valah* (dolinah), na *opočni* (laporni) zemlji, ki ji pravijo tudi *bela*. Najboljša za trto je opočna ilovica oziroma potočna zemlja, ki ima vmes kamenje, ker lažje prenaša sušo (Osp). Če je trta obolela, so zemlji, v katero je bila zasa-jena, dodajali saje in pepel (Socerb). Trta ima največjo rodovitnost v 4. letu starosti (Brnetiči).

O vrstah grozdja oziroma trt

Pred pojavom trtne uši so v Istri gojili več različnih starih trtnih vrst, ki so dajale črno in belo grozdje. Po vsej Istri so bile bolj ali manj znane in razširjene trte, ki so dajale refošk, teran in muškat. Na območju Slovenske Istre pa so poznali tudi belo pergolo, pinelo, cibibo, pineuc, sirko, malvazijo in goro.⁸

⁸ Die Weinproduction in Oesterreich. Wien 1873, str. 71 in 78.

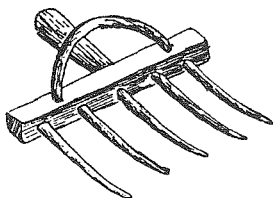
Potem ko so začeli zaradi trtne uši trte cepiti na ameriške podlage, so se poleg starih cepljenih trt pojavljale tudi nove sorte. Terensko gradivo, ki sta ga nabrali obe ekipi v Slovenski Istri, kaže, kako so v posameznih vaseh in zaselkih ljudje poimenovali trte, ki so rasle ali še rastejo v njihovih vinogradih: *Refošk*, tudi *refoš* (Socerb) je splošno znana črna sorta v vseh vaseh, *refoškela* je črno grozdje, ki je zelo podobno refošku (Glem); *alurja* (Babiči); *bergonja* (Čentur, Pomjan); *cebiba* je namizno grozdje (Babiči, Brnetiči, Pomjan); *črni rizling* (Osp); *fragola* (Babiči, Brnetiči, Osp); *glera*, daje belo vino (Osp, Socerb); *goštano*, namizno grozdje (Babiči, Čentur); *kadarjola* (Brnetiči); *kolona* (Babiči); *lakanti* je grozdje, ki daje vinu barvo (Osp); *muškat*, *repolin* (Babiči, Osp); *pagadet* ali *istrijanca* (Osp), *penela*, *fenela*, stara trta (Babiči, Glem, Osp); *plavina* (Čentur); *rebula* (Socerb); *režina*, ki je namizno grozdje (Osp); *rožara* in *habatica*, namizno črno grozdje za trg (Glem); *sipsa* (Pomjan); *srpica* (Glem); *teran*, *terančič* (Pomjan); *travelina* (Osp).



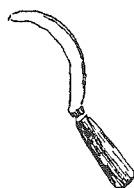
Hiša z latnikom, Kolombar III. Dekani 1949 (SEM).

O delu v vinogradu

Trte začno obrezovati kmalu po trgatvi, to je novembra, ko listje odpade s trt. (Dekani, Čentur, Boršt). V tem času začne že pihati burja, ki v obrezanih vinogradih ne more narediti toliko škode, kot bi jo sicer, če bi bile trte neobrezane. Če trt ne obrežejo jeseni, pride mraz in morajo počakati do spomladi, do marca. To pa je čas, ko je potrebno med vrstami trt tudi že saditi krompir in druge poljščine. Z delom v jeseni si tako omogočijo, da v vinogradu pravočasno opravijo druga spomladanska opravila. Vendar so včasih obrezovali trte tudi v marcu. Seveda je takrat več spomladanskega dela. Trte so obrezovali s *kosirji* (Babiči, Pomjan), *fouči* (Čentur), danes pa obrezujejo večinoma s *škarjami*. Suhe trte in dele trt odstranjujejo z žagico - s *pilo* (Osp). Odrezanemu trsu pravijo *seremento* (Dekani), uporabijo pa ga za kurjavo.



LESENE VILCE ZA GROZDOJE



KOSIR
ZA OBREZOVANJE
TRT

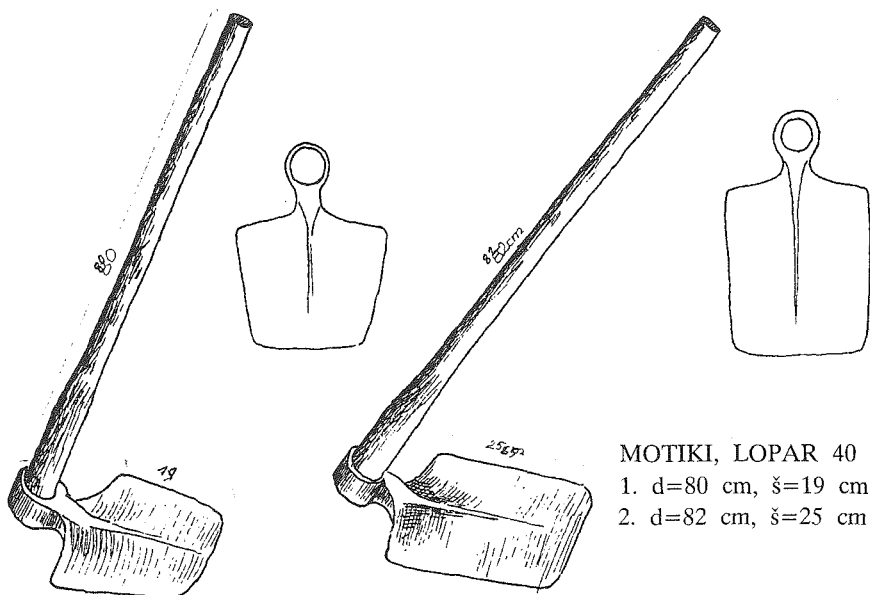
POLINOVČ, ANA CUNJA

OSP 72 m. Dekani 1949

Ko so trte obrezane, zamenjajo stare in gnile oporne trtne kole - *kouce* z novimi. Ko pripravljajo in postavljajo kole, uporabljajo železni drog - *štango*, s katero napravijo luknjo v tla. Kole ostrijo s sekiro ali *korta(o)lačem* (Osp, Čentur), klestijo pa z *renkenjelo* (Čentur). Koli so iz jesenovega, hrastovega, kostnjevega, akacijevga, vrbovega in tudi brinovega lesa (Babiči). Močnejši koli oporniki, ki stoje na začetku in koncu vrste (pardi), so *frkade* (Boršt). Ko so koli zamenjani, potegnejo v dolžini cele vrste trti v oporo še žico, trto pa privežejo na kole in žico z bekami (Dekani), pred petdesetimi leti pa so trto privezovali z ličjem (Babiči).

Če le imajo dovolj gnoja, pognojijo vinograd vsako leto pred kopanjem ali oranjem s hlevskim gnojem. Običajno pa gnojijo na dve ali tri leta. Gnoj raztrosijo po vsem vinogradu in ga spodkopljejo ali podorjejo. Večinoma pa gnojijo zaradi okopavin (krompirja, graha itd.), ki jih sadijo med trtami. Gnoj tako koristi tudi trtam (Čentur). Danes gnojijo s hlevskim gnojem in z umetnimi gnojili (Manžan).

Vsako leto morajo vinograd okopati ali zorati, saj "trta, ki ni okopana, ne rodi" (Socerb). Če je lepo vreme, kopljejo z motiko prvič že po božiču. Kopljejo za eno motiko, to je 20 do 30 cm globoko. Če je vreme lepo, lahko kopljejo ali orjejo prvič celo februarja ali marca (Urbanci), sicer pa aprila ali maja. Drugo kopanje opravijo junija okrog petrovega (29. junija), ko zraste v vinogradu trava. Takrat tudi okopavajo krompir ali fižol (Osp). Temu pravijo šepcat travo (Dekani). Tretjič okopljejo vinograd konec julija ali prve dni avgusta, in sicer dva do štiri prste globoko, pač toliko, da naraslo travo in plevel



spodkopljejo, "tako da dobi trta 'rahlino' in da se plevel uniči". Če pa je plevel velik, ga poberejo in znosijo iz vinograda (Osp).

V drugi polovoci junija trte žveplajo proti oidiju. Z žakljem, v katerem je žveplo, trosijo le-to po trtah ali pa žveplajo s škecetom, posebno pripravo s sitom (Dekani). Žveplajo večkrat, pač po potrebi (odvisno od padavin - "takoj za dežjem je treba žveplat, prav tako, če pada toča, žveplamo, da ozdravimo razbite jagode in mladje za drugo leto"). Navadno pa žveplajo do časa, ko postane grozdje zrelo (Dekani). V Brnetičih žveplajo dvakrat do trikrat na leto. Vendar vsi ne žveplajo, ampak le tisti, ki bolj skrbе za vinograd. Pred trtno ušjo trt niso škropili, ker so bile domače trte odporne proti boleznim. Z novimi, cepljenimi sadikami pa so povsod začeli trte škropiti proti peronospori z modro galico - vidriolom (Dekani). Škropijo do štirikrat na leto, to je nekako vsakih 30 dni, če pa je vreme deževno, tudi vsakih petnajst dni (Brnetiči). Škropivo pripravijo iz pol kilograma modre galice in ene mere apna, ki ju raztopijo v sto litrih vode (Dekani). Na trti se pojavijo tudi druge bolezni, kot na primer razun, to je trtna rja in trtjani, to so trtni zavijači, ki so črni in beli. Te obirajo in mečkajo z nogami; suho trtno listje (perje) pa potrgajo in zažgejo, da se bolezen ne širi (Babiči).

Ko trtne mladice zrastejo do enega metra, jih privežejo k žici, da se ne odlomijo. Razen tega nerodne mladice in odvečno listje - *baštarde* odstranjujejo - *preščipavajo* oziroma *precoukavajo*, da bi grozdje bolje zorelo (Dekani).

Prvo grozdje, imenovano *goštana*, začne zoreti okrog 15. julija (Brnetiči, Babiči, Čentur). V zorečem vinogradu postavijo proti pticam, željnim sladkega grozdja, strašila. "*Kakšne cunje povesimo, kakšne može iz slame radi kosov, ki največ škodijo, če je vinja blizu gozda. Pravimo: 'Napravi, nesi cunje v vinjo, za strašilo, za tiče!' Ne-ki mož si je omislil posebno strašilno napravo iz konzervnih škatel proti tičem. Te škatle je napeljal po žici, ki je bila napeljana tako, da jo je lahko potegnil in so vse škatle zaropotale.*" (Dekani) Druge živali so odvrčali od grozdja na različne načine. Jazbece so plašili in preganjali z vilami, na njivah so kurili cunje in stare čevlje, kar naj bi žival odvrnilo od grozdja. Lisicam so nastavljali pasti (mišance), na katere so natikali drobovino, lovili jih tudi z zankami, *striki* (Pomjan).



Ob trgatvi leta 1949 na Tinjanu (SEM).

Od avgusta, ko začne grozdje zoreti, se začne *fisat*, so vinograde in pridelek varovali pred nepridipravi in tatovi posebni čuvaji *vardjani* ali *gvardijani* (Glem, Čentur). Te čuvaje so izvolili vaščani sami, potrditi pa jih je morala občina. Za časa Avstro-Ogrske so imeli vardijane, ki so čuvali vinograde s puško (Babiči). V Čenturju vardjan ni nosil orožja, ampak samo poseben znak na rokavu. V Glemu sta bila vedno po dva čuvaja, po eden pa v Škrljencu in spodnji vasi Glem. Slednja sta opravljala čuvajsko službo skozi vse leto. "Ako čuvaj ulovi kakega otroka v vinogradu, da zoblje, ga odpelje k očetu in oče mora plačati "kuso" v denarju. Če pa vardjan ulovi tatu, ki je delal večjo škodo, ukradeno grozdje so tatovi namreč nosili tudi prodajat, je prej obvestil gospodarja, in ako se je gospodar pobotal s tatom, je bilo v redu, če ne, pa ga je naznanil občini in se je začela tožba." (Čentur) Pred otroki so varovali grozdje v vinogradu tudi tako, da so trto in grozdje poškopili z apneno vodo.

Vergan (vardjan) iz Laborja je bil cenilec - *štimadur* škode, ki so jo povzročali ljudje ali živina po poljih in v vinogradih. Tak štimadur je

moral biti vaški veljak, pošten in star mož, predvsem pa nepristranski človek. Za takšno nalogo so ga izvolili vaščani, potrditi pa ga je morala še občina. Ker so bili štimadurji redki, so jih pri raznih odškodninskih zadevah poklicali v vasi, ki štimadurja niso imele (Boršt).

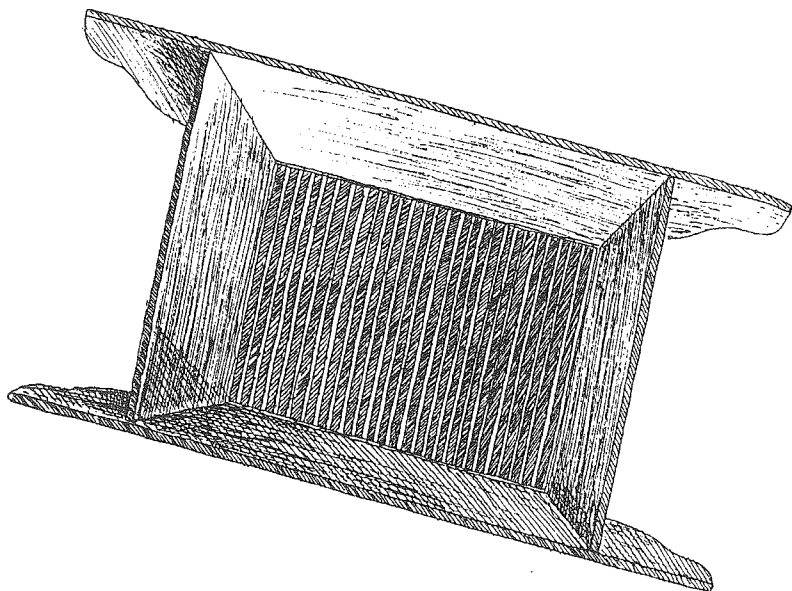
O trgatvi

Nekdaj so čas trgatve ali *bendime* oznanili. Vaški župan je sporočil župniku, naj bere mašo za bendimo, začetek trgatve pa je župnik oznanil s prižnice. Pred tem ni smel nihče trgati, po maši pa so šli vsi v vinograd (Osp). Zdaj čas trgatve ni točno določen (Babiči), v glavnem pa začno trgati nekako zadnje dni septembra oziroma prve dni oktobra (Osp). V Dekanih pravijo, da pobirajo grozdje, da hodijo pobirat grozdje, in na vprašanje, kje so bili, odgovore: "*smo b(e)ndimali*". Najprej trgajo belo grozdje, nato pa črno.

Grozdje trgajo s kosirji, britvami (noži) in škarjami. Nabrano grozdje dajejo v *šeče* (vedre), *košare* in *brentale* (Babiči), *golide* (Babiči), *brente* (Dekani) in *koše*, ki jih nosijo na hrbtu (Brnetiči). Iz teh posod ga pretresajo v večje posode *čudre*, *kaštelane*, ki so naložene na vozu ob vinogradu. Grozdje, ki ga z vozom prepeljejo domov, s posebnimi lesenimi vilami (nekdaj z rokami) premečejo iz *brentale* v *bednj* (Babiči). Iz vinograda prenašajo grozdje domov tudi z osli ali ga vozijo na ročnih vozičkih (Brnetiči).

Ob trgatvi "*nimamo nobene posebne navade ali običaja*". V vinograde odidejo vsi, nihče ne ostane doma. V tem času jedo skoraj samo suho hrano, na primer gnjat (Osp). Trgajo bodisi samo domači ali pa povabijo v trgatev sorodnike. Pomagajo tudi sosedom, da delo čimprej opravijo (Čentur). Premožnejši, ki imajo večje vinograde, najemajo za trgatev delavce.

Obrano grozdje danes zmeljejo v *makini* - mlinu, ki ga postavijo na bedenj. V Ospu so na primer le trije grozdni mlini, dva tovarniška in eden, narejen doma. Sicer pa grozdje *raškajo* (peclijo) na kovinski mreži *raškadurju* (Dekani), da ločijo peclje od jagod, ki padajo v bedenj (Lopar). Grozdne jagode potem *zdracajo* - zmečkajo in jih puste stati štiri dni, nato jih *zm(e)stijo* z nogami (Babiči, Lopar). V Manžanu pustijo grozdje osem do deset dni kuhati, nato ga pretočijo in pustijo, da se kuha še en dan - *na klobuk*.



Raškadur za roškanje grozdja, Dekani pri Mežnarji III. Dekani 1949 (SEM).

Ponekod grozdje najprej zroškajo, potem pa ga z drvom (*lesenim kijem*) *zdrocajo*. To na pol zmaščeno grozdje pustijo dva dni v bednju, da vre. Nato iz bednja odtočijo grozdni sok v *čudro*, na kateri je sito, da se vanj ulovi še kakšna grozdna jagoda. Temu pravijo, da *škalajo* (Kolombar). Z nogami zmastijo preostale jagode ter spet odtočijo sok. Ko so jagode popolnoma iztisnjene, jih dajo v stiskalnico, v *stisk* (Manžan) ali *štruko* (Čentur). Grozdni sok pa spet pretočijo iz čudre z *magatco*, posodo, ki je podobna golidi, (Kolombar) v bedenj, kjer ga puste toliko časa, da se gošča usede na dno. Potem ta sok - *mošt* pretočijo v sod, *ladrico*, ki drži od šest do sedem hektolitrov (Dekani). Mošt, ki priteče iz stiska, pretočijo v poseben sod, ker je vino iz tega mošta slabše. Pravijo mu *tiskovec* (Kolombar) ali tudi *štruku* - po stiskalnici (Glem).



MASČENJE GROZDOJAZ NOGAMI, KOLOMBAR
CUPIN IGNAC III. Dekani 1949

Nekateri na tropine - *drpine*, ki jih dobijo iz stiska, nalijejo vodo in iz tega dobijo pijačo. Če dolijejo malo vode, dobijo *škovec*, če veliko vode, pa *žonto*, ki jo uporabijo za kis (Urbanci). Na stisnjene tropine pa lahko potem, ko so dobili *škovec*, še enkrat nalijejo vode in dobijo *uocet* ali *oc't*. V Ospu, na primer, dajo tropine v kad, jih razrahljajo, da se *užgejo*, nato jih polivajo z vodo (dva kvint. tropin

polijejo s 50 litri vode in pustijo stati osem dni). Če tropin ne stisnejo v stisku, jih dajo razrahljane v kad in polijejo z vodo (na pet kvint. tropin dajo dva hl vode in to namakajo pet do šest dni). To pijačo, ki jo imenujejo škovec, pijejo doma ali pa ob delu na polju, v vinogradu. Pijejo ga namesto vode.

Iz stisnjenih tropin kuhajo žganje (Kolombar, Osp, Slatna). V Čenturju pa tropin, iz katerih nameravajo skuhati žganje, ne dajo v stisk. Če jih hočejo spraviti za poznejšo kuho, jih stresejo v sod in jih obtežijo z deskami in kamenjem. Ponavadi sod zaprejo, da tropine nimajo stika z zrakom in se ne pokvarijo. V žganje pa prekuhajo tudi *feco* (vinsko usedlino), če ta ni pregosta.

Po končani trgatvi, za *likof*, napravijo malo pojedino, ubijejo kokoš ali zajca (Čentur). "*Tisti dan, ko je vino zaprto v ladrice (sode), napravijo frajo - slavje. Povabijo vse iz vasi pokazat vino in se prav pošteno napijejo. Nekoč so na ta dan kuhali bakola (polenovko) za družino, da so lažje pili vino.*" (Boršt).



Osel s košarama grozdja, Tinjan (SEM).

Mošt ostane v sodih do martinovega, ko ga zaradi usedlin - *blata* ali *fece* pretočijo v drugi sod, da se vino očisti. Ko vino pretakajo, mora biti nebo jasno in ne sme biti vetrovno. Kdor ne pretoči vina do sv. Martina, ga pretoči marca ali aprila (Osp). Na martinovo pokušajo vino drug pri drugem (Čentur). O Martinu so se (ob koncu 19. stoletja) zbrali in napravili *frajo* - pojedino; pekli so jabolka in pili vino. Danes tega ni več (Glem).

V Čenturju prazne sode operejo z vodo, vendar jih ne žveplajo. Ko jih operejo, jih še enkrat oplaknejo z vinom, da dišijo po njem. Sode nato dobro osušijo, zamašijo in puste zaprte, dokler jih v prihodnjem letu spet ne potrebujejo.

O pridelavi, porabi in prodaji grozdja in vina

Podatki, ki sta jih o velikosti vinogradov in količini pridelanega vina zbrali prva in druga terenska ekipa, so zelo skopi. Na splošno naj bi imeli vinogradi od petsto do dva tisoč trt. Temu primerne so bile tudi količine pridelanega vina pri posameznih kmetih: "*Vina ne pridelajo več kot osem hl, to le redki, večinoma ga po dva do tri hl.*" Črno vino hranijo za poletje, ko kosijo in žanjejo (Brnetiči). Ali na primer informator iz Marezig: "*Vina pridelajo do 40 hl, nekateri pa ga doma popijejo po deset do 15 hl na leto.*" Podobno je bilo tudi v drugih vaseh - pred 45 leti so pridelali 40 do 50 hl vina, zdaj manj (Pomjan). Včasih so pridelali več vina, zdaj pa ga največji kmet v vasi pridelal osem do deset hl (Slatna). V Socerbu predelajo največ po dvanajst hl vina.

Precej vina so kmetje porabili zase, "v starih časih" pa so ga veliko prodajali tudi gostilničarjem in drugim (Slatna) ali pa so ga, na primer, zamenjavali za les (Marezige). Iz Ospa so vozili vino v Škedenj, Hrpelje in Kozino, "v starih časih pa so ga največ prodajali na Kranjsko (Avstrija), pod Italijo pa večinoma v Trst". Vinogradniki z Boršta so prodajali svoje vino Kranjcem, koprskim oštirjem, Tržičanom, vozili pa so ga tudi v Milje. V Šmarje, ki so bile, kakor pravijo, znane po dobrem vinu, so hodili kupovat Kranjci. V zapiskih terenske ekipe se je ohranila tale anekdota o prodaji šmarskega vina: "*Nekoč je prišel Kranjec h kmetu, da bi kupil vino. Kmet mu je dal pokusiti vino iz različnih sodov, pa se je Kranjcu zdelo preveč*

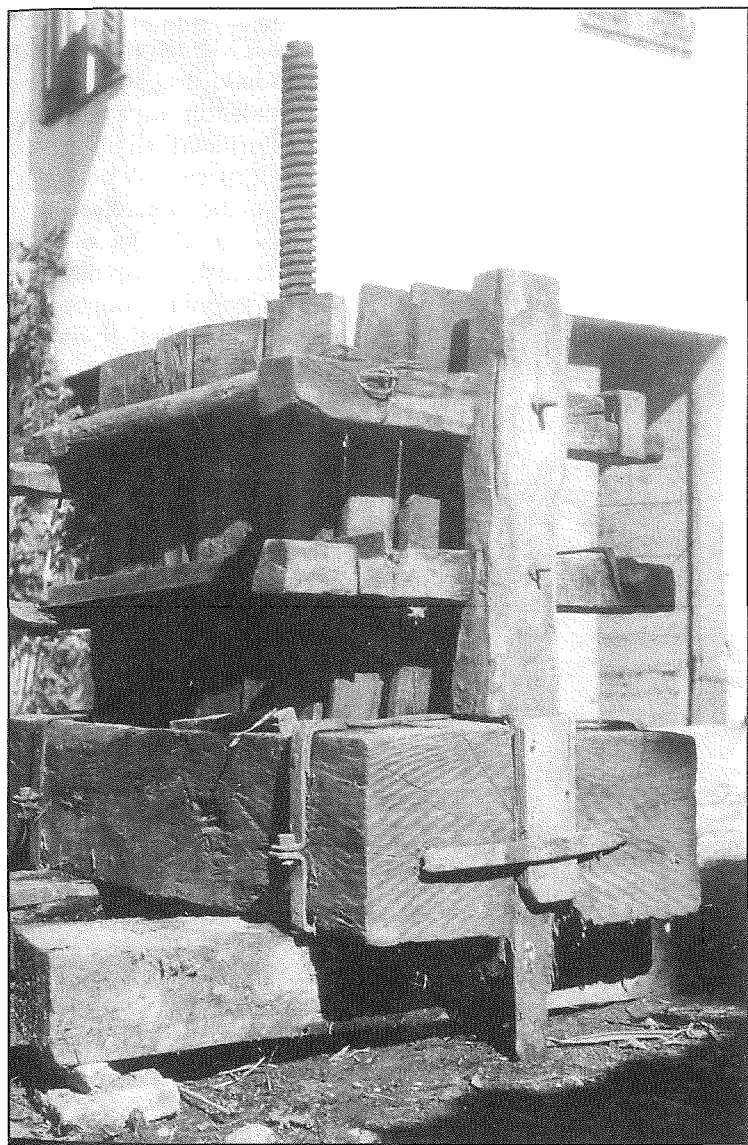


Vinska klet (kanova), Pri Siučku (SEM).

močno. Pa je dal kmet kupcu pokusiti tudi iz soda, v katerem je imel vino, pomešano z vodo. Ta pijača je Kranjcu najbolj ugajala in je "vino" kupil. Ko pa je kupec odšel, je kmet rekel sam pri sebi: Pi, pi 'odo, jes čem pet vino!"

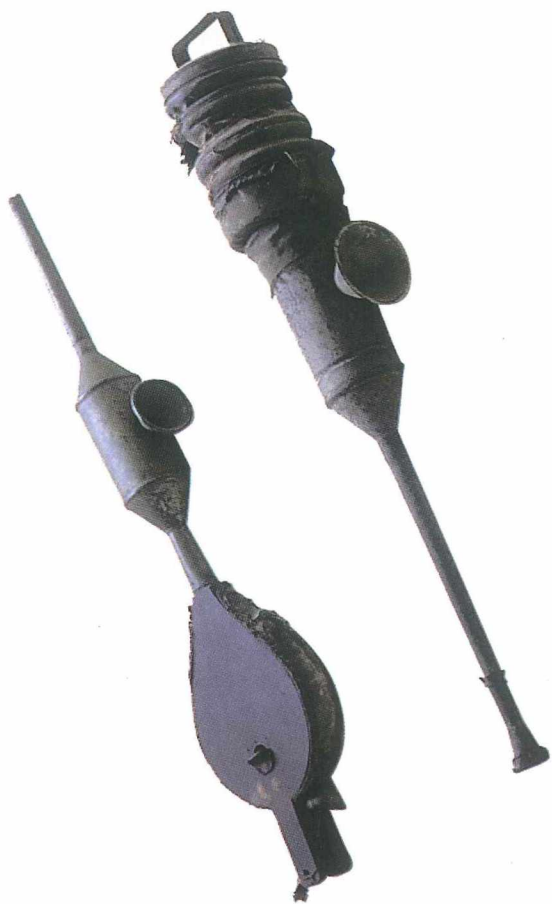
Kmetje iz nekaterih vasi so poleg vina in drugih pridelkov prodajali grozdje na tržnici v mestu. Nosili so ga v pionerjih (jerbasih) in nahrbtnih košarah, kofah (Manžan). Najbolj sta se prodajala *goštano* grozdje in *fragola*, pa tudi *brgonia* in nasploh vse belo grozdje. Ljudje so rekli: "*Goštano in fragola je grozdje od placa (trga).*" Iz Boršta so nekoč prodajali grozdje v Trst in Koper. Tovorili so ga na osličkih v golidah (škafih) in kofah. Na dan so odpeljali v mesto štiri do šest vozov grozdja.

Gradivo o vinogradništvu v Slovenski Istri, ki je shranjeno v Slovenskem etnografskem muzeju, prča, da je bila za tamkajšnje prebivalce ta gospodarska dejavnost že od nekdaj pomembna. O tem govore posredno številni in raznoliki izrazi za predmete ali opravila,



"Stisk"; Osp (SEM).

ki so povezana z vinogradništvom. Pridelava grozdja in vina za prodajo v Trstu in drugih večjih mestih je prinašala kmetom tisti osnovni zaslužek, s katerim so, tako kot vinogradniki drugod na Slovenskem, poravnavali predvsem davčne obveznosti in kupovali v trgovinah živila in artikle, ki jih sami niso mogli pridelati ali jih ustvariti. Kakor je rekel eden od informatorjev: "V Trst smo šli po d'nar, v Koper smo ga nesli za davke." Vino, čeprav slabo in narejeno iz tropin, je bilo sestavni del človekovega življenja. Žal pa o njegovi vsakodnevni porabi in uporabi iz zapiskov terenskih ekip ne izvemo zadosti in si tako tudi ne moremo ustvariti popolne podobe o pomenu te gospodarske dejavnosti in vlogi vina v vsakdanjem življenju.



Napravi za žvepljanje. Muzejska zbirka, Buzet (Foto: R. Starec, 1994)

IGOR PRESL

VINOGRADNIŠTVO V TRUŠKAH PO 2. SVETOVNI VOJNI

Po letu 1954 se z imenom Truške označuje več vasi med Marezigami in Dragonjo (Kortina, Bočaji, Gunjači, Jurasi, Kozloviči, Vršič in Trsek). Vas, ki se je pred tem letom imenovala Truške, se sedaj imenuje Kozloviči. Prebivalci so pa odstranili hišne številke s tem napisom, svojo vas še vedno imenujejo Truške.¹ V pričujočem tekstu so z izrazom Truške mišljeni Kozloviči. To je gručasta vas s 46 prebivalci (1985).

Leži na nadmorski višini 235 m, okolica je hribovita z preko 300 m visokimi vrhovi. V bližnji Kortini je trgovina, osnovna šola, pošta in gostilna pa so v Marezigah. Cesta med Marezigami in Truškami je bila asfaltirana leta 1978. V Truške in okoliške vasi je bila elektrika speljana leta 1953, vodovoda pa še nekaj let ne bodo imeli.

Spremembe v predelavi grozdja so značilne za obdobje po letu 1950. Po izjavah nekaterih starejših prebivalcev Trušk pa so že okoli leta 1930 uporabljali mline in stiskalnice za grozdje. Drugi pa pravijo, da so si pred 2. svetovno vojno izposodili stiskalnico v Marezigah in so vsaj do leta 1950 "mastili v badnjih".² Ponekod so že pred 2. svetovno vojno ločevali grozdne jagode od pecljev.³ Upo-

¹ Tudi J. Titl ločuje Truške in Trsek. J. Titl, Socialnogeografski problemi na koprskem podeželju. - Koper, 1965, s. 111.

² V Truškah so imeli "stisk" leta 1954 (Zap. v Truškah, 1954, Terenski zapiski Etnološkega oddelka Pokrajinskega muzeja Koper (dalje: TZ Etn. odd. PM Koper), 2/1954 (Štrukelj P.)).

³ V Ospu so ločevali jagode od pecljev že pred 2. svet. vojno, kar se je imenovalo "roškiranje" (Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM. Koper, 4/1949, s. 7-10 (B. Orel)). V to obdobje sodi "raškanje" vsaj še v Loparju (Zap. v Loparju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec)). Za čas po letu 1950 se omenja

rabljalo se je sito s stranicami, dolgimi okoli enega metra.

Prve "raške" so imele namesto žičnate mreže le vrsto vzporednih "lašt". Na situ z rokami mešajo grozdje, dokler ne ostanejo le peclji. Jagode in sok padejo v "badin", na katerega je postavljena "raška". V Truškah se peclji imenujejo "raške", sito je "raška", opravilo pa "raškanje". Po mnenju nekaterih je pecelj "raška" le, ko je ločen od jagod; sliši pa se tudi, da določijo "pravo" vrsto refoška po barvi peclja, t.j. "raška roša" (pecelj oleseni in postane rjavordeč). Tu torej "raška" označuje pecljevino nasploh. "Mastenje" grozdja z nogami je bilo izključno moško opravilo, pri "raškanju" pa so ženske zastopane v večjem številu. Od pecljev se ločuje le črno grozdje. Belo so mleli v ročno gnanih mlinih, ki so bili sprva v celoti leseni, z leti pa so dobivali vedno več kovinskih delov. Mlin sestavljata dva nasproti se vrteča, ozobljena valja, ki sta gnana preko ročice. Množičneje se uveljavijo po 2. svetovni vojni, torej istočasno z "raškami" in s takrat še maloštevilnimi stiskalnicami. Imenovali so jih tudi "mulinel",⁴ "makina".⁵

Z mletjem v električnih mlinih je predelava črnega grozdja zopet enaka predelavi belega. Različen pa je čas "kuhanja" na tropinah in določeno je zaporedje pretakanja. Prav zato, ker se mošt belega grozdja pretoči v sode že dan po trgatvi, tega ni potrebno ločiti od pecljev. Leta 1984 si je edini električni mlin izposodila četrtnina kmetij. Ostali so "raškali" refošk in mleli belo grozdje z ročnimi mlini.⁶ Štiri kmetije so si tak mlin izposodile. To so starejši kmetje brez zaposlenih sorodnikov.

