

**ANTON PUKLAVEC**

Pozabljeni vinogradniški strokovnjak

Okrogla miza, Kog

13. avgust 2010

ANTON PUKLAVEC, Pozabljeni vinogradniški strokovnjak

Okrogla miza na Kogu, 13. avgusta 2010

Izdalo: Zgodovinsko društvo Ormož

Zanj: Predsednik Anton Luskovič

Glavna in odgovorna urednica: Manica Hartman

Sourednik: Anton Luskovič

Lektoriranje: Nadica Granduč

Grafično oblikovanje in tisk: Tiskarna Klar, Murska Sobota

Naklada: 300 izvodov

Kog, avgust 2011

Za vsebino prispevkov so odgovorni avtorji.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji

Univerzitetna knjižnica Maribor

929Puklavec A.(082)

ANTON Puklavec : pozabljeni vinogradniški  
strokovnjak : (10. januar 1872 - 22. avgust 1930)  
/ Okrogla miza, 13. avgust 2010, Kog ; [glavna in  
odgovorna urednica Manica Hartman]. - Ormož :  
Zgodovinsko društvo, 2011

ISBN 978-961-269-491-3

1. Puklavec, Anton 2. Hartman, Manica

COBISS.SI-ID 67390721

## VSEBINA

Tone Luskovič:	
<b>Anton Puklavec – vinogradniški strokovnjak</b> .....	5
Tone Luskovič:	
<b>Kog (Sv. Bolfenk) v času Antona Puklavca</b> .....	11
I. Uvod .....	11
II In še pogled na gospodarske razmere v tistem času .....	12
III. Viničarstvo kot socialno-ekonomski pojav .....	16
IV. Viničarstvo na Kogu v prvi polovici 20. stoletja .....	18
V. Za konec pa še kratki zgodovinski utrinki iz obdobja Puklavčevega življenja, ki so značilni za njegov rojstni kraj: .....	19
Roman Štabuc:	
<b>Oris razvoja vinogradništva s poudarkom na čas delovanja Antona Puklavca</b> .....	25
1. Uvod .....	25
2. Splošni gospodarski razvoj in naše vinogradništvo do konca 1. svetovne vojne .....	26
3. Splošni gospodarski razvoj in naše vinogradništvo v obdobju med svetovnjima vojnama .....	31
4. Vinogradništvo in vinogradniška pridelava skozi čas .....	34
5. Anton Puklavec in vinogradništvo danes .....	37
6. Današnji pogledi in ponujene rešitve za razvoj našega vinogradništva (predlogi skupine specialistov KGZS – Kmetijskega zavoda Maribor) .....	39
Anton Puklavec:	
<b>Nove smeri v vinoreji</b> .....	43
<b>Nauki iz preteklosti oz. nasveti iz »Kmetovalca«</b> .....	47



## Anton Puklavec – vinogradniški strokovnjak

*Besedilo predstavlja Antona Puklavca, vinogradniškega strokovnjaka, ki je s svojim delom zaznamoval obnovo vinogradništva, v deželi Štajerski, v času Avstro–Ogrske monarhije, ko je tej panogi grozil propad zaradi pojava trtne uši. Prispevek poskuša ovrednotiti njegovo strokovno prizadevanje in njegove zasluge za ohranitev modernega vinogradništva.*

Le še nekaj dni nas loči od dne, ko bo minilo 80 let, odkar je umrl Anton Puklavec, domačin in tudi za Kogovčane v pozabo časa neupravičeno odrinjeni vinogradniški strokovnjak.

Njegovo strokovno delo je aktualno še danes, v kar se boste lahko prepričali iz predstavitve njegovega življenja in dela ter napotkov, ki jih je dajal vinogradnikom v svojem času. O tem je med drugim spregovoril, osrednji gost okrogle mize, gospod Roman Štabuc, ki nadaljuje strokovno delo na področju vinogradništva, kot so to pred njim počeli mnogi pomembni možje z območja Jeruzalemskih goric.

*Anton Puklavec je zagledal luč sveta 10. januarja 1872 na Vitanu. Bilo je mrzlo zimsko jutro, ki je napovedovalo vremensko normalno leto. Vendar se je prvo leto življenja Antona Puklavca končalo zelo nenavadno. Vreme je bilo v božičnem času tako toplo, da so mnogi ljudje k polnočnici prišli kar bosí. Pa ta čudni konec leta ni vplival na poznejšo življenjsko in delovno pot mladega Puklavca.*



*Rojstna hiša Antona Puklavca na Vitanu.  
Hrani: Ivan Mlinarič, Vitan.*

---

1 **Tone Luskovič**, univ. dipl. pravnik, predsednik Zgodovinskega društva Ormož, Jastrebcí 25, 2276 Kog.