Do množičnejšega zaposlovanja v mestih so bile izboljšave v pre-

"rašpanje" v Babičih (Zap. v Babičih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec)). Poznamo tudi "rpkanje", "roškiranje" v "račkadurju" (M. Makarovič, Kmečko gospodarstvo ... S. 91).

⁴ Zap. v Borštu, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 37/1954 (D. Vodopivec).

⁵ Zap. v Čenturju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 39/1954 (D. Vodopivec).

⁶ Poznamo tudi izjeme, ki so z ročnimi mlini mleli tudi refošk, grozdnih jagod torej niso ločili od pecljev. Grozdje so ponekod "mastili" z nogami še leta 1954 (Zap. v Hrpeljih, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 2/1954 (Štrukelj P.)). V posameznih primerih so to počeli leta 1976 (Zap. v Pregari, 1976, TZ Etn. odd. PM Koper, 1976 (M. Makarovič)), starejši kmet iz Babičev pa je manjše količine grozdja (do 500 l) "mastil" z nogami še leta 1984.



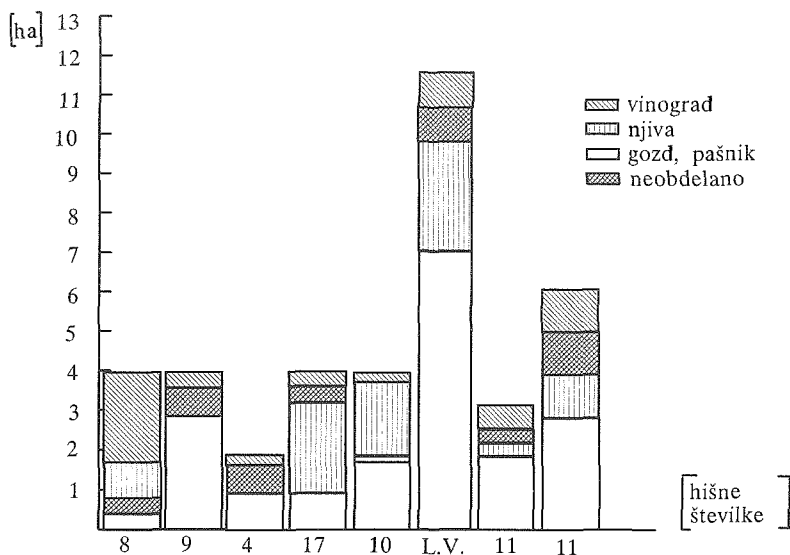
Sl. 1 - Modernejši ročni mlin za grozdje v Truškah l. 1985.

delavi grozdja povezane z vključevanjem kmetov v denarno gospodarstvo. Po 2. svetovni vojni so prodajali v Koper predvsem paradiznik. Tokrat so začeli kupovati mline in stiskalnice za grozdje. Z zaposlitvijo pa se mehanizira predelava grozdja in obdelava vinogradov. Sedaj ne posojajo samo stroja, ampak tudi tistega, ki zna z njim upravljati.

V tem obdobju se varovanju pridelkov posveča manj pozornosti. Število in delež otrok se močno zmanjšata, v Truškah opuščajo oddaljene vinograde. Zasajajo jih bližje vasi, zato jih je možno nadzorovati s pogledom izpred domačije. Če nameravajo na mestu opuščenega vinograda zasaditi druge kulture (predvsem pšenico, krompir, grah ..., kar ne zahteva vsakdanje pozornosti), odstranijo trte in oporo.



Sl. 2 - Zaradi zmrzali opuščena vrsta trt v bližini vasi. Žica v zavitkih je namenjena nadaljnji uporabi. Lesene kole navadno uporabijo za kurjavo.



Sl. 3 - Velikost in struktura kmečkih posestev v Truškah leta 1985.

Opaziti je večje število posestev enake površine. Ko je umrl oče, so posestvo razdelili na enake dele med sinove. Večja posestva so pred 2. svetovno vojno merila deset hektarov in več.

Več vinogradov imajo:

- čisti kmetje, ki so mlajši od 60 let;
- starejši čisti kmetje, ki so deležni pomoči mlajših sorodnikov;

Manj kot 1 ha vinogradov imajo:

- čisti kmetje, ki hočejo čim več kmečkih del mehanizirati (Npr. R. M.: ima dva sina, ki sta zaposlena v Kopru. Z dela se vrneta pozno popoldne. Z zadostnimi finančnimi sredstvi kupujejo različne priključke za "frezo". Več imajo njiv, ki zahtevajo manj ročnega dela kot vinogradi);

- zaposleni v Kopru, ki so v podobnem položaju kot R. M.-jeva sinova:

Samo še kakšno vrsto trt imajo:

- starejši čisti kmetje, ki niso deležni pomoči mlajših sorodnikov;
- lastniki posestev, ki nimajo stalnega bivališča v Truškah, to so v

Kopru in Trstu stanujoči, ki so posestvo podedovali po umrlih sorodnikih.

V neposredni bližini vasi (do 200 m) so trte večinoma sajene v vrste ob vrtovih. S poljščinami mešani vinogradi niso oddaljeni več kot 500 m od vasi. Gospodinje grede tudi vsak dan po povrtnine, navadno z vedri, pa tudi s samokolnicami. V zadnjih petindvajsetih letih je v vasi manj prebivalcev, so starejši, pogosto jedo industrijsko hrano, za delo najbolj sposobni pa so zaposleni v mestu; zato morajo strojno obdelovati tudi vinograde. Za druge kulture je torej prostor le še v ročno obdelanih vinogradih.⁷

V skupino s poljščinami mešanih vinogradov lahko prištevamo tudi vrste trt ob njivah. Taka oblika nastane, ko pustijo nekaj vrst trt, namesto teh pa sadijo poljščine. Njivo krompirja, pšenice, koruze ... lahko skoraj v celoti strojno obdelajo, v vinogradu pa je kljub mehanizaciji mnogo ročnega dela.

Oddaljenost vinogradov od domačij l. 1983:

K. I. (polkmet)	K. R. (starejši kmet)
do 100 m - 15%	med 500 in 1000 m - 100%
do 300 m - 10%	
okoli 1000 m - 75%	

L. V. (starejši kmet)
do 100 m - 25%
do 300 m - 10%
okoli 1000 m - 65%

Odstotki so zgolj približne vrednosti, značilno pa je, da vinogradi niso oddaljeni več kot 1,5 km od domačij.

Pred 2. svetovno vojno so do vinogradov hodili tudi 3/4 ure. Zadnja leta se večinoma vozijo s "frezami". Če nameravajo trte le obrezovati, do vinogradov pešačijo, izjemoma pa se peljejo z osebniimi avtomobili.

⁷ Poznamo tudi mnenje, da vinogradu koristi, če se med vrste sadi krompir, koruza ... (Zap. v Ospu, 1949, TZ Etn. odd. PM Koper, 4/1949 (B. Orel)).



Sl. 4 - Zaradi strojne obdelave preoblikovan latnik je tako že blizu "pareda", ohrani pa prednosti latnika (večji donos, mladik ni potrebno rezati). Zadnja leta trt ne sadijo več v latnike. Postavitev "pareda" je cenejša in preprostejša, manj je dela s popravljanjem opore, primernejši je za strojno obdelavo. Nekaj pa je tudi vinogradov z ribjo kostjo na visoki vzgoji (1,8 m). Taka vzgojna oblika je primerna za strojno obdelavo, pripisovana pa ji je določena "zračnost", kar naj bi preprečilo gnitje grozdja. Zato je pozitivno ocenjena vsaka visoka vzgoja, ne glede na sorto in podlago. Bistvena pomanjkljivost take vzgoje pa je majhna količina od tal odbitih sončnih žarkov. To pa so očitki šolanega agronoma.

Velikost vinogradov določijo s številom trt ali s količino pridelanega grozdja ali vina. S tem je povezano računanje povprečnega donosa: nekateri ga izrazijo v količini (masi) grozdja na trto, drugi v količini vina na ar.

V Truškah srečamo vinograde z razmakom 2,5 m in več med vrstami, pa tudi za strojno obdelavo docela neprimerne vinograde. Za strojno obdelavo jih načrtno sadijo zadnjih 20-30 let, večje raz-

make med vrstami pa imajo tudi starejši, s poljščinami mešani vinogradi. Tako nekdanja postavitev, ki je bila zaradi vmes sajenih kultur primerna le za ročno obdelavo, sedaj ustreza strojnemu okopavanju, škropljenju, gnojenju...

Vrednotenje lege glede na strani neba je opremljeno z izkušnjami iz lastnih vinogradov. Tako npr. K. I., ki ima 75% vinogradov na južnih legah, postavi tako lego na prvo mesto med dejavniki kvalitete, primernosti okolja za trte. K. R., ki ima največji vinograd obrnjen proti severozahodu, pa pravi, da vpliv morja ugodno deluje v času zorenja grozdja. Zato grozdje iz tega vinograda predeluje posebej. "V okolici Šmarij so tudi imeli vinograde predvsem na severnih terasah, ker je bila po mnenju starejših domačinov trta manj izpostavljena raznim boleznim".⁸

Med vaščani so razlike tudi v ocenjevanju primernosti prsti. Nekateri cenijo le "težko", ilovnato zemljo, starejši vinogradniki pa razlikujejo primernost glede na sorto in podlago.⁹ Čeprav prevladuje mnenje "Kolikor se da not, se tudi ven dobi", marsikak agronomov nasvet ni upoštevan. Tako npr. leta 1948, ko vinograde rigola združni traktor, K. R. zasadi "matikolo" na "močno" zemljo, čeprav ve, da "gre na lahko". Kupil jih je v kraški Istri, v Truškah pa je prst lapornata. (Primerna podlaga je torej le rupestris Goethe 9.) Odnos do agrotehničnih intervencij je ambivalenten: "Kdor vse posluša, je šturlo, kdor nobenega, je tudi." Znanje o podlagah, cepljenju, afinitetah ... je največkrat prisotno še v prvi generaciji. K. R. je obiskoval tečaje v Trstu kljub temu, da ga je oče učil cepiti. Na te-

⁸ J. Titl, op. cit., s. 56.

⁹ Temu agronomi pravijo "afiniteta", v Truškah pa rečejo: "... je za ..." "... gre na ...", torej vedno v konkretnem odnosu prsti do podlage in sorte; vselej le ob saditvi vinograda. Tu morda naletimo na "znak prepojenosti besedne tvorbe z resničnim življenjem in naravo" (R. Ložar, Narodopisje, njegovo bistvo... NS I, s. 9). Vrste prsti razlikujejo glede na primernost za posamezne kulture (za sorte grozdja in podlag) in glede na način obdelave (težavnostno stopnjo). Tako se navaja: "Ilovica, beličina, peščena, črnica, kreda (slednjo je težko obdelovati, dobro pa prenaša sušo)", "lahka ('ležera', pesek, za refošk), močna, težka (ilovnata za malvazijo), brinjevka (za vse trte) surova (kjer manjkata apno in dušik)". Opazovalcu, ki predstavlja negativnost občosti kmetstva v partikularnem, se odkrije si-cer konfuzna shema, ki pa je sama resnica, t.j. kompleksnost, sestavljenost kmečkih opravil (ki jih le on, znanstvenik, deli na praščerejo, vinogradništvo, kmečki turizem...).

čajih naj bi teh spretnosti bolje naučili. Nekatera vinogradniška znanja se ohranjajo po moški liniji; ženske sicer "vejo, kaj se dela", vendar se "s tem ne ukvarjajo". Otroci najprej perejo sode, trgajo grozdje,¹⁰ pri strojnem škropljenju trt pomagajo vleči cev po vinogradu... Kmalu po dvanajstem letu starosti pa začnejo upravljati s "frezami". To počnejo le dečki, pri prejšnjih delih pa ni delitve po spolu.

Kvaliteta vinograda se ocenjuje tudi glede na sortno čistost (enotnost). Po 2. svetovni vojni sadijo barvno enotne vinograde, sortno čistih pa ni.

Med sortami prevladuje refošk ("râfošk"), ki predstavlja 50-60% vseh trt; v vinogradih je mešan z drugimi črnimi sortami, kot so: "màliga", "plavina", "tîntoria" in "malčrn". Nekateri agronomi enačijo "plavino" in "malčrn",¹¹ nekateri kmetje pa "tîntorii" rečejo tudi "barbera". Sortno mešanost vinograda "popravijo" ob trgatvi, ko trgajo najprej refošk, kasneje pa ostale sorte. K. R. hrani posebej refošk in vino iz "malčrne", "tîntorie" ..., nekateri pa dodajajo refošku "tîntorio", da ima vino temnejšo barvo ("tîntoria" je namreč tista edina sorta, ki ima obarvan tudi grozdni sok, ne le kožico¹²). To se dogaja že pri "raškanju" ali pri mletju grozdja. Če grozdje ni zrelo, na pogled težko ločijo refošk od "tîntorie", pa tudi pri trgatvi lahko zaidejo grozdi drugih sort med refošk.

Od belih sort je največ "bregonje" (15-20% vseh sort), sledijo "kalòna", "cibiba", "mačkàt" ... Z večjim zanimanjem kupcev za bela vina so "bregonjo" poimenovali v malvazijo, da bi bila tržno uspešnejša. Še leta 1954 se je razlikovalo med "malmežijo" in "bregonjo", kateri so rekli tudi "vanganeska".¹³ Agronomi z "bregonjo" enačijo gamay beli.¹⁴ Mnogo je belih sort, ki jih v Truškah označijo opisno, npr. "ta drobno", "pagadebiti" ... Slednje obrodi obilo grozd-

¹⁰ Pred 2. svetovno vojno so bili otroci med trgatvijo zadolženi pobirati grozdne jagode po tleh, niso jih pa smeli jesti, ker "samo iz jagod pride vino" (povedano l. 1984). Novembra so obirali "martinčke", t.j. grozdje iz zalistnikov, letnih oces. Kolikor jih niso pojedli, so iz njih naredili kis.

¹¹ Orel Miran, Vinogradništvo v slovenski Istri. SVV 6-7/1953.

¹² Agronomi jo imenujejo barvarica (teinturier) (I. Zupanič, Vpliv nove tehnologije na barvo in druge naravne lastnosti vina. Sodobno kmetijstvo 8/1968).

¹³ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

¹⁴ Orel Miran, op. cit.



Sl. 5 - V latnikih ob hišah raste predvsem "kalòna", nekaj pa je tudi "cibibe".

ja slabše kvalitete, se pa zaradi količine (lahko) doda vinu, namenjenemu prodaji.

Kupci večjih količin so gostilničarji s slovenske obale. Če so s kvaliteto zadovoljni, kupujejo pri istem kmetu več let zapored. Po 2. svetovni vojni vina ne prodajajo več v Milje in Trst. Izjeme so primeri, ko tržaški gostilničarji kupijo nekaj sto litrov vina, ki ga v Trstu prodajo s precejšnjim dobičkom, saj se s posebnimi metodami izogonejo plačilu carinskih dajatev. Za prevoz vina največkrat uporabljajo plastične sode, ki jih naložijo na prikolico osebnega avtomobila. Pogosti so tudi kombiji in manjši tovornjaki.

S strojnim obdelovanjem se v Truškah seznanijo leta 1948, ko jim prvič rigola zadružni traktor. Od takrat ločijo rigolanje (strojno oranje vinograda) in "paštenanje" (ročno kopanje). Ostala okopavanja so opravljali z motikami, so pa tudi orali z živinsko vprego. Zadnjih nekaj let vsi vinogradniki okopavajo s "frezami", čemur pravijo "frezanje". Uporabljajo prekopalnike (to so "rotolatorji, ki imajo tiste zobe noter"). Vinograde pa vsaj enkrat letno preorjejo, za kar "freze" niso primerne. Za oranje njiv in vinogradov najamejo traktoriste iz Loparja, po letu 1982 pa sta si dva kmeta v Truškah tak traktor kupila. Po dogovoru orjeta tudi sorodnikom. Če nimajo vzpostavljenih stalnih odnosov medsebojne pomoči, izvajalcu povrneje stroške za gorivo. Lastnik njive ali vinograda pokaže traktoristu, kje in kako naj orje. Eno leto "zagrinjajo" (orana zemlja se obrača k trtam), drugo pa "odgrinjajo" (zemlja se obrača od trt). Tak način so poznali leta 1954 v Laborju.¹⁵ Z motikami okopljejo le okoli slabo dostopnih trt in vinograde, ki niso primerni za strojno obdelavo. "Frezajo" le moški, ročno okopavajo pa tudi ženske. Tem so zaupane vrste trt ob vrtovih. Opravljajo vsa dela razen cepljenja, rezanja, popravljanja latnikov ... Pomembno je zimsko in pomladansko okopavanje, poleti pa mnogi ne okopavajo, ampak le s koso ali kosilnico odstranijo plevel. Včasih je zaradi slabega vremena ali pomanjkanja časa izpuščeno tudi to opravilo. V Truškah sta le dva kmeta, ki nista zaposlena in dovolj pri močeh, da dosledno izvajata okopavanja, rezanja, škropljenja ... Polkmetje želijo čimveč opraviti s stroji, kar ni vedno koristno (npr., če poleti pogosto dežuje, je tako

¹⁵ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

okopan vinograd blaten vse do trgatve). Temu nasproten je primer starega kmeta, ki je čakal, da mu bo mlajši sorodnik iz mesta strojno okopal vinograd. Ker se to ni zgodilo in prav tako niso pokosili plevela, je ta bujno rasel, oviral trgatve in kasnejše rezanje trt. Delno je bila to tudi posledica prekomernega gnojenja. Gnojijo vsako leto ob aprilskem okopavanju. Predpostavimo lahko, da zadnjih 15-20 let uporabljajo več umetnih gnojil, ker je manj živine. Manjše površine, kot so vrtovi in vrste trt ob njih, gnojijo z gnojem maloštevilnih prašičev in krav. Ker v vasi ni urejene kanalizacije, uporabijo gnojnico ("fonjo") v bližini cest in boljših kolovozov, saj gnojnico najprej prečrpajo v cisterno na tovarnjaku Komunalnega podjetja. Po vinogradu jo škropijo z gumijasto cevjo. Malo je kmetij z več kot tremi prebivalci, zato lahko omenjeni postopek ponovijo le vsako tretje ali četrto leto. Umetna gnojila iz vedra trosijo z roko.

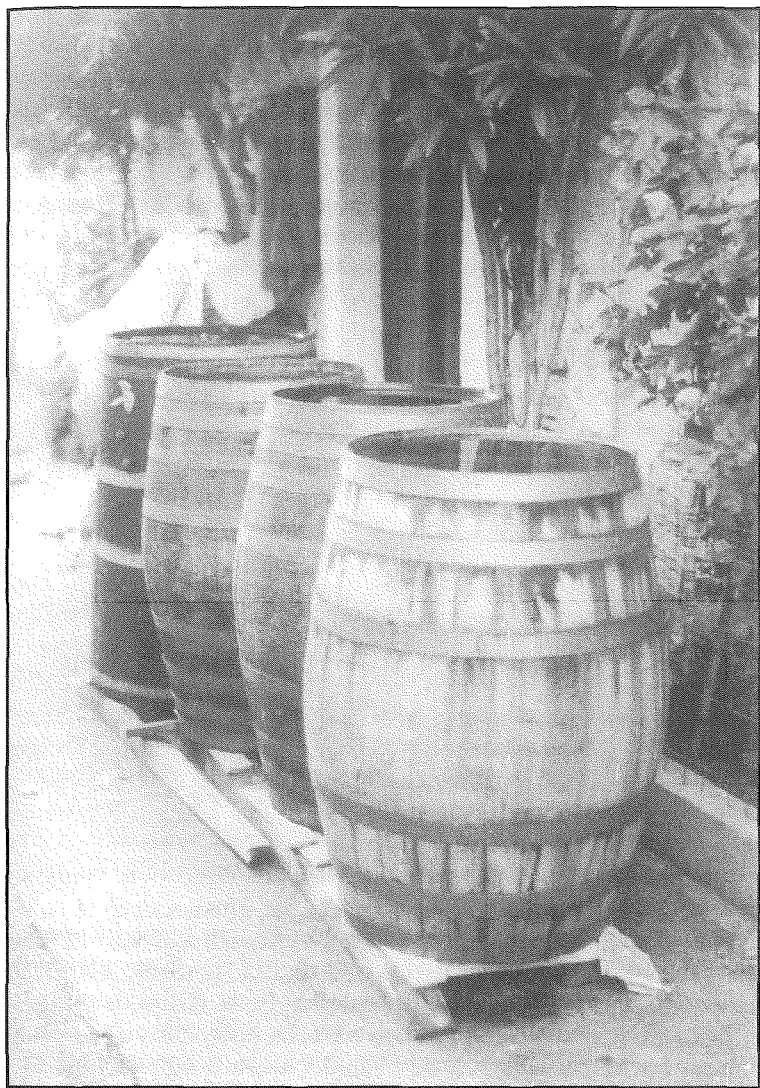
Po trgatvi trte obrežejo. Uporabljajo škarje in žage. Pri tem je potrebna določena izkušnost, delo pa ni naporno, zato ga lahko opravi tudi starejši kmet brez pomoči. Poglavitni merili pri rezanju sta starost in bujnost ("moč") trte. Stari trti pustijo en šparon in ga tudi poleti ne režejo. Tako se poveča količina mladega lesa. Trtam z bujno rastjo pustijo do osem očes ("uk") na šparon, ostalim do pet. Včasih so pred rezanjem pokosili in odstranili travo in listje. Po vsakodnevni službi pa to ni več mogoče. Pred depopulacijo se je v teh vaseh posvečalo več pozornosti rezanju, vezanju, okopavanju, pletju ... Dokler je trta cvetela, so ponekod rezali vsakih osem dni, nato pa so pred vsakim škropljenjem še vršičkali,¹⁶ "čimali".¹⁷ Po rezi trto vežejo "na lok" z "beko", včasih so pa tudi z ličjem.¹⁸ Vežejo tako, da je med šparoni čim več "zraka"; v "paredu" tako nastane dvojni Guyot, sreča pa se tudi Sylvosova vzgoja. Na "zračnost" so posebno pozorni pri latnikih in nižjih vzgojnih oblikah, ker so bolj vlažne.

Od vlažnosti je odvisna tudi pogostost škropljenja. Še pred 20 leti so škropili le z modro galico, proti oidiju pa so posebej žveplali. Zad-

¹⁶ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

¹⁷ Zap. v Laborju, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 1/1954 (Gomilar P.).

¹⁸ Zap. v Babičih, 1950, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1950 (B. Orel).



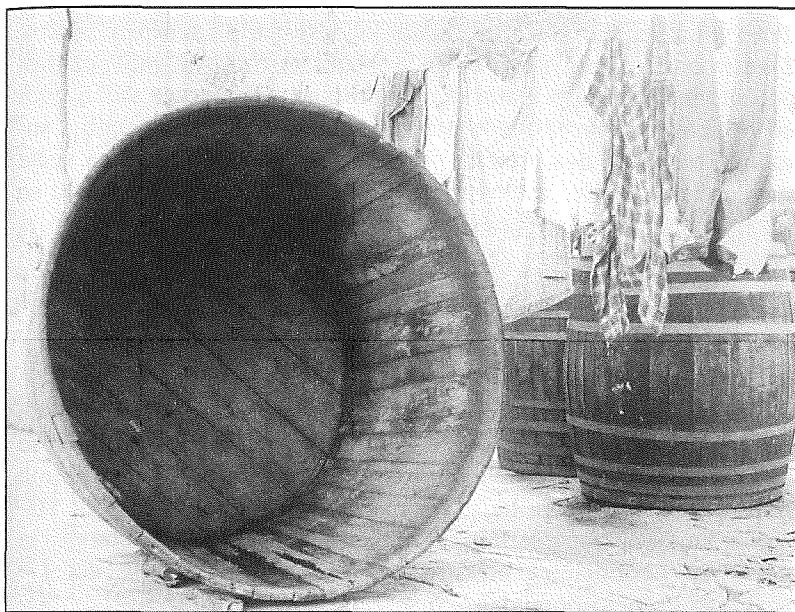
Sl. 6 - Uspešnost tesnenja preverijo tako, da ploskev, ki so jo tesnili, polijejo z vodo.

nja leta škropijo s kompleksnimi pripravki (modra galica, organski fungicidi...). Vsako škropilno sredstvo imenujejo "verderami" (t.j. modra galica). "Škrôfijo" trikrat letno, če pogosto dežuje pa večkrat. V vinogradih, ki so v bližini gozda, se še avgusta pojavi rosa. Potrebnost škropljenja presodijo po vremenskih razmerah in po izgledu trtnih listov. Ko se na teh pojavijo rumene pege, pustijo vsako drugo delo in gredo škropit. Škropljenje proti oidiju in peronospori naj bi pripomoglo k dozorevanju grozdja; če je po trgatvi na trtah še kaj zelenega, pravijo, da so bile slabo škropljene. Navadno so ob postavitvi vinograda ob njem skopali vodnjak. Taki vodnjaki so tudi ob vinogradih v bližini vasi, saj tu ni urejenega vodovoda. Včasih uporabijo vodo iz vodnjakov ob vinogradih tudi v gospodinjstvu, kar se je pogosteje dogajalo do obdobja zaposlovanja v mestih. Sedaj je manj prebivalcev, vsaka hiša pa ima svoj vodnjak, nekatere s črpalko, ki vzdržuje pritisk za pralne stroje, vodne grelce ipd. V času, ko čistijo vodnjake ob hišah, prinašajo vodo iz vaškega vodnjaka. To se dogaja v poletnih mesecih, zato lahko vodne zaloge poidejo. Vodo za živali, za zalivanje vrtov ipd. prinesejo, ali pripeljejo iz vodnjakov ob vinogradih. Sicer pa vodo iz teh uporabljajo za pripravo škropilnih sredstev in za pranje naprav po škropljenju. Zadnjih 15-20 let ob postavitvi vinograda ne skopljejo več vodnjaka. Preprosteje je raztopino pripraviti že doma in jo v plastičnih sodih pripeljati v vinograd. Tudi za to uporabljajo "freze" s prikolicami. V vinogradu na črpalko priključijo gumijasto cev ("žilo", "šlaf"), ki ima na drugem koncu razpršilec. Ob škropljenju vlečejo cev skozi vinograd, kar je eno prvih otrokovih opravil v vinogradništvu. Kot strojno okopavanje, je tudi tako škropljenje rezervirano za mlajše in močnejše. Tako npr. K.R. z ročno črpalko škropi vrste trt ob vrtovih, vinograde pa strojno skupaj z zetom.

Vsaj 14 dni pred trgatvijo začnejo pripravljati in čistiti opremo. Kdor vino prodaja gostilničarjem, poskrbi, da so vinske kleti čiste, svetle, zato jih vsakih nekaj let prepleska. Sode čistijo dvakrat letno. Temeljiteje jih očistijo pred trgatvijo. Za tako delo so še posebej primerni otroci, saj lahko zlezejo v sod. Nekateri kmetje sode operejo z vodo, skrtačijo in pustijo na dežju drugi jih po pranju žveplajo, nato pa skrtačijo. Vsakih nekaj let sode razstavijo in očistijo vsako dogo posebej. Ker zahteva sestavljanje posebno spretnost, to

delo izvajajo starejši, izkušnejši s pomočjo mladine. K. I. sode pere le z vodo, pravi pa, da star sod z vinskim kamnom lahko izboljša sicer slabo vino. Sode je prvič žveplal leta 1984, ker je bilo mnogo grozdja gnilega. V Krkavčah so sode prali z "brumbom", t.j. z vodo, v kateri so kuhali tropine, jabolka in kutine.¹⁹

Po čiščenju sode zatesnijo. V kovinski posodi segrevajo mešanico žvepla in peska, s čimer nato zapolnijo špranje na osnovnih ploskvah sodov.



Sl. 7 - V času sušenja so posode ponekod na podstavkih (Sl. 6), druge kar na tleh. Zavarujejo jih proti kotaljenju.²⁰

¹⁹ Zap. v Krkavčah, 1954, TZ Etn. odd. PM Koper, 3/1954 (D. Vodopivec).

²⁰ Kadi pravijo tudi "badin". Še ne desetletna otroka jo enačita z "lodrico", za sod pa ne poznata drugega imena. Sreča se tudi razlikovanje:

"lodrica" = majhna kad

"badin" = velika kad (okoli 800 l).

Ostali z "lodrico" poimenujejo sod, nekateri pa omejijo ta izraz na velik sod za vino.

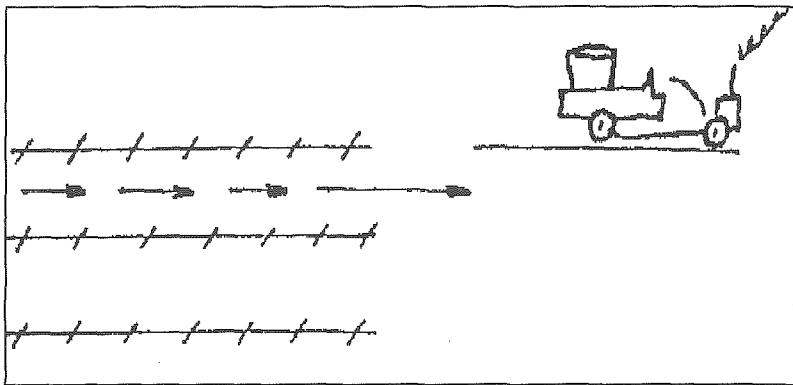
Ko vino prodajo, ali kako drugače izpraznijo sod, ga operejo z vodo in pustijo na dežju. Ko se posuši, ga spravijo v klet. Na podoben način čistijo in tesnijo tudi druge vinogradniške lesene posode.

Dan ali dva pred trgatvijo operejo plastične posode, potrebne za transport in predelavo grozdja, namažejo prenosne mehanizme mlinov, nabrusijo "kosirje" in škarje ...

Čas trgatve določijo po zrelosti grozdja. Navadno ga poskusijo, zdrobijo med prsti in tako preverijo vsebnost sladkorja. Izjemni so primeri, ko nekaj grozdov zmeljejo in z napravami, ki jih zadnjih deset let kupujejo v Kopru, izmerijo odstotek sladkorja v moštu. Trgatev najraje opravijo v suhem vremenu. Grozdje ne gnije, pa tudi poti in vinogradi niso blatni (kar je odvisno, kot smo že videli, tudi od načina obdelave). Glede udeležbe na trgatvi se domenijo s sorodniki teden ali dva prej. Če je vreme ugodno, počakajo na večje število trgačev, sicer zadevo opravijo sami (t.j. domači). Starejši so vezani na pomoč mlajših sorodnikov, tri kmetije, ki pa teh nimajo, si medsebojno pomagajo, deležni so pa tudi pomoči sosedov (predvsem pri transportu in mletju grozdja). Sorodniki iz mest so sinovi/hčere z družinami. Moški teh družin prevzamejo vodenje in opravljanje kmečkih del, ko starejši kmetje tega več ne zmorejo (na naslednjih straneh je ta funkcija pripisana "gospodarju kmetije", naj bo to lastnik kmetije ali njegov sin/zet). To velja vsaj za tretjino vseh kmetij v Truškah. Prva opravila, ki jih prevzame mlajši sorodnik, so strojno okopavanje, škropljenje, transport grozdja... Do konfliktnih situacij navadno ne prihaja, saj mehanizacija opravil ustreza starejšim kmetom kot mlajšim sorodnikom. Dogaja se, da starejši in slabotnejši ne sodelujejo pri trgatvi.

Trgati začnejo popoldan, ko se zaposleni vrnejo iz službe, mladina iz šole. Če vreme dopušča, trgajo v nedeljo. V vinograd se napotijo peš, na prikolico "freze" pa naložijo posode za transport grozdja. Škarje in "kosirje" neseje v vedrih. "Freza" se s prikolico približa vinogradu po najboljši poti, trgači pa po najkrajši. Vsak dobi vedro in škarje. "Kosirje" sicer nabrusijo in vzamejo s seboj, jih pa ne uporabljajo; manj spretni si tudi s škarjami ranijo prste. "Frezo" kar najbolj približajo koncu prve vrste v vinogradu (to je vrsta, ki je najbližja najboljši poti, začetek pa je tam, kjer začenjajo trgati).