Rodil se je v trdni kmečki družini, v »*krasni zidani kmečki hiši, z modernim gospodarskim poslopjem*«, kot je v spominih na Puklavca v strokovni reviji ***Naše gorice*** zapisal Puklavčev tri leta mlajši rojak ***Josip Zabavnik***,<sup>2</sup> prav tako kogovski rojak, rojen v Vodrancih. Zabavnik je iskreno obžaloval prezgodnjo smrt Antona Puklavca.

***Leta 1930 je v Naših goricah zapisal občutene besede v spomin na svojega rojaka. Takole se ga spominja:***

»V spomin dragemu prijatelju!

Po beli cesti, ki pelje iz Središča ob Dravi proti Ljutomeru, po dobri uri hoda, prideš skozi vasi Godeninci in Vodranci, mimo rojstne hiše pesnika Božidarja Flegeriča, na Vitan, rojstni kraj našega prerano umrlega vinarskega ravnatelja Antona Puklavca.

Ko se pri prvi hiši ozreš na desno, takoj opaziš lični majhni vrt, zasajen s hruškami piramidami, na levi strani hiše matičnjak ameriških trt in trtnico s cepljenkami, vloženimi po znanem Richterjevem sistemu.

Nadalje opaziš ob beli cesti na levi strani lepo obdelane njive z različnimi kulturami v najboljem stanju. Krasno zidana kmečka hiša, z modernim gospodarskimi poslopji, je obdana z lepim sadonosnikom. Tu se je rodil moj prijatelj in rojak Anton Puklavc.

Puklavc je doraščal v zalega fanta in prekmalu izgubil očeta, ko je bil star komaj 10 let. Mama je morala prevzeti vso breme težavnega gospodarstva na svoje rame. Otroci, Anton in tri sestre, so bili še premajhni, da bi mami bili v pomoč. Ni se ponovno poročila in je pogumno in izborno gospodarila in gospodinjala sama. Ker je bil Anton edini sin, je bil določen, da bo, ko odraste, prevzel lepo kmetijo.

Ko je bil star 16 let, ga je pametna mati poslala na šolanja v Deželno kmetijsko šolo Grottenhof pri Gradcu, da bi se temeljito pripravil za bodoče kmetovanje na njihovi kmetiji. Po treh letih je leta 1890 šolanje kot odličnjak zaključil. Šola v Grottenhofu je takrat slovela kot ena najboljših kmetijskih šol. Slovenci so radi pošiljali svoje sinove v to šolo, tako da je običajno vsaj tretjina učencev bila slovenske narodnosti. Običaj je bil, da so se absolventi šole na koncu skupaj slikali. Ko je bil absolvent Anton Puklavc, so se slovenski absolventi slikali posebej in Nemci posebej, kar seveda priča o močni narodni zavesti Slovencev.

***V času, ko se je Puklavc šolal, so na njegovo iniciativo na njihovi kmetiji na Vitane začeli z globokim oranžem in z zamenjavo, do takrat ozkih ogonov na njivah, v široke. Sprva je bilo vse le poskusno, sčasoma pa so se vse okopavine sejale in sadile na rede, kar je dajalo kulturam veliko prednost pred prejšnjo neenakomerno zasaditvijo oziroma sejanjem. Sosedje in okoličani so sprva vse skupaj opazovali z radovednostjo in nezaupanjem, po nekaj letih pa so spoznali prednosti globokega oranja in setve na rede in prevzeli takšen način kmetovanja.***

***Na podoben način se je vpliv spoznanj kmetijske šole iz Grottenhofa širil tudi na druga območja in na vse panoge kmetijstva na bivšem Spodnjem Štajerskem. Pionirji tega prosvetljevanja in naprednih idej so bili absolventje kmetijskih šol, med njimi še zlasti Zupanc, Retzer, Lešnik, Rajh, Domanjko, Glaser, Kalb, Fervega in drugi.***

Leta 1880 so v Kapelah pri Brežicah uradno ugotovili pojav trtne uši. Ta strašna bolezen vinske trte se je nato z leti vse bolj širila in zajela tudi Slovenske gorice.

---

2 Josip Zabavnik je bil pospeševalec razvoja vinogradništva v Istri in Dalmaciji ter strokovni publicist. Zavzemal se je za naprednejše vinogradništvo in napredno kmetovanje. Bil je tudi urednik Kmetovalca in revije Naše gorice.

Puklavčevi so imeli najprej dva vinograda, enega v Zasavcih in drugega na Kogu, nekoliko pozneje pa so postali še lastniki vzorno urejenih vinogradov v Veličanah, s katerimi so okoliškim vinogradnikom dajali najlepši vzgled modernega vinogradništva. Vinogradništvo zato Puklavcu ni bilo tuje.