"Kašete" razporedijo na enakomerne razdalje med prvo in drugo vrsto. Če je trgačev več, so razdalje manjše, navadno pa okrog 10 metrov. "Gospodar kmetije" določi, katero grozdje naj trgajo. Najprej je to sorta, ki v vinogradu prevladuje. Pri tem se lahko razvije diskusija o razlikovanju sort. Če je ne morejo določiti po izgledu, grozdje poskusijo.



Sl. 10 - Shema transporta do "freze". Odnašanje grozdja iz vinograda je vedno krajše.

Z eno roko primejo grozd, z drugo, v kateri držijo škarje, pa ga odrežejo in vržejo v vedro ali kar v zaboj, če je ta blizu. Sicer pa vanj stresejo polna vedra. Pazijo, da med grozdje ne zaidejo listi ipd. Mlajši, močnejši odnašajo zaboje do "freze" in grozdje stresejo v kad. Ko je ta polna, naložijo na prikolico še nekaj polnih zabojev in odpeljejo domov (oz. pred vinsko klet). Trgačem pustijo dovolj zabojev, da se delo ne ustavi. Ob trgatvi manjših količin grozdja, npr. vrst ob vrtovih, v slabem vremenu, vozijo grozdje v vedrih s samokolnicami.

Dokler si v mestu zaposleni niso začeli zidati novih hiš, je bila vinska klet v pritličju stegnjenega ali doma v ključu. V ti dve skupini se namreč uvrščajo stare domačije v Truškah. Gradnje zadnjih desetih let pa so gručaste domačije. V vinski kleti hranijo vino, vinnogradniško orodje in naprave, ki jih uporabijo le enkrat letno, pa v

novih hišah izven vasi. Če v stari hiši še stanujejo, je v kleti shranjenih več priprav (predvsem za predelavo in pretakanje). Nekateri imajo poleg kleti posebno shrambo za take predmete, pogosto pa jih hranijo na podstrešjih, v garažah ...

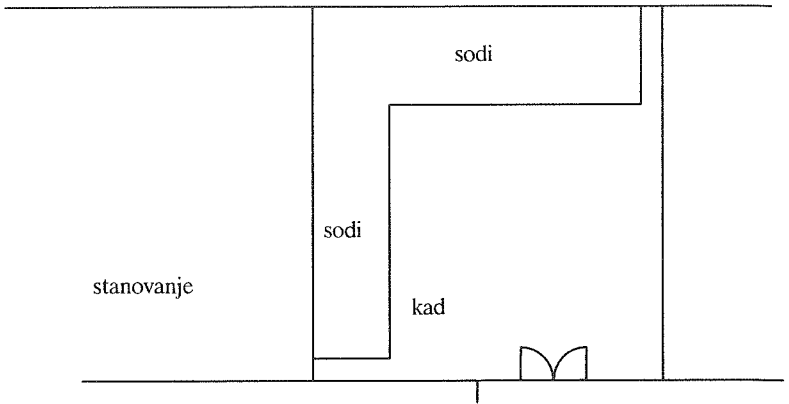
Mlin postavijo na "kado" pred kletjo. Iz zabojev stresejo grozdje v mlin, kar lahko opravi, če je pri močeh, en sam moški. Zato je uporaba zabojev v času depopulacije zelo razširjena. Pri mletju je prisoten prej omenjeni "gospodar kmetije", ki upravlja z električnim mlinom, ročno melje ali le občasno nadzoruje tako mletje in "reškanje". Zaposlen je pretežno s transportom. Med mletjem dodajo sladkor; če grozdje ni docela zrelo, tudi po 5 kg na hektoliter mošta. Otroci hočejo vrteti ročni mlin, kar je razmeroma naporno, zato se pri delu menjujejo. Ko spraznijo vse zaboje in kad(-i), jih odpeljejo nazaj v vinograd, kjer jih menjajo s polnimi. Nato proces ponovijo. Frekvenca izmenjav praznih za polne zaboje je odvisna od hitrosti mletja in nabiranja grozdja. V primerih ročnega mletja in "raškanja" rabijo več kadi, da se grozdje zbira pred kletjo. Če uporabijo električni mlin, "freza" čaka ob vinogradu in izvajalci transporta in mletja tudi trgajo.

Trgatev traja več dni, zato udeleženci niso vedno isti. "Mestjani" le redko prespijo v vasi. Le sin ali hči s kmetije ostaneta do naslednjega dne, ostali del družine pa se zvečer istega dne vrne v mesto. Če nameravajo odpeljati del pridelka (posebno po trgatvi, kolinah ...), se pripeljejo z osebnimi avtomobili. Avtobusa se večkrat poslužijo posamezniki brez prtljage, ki pridejo na obisk ali pomagat pri delu. Prostorskih problemov v zvezi s spanjem ni, saj je v vasi stalno zasedena le dobra polovica postelj.

Zmlet ali "raškan" refošk v naslednjih osmih dneh trikrat dnevno premešajo z "batom", da "dobi zrak". Osmi ali deveti dan mošt pretočijo v sode, tropine pa stisnejo v preši.

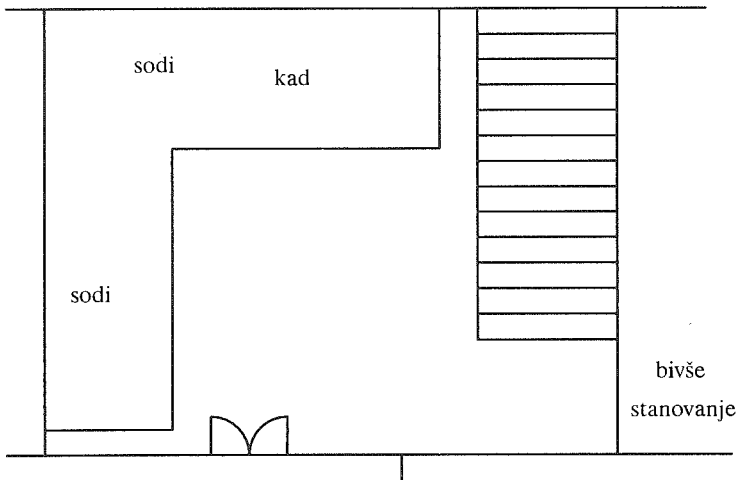
Mošt belega grozdja pretočijo že dan po mletju.

Do Sv. Martina z moštom nimajo opravkov. Preden so se vaščani začeli množično zaposlovati v mestih, so pretakali po vseh kmetijah istočasno. Poleg že omenjenih pijač in jedač so ta dan imeli tudi boljše vreme: "Mora se pokazati sonce, da si tudi cigani lahko operajo srajce." Zadnja leta pretakajo takrat, ko imajo čas, lahko tudi dan pred ali po Sv. Martinu. Navadno pretakajo zvečer, ko svetlobne

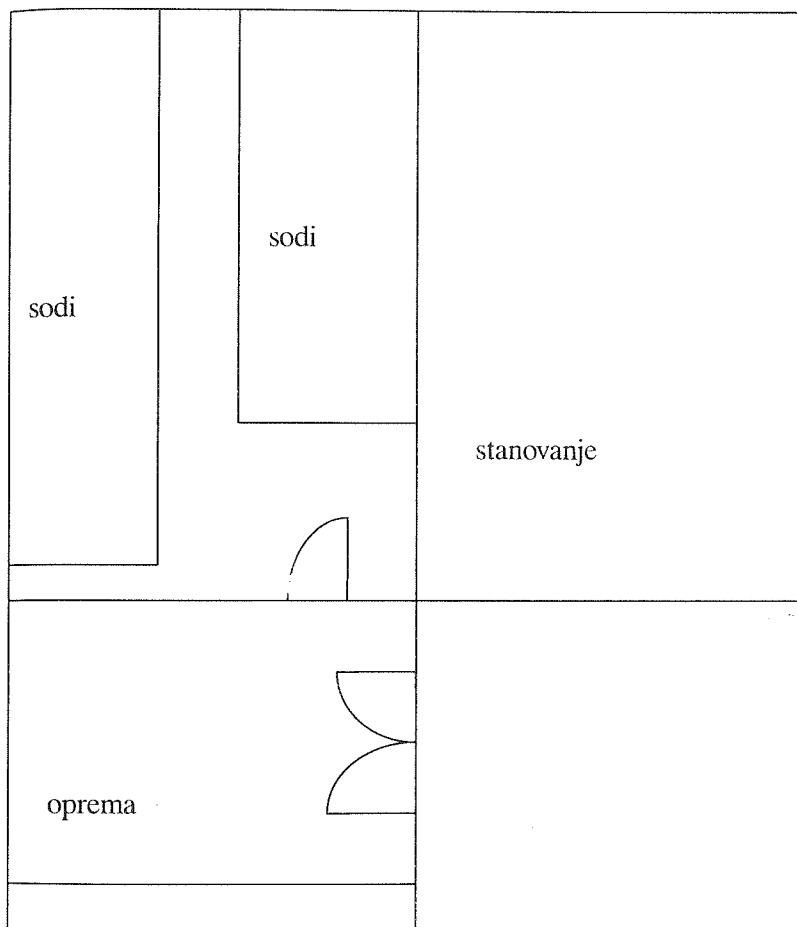


Sl. 11 - Nekaj značilnih položajev vinskih kleti v sklopu domačij in njih oprema:

a) Klet starejšega kneta (K. A.). V sinovi hiši izven vasi hranijo večino vinogradniškega orodja in naprav.

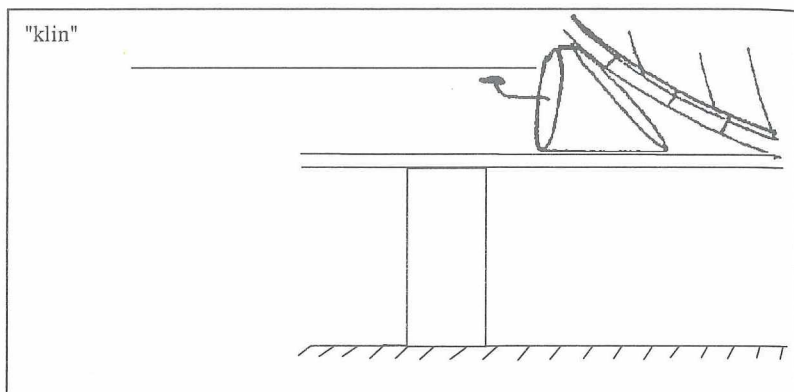


b) Klet v mestu zaposlenega (K. I.). Tudi njegova mati stanuje v novi hiši izven vasi, zato imajo naprave shranjene v nekdanji stanovanjski hiši.



c) Klet starejšega kmeta (K. R.), čigar hči živi v Izoli, po upokojitvi pa se namerava vrniti v vas. Zato si uredi spalnico v obnovljeni hiši. Vinogradniško orodje in naprave imajo shranjeno v posebnem prostoru poleg vinske kleti.

razmere niso več najugodnejše za ostala opravila na kmetiji. Pred pretakanjem opremo operejo z vodo: to so plastična vedra, ena ali več kadi, cevi in lij. Ker morajo po barvi razlikovati usedlino od vina, poskrbijo za dobro razsvetljavo; navadno zamenjajo žarnico z močnejšo. Po "tradicionalnem" načinu iztočijo vino iz soda v vedro, s tem pa ga zlivajo v kad; sod operejo z vodo, nato pa z vedri zajemajo vino iz kadi in ga skozi lij nalivajo v sod.



Sl. 12 - Za vse vinske kleti v Truškah je značilno, da ležijo stopnico ali dve pod nivojem stanovanjskega pritličja. Sodi so nameščeni 30-50 cm od tal. Na betonske zidake so postavljeni tramovi ("grede"). Nekateri s "klini" zavarujejo sode proti kotaljenju. Navadno kar v drvo zabijejo ukrivljen žebelj, da "klin" lažje potegnejo izpod soda. Po možnosti drvo poševno odžagajo.

V Truškah je le pet "stiskov", zato si tudi te izposojajo. Kupljeni so po letu 1950. Pred uporabo in po njej jih operejo z vodo, lesene dele včasih tudi skrtačijo in pustijo na dežju. To opravi tisti, ki prešo uporablja.

Nekateri so po letu 1982 kupili t.i. potopne črpalke. Uporabijo plastično cev premera približno 5 cm, katere en konec potisnejo v sod, tu je na cev privezana "kanela", ki prepreči, da bi se cev potopila v usedlino. Vino teče v kad zaradi višinske razlike, zato je zaželjeno, da so sodi med pretakanjem čim višje. Ko se gladini v sodu



Foto: D. Podgornik 1995.

in v kadi izravnava, ostanek vina v sodu pretočijo z vedri. Sedaj vino poskušajo. S kozarci ga zajemajo iz kadi. Če je klet v sklopu domačije, pijejo vsi domači (razlike so le v količinah: od požirka najmlajših do polovice litra in več odraslih moških, če vino istočasno prodajo, spijejo večje količine, v nasprotnem primeru pa pije le, kdor pretaka. To sta vsaj dva moška.

Ko vino, ki teče iz soda, postane svetlejšo, nehajo točiti v kad. Usedlino ("fece") zberejo v vedrih, manjših kadeh ... ipd. Če ni pre-gosta, je primerna za žganjekuho. V prazen sod zlijejo nekaj veder vode, nakar sod tresejo ("tombolajo"). Postopek ponavljajo, dokler iz luknje pri dnu soda ne priteče čista voda. Sedaj en konec cevi nastavijo na črpalko, drugega pa potisnejo v sod. Na električno omrežje priključeno črpalko potopijo v vino. Črpalka potiska vino nazaj v sod. Kar ostane na dnu kadi, zlijejo v vedro, nato pa v sod.

Če je kad premajhna, z vinom napolnijo dvajset in več litrske pletenke ("flaškone", "bocoline"), vedra... V pletenkah tudi hranijo vino. Usedlino iz teh odstranijo tako, da nagnjeno pletenko naslonijo na rob kadi, iztakanje pa prekinejo, ko vino spremeni barvo. Med točenjem držita petdesetlitrsko pletenko dva moška, trenutek odstavitve pa določi starejši, izkušenejši. Ko iztočijo tudi usedlino, pletenko operejo in ponovno napolnijo z vinom. Da ostanejo sodi čimdlje polni, najprej prodajo vino iz pletenk.

Prepričani so, da bi že majhna količina refoška pokvarila nekaj sto litrov belega vina, zato je to prvo pretočeno. Uporabljajo namreč iste cevi, vedra, lije, kadi...

Kjer so pri pretakanju udeleženi starejši kmetje in nezaposlena mladina, je opaziti večjo natančnost, več čistoče. V mestu zaposleni, ki navadno predstavljajo generacijo med prejšnjima skupinama, dela raje hitreje opravijo. Zaradi količine pustijo več usedline v vinu, čemur predstavniki prejšnjih dveh skupin nasprotujejo. Tudi površnosti pri pretakanju je pripisati nadaljnje "popravljanje" vina. Z refoškom napolnijo kozarec in ga postavijo na sod, ki ga hočejo preveriti. Če v dveh dneh postane svetlejši, v sod dodajo vina iz "malčrna". Kisanje prekinejo s kosom slanine, ki ga na vrvi pri-vezanega pustijo osem dni v vinu. Zadnjih nekaj let kupci vina bolj kot lastnemu okusu zaupajo rezultatom analiz; te opravljajo laboratoriji Vinakoper januarja, ko se vino "usede". Liter ali dva odne-

sejo v Koper tam zaposleni (lahko tudi sosedje) ali sorodniki iz mesta.

Opisane spremembe v nekaterih kmečkih opravilih so povezane z redno zaposlitvijo kmetov v mestih. Neposredna vzroka zanje sta (na nivoju razumske abstrakcije) večja kupna moč in pomanjkanje časa za delo na kmetiji. Predpostavimo lahko, da se je število prebivalcev Trušk od leta 1960 do leta 1984 zmanjšalo na polovico, povečala pa se je njih povprečna starost. Zgolj hipoteza naj bo tudi ugotovitev, da so se po asfaltiranju ceste leta 1978 prebivalci prenehali odseljevati v mesta. Zaposlili so se za delo najbolj sposobni. Prva generacija zaposlenih (leta 1984 so bili stari od 45 do 55 let) opravlja manj kvalificirana dela (so luški tovorni delavci, delavci v proizvodnji v Tomosu, izolski Mehanotehniki, v Delamarisu...), njihovi potomci pa so dosegli vsaj srednjo strokovno izobrazbo, izjemoma tudi visoko. Cenjeni so poklici in zaposlitve, ki omogočajo čim bolj nemoteno ukvarjanje s kmetijo (kot npr. šofer avtobusa, ki opravi eno vožnjo zjutraj, drugo zvečer, vmes pa dela doma).

Mehanizirata se obdelava in transport, zato izginja živina za pripreganje. Tako se povečuje delež umetnih gnojil. Več je neobdelane zemlje, manj s poljščinami mešanih vinogradov; delež industrijske hrane pa se povečuje tudi zaradi krajšega časa priprave.

Površine vinogradov se bistveno ne zmanjšajo, saj je vino poleg mleka edini pridelek, ki ga vsako leto lahko prodajo. Opuščajo oddaljene vinograde, sadijo pa jih bližje vasi. Zaradi strojne obdelave se povečuje delež "paredov" in se preoblikujejo latniki. Taki obdelavi vedno bolj ustrezajo tudi medvrstne razdalje, manj je vinogradov v strminah. Mehanizirata se tudi predelava grozdja in pretakanje vina. Razširjeno je izposojanje naprav in pripomočkov s preprostim delovanjem (kot so npr. ročni mlin za grozdje, cevi, kadi, tudi posode...). S "frezo" in priključkom, z motornimi črpalkami... pa se posodi tudi tisti, ki je več upravljaja.

Šolska mladina ima ravno toliko prostega časa kot v mestih zaposleni. Mladina obvlada preprostejša in splošnejša kmečka opravila, kot npr. okopavanje, gnojenje, rezanje "bek", postavljanje kolov v vinogradu... Le okvirno so seznanjeni z zahtevnejšimi deli, kot so cepljenje, rezanje trt, sestavljanje sodov...

VIRI:

Pokrajinski arhiv Koper, Občina Koper, fasc. 1842-1921.

Periodika: Več letnikov "Sadjarstvo, vinarstvo, vrtnarstvo", "Socijalistično kmetijskvo in gozdarstvo", "Sodobno kmetijstvo", "L'amico dei campi (Periodico mensile di agricoltura ed orticoltura della società agraria (1865-1931)).

Pokrajinski muzej Koper, Etn. odd., kartoteka TZ.

Informatorji:

Bočaj Emil, r. 1909, Bočaji 1;

Jurinčič Andrina, r. 1930, gospodinja (kmetica), Truška 1;

Jurinčič Vladko, r. 1952, uslužbenec, Truške 1a;

Kocjančič Anzelm, r. 1906, kmet, Truške 9;

Kocjančič Edvard, r. 1915, kmet, Truške 20;

Kocjančič Francka, r. 1910, gosp. (kmetica), Truške 3;

Kocjančič Francka, r. 1904, gosp. (kmetica), Truške 12;

Kocjančič Gvido, r. 1930, kmet, Truške 15;

Kocjančič Igor, r. 1960, uslužbenec, Truške 10;

Kocjančič Izidor, r. 1938, uslužbenec, Truške 10;

Kocjančič Julijan, r. 1931, upokojenec, Truške 5;

Kocjančič Pavlina, r. 1967, dijakinja, Truške 10;

Kocjančič Raimond, r. 1908, kmet Truške 8;

Kocjančič Stanko, r. 1916, kmet, Truške 11;

Kocjančič Štefan, r. 1902, kmet Truške 12;

Kocjančič Vitko, r. 1924, upokojenec, Truške 23;

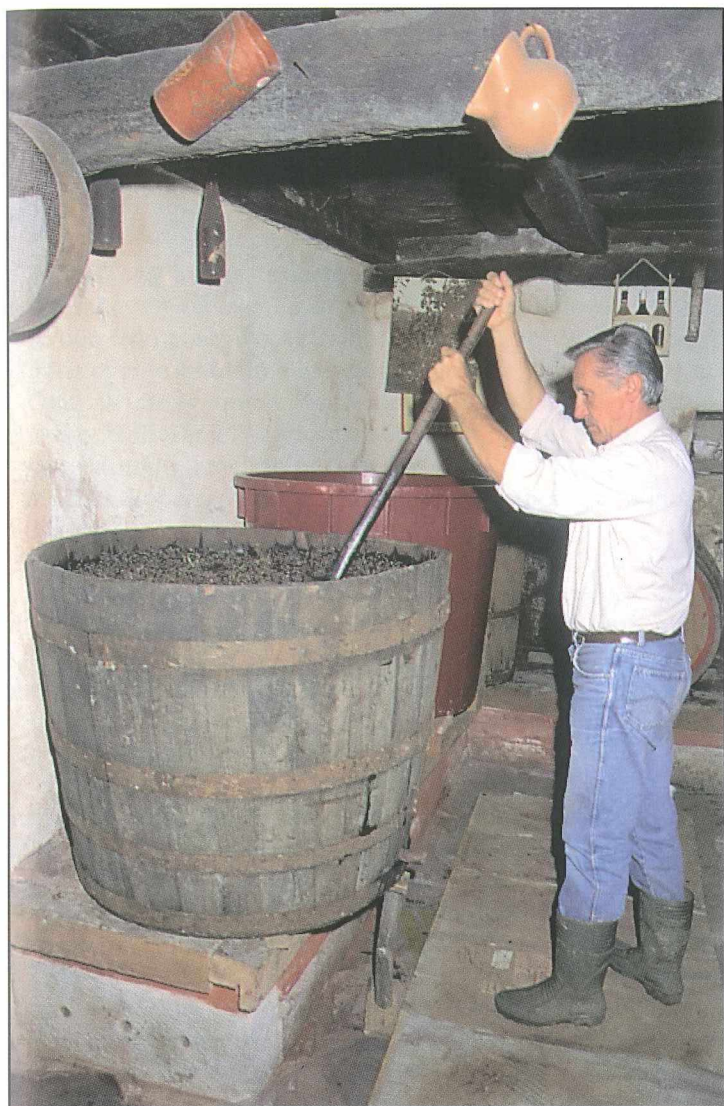
Kozlovič Gvido, r. 1945, uslužbenec, Truške 11a;

Lovrečič Venceslav, r. 1902, kmet, Bočaji 12;

Ražman Srečko, r. 1914, kmet, Bočaji;

Rodica Marjan, r. 1930, kmet, Truške 17;

Škrlič Matija, r. 1903, kmet, Truške 16.



Mešanje ali frkánje zmlatega grozdja. Srečanje starega in novega badnja. Sv. Duh (Foto: S. Jermaniš, 1995)

EMIL ZONTA - ISTRIJAN

OD BENDIME DO STAREGA VINA

Za istrskega kmeta, pridelovalca vina, v Istri pomeni trgatev: pobirati sadove svoje zemlje, ki jo je s pridom obdeloval. Opravljeno delo je bilo trdo, marljivo, vztrajno, vsakodnevno. Večkrat tudi živčno. Obrezovanje trsov in vezava šparonov. Priprava stebrov in kolov. Okopavanje, gnojenje, redčenje odvečnih poganjkov, čiščenje. Žveplanje "žolferanje", špricanje, ob vsem tem pa skrb, da bi bilo vse pravočasno in temeljito postorjeno.

"Mi smo končali vezat trte. Bog naj naredi svoje. Vino bomo naredili Mi."¹

Skrbi in napetosti so vedno spremljale velikega in malega vinogradnika. Najprej zgodaj spomladi, ko se prično očesca prebujati, strah pred spomladansko pozebo, pred točo ali neurjem. Zahrbtni napadi mikroskopskih zajedalcev in še marsikatero presenečenje spremlja vinogradnika vse do nekega oktobrskega večera, ko je grozdje na varnem, (zmleto ali zmečkano) spravljeno v kleti v velikih sodih, "badnjih, bójidorjih, tinacih, vrnikih".

"Mati božja, dajte nam grozdja, vino čemo narediti sami."

(Mati Božja, dajte nam grozdja, vino bomo naredili sami)

Ko póleti črni oblaki nenadoma prekrijejo nebo, pred mojimi očmi zaživijo mnogi spomini iz otroštva; nekateri dogodki se pogostoma vračajo. V zraku je čutiti vonj po neurju. Može se z njiv in vinogradov vračajo proti domu. Niso se poskrili "sklonili" po hišah. Ostali so zunaj. Gledajo v črne oblake. Ovohavajo zrak in sledijo premikanju nevarnih gmot. Nekateri z "ringljačev" snamejo kosirje in z dvignjeno roko mahajo proti oblakom, kot bi jih hoteli prerezati,

¹ Oče Viktorja Bržana "Koštenjera" iz Marezig po opravljenem delu.

razkosati. Mežnar se je dolgo obotavljal, predno je "raztrgano" pričel zvoniti "na oblak" proti toči. Če je toča naredila svoje delo, so se kmetje povlekli vase. Vsak je v sebi preživel nesrečo. O njej skoraj niso govorili. Samo v nedeljo po sv. maši, potem ko je najprej duhovnik ocenil škodo, tolažil farane, so pred cerkvijo tudi gospodarji s kratkimi izrazi "ocenili" škodo.

Če pa je narava bila prizanesljiva, je vsakdo minulo nevarnost razlagal po svoje: "Vedel sem, tisti oblak ni imel toliko moči, da bi..." "Videl sem, da ni prepoln ledenih zrn..." "E, ko je zapihalo z juga, ga je zaneslo drugam..." Velikokrat se nostalgčno spominjamo časa, ki se ne povrne.

Danes toča in neurje vinogradnika ne prestrašita več, škodo mu povrnejo zavarovalnice. Tako se s časom umikajo strahovi in nestrpnost pričakovanja. Zbogom tudi značilnim opravilom in navadam, vezanim na trgatve, in vsem dražilnim dišavam in vonjavam istrskih kleti, naravnemu vrenju mošta, sprešanim tropinam, prepotenim obrazom in z znojem napojenim srajcam, naporu, upanju.

Tudi sonce je bilo ob času trgatve nekoč bolj radodarno. S toplimi žarki je do zadnjega božalo bele, črne in rumene grozde. In ljudje? V času trgatve sta iz njih izžarevali veselje in dobrota. V tistih dneh so se pomirjali sprti sosedje. Obrekovalke so postale resne in iskrene. Gospodarji so bili ponosni in razmišljali so, kako bodo naslednje leto še več in boljše delali.

Oktober - vsak grozd je dober

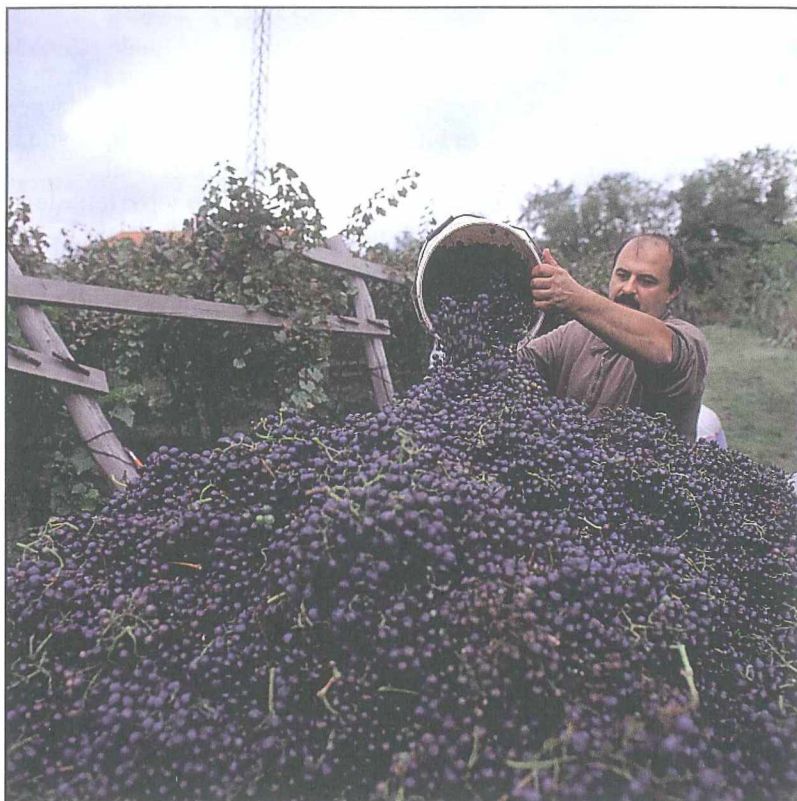
Kot pravi ljudsko izročilo, se je pričelo trgati v prvih dneh oktobra. Tudi v tem primeru poznamo izjemo. V Babičih (zaselku med Marezigami in Vanganelom) si za domači praznik - Sv. Ivan - vsako prvo nedeljo septembra "bauce" še danes naredijo mlado vino iz zgodnjega grozdja pinela in dorania ali doranja, ali dornia, šampanja. Priprave so se začele tudi dva tedna prej. Iz kleti je bilo treba privleči sode, bačve, lodrice, badnje, vrnike, tinace, brente, brente. "Treba štenjat ordenje." Pregledati in urediti vso posodo in pripomočke, ki so bili potrebni za uspešno trgatve, pridelavo in hrambo vina. Na soncu in čistem zraku pregledati, če so dna in doge zdrave, če se utori dobro prilegajo, zamenjati je bilo treba zamaške in

podobno. Če ostareli in iztrošeni sodi niso bili več zanesljivi, se je skuhalo "brom". V kotlu z dvajsetimi litri vode se je kuhalo jabolka, kutine, breskovo listje in razne dišeče trave. Tako vroča in odišavljena voda, zlita v sod, je "začasno" odstranila - premagala neprijetne vonje. V resnici pa je bila edina korist od broma topla voda, ki je pripomogla, da se je sod prej "zaštenjal" zacelil, zadelal.

Po mojih ugotovitvah se je največ broma skuhalo v 60. letih tega stoletja. Zakaj? Po vaseh so ostali in delali že ostareli očetje in nooti. Njihovi "mestni" sinovi so s svojimi družinami prihajali domov pomagat le na dan trgatve. Očetje, ki so z leti izgubili telesno moč, niso bili več kos težkemu delu pri pranju in čiščenju težkih in velikih sodov. Sam brom pa ni mogel rešiti velikega problema - čistosti posode. V istrskih kletih je bilo vsako leto več kislega in neokusnega vina. Tradicionalni kupci s Krasa, Ilirske Bistrice, Postojne in Ljubljane so začeli zapuščati stare znance in prijatelje.

Gospodarno in koristno

Pod ranjko Avstrijo in Italijo so kletarji temeljito stolkli in iz sodov pobrali vinski kamen. To se je splačalo. Dobro se je prodajal. Iz njega so pridelovali razne kvasovke, barvila, lepila. Drobnost zmlati vinski kamen, pomešan z apnom, postane univerzalno lepilo, s katerim se uspešno zadelajo razpoke na sodih, oknih, vratih, podih, kamnu in drugod. Odkupovalci kozmetične in farmacevtske industrije so po vaseh sporočili dan odkupa. Vsak je poskušal nabrati čim več vinskega kamna. Kamen je moral biti prečiščen. Ločen beli od črnega. Z odstranitvijo vinskega kamna so sodi postali čistejši in primernejši za shranjevanje vina. Gospodar pa je v vinogradu redno bdel nad zrelostjo grozdja. Z otipavanjem jagod je ugotavljal njihovo prožnost in mehko. Olupek je moral biti prožen in mehak. Zrela jagoda se je morala z lahkoto odtrgati od grozda. Pod rahlim pritiskom prstov je iz nje moral začeti kapljati sok. Pomembna sta bila tudi okus in sladkost. Najbolj otipljiv dokaz ugotavljanja zrelosti so bile v pesti zmečkane jagode. Sok, ki se je tako razlil po dlani in med prsti, jih je moral potem, ko se je posušil, zlepti. Če so se prsti močno sprijeli, je bil kar na dlani dokaz, da je grozdje zrelo in polno skladkorja.



Trgatev (Foto: D. Podgornik, 1995).

Močnejši pridelovalci vina so za pričetek trgatve upoštevali tudi lunine mene. Pravili so: "Če luna vpliva na porod in rojstvo, je gotovo pomembna tudi pri nastajanju mladega vina." Po večstoletnih izkušnjah so spoznali, da luna ni odločujoča toliko pri trgatvi kot pri "rojstvu" mladega vina. Stara, usihajoča "crkavajoča" luna ni dobra, ker povzroči hitro vrenje mošta. Ta "ponori" in se prelije preko robov badnja ali bojidora... Prav tako ni ugodna polna luna, ker postane vino ranljivo in neodporno proti vsem zunanjim (negativnim) vplivom, ki izhajajo iz nečistega, nezdravega ozračja. Najbolje je trgati v času mlade lune, ker je vrenje mošta enakomernejše. Klobuk na moštu se počasi dvigne in se po 6-7-8 dneh umiri. Zaradi počasne in podaljšane fermentacije se ves grozdni sladkor spremeni v alkohol. Tako je vino prej zrelo. Vsebuje manj usedlin. Je mehkejša in nevarnost, da bi postalo motno, je manjša.

Dan trgatve

Na voz so položili "tavolac". Nanj nekaj badnjev ali sodov, priklenjenih med lojtrami. Te so močno privezali z verigami. V prazne sode so dali vse pripomočke in orodje, ki so jih potrebovali trgači: brente, brentele, brentače in podobno.

Ko je sonce ogrelo ozračje, so vpregli živino in krenili proti vinogradom. Po kamnitih kolovozih so med seboj potrkavali sodi. V njih so poskakovale brente in brentele. To poskakovanje in potrkavanje je povzročalo značilno bobnenje. V tihih in mirnih dopoldnevih je odmevalo od hribov po dolinah.

Ko sta zvečer "boškarin in gajardo" pred klet privlekla nato-vorjen voz z grozdem, je gospodar vsakemu članu družine naložil novo delo. Otroci in ženske so na vozu iz sodov polnili brentele. Te so nosili v klet v mlin. Najmočnejši član družine ga je obračal. Že po prvih curkih zmletega mošta, ki so padli na dno badnja ali bojidorja, je gospodar ocenil "kako bo grozdje mastilo". Tako so bile v sodih spravljene skrb, muka, ljubezen in prihajajoče veselje. Čeprav utrujen, je gospodar hodil okrog sodov. Z vilami ali golimi rokami je enakomerno razmeščal mošt po sodu.

Če je že po 4 do 5 urah mošt pričel vreti, je bil to dokaz, da je bilo grozdje zrelo in polno sladkorja. Hitremu pričetku vrenja sta pripo-

mogla tudi toplo vreme ter lesena posoda. Da so lesene posode najprimernejše za dobro in pravilno vrenje mošta, smo spoznali odkar se ta v zadnjem času kuha v plastičnih ali betonskih badnjih. Preko tenkih sten plastične posode se mošt hitro ohlaja. Prehitra izguba koristne toplote prekine naravni 6-7-8 dnevni potek spreminjanja mošta v vino.

Nekoč je za istrska vina veljalo nenapisano pravilo, da mora biti belo vino "rumeno kot zlato in bleščeče kot sonce". Črno vino pa "črno kot zajčja kri". Da so dobili močno obarvana vina, je bilo treba mošt vsakih nekaj ur dobro "frkāti", mešati. To frkánje se je opravljalo 4, 5 ali 6 dni, odvisno pač od časa vrenja. To je istrska značilnost. Nekoč gospodarjev ni skrbelo, kdaj "stočiti mlado vino". Pričeli so, ko je mošt popolnoma nehal vreti in se je umiril in ohladil. Znanec, pokojni vinogradnik (Jakomo Cerovac "Šklink" iz Velega Mluna, zaselka Dolenjci) mi je na vprašanje, koliko dni pusti vreti mošt, odgovoril: "Jaz ga kuham šest dni, moj oče ga je pustil kuhati devet, moj nono pa dvanajst dni. Od letos² bom mošt, iz katerega bom naredil vino za domačo porabo, kuhal devet dni. Se pravi med mojim in nonotovim načinom."

Naj se bralec ne čudi, če povem, da sem pri nekaterih manjših proizvajalcih videl, da vina sploh niso "stočili", odtočili. Pustili so ga na "materi" in pod "klobukom", dokler ga niso popili.

Sodeč po starih slikah, risbah, ilustracijah in po pripovedovanju še ne tako ostarelih Istranov, se je nekoč grozdje mlelo, mečkalo ali stiskalo na različne načine. Najbolj praktičen in učinkovit način (stiskanja) mečkanja ("mastenja") je bil z golimi nogami. O tem opravilu med ljudmi kroži veliko izmišljenih in resničnih zgodb in anekdot. Pripoved o "mastenju" ali mečkanju grozdja vzbudi pri mlajših zanimanje. Starejše pa pripravi do smeha. Nikoli pa ne pozabijo dodati: "Ma kako dobro je bilo tisto vino, ki smo ga delali z nogami."

Nekatere sorte grozdja, kot npr. refošk, so "raškali". Ta sorta grozdja ima zelo trde štrleče peclje, ki v sodu zavzamejo veliko prostora. Prvi "raškadini" so bila velika rešeta z redko prepleteno (leseno) mrežo. Leseno je pred 6-7 desetletji nadomestila žičnata mreža. V začetku stoletja so si močnejši vinogradniki v Trstu naba-

² Pogovarjala sva se 1982. leta.

vili mline ali "makinje, mažinine, mačinine" za mletje grozdja. Ti mlini so ljudem zelo olajšali in skrajšali delo. Nekateri so si podobne naredili tudi sami.

Odtakanje

"Stočiti mlado vino."

To opravilo se je pričelo potem, ko je gospodinja pripravila izdatno malico, "marendo" ali "kolacion", da ne bi vinski hlapi preveč udarili v glavo in popito vino padlo na prazen želodec. Med delom se je tolklo in jedlo orehe, lešnike, mandeljne in bakalà (polenovko). Veliki in majhni sodi so že čakali na svojih mestih, dvignjeni od tal na "stojah", "pjenjeh". Polniti so jih pričeli s čistim mladim vinom. V lijak, ki ni imel vgrajene "prečiščevalne" mreže, so vstavili gosto prepletano mrežo iz tankih "bečic". V ta namen so nekateri uporabljali gosto spleteno posodo v obliki košarice.

Tropine

Ko je iz "badnja ali vrnika" odteklo mlado vino, so na dnu ostale tropine. V sebi so zadrževale še veliko vina. Močnejši vinogradniki so večji del teh tropin sprešali. Kdor ni imel lastne preše, si jo je moral sposoditi. Za vsako "prešo" pa je moral lastniku natočiti pet litrov vina. Prve preše ali "štruke ali stiske", kot mi je povedal g. Ivan Bažec, po domače "Nanič Bržanov" iz Sv. Petra, je izdeloval "Matteo Skull z Reke". Nekaj preš je prispelo celo s Češke. Nekatero so še danes v uporabi. To vino "spod stiska" je bilo bolj motno in trdo, samo za domačo uporabo. Ne preveč sprešane tropine, spravljene in stlačene v sodu, so čakale bolj mrzle dneve, ko se je iz njih kuhalo žganje.

Naslednja pridobitev iz tropin je kis. Iz brente tropin in brente vode po treh tednih kisanja nastane okusen domači kis - ocet. V tropine se da kisati tudi repo. Mnogi so črnim tropinam dodali večjo količino vode in po tednu dobili pijačo "žbičo", ki se je pila v zimskem času. Prvega marca je bilo treba žbičo pretočiti, ker se je na vrhu nabirala mrena "loš", ki bi lahko pokvarila pijačo.

Tako kot vinski kamen so se dobro prodajale tudi jagodne pečke. Te so se nabirale na dnu badnja. V knjigi IL VINO - Gianpiera Malaspine so zapisani zanimivi podatki, kaj vse vsebujejo jagodne pečke, in sicer od 9 do 12% vode, od 10 do 12% olja, v enakem odstotku je prisoten tudi ogljikov vodik. Pečke vsebujejo še 4% tanina, 33% grobe celuloze, med 10 in 11% dušikove substance, 2 do 4% raznih mineralnih soli. Zaradi teh cenjenih sestavin je jagodne pečke odkupovala kemična industrija. Predelovala jih je v mila, razna čistila, parfume in dišave. Najbolj znan izdelek iz jagodnih pečk pa je kit za pritrjevanje šip na okenske okvirje. Leon Bernetič iz Marezig je povedal, da so nekoč jagodne pečke spekli, zmleli in iz njih skuhalo "kofè", okusno domačo kavo.

Dozorevanje vina

Vino, ki je v sodih počasi dozorevalo, pri manjših proizvajalcih ni povzročalo skrbi zaradi pretakanja. Najprej so iz zgornjega, potem iz srednjega ter nazadnje iz spodnjega "čepa", zamaška točili in pili, dokler "Iodrica ni iztočila vse, kar je imela". Na dnu soda so se nabirale usedline - "feca". Starejši ljudje vedo povedati, da je bila ta nekoč tako dobra in okusna, da si jo lahko pobiral s kuhinjsko žlico in jo použil. "Povem ti, da je feca dišala ko rožoljo," mi je rekel ljudski godec Palmiro Krmac, po domače "Roškić" iz Čenturja. Da pa današnja feca ni več užitna, ter da dobesedno smrdi, krivijo vsi starejši vinogradniki v Istri sodobna škropiva. Med prvo in drugo svetovno vojno, ko ni bilo kvasa za peko kruha, so v ta namen gospodinje uporabljale feco. Ta vsebuje kvasovke.

Zelo domiselno! Navadno se je feco dodalo tropinam, ki so bile namenjene kuhanju žganja. Povrnimo se k žganjekuhi. Pod Italijo je bilo prepovedano kuhati žganje. Če so "financerji" koga zalotili pri tem opraviu, "prekršitelju zakona" ni ušla tudi zaporna kazen. Ljudje pa so si pomagali tako, da so kuhali žganje na skrivaj, v kakšnem potoku, v "štanjadi". Štanjada je držala eno brento tropin, iz katerih je izteklo 2 do 2,5 l žganja. Največji problem pri tem opraviu pa je bil dim, ki je neizogiben spremljevalec ognja. Ta bi lahko izdal mesto "delikta". Vendar povzročajo pri izgorevanju nekatere sorte suhega lesa manj dima. Ljudje so dobro vedeli, katere



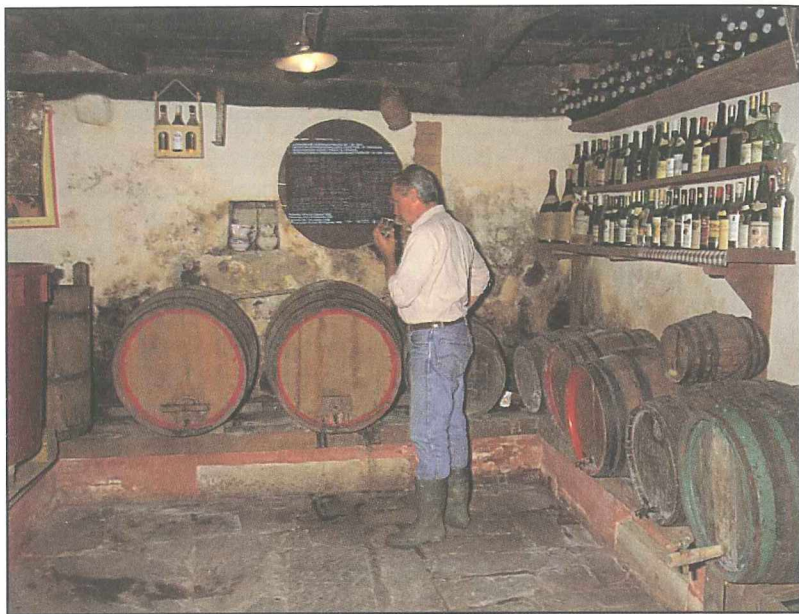
"Bendima" v Tinjanu leta 1950 (SEM).

sorte lesa so najprimernejše. Jesenska in zimska burja je bila še najbolj dobrodošla, saj je hitro razpršila dim. Kadar pa so otroci odkrili to "protidržavno" početje, so na njihovo vprašanje, kaj delate, "oča, nono ali barba" odgovorili, da "kuhajo medižijo za prasca". Znano je, da ptiči in otroci "poserjejo" hišo. Zato se pravi odgovor in dobra vzgoja bogato obrestujeta. Kot pravi istrski pesnik Edelman Jurinčič, "ni več karabinjerjev na šternah" in je kuhanje žganja postalo tekoče jesensko opravilo. Še dandanes smejo v sosednji Italiji vinogradniki imeti destilator "lambik" samo v Julijski Krajini, ki je nekoč bila pod Avstrijo.

Zdravljenje vina

Moji "Istrjani" so dobri vinogradniki, slabi kletarji. Tako je vsaj bilo. Poleg vina so v kletih shranjevali še kis, krompir, repo, stare čevlje in plašče. Dandanes v nekaterih primerih še frezo, traktor,

kosilnico. Večkrat je klet tudi mehanična delavnica. Vino, ki je tekoča tvarina, je podvrženo neprestanim biološkim, kemičnim in fizičnim napadom ter spremembam. Že kot mostj je izpostavljeno napadom raznih mikroorganizmov, ki lahko negativno vplivajo na njegov bodoči ustroj. Tudi tople pomladi in vroča poletja vplivajo na pospešen razvoj bakterij ali kisnih glivic. Tako je zaradi nevednosti aprila imel marsikateri kmet v kleti kislo vino. Tega poraza ni nihče nikoli priznal. Tako kislo ali "scikano" vino se je redčilo z vodo in pilo kot "temperanje", da bi odžejali suha grla, kadar so se ta izsušila na vročem soncu pri težkih opravilih na njivah, vinogradih in poljih. Navada je bila reči, da je "temperanje dobro za dižinfetat grlo ino štomeh". Učinkovita tolažba in opravičilo.



Klet nedeljskega vinogradnika v Sv. Duhu (Foto: S. Jermaniš, 1995).

Kot za vsako zadevo in reč so naši predniki našli "medižijo" tudi za pokvarjeno vino. Če se je vino skisalo ali scikalo, so ga pretakali skozi oglje ali pa so v sod spustili privezane ozke in dolge rezine slanine. Slanina naj bi vsrkala kisne glivice. Navada, da se "mrs" hrani v kleti, gotovo izhaja iz tega spoznanja. "Riceta", ki mi jo je povedal danes že ostareli duhovnik: Na vsakih 100 l vina stepsti sedem jajčnih rumenjakov. Razredčena z vinom počasi vlivati v sod. Rumenjak, ki se počasi useda na dno soda pobere s seboj vse kisne glivice. Po dvanajstih dneh se vino pretoči, vendar skozi gumijasto cev skozi zgornjo odprtino na sodu. Če se je vino "zbersilo" ali postalo "oljnato", na vsakih 100 l vina stepsti sedem jajčnih beljakov. Razredčiti z vinom in dobro premešati. S pomočjo lijaka, ki se mu podaljša vrat z gumijasto cevjo, tekočino spraviti na dno soda. Beljak se počasi dviguje. Vino se tako prečisti. Po dvanajstih dneh je treba vino pretočiti, vendar tokrat skozi spodnji zamašek.

Podobnih, koristnih in za pivca neškodljivih receptov je gotovo še veliko. Po mojem so to nasveti za zdravljenje manjših količin vina. Kako pa pozdraviti večjo količino vina? Na vsakih 100 l vina so v sod vsuli 70 do 80 dkg zmlatega živega apna. Apno v stiku s H₂O močno zavre (zakuha). Temperatura hitro naraste in se počasi umiri. Ko se pogašeno apno usede, je treba vino pretočiti. Ni več tako dobro kot prej, vendar je pitno. Ta recept so do leta 1955 uporabljali tudi na Vinih Koper. Sodobna tehnologija je vse te načine zdravljenja vina izrinila iz uporabe. Ne pozabimo, da so našim prednikom pomagali pri preživetju. In kaj če...!

Za svetega Martina iz vsakega soda kvart vina

Martinovanja, takšnega kot ga poznamo danes v Istri, nekoč ni bilo. Martinovanje je postala folklor. Uspesen komercialni posel zadnjih petnajst do dvajset let. Ljudje so si izmislili in odkrili dober razlog za praznovanje in veseljačenje. In tako je prav! Da se ta ciklični dogodek dostojno proslavi v času "martinovanja", kroži med ljudmi veliko izrekov: "Za svetega Martina puna bukaleta vina." "Za sveti Martin na vsako oko en kvartin." "Črno ali belo vse naenkrat zrelo." "Per San Martin il mosto diventa vino." "Per San Martin in tute le bote se zerca el vin." "Viva Viva San Martin

protetor del novo vin." "Za martinjo se pretoči vino. Se ga da med dva dna i treba je znat kome se ga da."

Ko pa proti novemu letu mraz in burja ljudi še bolj prisilita v zavetje kleti in k ognjišču, velja pa: "Ki ne pije vina ino rakije ne vidi ne boga ne Marije."

Slovarček:

barba = stric

bačva = sod

bojidor - tinaco, vrnik = lesena posoda za kuhanje mošta, spodaj širok, zgoraj ozek

brenta = večja lesena posoda za prenos grozdja in vina

brentela = manjša lesena posoda za prenos grozdja in vina

bukaleta = vrč

dižinfetat = razkužiti

karabinjer = orožnik

klobuk (vinski) = tropine in peclji, ki se ob vrenju mošta dvignejo na površje badnja ali vrnika

kwart, kvartin = četrt litra

lambik = destilator

lodrica = sod

medižija = zdravilo

mati (vinska) usedlina na dnu soda

mrs = svinjina

nono = stari oče

oča = oče

riceta = recept

ringljač = dodatek na hlačnem pasu za obesiti kosir

štanjada = večji bakreni kotel

štenjat ordenje = z vodo prati in namakati leseno posodo, da se zadelata in ne pušča

šterna = vodnjak

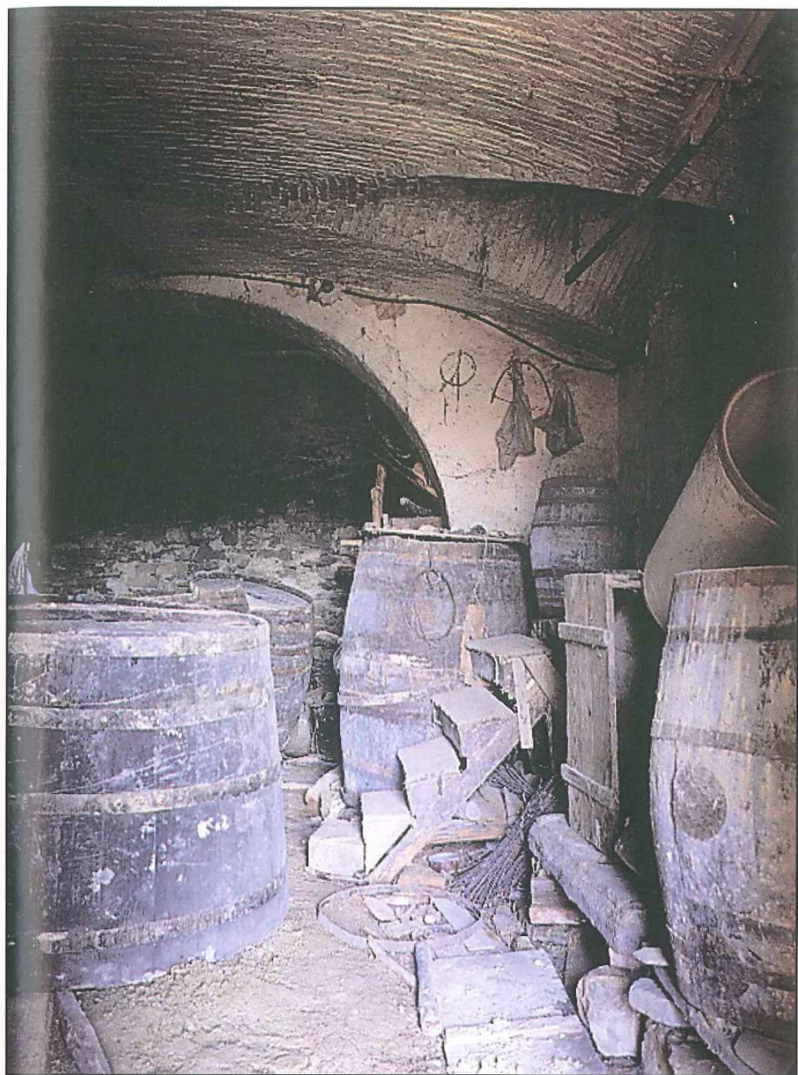
tavolac = za širino in dolžino voza masiven leseni plošč

temperanje = umirjena pijača - razredčena - ublažena

LUNA:

Ko luna raste ima obliko črke D se debeli

Ko luna usiha ima obliko črke C crkava



Notranjost nekdanje kleti Gian Rinalda Carlija iz srede 18. stoletja v Cereju, kjer so se srečevali tudi literati, pesniki in filozofi. (Foto: D. Podgornik, 1995)

DARIO MARUŠIČ

OJ TI FOŠKA, NATOČI REFOŠKA.
VINO V ISTRSKI LJUDSKI PESMI

Zgodovina Istre je tesno povezana z vinom. Že stari Grki so verjetno poznali istrska vina, tako da imamo v južni Istri pod Rakljem na morski obali zaliv Kalavojna (dobro vino), ki ga opeva tudi Mate Balota:

(.....)

Samo morje buči, močnejše od vsega,
in strma skala stoji, trda, neprebojna,
a rdeče vino iščejo mornarji
in vsi vedo, kje je lepa Kalavojna.

Menda je bilo vino, če je verjeti Titu Liviju (KRIŽ: Liv. 41, 2; 41, 3), tudi eden od ključnih vzrokov prvega poraza Histrov v vojni, ki se je končala z rimsko zasedbo Istre. Tako Rim spozna istrsko vino pucinum.

V času gotske vladavine v Italiji je Istra označena kot ravenska Kampanija, ker je podobno kot pokrajina Kampanija za Rim, Istra glavni ravenski dobavitelj hrane, torej tudi vina (KRIŽ: Kas. var XII 22).

Tudi v listinah Rižanskega placita in Istrskega razvoda je vino omenjeno kot pomembna dobrina.

V obdobju avstrijske vladavine nad srednjo Istro Valvasor (VALV) primerja Istro (ter Liburnijo in Dalmacijo) s Kanaanom, kjer namesto medu in mleka tečeta olje in vino.

Do današnjih dni ostaja slika Istre obarvana z vinom.

Ljudske pesmi izvajamo tudi brez vina, pitje vina pa je obratno v tradicionalnem kontekstu največkrat združeno s petjem. Čeprav to ni absolutni parameter, je pitje dobrega vina v preteklosti verjetno

predvsem hedonistični moment. Če je visoka družba pila vedno le dobra vina, je ljudstvo v vsakdanjem življenju redkokdaj pilo kakovostno vino. Najpogosteje je bilo v uporabi vino najnižje kvalitete, pomešano z vodo, "bevanda", sestavljena iz kisa (ali skisanega vina) in vode ali celo brinjevo vino. Dobra vina so se namreč prodajala ali so bila namenjena posebnim priložnostim. Te priložnosti so bile veliki prazniki in predvsem poroke, tako da je povsem jasna naveza vino-petje. "Neobvezno" pijančevanje je bilo vedno deležno obsojanja, tako da so v mnogih krajih pijani pevci izven konteksta splošnega praznika še danes enačeni z "munjenimi" (norci). Znotraj praznovanja pa so v pitju bili vsi izenačeni in so torej glasbene produkcije, četudi stimulirane z vinom, bile splošno sprejemljive.

Vloga vina je pri ljudski pesmi implicitna in eksplicitna. Lahko ima ritualni značaj kot pri zdravljicah, od katerih so le redke z ustaljeno obliko, najpogosteje so priložnostno improvizirane.

Draga bračo, dignite čaše,
da zalijemo suho grlo naše,
na zdravlje i veselje toj našoj divojčici,
nasoj divojčici, lipoj rožici.
(RUD)

Nekatere zdravljice so zanimiva kombinacija verbalnih magičnih formulacij (in formul):

Da bi na Učku na prču gonili,
s fraškon pod podili,
da bi njih rodili
od trukinje klasi,
i od starosti padali vlasi.
danas k piru, k letu na krščenju.
(RUD)

Tu torej nimamo direktnega omenjanja vina, čaše ali pitja, a vendar točno vemo, da je zdravljica izgovorjena (ali zapeta) s kozarcem v roki, kateri se po zadnjem verzu izprazni.

Pred razširitvijo vloge zdravljic pod vplivom mestnih običajev:

Okoli mize se vesela pesem poje.
Trikrat tri je devet,
vsak more svojo pesem pet,
bratec tudi tvoja pesem je.
(HROV)

je ruralna sredina poznala zdravljičice le na svatbah. Na njih pa so bile prisotne tudi druge pesmi, katere bolj eksplicitno omenjajo vino ali pitje in nekatere imajo tudi zdravljičicam zelo podobno vlogo.

Pite, pite lepa svača moja,
pite, ite, mizu ne golite,
oja nina nena,
mizu ne golite.
(MIK)

Mala miča naberi radiča.
Mala Foška natoči refoška.
Mala Ana natoči terana.
A ti Ive toči malvazije
(DM)

Druga priložnost, kjer imata vino in pesem pomembno vlogo, je pustni čas.

Oj ti Kate, Katerina,
utoči mi bokal vina.
Rada bih ti utočila,
ma mi bačva čepa nima.
Kad biš Kate, zdrava bila,
kako i bačva čepa ima.
(PERN)

Sto carneval che se maridaremo,
le boti del bon vin le spinneremo.
(DM)

Pojmo, pojmo, nič ne stojmo,
tuka ni nič za nas.
Kar je bilo, so izbrale,
pojmo, pojmo z nič en ča.

Dali so nan golido mleka,
to vero ni za nas.
Da bi dali nan bačvo vina,
bilo bi joh za nas.
(.....)

(DM)

Beviamo, gobeti
beviamo, madama,
la goba se ciama
contessa de vu.
(.....)

(RAD2)

Posebno v romanskem okolju Istre je za svetega Martina bilo v navadi pobiranje darov od hiše do hiše. Ob tem so se pele prilžnostne pesmi:

(.....)
Questa sera o campagnoli,
bisogna stare fino al giorno,
sempre al forno coi marroni
e il boccal de vino intorno,
e della bocca fare un forno
mangiar e ber fino al matino.
(.....)

(RAD1)

San Martin m'ha manda qua
che me fe la carità.
Se no me de qualcosa,
ve buto zo la porta,

la porta e 'l barconzin,
viva, viva san Martin.

(RAD2)

V nekaterih pripovednih pesmih je vino ključni element, okrog katerega se razvija zgodba. Taka je na primer mitološka pesem o svatbi v Kani Galilejski:

Nova novica od tem, ki grejo,
nigdar še ze takšno mai slišet ni blo,
kur ud Marije device,
ki je sprosila ze vince.
Marija sprosila za une lidi,
ki so u Kane Galilejske ne pire bili.
Marija svojga sina sprosila,
svaton je zmanalo vina.
Jezus je usmiljen, je reku teku:
Nepunte šes vrču sis freško vodo
in dejte pok's't steršanon,
uni bojo pohval'li to vino.
En gležič je spiu, tega družga neliu,
so pile obe dva, čestile Boga
in tude Marijo devico,
ki je sprosila ze vinco.
Usi bodmo kontente, k' je Jezus p'r nes,
ko be nen kej zmanalo, usmili se nes.
Pa nej bo od kruha do vina,
Jezus p'rpravljeno ima.
K'ntajmo, k'ntajmo: čast, hvala Bogu,
Očete in Sine in Svetme duhu.
In anka za devico Marijo,
ki je sprosila ze vinco.

(ŠAVR)

Tudi v pesmi o langobardski kraljici Rosmundi, ki poizkusi zastrupiti svojega soproga Alboina, je ključni moment ponujeno vino.

-Ameme mei, o duona lombarda,
ameme mei.-

-E cume mai vulivo, ch'io v'amo,
ch'i' go el marei, ch'i' go el marei?-

-E quil bricon del tu' marei
falo murei, falo murei.-

-E cume mai vulivo ch'i fassa
farlo murei, farlo murei?-

-E va in el orto del tu' siur pare,
ti la truverai, ti la truverai;

E ouna tiesta de quilo serpente
ti la pilgerai, ti la pilgerai.

E in fra miezo de quili dui sassi
ti la pesterai, ti la pesterai;

E int'un bicero de veino biel, bianco,
ti la meterai, ti la meterai.

Vignarà a casa lu tu' marei
cu 'na gran se', cu 'na gran se'.-

-Dami da bivi, duona lombarda
che mei go se', che mei go se'.-

-Prendi li chiave de la credenza,
che xi un bicero pieno de vein.-

-Couss'ha stu veino, duona lombarda,
cussei inturbiùs, cussei inturbiùs?-

-Sarà sta' i toni de l'altra sira,

ch'i l'ha inturbiù, ch'i l'ha inturbiù.-

-Bevilo vui, duona lombarda,
che mei nun go se', che mei nun go se'.-

La preima giussa che l'uo bivouto
la mouta culur, la mouta culur.

Secunda giussa che l'uo bivouto
i uoci sero, i uoci sero.

La tierza giussa che l'uo bivouto
duona lombarda, muorta de douto.

-E malagnaso quil ri de Franza
che m'ha insegnato a fare cussei.

E mi cardivo de farghela a i altri,
manco ch'i altri l'ha fata a mei.-
(RAD1)

V mestnem okolju imajo svoj izvor goliardične pesmi in rituali popivanja "do nezavesti" kot svojevrstni odpor proti družbenim pravilom. Če je v pripovednih pesmih vloga vina vsebinska, je v goliardičnih vino predvsem trenutek uživanja.

-Beve, beve compare,
se no ve mazaro.-

-No me maze compare
tuto lo bevaro.-

-E fin che lo beberete,
ve cantaremo la bumbabaù,
la bumbaba, la bumbaba,
la bum', la bumbaba.-

-E l'ho bevuto tuto
e no'l m'ha fato male.

-L'aqua fa male,
e 'l vino fa cantare.

(RAD1)

Tudi ljudje s podeželja, ki so bili trgovsko vezani na mesta, so v mestnih gostilnah prihajali v stik z glasbeno produkcijo goliardov. Tako so se vinske pesmi razširile na podeželje.

Ker so v ruralnem okolju vladala znotraj skupnosti strožja pravila, so te pesmi že na začetku bile očiščene vsakršne "angažiranosti" in so ohranile samo svoj šaljivi ton hvalnice telesnih in duhovnih užitkov.

El vin xe per i sani,
e l'aqua per i cani.
Chi no bevi el vin teran
xe propio fiol de un can.
Vino je za zdrave,
voda je za krave.
Ki necće pit vina
iz hiše naj gre ça.

(DM)

Sve su žene šegave
šilcem bačvu vrtale,
vince u bukal točile.
Sani, sani bačvica,
bon pro botra Katica.

(MIK)

Marička je štimana,
ki dosti fantov ima.
Ona misli, da je sama,
da nobene druge ni.

So prišli štiri fanti,
ma ne zaradi nje,
so prišli zaradi vinca,
ki je vince presladko.

(DM)

Volia bin bačvu vina,
nego mladu iz Podlabina.

(DM)

Mai vol'i ras litra de vir
nego l'upele de cumpir.

(IROAIE)

Oj, ja bin te zakantav,
poli puna bačvica,
oja ninu ni traninenaj.

(MIK)

Pimo, pimo vino,
voda nek stoji.
Vodo pije žaba,
ki u nji leži.

(DM)

Tinci, tinci talala
puna teća bakala.
Pojmo doli k strinci,
vinca nam bo dala.
Vinca iz bokala,
župice iz lonca,
da nam ne bo bilo konca.

(DM)

Vinske pesmi in pesmi o vinu so se še bolj kot ljubezenske trdno vkoreninile v izročilu ter s svojo oblikovno in vsebinsko nepretencioznostjo ostale model tudi za sodobno ljudsko ustvarjanje. Zato

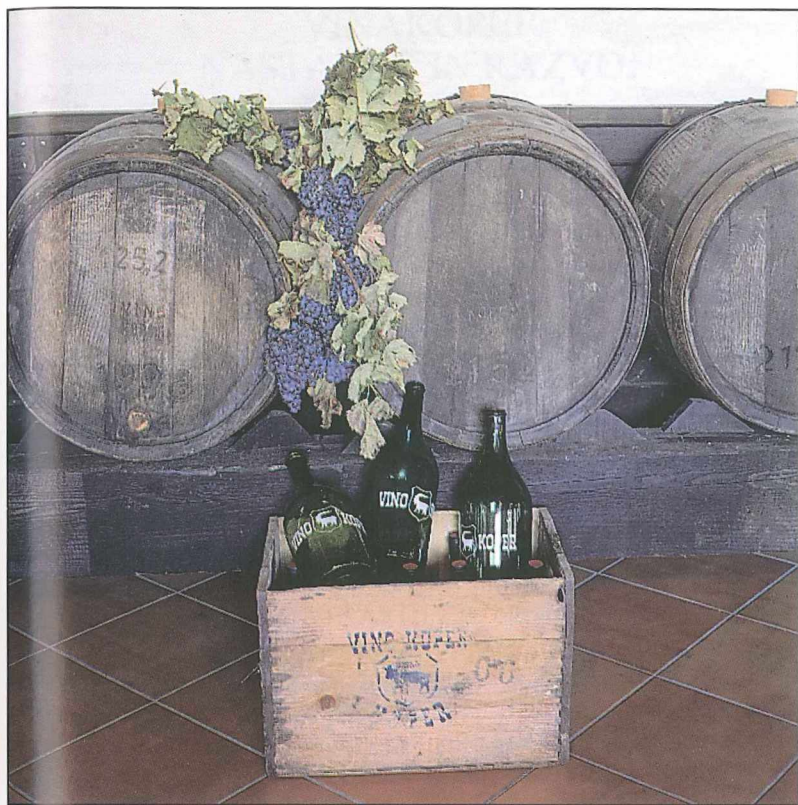
ni slučaj, da se tudi istrski rocker Franci Blašković v svojem poganskem blagoslovu pošlužuje kraljice istrskih vin malvazije ("Mens sana in malvasia istriana") ter nedvoumno definira svojo kulturo:

Tina Turner pije biru,
Franci malvaziju.

V trenutku je ta distih ponarodel kot parafraza istrskega baluna.

LITERATURA

- DM: **Marušič, D.**, Terenski zapisi.
- IROAIE: **Iroaie, P.**, Asa cantat! Cantece populare istroromane. Cernauti 1936.
- KRIŽ: **Križman, M.**, Antička svjedočanstva o Istri. Pula 1979.
- MIK: **Mikac, J.**, Istarska škrinjica. Zagreb 1977.
- RAD1: **Radole, G.**, Canti popolari istriani. Firenze 1965.
- RAD2: **Radole, G.**, Canti popolari istriani. Seconda raccolta con bibliografia critica. Firenze 1968.
- PERN: **Pernić, R.**, Narodne pjesme iz Istre. Pula 1985.
- RUD: **Rudan, I.**, Narodna čakavska poezija. Pula 1979.
- ŠAVR: **Šavrinke**, Lani sen sjala erbo rožo. Audio kasete, RTS KD 2110.



Prve dvolitrske Buteljke Vinakoper (Foto: D. Podgornik, 1995)

ZDENKO FERLETIČ
VINAKOPER
NASTANEK IN RAZVOJ

Dežela refoška nima tako aristokratske vinogradniške in kletarske tradicije kot pokrajine, ki so pojem svetovno znanih vinorodnih dežel. Vseeno pa se tudi Istra in tisti njen del, ki leži danes v Sloveniji, lahko ponaša z globokimi zgodovinskimi koreninami in starodavno vinoredniško tradicijo. Zadnjih 45 let to tradicijo na novo oblikujejo VINAKOPER kot največji vinogradnik in kletar v tem okolišu. Nastala so sicer kot trgovska firma, ki je najprej samo odkupovala vino toda pozneje je pričela tudi s predelavo grozdja z združenih in državnih posestev. Zadnja leta predeluje predvsem grozdje iz lastnih vinogradov in ga manjši del odkupi od koope- rantov. Tako so VINAKOPER vsa povojna leta odločilno vplivala na razvoj vinogradništva v Koprskem vinorodnem okolišu.¹ V nekaterih drugih slovenskih okoliših so v zadnjih desetih letih pobudo za razvoj vinogradništva in kletarstva prevzeli podjetni zasebniki. V koprskem okolišu so VINAKOPER ohranila vodilno vlogo na področju pridelave in predelave grozdja ter trženja vin.

Da bi lahko bolje spoznali razmere, v katerih je pred 46-timi leti nastalo najprej trgovsko podjetje in se postopoma razvilo v proizvodno klet, moramo poseči še nekoliko nazaj, v čas, ko so tri obalna mesta, Koper, Izola in Piran še kazala podobo s starih, orumenelih razglednic.

¹ Koprski vinorodni okoliš je opredeljen v Pravilniku o rajonizaciji vinorodnih območij kot območje južno od železniške proge do meje s Hrvaško - U.I. SRS 17/1970.

Dežela refoška do konca druge svetovne vojne

Sedanji koprski vinorodni okoliš je bil v času Avstro-ogrske monarhije močno vinogradniško območje, ki je gravitiralo na imperialni Trst, ki se je hitro razvijal. Njegov razvoj je vzpodbujal tudi vinogradniško konjukturo na celem istrskem polotoku. Vseeno pa so vinogradniki preživljali tudi krizna obdobja. V drugi polovici 19. stoletja se je trsna uš pojavila tudi v Istri. Vsi vinogradi so zaradi napadov tega škodljivca propadli. V novih vinogradih so morali evropske žlahtne trte cepiti na ameriške divjake, ki so proti trsni uši odporni. Do prve svetovne vojne je bila obnova vinogradov po pojavu trsne uši zaključena vendar so takoj nastopile nove težave. Med vojno ni bilo dovolj delovne sile in tudi ne zaščitnih sredstev proti oidiju in peronospori, ki sta uničevala letine. Po letu 1918, ko je bila Istra priključena Italiji, se je moralo vinogradništvo soočiti s hudo konkurenco, ker je bila Italija že takrat druga svetovna vinska velesila. Kljub temu vinogradništvo ni nazadovalo vse do druge svetovne vojne, saj je predstavljalo enega od najpomembnejših virov zaslužka na istrskih kmetijah. Površine, zasajene z vinsko trto se kljub nižjim cenam, skromnim pridelkom in večjim stroškom pridelovanja niso skrčile. Po statističnih podatkih je v zaledju Kopra, Izole in Pirana leta 1929 rastle 3040 hektarjev vinogradov. To pomeni, da je bilo 10,8 odstotkov vseh kmetijskih površin posajenih z vinsko trto. Istega leta so pridelali 1759 vagonov grozdja oziroma 1150 vagonov vina. Povprečni pridelok na trto je znašal 1,25 kg grozdja oziroma 0,82 l vina.²

Površine pod vinogradi so se začele zmanjševati po drugi svetovni vojni. Statistika izkazuje leta 1948 2913 hektarjev, leta 1993 pa le še 1927 hektarjev vinogradov.³

Ob koncu druge svetovne vojne je prišlo do velikih političnih in tehnoloških sprememb, ki so tradicionalno vinogradništvo temeljito spremenile. Sedanja mejna črta med Slovenijo in Italijo je takrat

² Referati s posvetovanja vinogradnikov Istre, Kvarnerja in Slovenskega Primorja - Portorož 1960; Izdal Kmetijski zavod Koper, Koper 1960 (v nadaljevanju "Referati"), str. 6, 7.

³ Zdenko Grando: Stanje in razvoj vinogradništva v koprskem vinorodnem okolišu; Diplomaska naloga BTF Ljubljana, Ljubljana 1993, (v nadaljevanju Stanje in razvoj vinogradništva) str. 7.

delila cono A in cono B Svobodnega tržaškega ozemlja. V coni B sta se poleg sedanjega koprškega vinorodnega okoliša nahajali še dve zelo močni vinogradniški območji: zaledje Umaga in Buj.

VINO - družba z omejeno zavezo

Meja med Italijo in Jugoslavijo še ni bila določena, tržaško vprašanje, ki je povzročalo veliko napetosti na obeh straneh mejne črte še ni bilo rešeno. Cono B, v katero so spadala tri obalna mesta, velik del njihovega zaledja in del sedanje hrvaške Istre do reke Mirne je upravljala VUJA - vojaška uprava jugoslovanske armade, istočasno pa so za nekatera področja skrbeli organi "ljudske oblasti". Zelo realno se je kazala možnost, da STO postane samostojno ozemlje, protektorat OZN, ki ga bo vodil guverner. Ljudska oblast je poskušala oživiti od vojne onemoglo gospodarstvo in infrastrukturo, istočasno pa si je skušala postaviti tudi gospodarsko strukturo, ki bi predstavljala podlago za gospodarsko moč in politični vpliv v bodočem STO-ju. Ustanavljala je delniške družbe - podjetja, v različnih, gospodarsko perspektivnih gospodarskih dejavnostih. Vinogradništvo je bilo ena od najmočnejših kmetijskih panog, vinska trgovina ena od najbolj donosnih, Istra v celoti pa velika vinorodna pokrajina z močno tradicijo in velikim gospodarskim potencialom, ki je že imel tradicionalno tržišče v Trstu, odpiralo pa se mu je tudi novo tržišče - Jugoslavija. Trst je tudi ostal zelo pomembno tržišče za istrska vina vse do priključitve k Jugoslaviji leta 1954 in še nekaj let po tem.

Podjetje VINO - družba z omejeno zavezo je bilo ustanovljeno 1947-tega leta. Notarski zapis, ki ga hranijo v koprskem Pokrajinskem arhivu je datiran 27. februar in je napisan v italijanščini. Pripravil ga je koprski notar, dott. Edoardo Galli. V njegovem uradu v Čevljarski ulici so ga podpisali trije ustanovitelji:

Mahnich Andrea, rojen v Povirju, stanujoč v Trstu, Malalan Enrico z Opčin in Svara Carlo iz Trsta. Isti datum nosi tudi sklep Okrožnega sodišča iz Postojne, ki dovoljuje, da se v register vpiše družba "VINO" veletrgovina z alkoholnimi in brezalkoholnimi pijačami d. z o. z.⁴

⁴ Stanje in razvoj vinogradništva, str. 40.

Namen družbe je bil:

1. Prodajati na debelo vino, likerje, žganja vseh vrst ter neglede na gradacijo, pivo, sodavico in vsakovrstne mineralne vode;
2. Uvažati in izvažati pijače, s katerimi družba trguje;
3. Ustanavljati podružnice, ki imajo isti namen"⁵

Ustanovna glavnicca družbe je znašala 700.000 Lir. Družbo je zastopaj poslovodja Andrej Mahnič.

Vpis v družbeni register podjetij je bil objavljen v 24. številki Uradnega lista Poverjeništvu pokrajinskega narodnoosvobodilnega odbora za slovensko Primorje, ki je izhajal v Ajdovščini.⁶

Odkup, prodaja in izvoz vin

Trgovsko podjetje Vino je hitro zaživel in opravljalo vlogo posrednika med vinogradniki in kupci vina. Promet je skokovito rasel. Podatki iz revizije poslovanja prvega poslovnega leta nam povedo, da so največ vina odkupili na področju Umaga in Buj. Promet prvega tromesečja je znašal 217.000 litrov. 30. 4. 1948 so imeli na zalogi 8121 litrov vina v sodih in 502 litra v steklenicah. Poročilo o izvozu vina v naslednjem letu pa navaja, da so ga samo v prvem tromesečju izvozili 800 tisoč litrov, v drugem tromesečju 820 tisoč litrov in v tretjem tromesečju 920 tisoč litrov. Ocenili so tudi, da bi ga prihodnje leto lahko izvozili 3 milijone 800 tisoč litrov.⁷ Ti podatki potrjujejo, da je bila ustanovitev trgovske kleti gospodarsko utemeljena in da so istrski vinogradniki potrebovali posrednika za odkup in prodajo tržnih viškov. Pred vojno so te viške odkupovale manjše trgovske kleti, ki so bile v vseh obalnih mestih. Odkupljena vina so nato s parnikom ali na kamionih vozili v Trst in okolico. Družba Vino je največ vina prodala različnim kupcem v coni B: gostilničarjem, menzam, kantinam, oficirskim bifejem v Kopru in Izoli, konzumnim in drugim zadrugam. Bilanca 31.12.1949 izkazuje prodajo tem kupcem v vrednosti 8 milijonov 350 tisoč dinarjev (ali jugolir). Še več vina so

⁵ Dokumentacija Pokrajinskega arhiva Koper, št. 170, Istrska banka Koper, škatla št. 35 (v nadaljevanju PAK) - sklep okrožnega sodišča, Postojna, 27. 2. 1947.

⁶ PAK -prepis uradnega lista 24/1, Ajdovščina, 27. 2. 1947.

⁷ PAK -revizija poslovanja 2. 6. 1948.

izvozili. Kupcem v Jugoslavijo (v Zagreb, Ljubljano, na Reko, v Sv. Lucijo - Most na Soči, Ilirsko Bistrico, Trbovlje, Ruše, Postojno, Idrijo) so ga prodali v vrednosti 7 milijonov 925 tisoč dinarjev, tržaškim trgovcem in gostilničarjem pa skoraj za 5 milijonov dinarjev.⁸

Iz seznama nameščencev "VINO" d. z o. z. izvemo, da je imelo podjetje ob koncu leta 1949 že 58 redno zaposlenih delavcev. V času največjega odkupa, običajno med trgatavijo in Martinovim pa so zaposlili še 30 do 50 sezonskih delavcev. Prvi enolog, ki je vpisan v tem seznamu je Filipuzzi Antonio iz S. Martino Al' Tagliamento. V centralni kleti v Kopru se je zaposlil leta 1949. Istega leta je prišel na VINO drugi enolog, Stanko Čermelj iz Solkana, ki je prevzel dolžnosti upravnika.⁹

Glavna klet je bila v Kopru, v tunelih pod Belvederjem (sedaj v okviru pristanišča). Poleg te pa je imelo podjetje VINO kleti tudi v drugih krajih: v Izoli, v Šmarjah, Umagu, Bujah, Brtonigli in Petroviji.

Zaradi hitro rastočega obsega prometa in možnosti razvoja, ki so se takrat kazale, je bila potrebna tudi formalna sprememba registracije podjetja. V Družbenem registru Okrožnega ljudskega sodišča Koper iz leta 1949 najdemo uradno vknjižbo sprememb pod imenom T.T. "VINO", veletrgovina z alkoholnimi in brezalkoholnimi pijačami, družba z omejeno zavezo v Kopru. "VINO" so registrirali kot delniško družbo, njena glavnica pa so povečali z 1.000.000 (enega milijona) jugolir na 15.000.000 (petnajst milijonov) jugolir. Statut družbe je odobrila Vojaška uprava jugoslovanske armade 23. 4. 1949, v register pa so jo vpisali 21. 12. 1949. V upravnem svetu so bili trije: Mahnič Andrej - predsednik, Kralj Franc in Medica Erminij - člana. Nadzorni odbor pa so sestavljali: Strgar Rudolf - predsednik, Turk Vilijem in Vatovec Drago - člana, ter njuna namestnika Černovec Marjan in Benčič Franc. Za ravnatelja družbe je bil imenovan Čermelj Stanko.¹⁰

⁸ PAK - poročilo o izvozu 6.10.1949.

⁹ PAK - seznam nameščencev.

¹⁰ PAK - register Okrožnega ljudskega sodišča 1929-1954, št. 134, soc. 50.

Nova klet

Promet podjetja je tako hitro naraščal, da so že v letu 1949 pričeli načrtovati gradnjo nove centralne kleti v Škocjanu in vložili del dobička v pripravljala dela. Lokacija Škocjan je bila verjetno izbrana iz več razlogov, pomembnih za tako trgovsko podjetje. Stala je ob stičišču poti, ki so pripeljale iz Istre in iz mest ob obali in hkrati ob glavni cesti, ki je vodila proti Trstu in notranjosti Slovenije, torej na točki, ki je povezovala vinogradniško zaledje Istre z njegovimi tržišči. Na lokaciji Škocjan je bilo tudi dovolj prostora in možnosti za širitev, če bi jih potrebovali.

Načrte za klet so pripravljali pod vodstvom profesorja Milana Veseliča, predstojnika Katedre za vinarstvo na Biotehnični fakulteti v Ljubljani. Nova klet je imela kapaciteto 250 vagonov, 150 vagonov vina so lahko shranili v betonskih cisternah, 100 pa v lesenih sodih. Leseno posodo je izdelala sodarska zadruga v Tacnu. Klet je že bila načrtovana in opremljena ne le za hranjenje in šolanje vin ampak tudi za predelavo grozdja. Novo klet so odprli leta 1951, prvo trgatve pa so prevzeli leta 1953.¹¹

VINAKOPER

V naslednjih letih je podjetje VINO doživelo več organizacijskih in statusnih sprememb. Že pred dokončno razmejitevijo STO po Londonskem sporazumu leta 1954 sta začeli najprej Italija v coni A in potem še Jugoslavija v coni B uvajati svoj državno-upravni sistem. Namesto delniške družbe VINO je Okrajni ljudski odbor Koper 23. januarja 1954 ustanovil novo gospodarsko podjetje z imenom "VINO-KOPER", veletrgovina z alkoholnimi in brezalkoholnimi pijačami. Takrat se prvič pojavi ime firme VINO - KOPER, ki se v sicer malenkostno drugačni različici - VINAKOPER, uporablja še danes. V registraciji so navedene naslednje dejavnosti: odkup grozdja, vina in žganja, destilacija in proizvodnja žganih pijač, trgovanje na debelo ter izvoz alkoholnih in brezalkoholnih pijač ter vinskih tropin.

¹¹ Agraria 47 - 75, brošura, Agraria Koper, Koper 1975, str. 1-5.

V sklopu podjetja sta takrat delovali še Založna klet Ljubljana v Resljevi ulici in Založna klet v Celju.¹²

Podjetje VINA KOPER je bilo v 60-tih, predvsem pa v 70-tih in še v 80-tih letih, tako kot vse ostalo samoupravno socialistično gospodarstvo deležno pogostih organizacijskih sprememb, predvsem združevanja in razdruževanja z drugimi podjetji s področja kmetijstva in trgovine:

- 1962 pripojijo ga Kmetijski zadrugi Koper
- 1967 Kmetijska zadruga se preimenuje v Agrario Koper
- 1972 nastanejo temeljne organizacije združenega dela in Vinakoper vključijo v TOZD Proizvodnja.
- 1978 Vinakoper postanejo samostojen TOZD nove DO Agrarie
- 1983 nastane novi SOZD - Timav; Vinakoper postanejo TOZD Delovne organizacije Droga - Agraria
- 1988 se Vinakoper izločijo iz DO Droge-Agrarie in postanejo samostojna DO.¹³

Sredi osemdesetih let so se VINA KOPER znašla v precejšnjih poslovnih težavah. Zaradi tega je bil ob koncu leta 1987 uveden "začasen ukrep družbenega varstva", ki pa ni bil uspešen. Zato so bila DO Vinakoper ob koncu naslednjega leta že v postopku redne likvidacije. Nekaj mesecev pred zaključkom likvidacije je bila 1990 ustanovljena firma VINA K. družba z omejeno odgovornostjo, ki je prevzela sanirane dele nekdanje DO. Delničarja te družbe sta postala FINOR - finančna družba Splošne banke Koper z 80-odstotnim deležem in Kmetijska zadruga Agraria Koper z 20-odstotnim deležem delnic.

Leta 1991 firma Vinak prevzame ime prejšnje firme - VINA KOPER.¹⁴

Ob tako pogostih organizacijskih in statusnih spremembah, združevanjih in razdruževanjih bi težko naštel vse poslovodne delavce. Stalnica pa so bili strokovni delavci - enologi, ki so po vrsti vodili klet Vinakoper: Antonio Filipuzzi, Stane Grgič, Bogomil Lipovec,

¹² Dokumentacija Vinakoper (v nadaljevanju DVK), Poslovno poročilo k zaključnemu računu podjetja VINO-KOPER za leto 1961; Koper, 31.1.1962.

¹³ DVK, Ingrid Valič - Lumara: Organizacija in razvoj Vinakoper, str. 2-4.

¹⁴ DVK, Ingrid Valič - Lumara: Organizacija in razvoj Vinakoper, str. 4.

Stane Černe, Nada Jakin, Marino Glavina, Miran Vodopivec in Iztok Klenar.¹⁵

Vinogradniška posestva

Vinakoper imajo v primerjavi z ostalimi primorskimi pa tudi Slovenskimi velikimi kletmi sorazmerno največji delež lastne proizvodnje. Ob trgatvi običajno predelajo 90 odstotkov grozdja iz lastnih vinogradov in le kakih 10 odstotkov odkupijo od zasebnih vinogradnikov in kooperantov. V ostalih velikih kletih je razmerje ravno obratno. Temu so botrovale različne okoliščine. Po agrarni reformi in še posebej po izselitvi optantov je ostalo na območju slovenske Istre ogromno kmetijskih zemljišč zapuščenih. Na teh površinah so kmetijske zadruge uredile večje komplekse, kjer pa ni bilo dovolj do-mače delovne sile so nastala državna posestva.

Prva vinogradniška posestva na Briču in na Črnem Kalu so začele urejati leta 1950 kmečke obdelovalne zadruge.¹⁶ V času prve obnove vinogradov, od leta 1950 do 1958 so nastala še posestva Škocjan, Ankaran in Kortina. V tem prvem obdobju so bili napravljeni tudi manjši vinogradniški kompleksi: Rete na Pučah, Montinjan pod Marezigami, Zaravne nad Dekani, Brida, Božiči, Barižoni in Beneša na miljskih hribih, Pod Kortinico v Medoših, Dobrava pod Belvederjem ter Baredi nad Izolo. Z združevanjem manjših kmetijskih zadrug v večje je nastala leta 1956 Kmetijska zadruga Koper. Državna posestva pa so se leta 1960 združila v Kmetijski kombinat Koper, ki je leta 1962 vsa zemljišča in premoženje prenesel na Kmetijsko zadru-go Koper. Tej so istega leta pripojili tudi klet Vinakoper.

V času druge obnove, v šestdesetih letih so nastala vinogradniška posestva na Purissimi pri Ankaranu, na Pradah in v Sergaših.

V sedemdesetih in v začetku osemdesetih let je že stekla obnova nekaterih vinogradov iz prvega obdobja. Na novo pa so uredili še dve posestvi: Šantomo in Labor.¹⁷

¹⁵ Biloslav Narciz, osebno pričevanje; Koper, julij 1995 (v nadaljevanju Biloslav Narciz).

¹⁶ Julij Beltram: Pomlad v Istri; Lipa Koper 1986, str. 74.

¹⁷ Nevio Pucer, direktor Vinakoper, intervju; Koper, junij 1995.



Nasad chardonnaya. Vinograd Vinakoper Ricorvo v Izoli (Foto: J. Jeraša, 1993).

Prva obnova je potekala pod strokovnim vodstvom Dr. Alojza Hrčka, predstojnika katedre za vinarstvo na Biotehnični fakulteti v Ljubljani. Z njim so delali tudi nekateri drugi strokovnjaki: Anton Flego, Tone Gorše in Miran Marušič.¹⁸

Sortni zbor

Obnavljanje velikih vinogradniških kompleksov je tudi v Istri povzročilo precejšnje spremembe v dotedaj tradicionalnem obdelovanju vinogradov. Predvsem je izkušnje in tradicijo, včasih bolj, včasih maj uspešno zamenjala stroka. V vinograde je pripeljala mehanizacijo, uvedla intenzivne vzgojne oblike in temu ustrezno tehnologijo pridelovanja ter pričela preizkušati in uvajati nove sorte.

Danes težko razumemo, da so v prvih dveh obnovah sadili predvsem Merlot in Cabernet in da so Refošk začeli intenzivno saditi šele v sedemdesetih letih. Vendar so zato obstajali razlogi. Refošk je bil na zunanjih tržiščih, razen v Trstu malo poznan. Zato so sadili veliko Merlota in Caberneta, dve svetovno uveljavljeni sorti za rdeča vina, za katera so poizkusi pokazali, da odlično uspevata tudi v koprskem okolišu. Poleg tega pa za obnove večjih površin z Refoškom še ni bilo na razpolago dovolj sadilnega materiala. Najboljši nasadi Refoška okrog Kopra in predvsem Izole so bili degenerirani zaradi izčrpane zemlje,¹⁹ selekcija trsov za rezanje cepičev pa je bila komaj nastavljena. Cepljenke Merlota in Caberneta so uvozili iz Francije.²⁰ Refošk je šele pri naslednjih obnovah spet pridobil vodilno mesto med rdečimi sortami.

Z uvajanjem intenzivnejše tehnologije, novih sort in predvsem s favoriziranjem visokih pridelkov je "izginilo" nekaj lokalnih sort: med rdečimi Cipro in Mali črn, med belimi pa Borgonja, izolska Belica in Kanariola.²¹

¹⁸ Biloslav Narciz.

¹⁹ Pyrek Boris: Nekaj o degeneraciji trte v Izoli; Kmetijski Vestnik 1/1952, str. 7, Koper 1952.

²⁰ Pyrek Boris: O selekciji vinske trte; Kmetijski vestnik 3/1952, str. 6, 7, Koper 1952.

²¹ Biloslav Narciz.

Belo in črno²²

Zanimivo je tudi, kako se je v koprskem okolišu spreminjalo razmerje med belimi in rdečimi sortami. Do prve svetovne vojne so v Istri prevladovale rdeče sorte. Po prvi svetovni vojni so italijanski kmetijski strokovnjaki pospeševali obnovo belih sort. Italija je že imela dovolj rdečih vin, poleg tega, pa je bila zanjo Istra severna dežela, torej bolj primerna za bela vina. Tako je bilo še leta 1948 razmerje med belimi in rdečimi sortami 60:40 v korist belih.²³ Po vojne obnove so izrazito pospeševale rdeče sorte. Tako je bilo v prelomnem letu 1982, ko se je pričela kriza rdečih vin, razmerje 70:30 v korist rdečih sort. V osemdesetih letih so zato sadili skoraj izključno bele sorte, tako da se je razmerje nekoliko popravilo v njihovo korist. Vendar rdeče še naprej izrazito prevladujejo v razmerju približno 2:1.²⁴ Sortni izbor belih pa je veliko bolj pester kot pred leti, ko je kraljevala malvazija. Primat je obdržala, vendar so v manjših količinah zasadili tako sorte, ki so jih v teh krajih že poznali, to je predvsem rumeni muškat, kot tudi univerzalno uveljavljene sorte za visoko kavostna vina: Chardonnay in Sivi Pinot.

Ob trgatvi shranijo v kleti VINAKOPER od 350 do 450 vagonov vina.²⁵ Razpolagajo s klasično in sodobno predelovalno tehnologijo. Klasične se poslužujejo predvsem pri predelavi rdečih sort. S sodobno tehnologijo čistega vrenja in dirigirane fermentacije²⁶ pa so tudi bela vina iz tega okoliša doživela velik kakovosten napredek. Brez težav dosegajo najvišjo kakovost in se brez zadrege primerjajo z vini drugih območij.

Danes obdelujejo VINAKOPER 417 hektarjev vinogradov. Največ je Refoška (172 ha), sledijo Merlot (99 ha), Malvazija (75 ha),

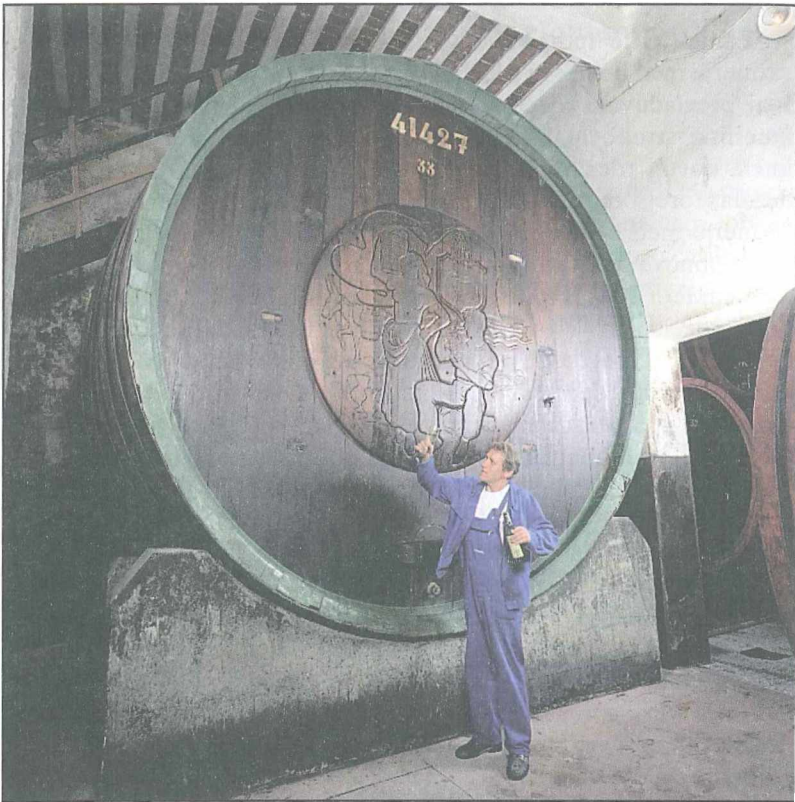
²² Vinarska stroka ne pozna črnih vin pač pa le rdeča. Vendar je izraz "črno vino" v primorskih vinorodnih rajonih v splošni rabi, zato ga uporabljam v naslovu; op.a.

²³ Stanje in razvoj vinogradništva, str. 38.

²⁴ Stanje in razvoj vinogradništva, str. 8.

²⁵ Nevio Pucer, direktor Vinakoper, izjava julij 1995.

²⁶ Mošt najprej očistijo usedlin in primesi in šele nato sprožijo vretje, ki poteka pri nizkih temperaturah.



Eden največjih sodov v Evropi (41.427 l) v kleti Vinakoper (Foto: J. Jeraša, 1994).



Hram Vinakoper (Foto: J. Jeraša, 1994).

Chardonnay (32 ha), Cabernet (20 ha), Rumeni muškat (6 ha) in Sivi pinot (4 ha).²⁷

Tako ostajajo VINAKOPER eminentni predstavnik Dežele Refoška.

Zahvala: Pri pripravi tega zapisa mi je s svojimi nasveti in spomini veliko pomagal Narciz Biloslav, dolgoletni vodilni delavec Vinakoper. Za pomoč se mu zahvaljujem.

²⁷ Nevio Pucer, direktor Vinakoper, izjava junij 1995.

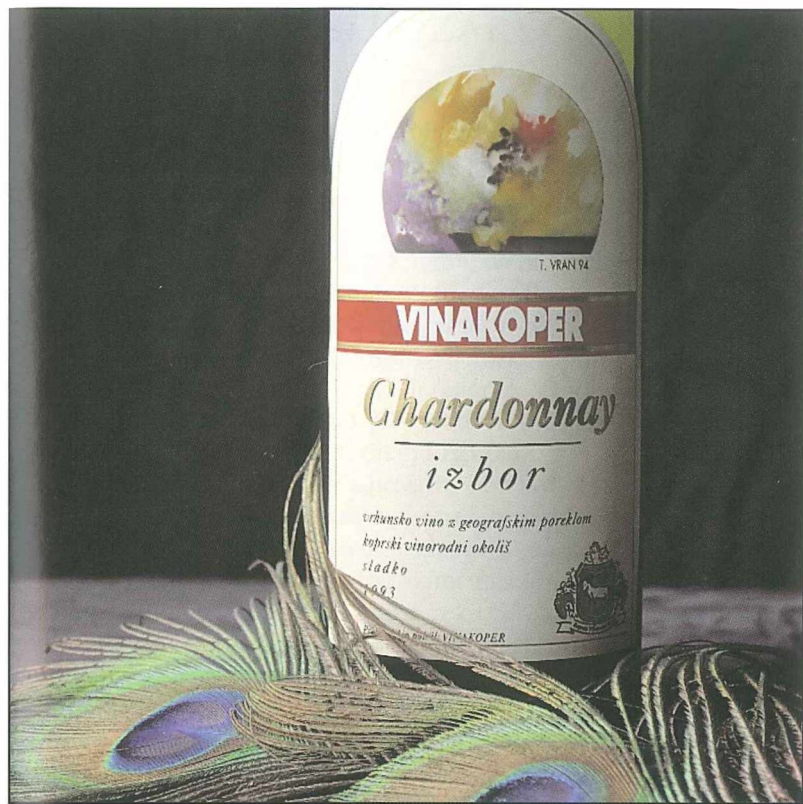
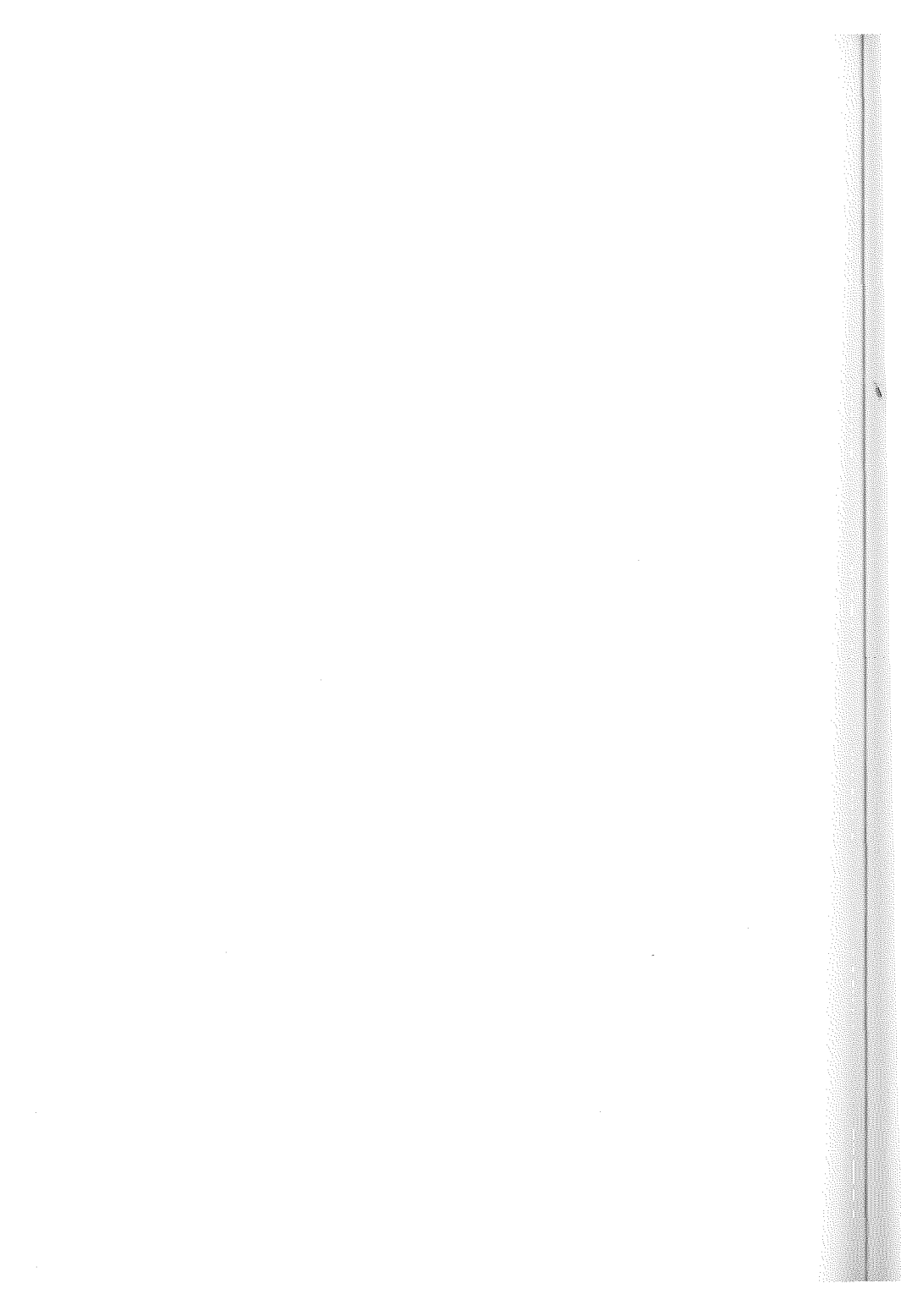


Foto: J. Jeraša, 1993



IZTOK KLENAR

NATOČITE SI KOZAREC SONCA

Narava nas je obdarila z izjemnimi možnostmi za gojenje vinske trte. Vinogradništvo in vinarstvo imata v Slovenski Istri že tisočletno zgodovino. Istra je zaradi naravnih srečnih okoliščin čudovita oaza v slovenskem vinogradništvu.

Odkar se človek zaveda, teži k temu, da bi bivanje na tak ali drugačen način ovekovečil, dokumentiral, skratka pustil dokaze svojih hotenj, hrepenenj, sle po življenju. Trta in njen zlahtni sad sta mu bila že od pradavnine dobrodošel življenjski sopotnik. Predstavljala sta mu možnost preživetja, užitka in omame. Vzgoja trte in pridelava vina sta skozi zgodovino pa vse do danes izredno pomemben dejavnik tudi in predvsem v življenju Istrana.

Obsežno gričevje, ki se razprostira ob slovenski obali, med Debelim rtičem in Piranom ter v notranjosti do slovensko-hrvaške meje, je območje koprskega vinorodnega okoliša. Mejo med pokrajinami in s tem tudi med pedološkimi in klimatskimi pogoji predstavljata dolini Rižane in Osapske reke, ki sta odprti proti Tržaškemu zalivu vse do reke Dragonje. Izrazito flišno področje eocenske starosti, razrezano v podolgovate hrbte in vmesne rečne in potočne doline, seže do 300 m nadmorske višine in ima izrazito submediteransko podnebje, ki pa na višjih legah začne prehajati v celinsko. Ugotovljeno je, da razgiban mikrorelief na flišu ustvarja lokalne regije s posebnimi pedološkimi razmerami. Na strmih pobočjih je zlasti močan vpliv erozije, ki preperečuje, da bi se tla umirila in naravno razvila. Ker je flišno območje zelo primerno za kmetijstvo, je človek skozi stoletja s kulturnimi terasami skrbno branil vsak košček zemlje pred erozijo. Tla na terasah so še občasno močno prekopavali in s tem ustvarili še boljše pogoje za intenzivno kmetijstvo.



Foto: L. Radovac, 1994.



Foto: J. Jeraša, 1993.

Če so talni pogoji v koprskem vinorodnem okolišu približno podobni, pa so opazne velike razlike v klimatskih razmerah. Iz tega razloga okoliš delimo v dva podokoliša, obalnega in notranjega. Obalni okoliš predstavljajo Miljski hrib, Tinjan, dolina Rižane do njene zožitve ter predeli, ki so na široko odprti proti morju in imajo tako v klimatskih potezah najbolj mediteranski značaj. Klimatske razmere tega pasu so iz podatkov metereološke postaje Koper naslednje: povprečne letne temperature se gibljejo okrog 13,8°C, povprečje v vegetacijski dobi (april-september) znaša 19,4°C, srednja minimalna temperatura v januarju pa 1,6°C. Vegetacijska doba je v tem podokolišu 286 dni. Slana je redkejši pojav, prvič v sezoni se pojavi okoli 15. novembra, zadnjič pa okoli 31. marca. Glede vlažnostnih razmer je ta podokoliš nekoliko na slabšem, saj prejme okoli 1.000 mm padavin letno, od tega pa približno le polovico v vegetacijski dobi.

V notranji podokoliš uvrščamo najvišje predele Tinjana in flišne hrbte na razvodnici proti Mirni, Dragonji in Rokavi. Splošna značilnost teh predelov je, da zaradi pomaknjenosti v notranjost, odprtosti proti kontinentalnemu vplivu in višje nadmorske višine izgubljajo nekatere poteze, ki so značilne za submediteransko podnebje. Povprečne letne temperature so za 2°C nižje kot v obalnem pasu in ustrezno krajša je tudi vegetacijska doba.

Znani ožji okoliši v koprskem vinorodnem okolišu so: Črni Kal, Debeli rtič, Purissima, Škofije, Prade, Baredi, Dvori, Padna, Kortina, Brič, Koštabona, Pridvor, Raven, Krkavče, Ricorvo, Šmarje, Sergaši, Boršt, Gabrovica. Iz dolgoletnih izkušenj in spremljanja rasti in vzgoje vinske trte so za koprski okoliš priporočene sorte: *malvazija*, *beli pinot*, *chardonnay*, *refošk*, *cabernet sauvignon*, *cabernet franc*, *merlot*; a dovoljene sorte *rumeni muškat*, *sivi pinot*, *prosecco*, *modri pinot* in *maločrn*. Najbolj značilne in tudi primerne vinogradniške vzgoje v koprskem vinorodnem okolišu so bile dvojni gijo, latnik in vzgoja prostovisečih šparanov, za katere se vinogradniki vse bolj odločajo v novejšem času. Pred leti so bili vinogradi v glavnem na terasah, in to v kombinaciji z oljko. Z intenzifikacijo vinogradništva pa se je trta pomaknila tudi v dolino in na rahlo nagnjene lege, s tem se je zmanjšalo tudi število trt na ha.

Razmerje sort, ki velja za koprski vinorodni okoliš, je v prid rdečih sort in predstavlja 70% pridelanega grozdja. Tu prevladuje avtohtona sorta refošk. Pri belih sortah, ki jih imamo 30%, prevladuje prav tako avtohtona sorta malvazija. Obnova vinogradniških površin se je najbolj razmahnila po drugi svetovni vojni, v privatnem sektorju pri sortah malvazija in refošk, v družbenem sektorju pa je leta 1954 bila dograjena moderna klet s sedežem v Kopru, ki je obnovo vinogradov razširila še na merlot, cabernet sauvignon in cabernet franc. V tem času je bilo razmerje 75% v korist rdečih in 25% v korist belih sort. Po letu 1980 se je z dvigom vinske kulture ter zaradi povpraševanja po bolj modernih in tržno interesantnih vinih predvsem belih sort v družbenem sektorju, se pravi kleti Vinakoper, obnova začela širiti v sorte chardonnay, beli pinot, sivi pinot in rumeni muškata, dobra kvaliteta vina pa je navduševala tudi zasebne proizvajalce vina. Ti so v veliki meri spremenili in obogatili svoj sortni sestav, vendar še vedno premalo po kvaliteti.

Tipičnost istrske krajine je v naseljih na vrhovih vzpetin, kjer strnjena gruča hiš deluje navzven kot obzidani kompleks, ki ga vertikalno poudarja zvonik cerkve. Hiše so po tlorisu pravokotne oblike, zidane iz kamna, ponekod s kamnitimi konzolnimi venci in z značilnimi vratnimi in okenskimi odprtini, ki imajo proporcije pravokotnega pravokotnika, obrobjenega s kamnitimi okvirji - ertami. Objekti so eno- ali dvoetažni, strehe dvokapnice, krite s korci ali ponekod še s skrli. Posebnost takih naselij so slikovita dvorišča zaprtega tipa, kjer so poleg stanovanjskih nanizani še gospodarski objekti z značilno vinsko kletjo. Dvorišča zapirajo vhodi s portoni iz kamna, v katerega je običajno vklesana letnica in začetnica imena gospodarja. Portoni so kriti z nadstreški, dvorišča tlakovana s kamnitimi ploščami in opremljena s kamnitimi klopmi in mizami, nad katerimi je običajno razprostrta lesena pergola, preko katere raste avtohtona vinska trta. Tu so tudi tipična zunanja kamnita stopnišča z baladurji in lesenimi ganki, ognjiščni prizidki in vodnjaki. V stanovanjskih objektih so bila pritličja prav tako tlakovana s kamnitimi ploščami, osrednji prostor je tvorilo ognjišče. Zidne niše v stenah so predstavljale prvotne zidne omare, sam ognjiščni prostor pa je bil povezan s kletjo ali tako imenovano kanvo in nadstropjem. Stopnišča so bila eno ali več ravna, prostori pod stopniščem so bili namenjeni

Proizvedel in pobnil
VINAKOPER



Koprski vinorodni okoliš
750 ml

V R H U N S K O V I N O

*Na znanih legah Debeli rtič, Purissima,
Tomaž, Kortina in Labor uspevajo
vrhunske sorte grozdja Refošk, Merlot,
Cabernet Sauvignon in Cabernet Franc, ki
jih predelamo in donegujemo v kleti
Vinakoper v vrhunsko vino
Rdeči Capris.*

CAPRIS

1993

rdeči
suho vino z geografskim poreklom



12,0 vol. %

Foto: J. Jeraša, 1993.



12,0 vol. %

V R H U N S K O V I N O

*Na znanih legah Debeli rtič, Purissima,
Kortina, Ricorvo in Labor uspevajo
vrhunske sorte grozdja Chardonnay,
Malvazija, Rumeni muikat in Sivi pinot,
ki jih predelamo in donegujemo v kleti
Vinakoper v vrhunsko vino
Beli Capris.*

CAPRIS

1993

beli

polstubo vino z geografskim poreklom

Proizvedel in polnil
VINAKOPER



*Koprski vinorodni okoliš
750 ml*

Foto: J. Jeraša, 1993.

spravilu raznih predmetov in orodja. Posebna tipika istrske krajine so poleg vinogradov in oljčnih nasadov tudi drevesne sorte kot cipresa, cedra, črni hrast, mandljevec, figa in podobno.

Eden izmed načinov ponudbe vina in istrske hrane v našem okolišu je osmica. To je tradicionalna oblika prodaje nestekleničenega vina z geografskim poreklom neposredno pri proizvajalcu, v objektu, kjer se vino proizvaja in hrani, in sicer na podlagi dovoljenja, ki ga izda za kmetijstvo pristojni organ občine.

Proizvajalec lahko organizira osmico samo enkrat v sezoni, ta traja od 1. novembra do 30. junija naslednjega leta, in to največ osem dni. V osmici se sme ponuditi vino lastne proizvodnje, hladni narezek (pršut, panceta, sir) lastne proizvodnje, vložena domača zelenjava (melancani, kumarice, oljke) in kuhane klobase iz domače lastne proizvodnje z eno domačo prilogo, doma pečen kruh. Vhod v osmico mora biti označen s frasko in okolje, v katerem se osmica dogaja, okrašeno s tipičnimi istrskimi motivi in predvsem poudarjena domačnost in prisrčnost.

Številne tipične istrske vasi, ki so odmaknjene od glavne ceste, so ločene z grički, zasajenimi z vinsko trto in oljko. Prijazni domačini, zagoreli od sonca, imajo v svojih kanavah v sodih majhno dragocenost. Samo njim dajejo starodavne košate trte temno rdečo, kot kri gosto vino - refošk. S svojim preprostim, a polnim in pristnim okusom ter naravno svežino je izvrsten spremljevalec bogato obloženih miz. Kot nekdanj tudi danes Istran vina ne pridelala samo zase, ampak ga želi ponuditi tudi ljudem, ki skozi vino želijo spoznati njegovo kulturo, navade in sproščenost. Vinske ceste naj bi te domačine še bolj povezale s turisti, prijatelji in obiskovalci ter na široko odprte kleti poleg vina ponudile še druge tipične jedi in specialitete, ki jih zna pripraviti samo Istran. Ko iz Črnega Kala počasi sestopamo v dolino Rižane, nas z leve strani vabi prisrčna tabla z napisom DEŽELA REFOŠKA. Od tu naprej se začne turistična ponudba naše od sonca obsijane dežele. Zgodovinsko sta načrtani dve poti, vinska cesta refoška, ki se začne v Sv. Antonu, se nadaljuje preko Boninov, Vanganela in Truškov ter se konča v centru refoška, v Merezigah; ter vinska cesta malvazije, ki se začne v Šmarjah in teče preko Koštabone, Puč, Krkavč, Nove vasi, Ravna do Dragonje. Merezige so center refoška, v katerem je že dolgoletna tradicija

PRAZNIKA REFOŠKA, kjer vinogradniki med seboj tekmujejo, kdo bo pridelal boljši kozarček vina, potekajo strokovna predavanja, kulturne prireditve, pokušnja vseh nagrajenih vin ter kulinarčnih specialitet, ki jih ponuja domače kulinarčno društvo v lepo urejeni mrežganski kanavi, ki je bila sezidana iz tipičnih elementov istrske arhitekture, kamna in lesa. Praznik refoška se dogaja v tretjem tednu najlepšega meseca, to je maja. V zadnjih letih se na istem mestu slavi tudi praznik svetnika vina, sv. Martina.

V Istri grozdja niso nikdar stiskali. Stresli so ga v kad, imenovano bēden, nekdo je stopil vanjo in ga z nogami zmastil. Nato so mošt in tropine prelili v bačve in sode, ki so jim poprej odstranili dno in jih postavili pokonci. Napolnili so jih do štiri prste pod vrhom. Če je bilo vino dobro, je že drugi dan dvignilo tropine na površino. Vino se je kuhalo kakih 14 dni. Nato so posneli suhe tropine s površine, spodaj pa odtočili čisto vino. Iz mokrih tropin, ki so ostale na dnu, so nekateri kuhali žganje (tropinovec). Drugi pa so te tropine zalili z vodo in jih dali kuhat kakor vino. Po določenem času so tekočino odtočili in dobili poletno pijačo, ki so ji rekli zonta. V poletni vročini je ta prijetno odžejala.

Vse bolj zrelo tržišče od nas zahteva boljše kletarjenje in preudarno spremljanje vina do končnega kupca. Danes stoji v Koprju moderna klet s kapaciteto 60.000 hl, z lastno polnilno linijo za 6.000 steklenic na uro. Z opremo, ki smo jo instalirali v zadnjih letih, smo uspeli doseči še korak več h konkurentom, a hkrati se s tehnologijo vračamo k poudarjanju sortnosti vin in okusa potrošnika. Pri avtohtonih sortah upoštevamo vse tradicionalne prijeme, tako da smo prišli na trg z refoškom vrhunske kvalitete s posebno oznako "klastična predelava". Smer v predelavi sorte malvazija smo obogatili s prvim predikatnim vinom, to je pozna trgatev malvazije, ki je dobila svoj krog potrošnikov v ženskem spolu. Razvili smo nove zvrsti vina, ki jih prodajamo pod blagovno znamko "Capris". To antično ime Koprja smo izbrali zato, da bi poudarili tipičnost in bogatost teh novih vin in hkrati sorodnost z znanimi vinogradniškimi legami v Franciji. Ker želimo slediti svetovnim trendom, ponujamo trgu tudi bariq vina sorte cabernet sauvignon in merlot; s tehnologijo staranja, ki za naša vina traja do tri leta, pa ponudimo trgu arhivska vina sort cabernet sauvignon, cabernet franc in merlot.

Dejavniki, ki so odločilno vplivali na sedanjo kakovost koprskih vin, za katera je značilna svežina, prijetna kislina, harmoničnost, izražena sortnost ter bogatost v vonju in okusu, so splet tradicije in znanja. Ob ugodnih in pestrih naravnih pogojih ter ustreznem sortnem izboru se je z leti *samo dograjeval in potrjeval prehod* od kvantitete h kakovosti pridelka. Zavedamo se namreč, da je kakovost bodočega vina v veliki meri odvisna že od samih postopkov v vinogradu, zato temu v lastnih vinogradih posvečamo veliko truda in skrbi od strokovne obnove vinogradov, ki mora imeti predhodno tržno opredeljeno osnovo, preko vseh ostalih ukrepov do optimalne tehnološke dozorelosti grozdja. Določiti moramo optimalen rok trgatve posameznih sort, s tem da upoštevamo tako tehnološko kot željeno kakovost bodočega vina. Enološki laboratorij vsako leto skrbno spremlja potek dozorevanja grozdja posameznih sort na osnovi meritev in terenskih ogledov. V zadnjem času oživljamo stare pozabljene tradicije poznih trgatav in izborov, ki zahtevajo idealne vinogradniške lege, ugodne klimatske razmere z veliko mero truda *in znanja*. *Izredno pomembna* sta organizacija in način trgatve. Grozdje se trga izključno v zabožčke, ročno, in se pripelje v klet čimbolj nepoškodovano. Uveljavlja se načelo selektivnega pristopa, glede na dozorelost in eventuelno slabše zdravstveno stanje grozdja zaradi morebitnih slabših vremenskih pogojev. Organizacija trgatve je podrejena čimhitrejšemu prevzemu in predelavi grozdja. Ogromno znanja in finančnih sredstev je bilo vloženi v posodobitev prevzema grozdja, hladilnih sistemov, filtracijo moštov, zorenja in nege vina ter posodobitev stekleničenja in skladiščenja. Veliko smo naredili tudi za izobraževanje kadrov. Pri tem vzdržujemo stalne stike in izmenjujemo izkušnje z domačimi in tujimi strokovnjaki ter s pridom uporabljamo tudi sodobne informacijske sisteme. Sodelujemo v domačih in mednarodnih degustacijskih komisijah, kjer spoznavamo *tipične in posebne kakovosti* vin iz vsega sveta. Največ truda in znanja vlagamo v enološke posege, ki so splet tradicije in naših izkušenj. Posodobitev opreme in dvig nivoja znanja omogočata predelavo grozdja brez mehaničnih poškodb in trdih delov, veliko manjšo uporabo žveplaste kisline, hiter pričetek in dirigirano fermentacijo ob manjši porabi sredstev. Zorenje in stabilizacija vina ob potrebnih pretokih potekata pod strogim nadzorom. Rezultati analiz

stekleničenega vina pa pokažejo občutno nižjo vsebnost skupne žveplaste kisline, kar je odločilnega pomena predvsem z zdravstvenega aspekta, s tem se potrjuje Plutarhov rek, da je vino med pijačami najkoristnejše, med zdravili najokusnejše in med hrano najprijetnejše.

Slogan kleti je: "Natočite si kozarec sonca iz kleti Vinakoper."

Muškatna malvazija

Muškatna malvazija je novost letošnje ponudbe iz kleti Vinakoper. Vino odlikuje svetlozlati rumenkasti barvi s prijetno svežino. Svojevrsna, diskretna in samo za malvazijo značilna cvetica s prijetnim muškatinim akcentom ob zmernem alkoholu ohranja plodnost in harmoničnost te sorte, ki je zasajena v neposredni bližini morja. Mediteranski okus in lesena posoda poudarjata specifičnost in bogatost okolja, v katerem je donegovana.

Chardonnay Ricorvo

Chardonnay Ricorvo je vino rumenoslamnate barve z zelenkastim odtenkom. V barvi, vonju in okusu čutimo bližino morja, nežen dih maestrala ter originalnost sorte chardonnay. Vonj je eleganten in plemenit, okus suh, svež, harmoničen in v ustih dolgotrajen. Moderna tehnologija in nizki pridelki so odraz in kvaliteta tega vina.

Chardonnay Labor

Aristokratsko suho vino, proizvedeno s predelavo sorte chardonnay, ki odlično uspeva na nadmorski višini 300 m v srcu Istre, je chardonnay Labor. Vino je rumenoslamnate barve z zelenkastim odtenkom. Vonj je eleganten in plemenit, spominja na jabolko golden. Bogatost in prefinjenost v okusu nam daje šestmesečno staranje v hrastovi posodi. Vino je bilo v lanskem letu nagrajeno z zlato medaljo v Bordeauxu v Franciji.

Sivi pinot

Sivi pinot je novost iz kleti Vinakoper. V svetu to vino uživa visok sloves in tudi povpraševanje po njem je zelo veliko. Je odlično belo vino, ki mu zelo ustreza prijetna kislina in polnost, ki se zakrožuje v izjemno nežno cvetico, značilno samo za sivi pinot. Serviran pri 10°C v kozarcih za belo vino, nam čudovito dopolni obloženo mizo z belim mesom kot tudi z ribjimi specialitetami, še posebej pa se prilega k raznim testeninam. Zelo suh je primeren tudi kot aperitiv, vsekakor pa nam s svojimi značilnostmi uspe pričarati prijetno vzdušje in počutje.

Rumeni muškatac

Rumeni Muškatac je novost iz kleti Vinakoper. Že v preteklosti se je o njem veliko govorilo v poeziji, in to ni nič nenavadnega, saj to vino je poezija. Koprski rumeni muškatac ima specifično izražen vonj in okus, ki nas spominjata na grozdje muškata. Je sveže, sadno in polno vino, ki smo ga trgu ponudili v dveh kategorijah, kot polsuho belo sveže vino, katerega temperatura serviranja je 10°C in je lahko sestavni del obroka ali samostojno vino, zelo iskan proizvod iz sorte rumeni muškatac pa je desertno vino, ki smo ga pridelali po posebni tehnologiji in ima 8,5 vol. % alkohola ter 60 g/l sladkorja. Vino ima izrazite lastnosti muškatac, intenzivno zlatorumeni odtенок barve, je izredno polnega in sadnega okusa. Potrošniku ga priporočamo servirana pri 8°C kot aperitiv ali pa kot krono obroka pri sladici ali sadju.

Rose

Koprski rose je vino iz rdečih sort skrbno odbranega grozdja, dozorelega na sončnih pobočjih slovenske obale. Tehnologija predelave po belem postopku ter dirigirana fermentacija so posebnosti pridelave te zvrsti. Refoška, merlot in cabernet sauvignon poudarjajo aromo, plemenitost, sadni okus in bogatost tega vina, ki ob značilni čebulni barvi in poudarjeni svežini dosega vrhunske kvalitete.

Cabernet sauvignon

Cabernet sauvignon prav v koprskem okolišu dosega zavidljive kvalitete, zato se mu prilega naziv kralj koprskih vin. Strokovno predelano grozdje, skrbna nega in večletno zorenje v hrastovih sodih mu daje vse odlike in posebnosti, ki jih poznavalci od njega pričakujejo. Plemenito izrazita cvetica, sladka robustnost ter bogata sadna aroma poudarjajo bližino morja, lepoto zemlje in obilo sonca. V lanskem letu je bil imenovan za šampiona rdečih vin v Gornji Radgoni.

Merlot

Merlotu smo v koprskem vinorodnem okolišu namenili najugodnejše vinogradniške lege, zato tukaj dosega visoko kakovost, trta dobro uspeva in bogato rodi. Vino je negovano in starano v leseni posodi, kjer pridobiva aromo, bogatost in elegantnost. Odlikuje ga temno rubinastordeča barva, diskretna sortno lepo izražena cvetica in zmerna količina kislin ob bogatosti prijetnih taninov.

Refošk

Skrbna nega, ugodni klimatski pogoji, izboljššan klasični postopek ter kakovostno odličen zadnji letnik so refošku dvignili renome in kvaliteto. Intenzivna rubinastordeča barva, izredna svežina, polnost in ekstraktnost ter uglajena prijetna zdravilna kislina so karakteristike tega posebnega vina. Njegova značilnost je, da ga pijemo mladega in tako uživamo ob njegovem sadnem okusu, ki nas spominja na maline.

Capris beli

Na znanih legah Debeli rtič, Purissima, Kortina, Ricorvo in Labor uspevajo vrhunske sorte grozdja chardonnay, malvazija, rumeni muškati in sivi pinot, ki jih pridelamo in donegujemo v zvrst beli Capris. Eksotičen okus in prijetna izrazita aroma poudarjata njegov temperament in značilnost okolja, iz katerega izhaja.

Capris rdeči

Na znanih legah Debeli rtič, Purissima, Šantoma, Kortina in Labor uspevajo vrhunske sorte grozdja refošk, merlot, cabernet sauvignon in cabernet franc, ki jih pridelamo in staramo v zvrsti rdeči Capris. Predstavlja nam lahkotno prijetno pitno vino, ki ga odlikujejo vse lastnosti najznamenitejših vrhunskih vin, bogata diskretna cvetica, plemenita vinska barva, bogata prefinjena aroma, pravo razmerje med sladkostjo in elegantno trpkostjo ter zlata medalja iz Bordeauxa v Franciji.

Pozna trgatev malvazije

Pozna trgatev malvazije je predikatno vino, je kozarec sonca, pridelano in donegovano po sodobni tehnologiji. Trgatev smo začeli oktobra 1993 in na 7 ha vinogradov odbrali 15.000 kg cekinasto rumenega grozdja. S prepletanjem tradicionalnosti in sodobnosti smo donegovali 13.000 steklenic kraljevskega vina pozne trgateve.

Priloga k opisu sort in vin v koprskem vinorodnem okolišu je kompletna vinska in vinogradniška legitimacija sort rumeni muškat, sivi pinot in pozna trgatev malvazije.

Sedež kleti je Šmarska 1, 66000 Koper, tel. 066/33 733 ali 066/31 161, fax 066/33 768. V kleti je organizirana prodaja odprtega vina in vseh stekleničenih vin in vinski hram, ki lahko po predhodni najavi sprejme 60 ljudi. Gostje si lahko ogledajo notranjost kleti z enim največjih sodov v Evropi, ki drži 41.427 litrov vina, iz katerega bi lahko dobrih 56 let pili dva litra na dan. Obisk se konča z vodeno degustacijo vrhunskih koprskih vin, ki seveda teče ob bogato obloženi mizi.

Sestavni del istrske ponudbe je poleg vina tudi tipična in svojevrstna istrska hrana. Hrana in vino skupaj zaokrožata obrok v svojevrstno gastronomsko celoto. Vino pijemo ob jedi izključno zaradi gastronomskega užitka in boljšega teka.

Tipične istrske hladne začetne jedi: domača žolca, istrski pršut z oljkami, rolana panceta z istrsko klobaso, sušena svinjska prata brez kosti, polenovka v solati, polenovka na belo, marinirane skuše, ribja solata, solata iz morskih sadežev, kalamari, sipe, hobotnice v solati.

Istrske juhe: primorska juha, ribja juha, vipavska jota, kraška juha z repo in panceto, pašta fižol juha, koruzna mineštra (bobiči).

Istrske tople začetne jedi: fuži z ragujem, jajčevci po primorsko, mesni žlikrofi, zapečeni ohrovt s slanino, zapečeno kislo zelje s panceto, šparglji s klobaso in jaci, rezanci s tartufi, istrska rižota, rižota z morskimi sadeži, rižota s kalamari, rižota s škampi, rezanci z jastogom, gobov narastek s travniškim kukmakom, rižota z martinkami, opečeno pleče z olivnim oljem.

Istrske glavne jedi: pečena orada s tržaško omako, pečeni brancin po tržaško, ocvrti moli ali oslič s tatarsko omako, girice z limono, sardele na žaru, ocvrte sardele po dunajsko, telečja pečenka, pečen telečji hrbet, goveja bržola v čebulni omaki, pečeno jagnje in kozlič, pečen odojek na ražnju, vol na ražnju, domača kokoš pod črepinjo, vampi po tržaško in pražena telečja jetra.

Priporočamo menu z vini:

Ribje kosilo:

Aperitiv: sivi pinot, vrhunsko vino z geografskim poreklom, letnik 1993 Vinakoper, alkohol 11,5 vol. %

Polenovka na belo

Ribja juha z rižem

Vino Capris beli, vrhunsko vino z geografskim poreklom, polsuho, letnik 1993 Vinakoper, alkohol 12,0 vol. %

Rezanci s škampi

Orada po tržaško

Bledes s krompirjem

Zelena solata berivka s fižolom in česnom

Orehova potica

Vino rumeni muškat, vrhunsko vino z geografskim poreklom, polsuho, letnik 1993 Vinakoper, alkohol 11,5 vol. %

Ovčji sir

Kava s šatojem

Domače kosilo:

Aperitiv: vino koprčan, vrhunsko vino z geografskim poreklom, suho, letnik 1993 Vinakoper, alkohol 0,5 vol. %

Melancani s hladno omako

Ješprenčkova juha s češpljami

Vino chardonnay Ricorvo, vrhunsko vino z geografskim poreklom, suho, letnik 1993 Vinakoper, alkohol 12,0 vol. %

Mesni žlikrofi z maslom

Pečena kokoš pod črepinjo

Krompir v oblicah iz žerjavice

Mlada čebula

Zeleni radič, prvi rez

Fritula z akacijevim medom

Vino pozna trgateg malvazije, vrhunsko vino z geografskim poreklom, sladko, Vinakoper, letnik 1993, alkohol 11,0 vol. %

Kava

Svečano kosilo:

Aperitiv: peneča malvazija, klasična šampanjska metoda, suho, alkohol 12, 5 vol. %, letnik 1993

Istrski pršut z oljkami

Goveja juha z domačimi rezanci

Vino sivi pinot, vrhunsko vino z geografskim poreklom, suho, Vinakoper, letnik 1993, alkohol 11, 5 vol. %

Fuži s piščančjim ragujem

File brancina v pečici

Bledes s krompirjem

Pečen kozliček z mlado čebulo

Vino cabernet sauvignon, vrhunsko vino z geografskim poreklom, Vinakoper, letnik 1989, 12,0 vol. % alkohola

Regrat in rukolo s fižolom

Šarkelj

Vino chardonnay izbor, vrhunsko vino z geografskim poreklom, sladko, Vinakoper, letnik 1993, 12,0 vol. % alkohola

Sadna kupa

Kava

Zaključna misel

Slovenski človek še veliko premalo ve o vinu. Ne zaveda se dovolj, da sta vinarstvo in vinogradništvo poezija kmetijstva. Še vse premalo smo enologi glasni pri prepričevanju, da je le kozarec odličnega vina lahko za človeka doživetje. Da ima vino dušo, ki poje za tistega, ki jo zna poslušati, mi verjamemo v vino, predvsem v kulturo vina. Po svojih močeh želimo prispevati k bogatenju človekovega duha, vas želimo obdariti z žlahtno kapljico. Naj jo polno uživamo v njenem vonju, okusu in blagodejni poživitvi.

RUMENI MUŠKAT

Koprski vinorodni okoliš, lega Purissima

Spada v eno izmed najstarejših sort v svetu in legenda pravi, da jo je s seboj na barko vzel tudi Noe. Njegovi sinonimi so MUSCATELLER, GELBER WEICHRAUCH, WEISSE MUSKAT-TRAUBE, MUSCAT BLANC, MUSCAT DE FRONTIGNAN, BLANCHE DOX, MOSCATO BIANCO, MUSCATELLO BIANCO. Je bujne sorte, z dolgimi medčlenki. Listi so izrazito petdelni z močno nazobčanim robom. Listna ploskev je temna in nekoliko mehurjasta. Grozd je srednje velik, zelo zbit in valjaste oblike. Jagode so srednje debele in okrogle. Ima debelo jagodno kožico, ki je zlato-rumene barve, na sončni strani je običajno rjavo zapečena. Meso je gosto in čvrsto in zelo aromatično. Grozdje dozoreva srednje pozno. Rodnost je dobra in stalna.

Leta 1987 smo RUMENI MUŠKAT v koprskem vinorodnem okolišu vpisali kot dovoljeno sorto. Odločitev zanj je nastala predvsem zaradi tradicije, kajti prav v Istri je ta sorta uživala velik sloves in velja za specialiteto. V zadnjih letih se je okus določenih potrošnikov usmeril k aromatičnim, svežim, polsuhim ali sladkim vinom.

Trta rumeni muškat dobro uspeva na nižjih, zračnih legah z obilo sonca. Tla naj bodo odvodna, zato ji prijajo lapornata in kamnita tla. Prav podobne karakteristike ima naša lega Purissima.

RUMENI MUŠKAT, vrhunsko vino

Lega: Purissima, k.o. Miljski hribi

Struktura tal: peščeno-ilovnata tla

Skupna površina: 5,80 ha

Cultivar: rumeni muškat

Leto saditve: 1991

Sistem sajenja: 3 x 1,1 m

Število trsov na ha: 16.864

Gojitvene oblike: vzgoja prostovisečih šparonov

Podatki o trgatvi 1993:

Datum trgatve: 20. in 21. 09. 1993

Hektarski pridelek: 7.300 kg/ha

Obremenitev po trsu: 2,5 kg

Trgatev v zabojih, nežno pecljanje, krimaceracija 36 ur na 8°C, stiskanje do 2 atmosferi, filtriranje mošta. Vsi postopki brez uporabe SO₂.

Analitski podatki mošta:

Skupne kisline: 7 g/l

Skupni sladkor: 220 g/l

Sledi dirigirana fermentacija na 18°C. Zorenje vina v velikih lesenih sodih tri mesece. Sterilna filtracija. Polnjenje je predvideno v prvih dneh februarja. Prve steklenice na trgu 15. marca 1994.

Analitski podatki vina:

Alkohol: 11,90 vol. %

Skupne kisline: 5,5 g/l

pH: 3,28

Reducirajoči sladkor: 13 g/l

Ekstrakt: 31 g/l

SO₂ skupni: 60 g/l

Skupna proizvodnja vina je bila 13.000 l (selekcija najboljšega grozdja), tako da smo napolnili 17.000 steklenic 0,75 l.

Že v preteklosti se je o rumenem muškatu veliko govorilo v poeziji, in to ni nič nenavadnega, saj je poezija.

Redno je bil na kraljevskih mizah, a še posebno čast sta mu izkazovala Karel Veliki in Friderich Barbarossa, nekaj posebnega pa izkazuje tudi pri nas. Koprski rumeni muškata ima specifično izražen vonj in okus, ki nas spominja na grozdje muškata. Je sveže, sadno in polno vino, ki smo ga trgu ponudili v dveh kategorijah, kot polsuho belo sveže vino, katerega temperatura serviranja je 10°C in je lahko sestavni del obroka ali pa samostojno vino, zelo znan proizvod iz sorte rumeni muškata pa je desertno vino, ki smo ga pridelali po posebni tehnologiji in ima 8,5 vol. % alkohola ter 60 g/l sladkorja. Vino ima izrazite lastnosti muškata, intenzivni zlatorumeni odtenek barve, je izredno polnega in sadnega okusa. Potrošniku ga priporočamo serviranega pri 8°C kot aperitiv ali pa kot krono obroka pri sladici ali sadju.

Sladki muškata ponudimo v kozarcu za desertna vina, polsuhi muškata pa v kozarcu za bela vina.

SIVI PINOT

Koprski vinorodni okoliš, lega Purissima

Je francoska sorta, ki je nastala iz modrega pinota, srednje bujne rasti, les je droben, z dolgimi medčlenki, list je trikrpat, srednje velik z nedolгим pecljem, grozd je majhen, zelo zbit, valjaste oblike. Jagode so drobne, nekoliko ovalne, pogosto zmaličene zaradi zbitosti grozda. Jagodna kožica je čvrsta, z drobnimi pikicami, umazano sivo rdeče barve, močno oprášena s sivim poprhom.

Rodnost je slabša, vendar je z gostim sajenjem mogoče doseči lepe pridelke kakovostnega grozdja. Primerna je za razne kordonske gojitvene oblike. Rez je lahko daljša. Zaradi gostega sajenja in večje obremenitve je potrebno redno mandanje in druga poletna dela na trsih.

Sivi pinot je primeren za različne lege. Odganja srednje pozno. Najbolje uspeva na zmerno bogatih, propustnih, apnenih, osušnih in zmerno toplih, a ne prevročih legah.

Trgatev je relativno zgodnja. Mošt lahko dosega visoko vsebnost sladkorja in zadovoljivo kislino.

SIVI PINOT, vrhunsko vino

Lega: Purissima

Geološka podlaga: eocenski fliš

Struktura tal: peščeno-ilovnata

Skupna površina: 4 ha

Cultivar: Sivi pinot

Leto izdelave: 1991

Sistem sajenja: 3 x 1,1 m

Število trsov: 12.656

Gojitvene oblike: vzgoja prosto visečih šparonov

Podatki trgatve 1993:

Datum trgatve: 26. in 27. 08. 1993

Hektarski pridelek: 5.445 kg/ha

Obremenitev po trsu: 1,7 kg

Trgatev v zabojih, nežno pecljanje, stiskanje do 2 atmosfer, filtriranje mošta. Vsi podatki brez uporabe SO₂.

Analitski podatki mošta:

Skupne kisline: 7,5 g/l

Skupni sladkor: 196 g/l

Sledi dirigirana fermentacija na 18°C. Zorenje vina v velikih lesenih sodih tri mesece. Sterilna filtracija. Polnjenje je predvideno v prvih dneh februarja. Prve steklenice na trgu 18. marca 1994.

Analitski podatki vina:

Alkohol: 11,71 vol. %

Skupne kisline: 6,5 g/l

pH: 3,25

Reducirajoči sladkor: 5,63 g/l

Ekstrakt: 25,15 g/l

SO₂ skupni: 58,00 mg/l

Skupna proizvodnja je bila 10.000 l vina (selekcija najboljšega grozdja), tako da smo napolnili 13.000 steklenic 0,75 l.

Trenutno sivi pinot uživa v svetu visok sloves in tudi povpraševanje po njem je zelo veliko. Je odlično belo vino, ki mu ustreza prijetna kislina in polnost, ki se zaokrožuje v izjemno nežno cvetico, značilno samo za sivi pinot. Servirano na 10°C v kozarce za belo vino, nam čudovito zapolni mizo, obloženo z belim mesom kot tudi z ribjimi specialitetami, še posebej pa se prilega k raznim testeninam. Zelo suh je primeren tudi za aperitiv, vsekakor pa nam s svojimi značilnostmi pričara prijetno vzdušje in počutje.

PENEČE VINO CAPRIS

Pravzaprav bi mu lahko rekli šampanjec. Ker pa penine, donegovane po klasičnem postopku, s sekundarnim vrenjem v steklenicah, lahko dobijo ime po francoski pokrajini Šampanji samo, če dozorevajo v kletih na tem območju, se je v naših strokovnih krogih uveljavilo opisano ime: penine, donegovane po klasičnem postopku.

Slavni, slepi Dom Perignon, ki so mu v kletih znamenite in po vsem svetu znane blagovne znamke MOËT CHANDON sredi poletja 1668. leta začele steklenice preprosto pokati, je po naključju odkril, da vinu sekundarno vrenje v steklenicah ni škodilo, ampak ga je samo naredilo drugačnega.

Mehurčki, ki so nastali med sekundarnim vrenjem, so vinu prinesli več svežine. Za Doma Perignona pa so pomenili srečo. Zanj in za ves svet. Odkril je šampanjec in se zapisal v zgodovino.

Še pred nedavnim, ko smo imeli na Slovenskem samo peščico polnitev penin, donegovanih po klasičnem postopku, smo največ steklenic odpirali prav v dnevih okoli novega leta. To je zaradi slavnostnega vzdušja še vedno običaj, toda tudi slovenski kletarji ugotavljajo, da je nazdravljanje s peninami postalo običaj tudi med letom. Svetovna moda in prepričanje, da penine prinašajo svežino tako v zasebno kot poslovno življenje - ne glede na letni čas - sta pljusknila torej tudi v Slovenijo.

Tudi vino iz slovenske Istre letos prvič stopa med penine. V kleti Vinakoper smo po klasični metodi donegovali peneče vino CAPRIS, v katerem so bele sorte iz koprskih vinogradov, na čelu z malvazijo. Svežina z veliko sonca v kozarcu torej. Z množico mehurčkov, po katerih največkrat odkrivamo tudi kakovost penin. Dolgotrajni

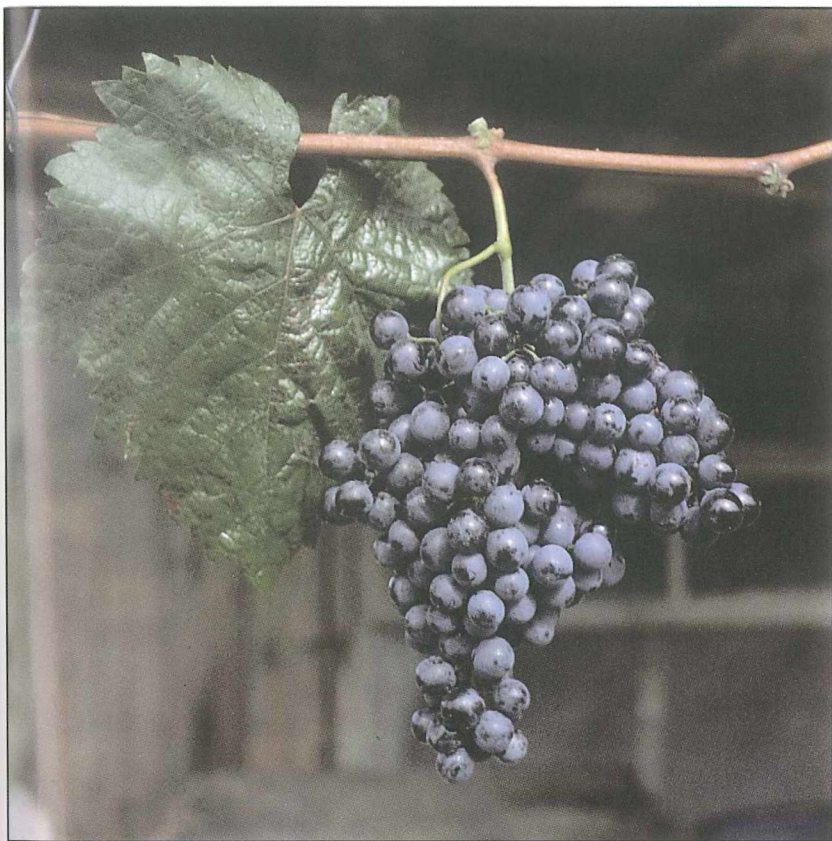
drobni mehurčki, ki se v tenkih verižicah vzpenjajo z dna kozarca proti vrhu, so dober znak za kletarja.

Letnik 1993, alkohol 12,5%. 6 g/l skupnih kislin, bogat sadni vonj, ki spominja na jabolka, z veliko vezanega CO₂. V naravnih penečih vinih, kjer sta tlak in ogljikov dioksid nastala z alkoholnim vrenjem, je več esencialnih aminokislin. Taka vina so sveža, harmonična in z več etilogljkove kisline in dietilnega karbonata.

Temperatura serviranja 8°C.

Potrebna je previdnost pri odpiranju steklenice.

Peneča vina praviloma strežemo v visokih, ozkih, elegantnih kozarcih z visokim pecljem in podstavkom, če pa nimamo kozarcev, lahko steklenico obrnemo in natočimo v vdolbino na dnu.



Refošk (Foto: J. Jeraša, 1994)

POVZETKI
RIASSUNTI
ABSTRACTS

Darko OGRIN, Filozofska fakulteta, Oddelek za geografijo,
61000 Ljubljana, Aškerčeva 2, Slovenija

NARAVNOGEOGRAFSKE ZNAČILNOSTI SLOVENSKE ISTRE, POMEMBNE ZA VINOGRADNIŠTVO

Zaradi pestre pokrajinske sestave nudi Slovenska Istra različne naravne pogoje za uspevanje vinske trte. Najugodnejše so razmere v priobalnem pasu in v osrednjem delu flišnega gričevja, do nadmorske višine okoli 400 m. Tu se je skoncentrirala večina vinogradov v Slovenski Istri. Akumulacijske ravnice ob izteku dolin v Tržaški zaliv, dna dolin in fluviokraška podolja na prehodu flišnega v kraški del Slovenske Istre, imajo slabše razmere za uspevanje trte zaradi neugodnejših pedoloških in klimatskih razmer (poglavje temperaturnega obrata). Mejne pa so klimatske razmere za kvaliteten pridelek na Podgorskem krasu in Pregarski planoti.

Darko OGRIN, dr., Dipartimento di Geografia, Facoltà di Filosofia,
61000 Ljubljana, Aškerčeva 2, Slovenia

PECULIARITÀ GEO-NATURALI DELL'ISTRIA SLOVENA RILEVANTI PER LA VITICOLTURA

La variegata conformazione ambientale dell'Istria slovena offre diverse condizioni naturali idonee alla coltivazione della vite. Le più favorevoli si presentano lungo la fascia costiera e nella parte centrale delle alture di flysch, sino ad un'altezza di 400 metri sopra il livello del mare. Qui è concentrata la maggior parte dei vigneti dell'Istria slovena. Le piane di accumulazione delle valli che vanno a finire nel Golfo di Trieste, il fondo delle doline e le valsecche fluvio - carsiche nel tratto di passaggio dal flysch al terreno carsico dell'Istria slovena, presentano condizioni meno favorevoli alla coltivazione della vite a causa delle sfavorevoli condizioni pedologiche e climatiche (fenomeno dell'inversione del gradiente termico). Il limite per una produzione di qualità è rappresentato dalle condizioni climatiche del carso di Podgorje e dell'altipiano di Pregara.

Darko OGRIN, PhD, The Geography Department of the Faculty of Arts,
61000 Ljubljana, Aškerčeva 2, Slovenia

THE NATURAL GEOGRAPHIC CHARACTERISTICS OF THE
SLOVENIAN ISTRIA RELEVANT TO VINICULTURE

Due to its variegated landscape composition the Slovenian Istria offers various natural conditions for successful growth of the vine. The most favourable are the conditions in the coastal zone and in the central part of the flysch hills, up to the height of about 400 metres above the sea level. The majority of vineyards of the Slovenian Istria are concentrated here. Due to less favourable pedological and climatic circumstances (the phenomenon of temperature inversion) conditions for growth of the vine are worse in the accumulation flats at the efflux of the valleys into the Gulf of Trieste, in the bottoms of the fluvial karst valleys, and at the transition from the flysch to the karst part of the Slovenian Istria. There are boundary climatic circumstances for quality produce at the Podgorje Karst and on the Pregara Plain.

Mitja KALIGARIČ, dr., Pedagoška fakulteta, 62000 Maribor,
Koroška 160, Slovenija

RASTLINSKI SVET ISTRSKEGA VINOGRADA

Vinogradi v slovenskem, flišnem delu Istre, so značilne terasaste oblike. Članek govori o plevelih, ki jih vidimo v teh vinogradih. Veliko plevelov je mediteranskih, nekaj pa tudi splošno razširjenih vrst. Užitne so vrste rodu *Sonchus* in *Allium*, pa vrste *Cichorium intybus*, *Taraxacum officinale*, *Portulaca oleracea* itd. Veliko vrst je dekorativnih, npr. *Muscari racemosum* in *Ornithogallum umbellatum*. Najbolj nadležni pleveli so trave, predvsem vrsti *Cynodon dactylon* in *Agropyrum repens*. Vinograde so začeli že po 1. svetovni vojni opuščati. Tam se je razvila najprej traviščna vegetacija, končna faza pa je gozd. V takem gozdu, v katerem še lahko zaznamo ostanke nekdanjih teras, so danes najpogostejša naslednja drevesa in grmi: *Quercus pubescens*, *Fraxinus ornus*, *Ostrya carpinifolia*, *Cotinus coggygria*, *Coronilla emeroides* in *Ligustrum vulgare*. Terasasta pokrajina slovenske Istre je tradicionalna kulturna krajina, v kateri je bogata biološka raznoličnost (biodiverziteteta), saj je sestavljena iz mozaične podobe njiv, vinogradov, travišč, grmišč in gozdov.

Mitja KALIGARIČ, dr. sc., Facoltà di Pedagogia, 62000 Maribor,
Koroška 160, Slovenia

LA VEGETAZIONE DEL VIGNETO ISTRIANO

I vigneti nella parte slovena dell'Istria, costituita da fliš, si presentano nella caratteristica configurazione a terrazze. L'articolo tratta le piante erbacee che vi prosperano. Molte sono di tipo mediterraneo, mentre alcune hanno una diffusione generale. Commestibili sono le specie delle famiglie *Sonchus* e *Allium*, quelle delle specie *Cichorium intybus*, *Taraxacum officinale*, *Portulaca oleracea*, ecc. Molte specie sono di tipo decorativo, per esempio *Muscari racemosum* e *Ornithogallum umbrellatum*. Le erbacce rispondono soprattutto alle specie *Cynodon dactylon* e *Agropyrum repens*. Dopo la prima guerra mondiale ebbe inizio il fenomeno dell'abbandono dei vigneti. Vi si sviluppò dapprima una vegetazione di tipo erbaceo, mentre nella fase finale subentrò il bosco. In questo bosco, nel quale riscontriamo

ancora tracce delle terrazze preesistenti, prevalgono oggi i seguenti alberi e arbusti: *Quercus pubescens*, *Fraxinus ornus*, *Ostrya carpinifolia*, *Cotinus coggygria*, *Coronilla emeroides* e *Ligustrum vulgare*. Il paesaggio a terrazze dell'Istria slovena rappresenta un ambiente a coltura tradizionale, con una ricca biodiversità, costituita da un mosaico di vigne, zone erbose e cespugliose e boschi.

Mitja KALIGARIČ, DSc (assistant lecturer), Biology Department of the Teacher Training College, University of Maribor, 62000 Maribor, Koroška 160, Slovenia

THE FLORA OF THE ISTRIAN VINEYARD

The vineyards in the Slovenian, flysch part of Istria, have a characteristic form of terraces. The article is about the weeds that can be found in these vineyards. A great number of the weeds belong to the Mediterranean species, some of them, however, are spread generally. Edible are the species of the family *Sonchus* and *Allium*, further the species *Cichorium intybus*, *Taraxacum officinale*, *Portulaca oleracea*, etc. There are a lot of decorative species such as *Muscarum racemosum* and *Ornithogallum umbellatum*. Of all the weeds grasses are the greatest trouble, especially the species *Cynodon dactylon* and *Agropyrum repens*. As soon as after the end of the Great War giving up winegrowing began. In those places first meadow vegetation began to grow, the final stage of the development, however, is the wood. Today in such a wood, in which remnants of former terraces can still be traced, most frequent trees and bushes are: *Quercus pubescens*, *Fraxinus ornus*, *Ostrya carpinifolia*, *Cotinus coggygria*, *Coronilla emeroides* and *Ligustrum vulgare*. The terraced landscape of the Slovenian Istria is a traditional cultural landscape, in which biological diversity (biodiversity) is very rich, it is composed of the mosaic picture of fields, vineyards, meadows and pastures, shrubs and woods.

Radovan CUNJA, mag., Pokrajinski muzej Koper, 66000 Koper,
Kidričeva 19, Slovenija

PRISPEVEK ARHEOLOGIJE K ZGODOVINI VINSKE TRTE IN VINA

Na podlagi fosilnih najdb je mogoče slediti razvoju trte vse do obdobja spodnje krede. Najstarejši zanesljivi dokazi o obstoju rodu *Vitis*, v katerega sodi tudi vinska trta, pa so iz terciara.

Čeprav je človek poznal divjo vinsko trto že od mlajšega paleolitika dalje, je mogoče govoriti o začetkih kultiviranja vinske trte šele na prehodu iz pozne bakrene v zgodnjo bronasto dobo na prostoru Bližnjega vzhoda v zvezi s preходом na polikulturno poljedelstvo. Od tu se je gojenje vinske trte razširilo v Mezopotamijo, Egipt in v egejski prostor.

Grška kolonizacija in trgovanje sta navado uživanja vina razširila tudi v jadranski prostor, zahodni Mediteran in v notranjost železnodobne Evrope, medtem ko se je njeno gojenje na tem prostoru razširilo s kasnejšo rimsko ekspanzijo. Od tedaj dalje je vinska trta v Istri skupaj z oljko najpomembnejša kulturna rastlina.

Radovan CUNJA, mag., Museo regionale di Capodistria,
66000 Capodistria, Via Kidrič 19, Slovenia

IL CONTRIBUTO DELL'ARCHEOLOGIA ALLA STORIA DELLA VITE E DEL VINO

Sulla base di reperti fossili è possibile seguire lo sviluppo della vite sin dal periodo del Cretaceo inferiore. Le testimonianze sicure più antiche sull'esistenza del genere *vitis*, al quale appartiene anche la vite, risalgono al Terziario.

Benché l'uomo conoscesse la vite selvatica sin dal del paleolitico inferiore, possiamo parlare di coltivazione della vite appena a cavallo tra l'età del rame e quella del bronzo, quando nelle regioni del Medio Oriente la coltivazione dei campi passa dalla monocoltura alla policoltura. Da qui, la coltivazione della vite si espande in Mesopotamia, in Egitto e nelle regioni che si affacciano sul Mare Egeo.

La colonizzazione greca ed il commercio diffusero il consumo del vino anche nell'area adriatica, nel Mediterraneo occidentale e nelle zone interne dell'Europa dell'età del ferro, mentre in questa zona la sua coltivazione si diffuse più tardi con l'espansione romana. Da allora, la vite, assieme all'olivo, è diventata la coltura più importante dell'Istria.

Radovan CUNJA, M.A., The Regional Museum Koper, 66000 Koper,
Kidričeva 19, Slovenia

THE CONTRIBUTION OF ARCHAEOLOGY TO THE HISTORY OF THE VINE AND WINE

On the basis of fossil findings the development of the vine can be traced back as far as the early Cretaceous period. The oldest reliable evidence of the existence of the family *Vitis*, to which also the vine belongs, are from the Tertiary.

Although man has known the wild vine since early Palaeolith, it can only be spoken about the beginning of the cultivation of the vine after the transition from the late Copper into the early Bronze Age when in the territories of the Near East the change to polycultural farming occurred. From here viticulture spread to Mesopotamia, Egypt and into the Aegean territory.

Greek colonization and trade also helped spread the habit of consuming wine into the Adriatic territories, western Mediterranean and far inside Europe of the Iron Age, while its growing in our region spread later with the Roman expansion. Since then the vine has been, together with the olive tree, the most important cultural plant.

Darja MIHELIC, dr., izredni profesor Univerze v Ljubljani, znanstveni svetnik ZRC SAZU, 61000 Ljubljana, Novi trg 4, Slovenija

VINOGRADNIŠTVO IN VINSKA TRGOVINA NA SREDNJEVEŠKEM PIRANSKEM OBMOČJU

Med kulturami, ki so nekdaj uspevale na Piranskem, je imela primat vinska trta. To ni presenetljivo, saj je istrska obala poznala kulturo vinske trte že v rimski dobi. Po propadu rimskega cesarstva so romanski staroselci in novi slovanski prišleki ohranili uveljavljeno tradicijo gojenja trte in proizvodnje vina.

Piranska vinogradniška področja so bila (skupaj s Piranom) do 1283 pod svetno nadoblastjo oglejskega patriarhata, nato pa pod Benetkami. Lastniške pravice nad tukajšnjimi agrarnimi nepremičninami so uživale različne skupnosti, tako svetne (piranska komuna) kot cerkvene (od številnih domačih in tujih cerkva, samostanov, verskih bratovščin, do tržaške, koprške škofije in oglejskega patriarhata, ki je na Piranskem ohranil nekaj posesti) ter številni zasebniki.

Prispevek obravnava v prvem delu lastništvo nad vinogradi v srednjeveškem Piranu, razmerje med lastniki in obdelovalci vinogradniških površin ter tehniko obdelave vinogradov. V drugem delu predstavlja dva prevladujoča načina trgovanja z vinom na debelo ter (pre)kupčevanje z njim na drobno.

Darja MIHELIC, dr. sc., consigliere scientifico all'Istituto di Storia "Milko Kos", CRS ASSA, 61000 Ljubljana, Novi Trg 4, Slovenia

LA VITICOLTURA ED IL COMMERCIO DEL VINO NELL'AREA DELLA PIRANO MEDIEVALE

Tra le colture più diffuse nel passato nell'area piranese primeggiava quella della vite. La cosa non sorprende, poiché la costa istriana conosceva la coltura della vite già in epoca romana. Alla caduta dell'Impero romano gli indigeni latini ed i nuovi arrivati slavi mantennero l'affermata tradizione della coltura della vite e della produzione del vino. Sino al 1283, le zone viticole piranesi vennero a trovarsi (assieme a Pirano) sotto l'autorità temporale del Patriarcato di Aquileia, quindi sotto Venezia. I diritti di pro-

prietà relativi agli immobili agrari della zona appartennero a varie comunità, sia temporali (il comune di Pirano) sia ecclesiastiche (da numerose chiese locali e straniere, conventi, confraternite religiose, al Vescovado di Trieste, di Capodistria, al Patriarcato di Aquileia, che nel piranese mantenne alcune proprietà), nonché a numerosi privati.

Il contributo tratta nella prima parte la proprietà dei vigneti nella Pirano medievale, il rapporto tra i proprietari ed i coltivatori degli appezzamenti, nonché le tecniche di coltivazione dei vigneti. Nella seconda parte presenta i due metodi prevalenti di commercio del vino all'ingrosso, nonché la (ri)vendita del vino al minuto.

Darja MIHELIC, PhD, Scientific councillor, The Historical Institute 'Milko Kos', Science and Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts, 61000 Ljubljana, Novi trg 4, Slovenia

VINICULTURE AND WINE TRADE IN THE PIRAN REGION OF THE MIDDLE AGES

Of the cultures that used to grow in the region of Piran the vine has always had a primacy. This is not surprising at all, as the coast of Istria already knew the vine in the Roman era. After the fall of the Roman empire the Roman aborigines and the Slavic newcomers kept the tradition of cultivating the vine and producing wine.

Until 1283 the vinicultural areas in the region of Piran were (including the town of Piran) under the worldly jurisdiction of the Patriarch of Aquilea and later under that of Venice. The ownership rights over the agrarian real estate property were held by different worldly communities (such as the commune of Piran) as well as by church communities (by the numerous local and foreign churches, monasteries, religious fraternities, the dioceses of Koper and Trieste and the patriarchate of Aquilea, which in Piran had retained some property), and by numerous individual owners.

In its first part the article discusses the ownership of the vineyards in the Medieval Piran, the relations between the owners and the cultivators, and finally the methods of cultivating the vineyards. In the second part it presents two of the prevailing ways of trading wine wholesale and selling it by retail.

Darko Darovec, mag., asistent, Znanstveno raziskovalno središče
Republike Slovenije, Koper, 6000 Koper, Garibaldijska 18, Slovenija

**VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO KOT POGLAVITNA
GOSPODARSKA PANOGA SEVERNE ISTRE V OBDOBJU
BENEŠKE REPUBLIKE**

Prispevek prikazuje pomen vinogradništva in vinarstva za razvoj mest v današnji slovenski Istri, Kopra, Izole in Pirana. V zgodnjem srednjem veku je bila to osnovna gospodarska dejavnost, ko je vino v obdobju blagovno-menjalnega gospodarstva igralo vlogo osnovnega menjalnega sredstva. Te- ga se je dobro zavedala tudi Beneška republika ob osvojitvi navedenih mest konec 13.stoletja, saj je z vrsto zakonskimi uredbami skušala čimveč do- hodka od prodaje vina spraviti v svojo državno blagajno. Istrani so se temu upirali zlasti s povečanim tihotapstvom. Z raznimi represivnimi ukrepi in povečanim nadzorom so po svojih močeh Benečani poskušali tihotapstvo zavirati, kar pa jim ni vselej uspevalo. Razni ohranjeni popisi davčnih pri- hodkov od pridelave in prodaje vina pa omogočajo rekonstrukcijo količine pridelanega vina za prodajo, ki je v 18.stoletju presežalo 26.000 hl vina na leto.

Na podlagi tedanjih kronistov, novigrajskega škofa Tommasinija in krajskega polihistorja Valvasorja, pa je v prispevku prikazan tudi način in osnovne značilnosti vinskega proizvodnega procesa.

Darko DAROVEC, mag., assistente, Centro di ricerche scientifiche della
Repubblica di Slovenia, Capodistria, 6000 Capodistria, Via Garibaldi 18,
Slovenia

**LA VITIVINICOLTURA QUALE PRINCIPALE ATTIVITÀ
ECONOMICA DELL'ISTRIA SETTENTRIONALE ALL'EPOCA
DELLA REPUBBLICA DI VENEZIA**

Il contributo illustra l'importanza della vitivinicoltura nello sviluppo delle città dell'attuale Istria slovena, Capodistria, Isola e Pirano. Nell'alto medioevo era l'attività economica più importante, quando il vino, all'epoca dell'economia di scambio, costituiva la merce principale del baratto. Anche la Repubblica di Venezia ne era consapevole quando, alla fine del XIII secolo, conquistò le succitate località. Con una serie di norme cercò infatti

di incamerare nell'erario una quantità quanto maggiore di introiti provenienti dalla vendita del vino. Gli istriani reagirono con una forte espansione del contrabbando. Con varie misure repressive ed un maggiore controllo Venezia tentò, per quanto possibile, di contrastare il fenomeno, cosa che non sempre le riuscì. Diversi documenti riguardanti i dazi sulla produzione e sulla vendita del vino ci offrono una visione della quantità di vino prodotto per la vendita, che nel XVIII secolo superava i 26 mila ettolitri annui.

Il contributo illustra pure il metodo e le caratteristiche della vitivinicoltura, sulla base delle cronache di allora del vescovo di Cittanova, Tommasini, e del poligrafo della Carniola, Valvasor.

Darko DAROVEC, MA, assistant, Science and Research Centre of the Republic of Slovenia, Koper, 6000 Koper, Garibaldijeva 18, Slovenia

WINE GROWING AND VINICULTURE AS THE MAIN BUSINESSES OF NORTHERN ISTRIA IN THE TIME OF THE VENETIAN REPUBLIC

The article describes the importance of wine growing and viniculture for the development of the towns in the region called Slovenian Istria today, i.e. Koper, Izola and Piran. In the early Middle ages this was the basic business when wine in the era of trade based on exchange of goods played the role of the main means of exchange. Of this also the Venetian Republic was very well aware when towards the end of the 13th century it seized the towns mentioned above. With a number of statutory provisions it tried to direct as much income from wine trade as possible into its own treasury. The Istrians tried to resist this mainly through increased smuggling. The Venetians made efforts to reduce it, mainly through different repressive measures, which did not always prove successful. Various lists of fiscal income from the production and the sales of wine kept in the archives make possible a reconstruction of the quantities of wine traded, which in the 18th century exceeded 18.000 hectolitres (about 1.580.000 gallons) a year.

On the basis of the contemporary chronicles by Tommasini, the bishop of Novigrad, and by the Carniolan polyhistorian Valvasor, the article also describes the methods and the basic characteristics of the process of wine production in those days.

Pavle MERKÛ, prof., 3410 Trst, Via Rosseti 113, Italija

VARIACIJE NA "BRENTA"

Avtor na podlagi tržaških srednjeveških arhivskih virov analizira izvor in uporabo besede brenta. Ugotavlja, da so razne izpeljanke iz te besede za vinogradniško posodo nanašajo tudi na označevanje poklica kar sečasoma preide v priimek. Poleg tega poskuša ugotoviti še druga osebna in krajevna imena izviraajoča iz vinogradništva ter na tej podlagi razmerja med tržaškimi ali italijanskimi in slovenskimi živiljem.

Pavle MERKÛ, prof., 34100 Trieste, Via Rossetti 113, Italia

VARIAZIONI DEL TERMINE "BRENTA"

Sulla base di fonti archivistiche triestine medievali, l'autore analizza l'origine e l'uso del termine brenta. Constata che i vari termini derivati da questa parola, che sta ad indicare il tipico contenitore usato nella viticoltura, si riferiscono anche all'attività stessa, che in seguito si trasforma in cognome. Cerca inoltre di individuare altri nomi di persona e di località, derivanti dalla viticoltura e, su questa base, il rapporto tra la popolazione triestina o italiana e quella slovena.

Pavle MERKÛ, B.A., 34100 Trieste, Via Rossetti 113, Italy

VARIATIONS ON "BRENTA"

On the basis of mediaeval archival sources of Trieste the author analyses the origin and the use of the word 'brenta'. He states that various derivatives of this word for vessels used in wine growing also refer to various trades and gradually they become family names. He also tries to find other personal names and toponyms derived from expressions used in viniculture and on this basis the relation between Slovene population and the Italian one, i.e. that of Trieste.

Eva HOLZ, dr., višja znanstvena sodelavka SAZU, Zgodovinski inštitut
Milka Kosa ZRC SAZU, Novi trg 4, 61000 Ljubljana, Slovenija

O UVOZU VINA NA KRANJSKO IN O NJEGOVEM PONAREJANJU V PRVI POLOVICI 19. STOLETJA

Po končanih napoleonskih vojnah so naši kraji ponovno prišli pod avstrijsko oblast. Ob tem so nastale nekatere spremembe pri razmejitvi posameznih pokrajin. Te spremembe so vplivale tudi na razmere v gospodarstvu, med drugim tudi na trgovino z vinom. Na Kranjsko so v prvi polovici 19. stoletja uvažali vino iz vseh okoliških dežel pa tudi iz nekaterih italijanskih vojvodin in Cipra. Spremembe pri razmejitvi so najbolj prizadele Istro. Druge dežele so si znale pomagati na različne načine. Državna in deželna oblast sta si skušali s carino in naklado ustvariti neke stalne dohodke (značilno je, da je bila deželna naklada vedno višja od državne carine), izvozniki vina pa so skušali svoje pridelke čim bolj ugodno prodati. Ponavljajoči se predpisi o carini in nakladi namigujejo tudi na to, da je bilo tihotapljenje kar donosen posel. Poleg tega je morala državna oblast preganjati še ponarejevalce vina.

Eva HOLZ, dr. sc., Istituto di Storia "Milko Kos", CRS ASSA,
61000 Ljubljana, Novi Trg 4, Slovenia

DELL'IMPORTANZA DEL VINO NELLA CARNIOLA E DELLA SUA ADULTERAZIONE NELLA PRIMA METÀ DEL XIX SECOLO

Dopo le guerre napoleoniche le nostre località tornarono sotto il dominio austriaco. In questo periodo subentrarono alcuni cambiamenti nella delimitazione delle singole province. I cambiamenti influirono pure sulle condizioni economiche, tra l'altro anche sul commercio del vino. Nella prima metà del XIX secolo la Carniola importava vino da tutte le province limitrofe, nonché da alcuni ducati italiani e da Cipro. I cambiamenti relativi alla nuova delimitazione amministrativa colpirono soprattutto l'Istria. Le altre province fecero fronte alla situazione in vari modi. Le autorità statali e provinciali tentarono di creare alcune fonti sicure di introito attraverso dazi doganali e tributi (caratteristico il fatto che i tributi provinciali fossero sempre superiori ai dazi doganali statali), mentre gli esportatori di vino

cercavano di vendere i loro prodotti in maniera quanto più favorevole. Il susseguirsi di disposizioni riguardanti i dazi doganali e i tributi lascia anche intendere che la pratica del contrabbando era piuttosto fruttuosa. E le autorità statali erano impegnate anche a perseguire coloro che adulteravano il vino.

Eva HOLZ, PhD, The Historical Institute 'Milko Kos', Science and Research Centre of the Slovenian Academy of Sciences and Arts, 61000 Ljubljana, Novi trg 4, Slovenia

ABOUT IMPORTING WINE TO CARNIOLA AND FALSIFYING IT IN THE FIRST HALF OF THE 19th CENTURY

After the end of Napoleonic Wars Austria regained authority over our country. On this occasion some changes of the inner borders between individual provinces occurred. These changes also influenced the conditions in economy, including wine trade. In the first half of the 19th century wine was imported to Carniola from all the neighbouring provinces as well as from some Italian duchies and from Cyprus. Of all the provinces it was Istria that was affected the heaviest by the changes of borders. All other provinces managed to overcome it in different ways. The state and province authorities tried to establish a permanent income through duties and additional taxes (it is characteristic that the province taxes were always higher than the state duties), the exporters of wine on the other hand tried to sell their produce as well as possible. The reiterating regulations of duties and additional taxes also give a hint that smuggling was quite a profitable business. Besides, the state authorities had to prosecute wine falsifiers.

Roberto STAREC, prof., Pedagoška fakulteta, 34100 Trst,
Via Tigor 22, Italija

ZAPISI O ISTRSKEM VINOGRADNIŠTVU IZ 19. STOLETJA

Od 18. stol. dalje se v različnih delih Evrope pojavljajo pisci, ki v svojih spisih, najsi bodo znanstveni ali poljudni, proučujejo načine za izboljšanje kmetijskih tehnik. V tem duhu nastanejo v Istri 19. stol. dela o vinogradništvu in o proizvodnji vina, njihovi avtorji pa so Pietro Predonzani (1820) iz Poreča, Pietro Stancovich (1825) iz Barbane, Nicolò Del Bello (1876) iz Kopra in Carlo Hugues (različni spisi okoli leta 1890), direktor Eksperimentalne vinsko-sadjarske postaje v Poreču.

Predonzani poziva vinogradnike, naj opustijo stare načine vinogradništva, češ da so preveč obremenjeni s predsodki, vendar so njegova navodila zelo splošna in nepopolna. V nasprotju z njim Stancovich, vseskozi pozoren bralec najsodobnejših publikacij svojega časa, sam preizkuša in znanstveno proučuje rezultate novih načinov pridelave vina. Del Bello je natančen in jasen, vendar je njegov prispevek (največ o piranskem zaledju) predvsem opisne narave. Hugues pa, stoletje se z njim že počasi izteka, zastopa že odločno moderno vizijo: njegov pristop je pragmatičen in strogo znanstven. Sicer pa vsi pisci kritično gledajo na številne dotlej tradicionalne načine vinogradništva in vzpodbujajo domače vinogradnike, naj več pozornosti namenijo kakovosti svojega proizvoda.

Roberto STAREC, prof., Facoltà di Magistero, 34100 Trieste,
Via Tigor 22, Italia

SCRITTI ISTRIANI DELL'OTTOCENTO SULLA VINICULTURA

A partire dal Settecento, in varie parti d'Europa, numerosi autori si occupano del miglioramento delle tecniche agricole, con scritti sia scientifici che divulgativi. In Istria nell'Ottocento pubblicano opere sulla coltivazione della vite e sulla produzione del vino Pietro Predonzani (1820) di Parenzo, Pietro Stancovich (1825) di Barbana, Nicolò Del Bello (1876) di Capodistria e Carlo Hugues (diversi scritti intorno al 1890), direttore della "Stazione enopomologica sperimentale dell'Istria" di Parenzo.

Predonzani invoca l'abbandono dei vecchi metodi di coltivazione, viziati da molti pregiudizi, ma le sue prescrizioni sono generiche e insufficienti.

Stankovich invece, attento lettore delle pubblicazioni più aggiornate dell'epoca, sperimenta in prima persona ed esamina razionalmente i risultati delle nuove procedure. Del Bello è accurato e preciso, ma il suo contributo (relativo alla campagna di Pirano) è prevalentemente di carattere descrittivo. Hugues infine, ormai sul finire del secolo, mostra una visione decisamente moderna: il suo approccio è pragmatico e di taglio rigorosamente scientifico. In tutti gli autori sono costanti le critiche a molte pratiche tradizionali di viticoltura e l'invito a dedicare cure maggiori alla qualità del prodotto.

Roberto STAREC, BA, The Faculty of Education, 34100 Trieste,
Via Tigor 22, Italy

RECORDS ON ISTRIAN VINICULTURE FROM THE 19th CENTURY

Since 18th century authors have appeared in different parts of Europe who in their writings, scientific as well as popular, have searched for improvement of farming methods. Following this tradition works on viniculture and on wine production appear in Istria of the 19th century, the authors of which are Pietro Predonzani (1820) from Poreč, Pietro Stankovich (1825) from Barbana, Nicoló Del Bello (1876) from Koper and Carlo Hugues (different papers about 1890), the director of the 'Experimental Wine and Fruit Growing Station' in Poreč.

Predonzani appeals to wine growers to give up old methods of wine growing, which in his opinion are burdened with prejudice, his instructions, however, are very general and incomplete. In contrast to him Stankovich, always an attentive reader of the most up-to-date publications of his time, experiments with new methods of wine growing and researches the results of these scientifically. Dell Bello is accurate and clear, but his contribution, the greatest part of it being about the hinterland of Piran, mostly of descriptive character. Hughes on the other hand, the century coming slowly to its end, already advocates for the decisively modern vision: his attitude is pragmatic and strictly scientific. Anyway, all the authors look critically on numerous traditional methods of wine growing and encourage the native wine growers to pay more attention to the quality of their product.

Igor PRESL, kustos, Pomorski muzej "Sergej Mašera" Piran, 66330 Piran, Cankarjevo nabrežje 3, Slovenija

VINOGRADNIŠTVO V VASEH KOPRSKEGA ZALEDJA OD SREDINE 19. STOLETJA DO PETDESETIH LET 20. STOLETJA

Do druge polovice 19. stoletja so evropske trte ogrožali prevsem škodljivci iz vrst polžev, žuželk in pajkov, proti katerim se je vinogradnik lahko boril le z golimi rokami in ognjem. Že v 18. stoletju je ponekod zakonodaja obvezovala kmete, da so uničevali zajedalce sadnega drevja in vinske trte. A zakoni mnogokrat niso bili spoštovani, pa tudi vraževernost je prispevala svoje. Kmetje so namreč verjeli, da so bube, gosenice in podobne živalice edino znamenje rodovitnosti zemlje, česar ne gre uničevati ... Ponekod so okoli debla trte ovili v olju namočene cunjke, ženske in otroci pa so pobirali škodljivce in njih zarod ter jih sežigali. Polže so uničevali s kleščami za orehe, če niso, posebno v francoskih vinorodnih pokrajinah, končali na mizi. Trto je bilo treba varovati tudi pred pajki, ki so grizljali cvetove, s spletanjem mrež pa silili rastlino v nenaravne oblike rasti ... Sredi 19. stoletja so proti grozdnih plesnobi trte žveplali, v osemdestih letih so zaradi peronospore škropili z raztopino modre galice, istočasno pa je trtna uš je uničevala evropske vinograde. Revolucionarnih sprememb, ki jih je prineslo zasajanje na to nadlogo odprtih podlag, je bila deležna tudi Istra.

Igor PRESL, conservatore, Museo del mare "Sergej Mašera" di Pirano, 66330 Pirano, Riva Cankar 3, Slovenia

LA VITICOLTURA NEI VILLAGGI DEL RETROTERRA CAPODISTRIANO DALLA META' DEL XIX SECOLO AGLI ANNI CINQUANTA DEL XX SECOLO

Fino alla seconda guerra mondiale le viti europee erano minacciate soprattutto da parassiti come chioccioline, insetti e ragni, contro i quali il viticoltore poteva combattere soltanto a mani nude e con il fuoco. Già nel XVIII secolo la legislazione qua e là obbligava i contadini ad eliminare i parassiti degli alberi da frutto e della vite. Ma le leggi spesso non venivano osservate e anche per colpa della superstizione. I contadini infatti credevano che le crisalidi, le larve ed altri simili animaletti fossero l'unico

segno della fertilità del terreno, e che quindi non andavano sterminati ... Qualcuno avvolgeva attorno al fusto delle viti degli stracci imbevuti di olio, mentre donne e bambini raccoglievano i parassiti che poi bruciavano. Le chioccioline venivano eliminate con degli schiaccianoci, quando non venivano consumate a tavola, specie nelle regioni vinicole francesi. La vite andava protetta anche dai ragni che divoravano i fiori, mentre la pianta veniva costretta a crescere in forme innaturali ... Nella metà del XIX secolo le viti venivano solforate per proteggerle dalla muffa dell'uva, negli anni Ottanta venivano irrorate con solfato di rame contro la peronospera, mentre la fillossera stava già arrecando danno enormi ai vigneti europei. Nuovi metodi di coltivazione capaci di fronteggiare questa piaga portarono a cambiamenti rivoluzionari che interessarono anche l'Istria.

Igor PRESL, curator, The Sergej Mašera Maritime Museum Piran,
66330 Piran, Cankarjevo nabrežje 3, Slovenia

THE VILLAGES OF KOPER'S HINTERLAND FROM THE MIDDLE OF THE 19th TO THE FIFTIES OF THE 20th CENTURY

Until the second half of the 19th century Europe's vines were endangered mainly by the pest such as different species of snails, insects and spiders, against which the winegrower could only fight with his bare hands and with fire. As early as in the 18th century farmers were obliged by law to exterminate the parasites of fruit trees and of vine. The laws were, however, often not respected, partly superstition contributed to the fact. Farmers believed that pupae, caterpillars and similar little animals were the only sign of the fertility of the soil and were therefore not to be exterminated ... In some places rags soaked in oil were wrapped round the stem of the vine, women and children gathered the pest and burned it. Snails were annihilated by nutcrackers if they didn't, especially in French winegrowing regions, make their end served on table. The vine also had to be protected against spiders, which chewed on the blossoms and by weaving their nets forced the plants into unnatural forms of growth. In the middle of the 19th century sulphur was applied against the mildew of the vine, in the eighties vines were sprayed against Peronospora with a solution of copper vitriol, at the same time the wine louse already was causing enormous damage in European vineyards. Istria too took its share in revolutionary changes brought by planting sorts resistant to this plague.

Andrej DULAR, mag., Slovenski etnografski muzej, 61000 Ljubljana,
Prešernova 20, Slovenija

VINOGRADNIŠTVO SLOVENSKE ISTRE V ARHIVIH SLOVENSKEGA ETNOLOŠKEGA MUZEJA

Po drugi svetovni vojni je Slovenski etnografski muzej za svoje potrebe organiziral več etnoloških terenskih ekip. Dve med njimi (leta 1949 in 1950) sta bili tudi v Slovenski Istri. Člani ekip so med drugim raziskovali vinogradništvo. Zbrano pisno gradivo iz arhiva muzeja govori o trtnih vrstah, primerni zemlji za zasajanje trt in o načinih sajenja, vrstah grozdja, obdelavi vinograda, trgatvi ter o prodaji grozdja in vina v mesta. Slikovno gradivo (risbe in fotografije) pa nam kažejo načine zasajanja trt, vinske kleti, vinogradniška opravila, transport grozdja in vina, vinogradniške naprave, orodje in posodje.

Andrej DULAR, mag., Museo etnografico sloveno, 61000 Ljubljana,
Prešernova 20, Slovenia

LA VITICOLTURA DELL'ISTRIA SLOVENA NEGLI ARCHIVI DEL MUSEO ETNOGRAFICO SLOVENO

Dopo la seconda guerra mondiale il Museo etnografico sloveno organizzò per le proprie necessità diversi gruppi etnografici di ricerca sul territorio. Due di essi (nel 1949 e nel 1950) operarono anche nell'Istria slovena. I due gruppi effettuarono tra l'altro anche delle ricerche sulla viticoltura. La raccolta degli scritti provenienti dall'archivio del Museo tratta le specie di viti, il tipo di terreno vitifero ed i metodi di piantagione, i tipi di uva, la coltivazione del vigneto, la vendemmia, nonché la vendita dell'uva e del vino nelle città. Il materiale iconografico (disegni e fotografie) ci mostrano invece i metodi di piantagione delle viti, la cantina vinicola, l'arte della viticoltura, il trasporto dell'uva e del vino, i macchinari, gli attrezzi ed i contenitori usati nella viticoltura.

Andrej DULAR, MA, Slovenian Ethnographical Museum,
61000 Ljubljana, Prešernova 20, Slovenia

THE VINICULTURE OF SLOVENIAN ISTRIA IN THE ARCHIVES
OF THE ETHNOGRAPHICAL MUSEUM

After the Second World War the Slovenian Ethnographical Museum set up a number of ethnological field parties. Two of them (in 1949 and 1950) also worked in Slovenian Istria. Among other areas the parties researched viticulture. The collected written materials in the archives of the museum give evidence of the vine species, the soil suitable for planting and ways of planting, the cultivation of vineyards, of vintage and selling grapes and wine to towns. Graphical material (photographs and drawings) show the ways of planting the vine, wine cellars, various winegrower's jobs, the transportation of grapes and wine, viticultural devices, tools and dishes.

Igor PRESL, kustos, Pomorski muzej "Sergej Mašera" Piran, 66330 Piran, Cankarjevo nabrežje 3, Slovenija

VINOGRADNIŠTVO V TRUŠKAH PO DRUGI SVETOVNI VOJNI

Besedilo obravnava stanje in spremembe v vinogradništvu in vinarstvu po 2. svetovni vojni. Bolj kot dogodki leta 1954 je to dejavnost in obravnavani kraj označila industrializacija slovenske obale, selitve iz vasi v mesta v prvem obdobju in vračanja v vasi, oz. dnevne migracije v drugem. Polkmečki značaj aktivnega dela prebivalstva daje pečat celotni vaški skupnosti, večje materialne možnosti in pomanjkanje časa pa določajo okvire kmetijski proizvodnji.

Igor PRESL, conservatore, Museo del mare "Sergej Mašera" di Pirano, 66330 Pirano, Riva Cankar 3, Slovenia

LA VITICOLTURA A TRUŠKE DOPO LA II GUERRA MONDIALE

Il contributo tratta la situazione e i cambiamenti subentrati nell'ambito della vitivinicoltura dopo la seconda guerra mondiale. Più che dagli avvenimenti del 1954, l'attività e la località in questione furono caratterizzate dapprima dal fenomeno dell'industrializzazione della riviera slovena e della migrazione della popolazione dai villaggi nelle città, e in seguito da quello del ritorno, ovvero della pendolarità.

L'attività per metà agricola della popolazione contraddistingue l'intera comunità rurale, mentre l'entità della produzione agricola dipende dal grado di maggiore benessere e dalla mancanza di tempo.

Igor PRESL, curator, The Sergej Mašera Maritime Museum Piran,
66330 Piran, Cankarjevo nabrežje 3, Slovenia

THE VINICULTURE IN TRUŠKE AFTER THE SECOND WORLD WAR

The text discusses the state and the changes in viticulture and in winegrowing after the Second World War. More than by the events in 1954 this activity and the place itself have been characterized by the industrialization of the coastal region of Slovenia, by the migrations from the country to towns in the first and by returning to villages, accompanied by daily commuting in the second period. Semiagrarian character of the active part of the population gives a special stamp

Emil ZONTA - ISTRIJAN, novinar v pokoju, 66000 Koper,
II. prekomorske 23a, Slovenija

OD BENDIME DO STAREGA VINA

Kako pridelati dobro vino. Kako očuvati njegove značilnosti in prijeten zdrav okus. Kako iz grozdja (in njegovih derivatov) izvleči največjo korist. S kakšnimi težavami in problemi pri teh zahtevnih opravilih se je spoprijel istrski kmet. Koliko so mu koristile njegove lastne in izkušnje (njegovih) prednikov. Kako so ljudje med trgatvijo, kuhanjem mošta, pretakanjem in shranjevanjem mladega vina živeli v posebnem ritmu, ki sta ga narekovala pozno poletje in jesen. Nekaj teh navad in izkušenj je opisanih v tem besedilu.

Emil ZONTA - ISTRIJAN, giornalista, 66000 Capodistria,
II Brigata d'Oltremare 23a, Slovenia

DALLA VENDEMMIA AL VINO VECCHIO

Come ottenere del buon vino. Come conservare le sue caratteristiche ed il suo sapore sano e amabile. Come sfruttare al meglio l'uva (ed i suoi derivati). Le difficoltà ed i problemi che affrontava il contadino istriano in questa laboriosa attività. I vantaggi delle sue esperienze e di quelle degli avi. Come viveva la gente durante la vendemmia, la fermentazione del mosto, il travaso e la conservazione del vino novello, un periodo che a partire dalla fine dell'estate si inoltra nell'autunno ed è caratterizzato da un ritmo tutto particolare. Costumi ed esperienze che troviamo descritti in questo articolo.

Emil ZONTA - ISTRIJAN, retired journalist, 66000 Koper,
II. prekomorske 23a, Slovenia

FROM VINTAGE TO OLD WINE

How to make good wine? How to preserve its characteristics and pleasant, healthy taste? How to get the best out of grapes (and its derivatives)? What were the hardships and the problems the Istrian farmer had to cope with? To what benefit was he able to use his own experience and that of his ancestors? How did people swing in a special rhythm dictated by the vintage, the fermenting of must late during summer and early autumn? Some of these habits and experience are described in the present text.

Dario MARUŠIČ, etnomuzikolog, 66320 Portorož, Strunjan 18, Slovenija

OG TI FOŠKA, NATOČI REFOŠKA. VINO V ISTRSKI LJUDSKI PESMI

Medtem ko se ljudske pesmi izvajajo tudi brez vina pa je pitje vina v tradicionalnem kontekstu največkrat združeno s petjem. Če je visoka družba bila običajno le dobra vina, je ljudstvo to v vsakdanjem življenju počelo le redkokdaj, zato je pitje dobrega vina predstavljalo tudi hedonistični moment. Te priložnosti so bile veliki prazniki in predvsem poroke, tako da je povsem jasna naveza vino - petje. Znotraj praznovanja pa so v pitju bili vsi izenačeni in so torej glasbene produkcije, četudi stimulirane z vinom, bile splošno sprejemljive. V prispevku so s primeri prikazani eksplicitna in implicitna vloga vina pri oblikovanju ljudske pesmi, ritualni značaji kot na primer pri zdravljenjih, priložnostno improvizirane pesmi in pesmi posvečene vinu in pitju, ki so nastale ob praznikih.

Dario MARUŠIČ, ethnomusicologo, 66320 Portorose,
Strugnano 18, Slovenia

EH TU, FOSCA, VERSA IL REFOSCO, IL VINO NEI CANTI POPOLARI ISTRIANI

Mentre i canti popolari vengono eseguiti anche in assenza di vino, tradizionalmente il consumo del vino è accompagnato il più delle volte dal canto. Se i ceti più abbienti consumavano di solito soltanto di qualità al contrario lo faceva molto di rado. Perciò le occasioni in cui si beveva del buon vino costituivano anche dei momenti edonistici. Queste occasioni erano rappresentate da grandi feste e soprattutto dai matrimoni, risalta quindi evidente il legame vino - canto. Nell'ambito della festa, nella labagione, tutti diventavano uguali e quindi le produzioni musicali, benché ispirate dal vino generalmente accettate. In questo contributo, attraverso degli esempi, sono indicati i ruoli espliciti ed impliciti assunti dal vino nell'elaborazione dei canti popolari, i caratteri rituali, per esempio nei brindisi, i canti improvvisati di circostanza ed i canti dedicati al vino e al bere nati durante le feste.

Dario MARUŠIČ, ethnomusicologist, 66320 Portorož,
Strunjan 18, Slovenia

OJ TI FOŠKA, NATOČI REFOŠKA, WINE IN ISTRIAN FOLK SONGS

While folk songs can also be performed without wine, the consuming of wine is usually connected with singing. The upper classes usually only drank the best wines, ordinary people only rarely had the opportunity to do so. So drinking of good wine also represented a hedonistic element. These occasions were great festivities, mainly wedding parties, thus the connection between wine and singing is quite clear. When celebrating everybody was equal in drinking and so musical performance, although stimulated by wine, was commonly accepted. In the article explicit and implicit role of wine in creating folk songs, ritual characters such as in toasts, occasional improvised songs, songs dedicated to wine, and songs created during celebrations are demonstrated on examples.

Zdenko FERLETIČ, novinar-urednik, 66273 Marezige,
Marezige 1, Slovenija

VINAKOPER, NASTANEK IN RAZVOJ

V Koprskem vinorodnem okolišu so VINAKOPER največji vinogradnik in kletar. Obdelujejo 450 hektarjev lastnih vinogradov, v kleti pa pridelajo od 300 do 350 vagonov vina. To pomeni, da obvladujejo skoraj tretjino vinogradniške proizvodnje v tem okolišu. Za ostali dve tretjini skrbijo manjši zasebni pridelovalci in le nekaj je takih, ki od vinogradništva živijo. Zato imajo Vinakoper zelo močan vpliv na razvoj panoge. Nastala so leta 1947 kot trgovska klet, ki je odkupovala tržne viške zasebnih vinogradnikov v nekdanji coni B Svobodnega traškega ozemlja. Ustanovitev trgovske kleti se je pokazala kot dobra poteza, saj je promet izjemno hitro naraščal. Zaradi tega so že leta 1951 zgradili novo, večjo klet na današnji lokaciji v Škocjanu. Usposobljena je bila tudi za prevzem in predelavo grozdja z združenih in državnih posestev, ki so takrat začela nastajati. Prvo trgatvev so sprejeli leta 1953. Večino nekdanjih združenih in državnih posestev sedaj obdelujejo sami, manjši delež pridelka pa odkupijo od kooperantov. Vinakoper pridelajo in predelajo največ rdečih vin, saj ima prav ta okoliš v Sloveniji najboljše naravne pogoje za rdeča vina. V drugi polovici osemdesetih let so se znašli v precejšnjih težavah in podjetje je moralo skozi postopek sanacije. Vendar je to omogočilo, da nadaljujejo poslovanje brez hipotek iz preteklosti. Kljub sanaciji pa je stroka peljala razvoj naprej. Izbor vin so popestrili z več novimi belimi sortami, s katerimi dosegajo pridelke najvišje kakovosti. S pomočjo sodobne predelovalne tehnologije so uspeli ovrednotiti tudi tradicionalno sorto - malvazijo, vlečni konj VINAKOPER pa ostaja priljubljena avtohtona sorta - refošk.

Zdenko FERLETIČ, giornalista - redattore, 66273 Marezige,
Marezige 1, Slovenia

VINAKOPER, ORIGINE E SVILUPPO

La VINAKOPER è il maggiore produttore e conservatore di vino nella zona vinicola capodistriana. L'azienda coltiva in proprio 450 ettari di vigneto, mentre nelle proprie cantine produce dai 300 ai 350 vagoni di vino.

In altre parole, controlla quasi un terzo della produzione vinicola della regione. Gli altri due terzi sono in mano a piccoli produttori privati e soltanto alcuni di loro vivono di viticoltura. Per questo motivo la Vinakoper ha una forte influenza sullo sviluppo del settore. L'impresa è stata fondata nel 1947 come cantina commerciale, con il compito di acquistare le eccedenze di mercato dei viticoltori privati dell'ex Zona B del Territorio Libero di Trieste. La costituzione della cantina commerciale si rivelò una mossa azzeccata, premiata da un rapido aumento della mole d'affari. E così, già nel 1951 venne costruita nell'attuale ubicazione di San Canziano una cantina nuova e più spaziosa. Era attrezzata anche per l'ammasso e la lavorazione dell'uva proveniente dai vigneti delle cooperative e dai vigneti statali, che allora stavano sorgendo. Nel 1953 aprì per la prima volta le proprie porte ai prodotti della vendemmia. Oggi l'azienda lavora in proprio la maggior parte dei vigneti che allora erano di proprietà statale o delle cooperative, mentre acquista una piccola parte del raccolto dai propri cooperanti. La Vinakoper produce e lavora soprattutto vini rossi, questa zona della Slovenia presenta infatti le condizioni naturali migliori per questo tipo di vino. Nella seconda metà degli anni Ottanta, l'impresa andò incontro a notevoli difficoltà e dovette affrontare un programma di risanamento. Ma ciò le permise di proseguire l'attività senza le ipoteche del passato. Nonostante il risanamento, gli esperti proseguirono nell'opera di sviluppo del settore. Arricchirono l'offerta dei vini con nuove sorte di vino bianco, ottenendo prodotti di altissima qualità. Attraverso moderne tecnologie di lavorazione, l'impresa è riuscita a valorizzare anche la tradizionale Malvasia, mentre autentico fiore all'occhiello della VINAKOPER rimane l'autoctono e apprezzato Refosco.

Zdenko FERLETIČ, journalist - editor, 66273 Marezige,
Marezige 1, Slovenia

VINAKOPER, ORIGIN AND DEVELOPMENT

In the region of Koper VINAKOPER is the most important wine grower and cellarer. They own 450 ha of vineyards, in the cellar they produce from 300 to 350 railway carriages of wine. This means they control nearly a third of wine production in this region. Lesser owners take care of the remaining two thirds and only a few make their living exclusively as wine

producers. So Vinakoper have a great influence on the development of this line. They were founded in 1947 as a trading cellar, which bought market surplus from private wine growers in the former zone B of the Free Territory of Trieste. The founding of the cellar proved to be a wise decision as the turnover of the company grew extremely rapidly. That is why as early as 1951 a new, larger cellar was built on the location in Škocjan. It was also ready to accept grapes from cooperational and state estates, which began to be formed at that time. The first vintage was accepted in 1953. Today most of the former cooperative and state estates are tilled by themselves, they buy a minor part of the harvest from cooperationists. Red wines represent the major part of the production in Vinakoper, it is in this region after all that the natural conditions for the growth of red grapes are the best in Slovenia. In the second half of the eighties they found themselves in deep troubles and the company went through a process of improvement, which made it possible to continue doing business without mortgages from the past. In spite of the troubles the development went on. The choice of wines was made richer by introducing new white sorts, which reach vintages of the highest quality. Thanks to the most up-to-date technologies they also managed to give value to the traditional sort the *malvazija*, but still the popular autochthonous sort the *refošk* remains their bestseller.

Iztok KLENAR, enolog, Vinakoper, 66000 Koper, Šmarska 1, Slovenija

NATOČITE SI KOZAREC SONCA

Tradicija, sedanjost in vera v prihodnost je rodila Vinakoper, kjer smo s skupnimi močmi nadaljevali vinsko tradicijo in širili kakovost tega spremeljalca našega življenja. Vse bolj zrelo tržišče od nas zahteva boljše pogoje kletarjenja in preudarno spremljanje vina do končnega kupca. Od vinogradnika se zahteva veliko znanja in truda, le z voljo in vero v vino smo lahko temu kos.

Iztok KLENAR, enologo, Vinakoper, 66000 Capodistria,
Via Šmarje 1, Slovenia

VERSATEVI UN BICCHIERE DI SOLE

La vitivinicoltura è sempre stata nella storia sino ad oggi un fattore di vita estremamente importante, anche e soprattutto degli istriani. La tradizione, il presente e la fiducia nel futuro hanno condotto alla nascita della Vinakoper, dove insieme abbiamo portato avanti la tradizione vinicola e fatto crescere di qualità questo accompagnatore della nostra vita. Un mercato sempre più esigente richiede da noi sempre migliori condizioni di conservazione nelle cantine ed un attento e continuo controllo del vino sino al consumatore. Dal viticoltore si esige una profonda conoscenza ed un grosso impegno, richieste alle quali possiamo far fronte solo con volontà e fede nel vino.

Iztok KLENAR, oenologist, Vinakoper, 66000 Koper, Šmarska 1, Slovenia

FILL YOUR GLASSES WITH SUNSHINE

Tradition, the present time and a firm belief in the future have given birth to Vinakoper; where forces have been gathered to continue the tradition of the wine and promote the quality of this companion on the ways of our lives. The more and more mature market expects us to provide better cellaring conditions and deliberate monitoring of the wine all the way to the final customer. A winegrower must show great knowledge and effort, only with strong will and firm belief in wine we are able to cope with the demand.