***Puklavec je zelo zgodaj spoznal, kakšne bodo posledice pojava trtne uši in da bo potrebno prenoviti vse stare vinograde.*** *Odločil se je, za nadaljnji študij te panoge. Temeljno znanje si je sicer že pridobil v kmetijski šoli v Grottenhofu, kjer so v manjšem obsegu gojili tudi domače in ameriške trte.*

Po kratkem službovanju v Kutjevu, kjer je bil gospodarski adjunkt, se je zaradi temeljitejše izobrazbe na področju vinogradništva, leta 1894, odločil za študij na takratnem enološkem in pomološkem zavodu v Klosterneuburgu pri Dunaju, kjer je Puklavca posebno vzljubil mikolog in ravnatelj Emerih Rathay. Skupaj sta temeljito raziskovala bolezni vinske trte. Ko je absolviral študij v Klosterneuburgu in videl pred seboj široko in neraziskano polje vinogradniške stroke, ni več mislil na prevzem domačije, kajti hotel je več, kot mu je lahko dala domača kmetija.

Na njegovo domačijo se je priženil svak Ivan Tomažič, ki je s pomočjo Puklavčevih navodil kmetijo spremenil v vzorno posestvo, še posebej pa je na kmetiji izstopalo vinogradništvo in trsničarstvo.

Puklavec je ob spoznanju, da je kmetijo prepustil dobremu nasledniku, odšel v javno službo k deželnemu odboru za Štajersko v Graz, ki je za obnovo vinogradov in za napredek vinogradništva in sadjarstva namenjal precejšnja sredstva iz deželnih financ.

***Za šefa je od začetka imel priznanega in agilnega vinarskega strokovnjaka Ivana Ballona, ki je vodil vse obširne agende deželnega odbora.*** *Štajerski deželni odbor je takrat po vseh vinorodnih okoliših bivše Štajerske ustanavljal vzorne trtne nasade, skupaj s tistimi, ki jih je prevzel od državne uprave. Tako je deželni odbor nadaljeval akcijo postavljanja vzornih trtnih nasadov, ki jih je poprej začela postavljati državna uprava pod spretnim vodstvom višjega vinarskega nadzornika Frana Matjašiča.*

***Vsak vzorčni nasad je obsegal cepljen vzorčni vinograd, ameriški matičnjak in trtnico, ponekod tudi drevesnico.*** *Ker vsi takšni trtni nasadi niso zadostovali za proizvodnjo zadostnih količin kvalitetnega trsnega materiala, ki je bil potreben za obnovo po trtni uši uničenih vinogradov, je deželni odbor ustanavljal še centralne trtnice in velike ameriške matičnjake, kjer je potekala množična proizvodnja trtnih cepljenk. Edino na ta način je bilo mogoče v sorazmerno kratkem času obnoviti približno 20.000 hektarjev po trtni uši uničenih vinogradov.*

Ta uspeh je bil za našo deželo, z vidika narodnega gospodarstva, epohalnega pomena.

***Naši vinorodni okoliši so zaradi trtne uši bili popolnoma obubožani, akcija deželnega odbora in izvrstni vinarski strokovnjaki pa so uspeli krizo omiliti s tem, da so vinogradnike poučevali o naprednem vinogradništvu in jim zagotovili dovolj kvalitetnega trsnega materiala.*** *Revni vinogradniki so dobili trtne cepljenke zastonj, ostali pa po zmernih cenah. Anton Puklavec je sodeloval pri vseh teh aktivnostih deželnega odbora.*

Splošno znano je, da Štajerski deželni odbor v tistem času ni imel najboljšega mnenja o vinarskih strokovnjakih, še posebej pa ne o Slovencih. Ko je Anton Puklavec nastopil službo, mu je deželni odbornik in referent za kmetijstvo grof Franc Attems dejal: »Ne smete si domišljati, da ste morda deželni uradnik ali deželni sluga!«

Usoda je nanesla, da je vinarski komisar Ivan Ballon decembra 1897 nenadoma umrl. Vse njegovo delo je padlo na ramena mladega Puklavca. Mož je bil izjemno podjeten in pameten, brez težav je v nekaj več kot enem letu prevzel in brežhibno vodil vse obširne deželne vinarske agende.

Ko je grof Attems uvidel svojo zmoto glede mladega Puklavca, ga je predlagal za definitivnega deželnega uradnika, vinarskega adjunkta v X. činovniškem razredu, kar je pomenilo za mladega moža izredno napredovanje in lepo priznanje njegovemu delu.

Vsi so mislili, da bo mesto deželnega vinarskega komisarja pokojnega Ballona zasedel Puklavec, saj je več kot eno leto uspešno opravljal te naloge. Vendar so se stvari obrnile drugače. Na pritisk nemških nacionalistov je imenovanje Puklavca propadlo. Za deželnega vinarskega komisarja je bil imenovan Anton Stiegler, ki je bil strokovni učitelj za vinarstvo na Vinarski in sadjarski šoli v Mariboru.

K sreči Puklavca neimenovanje ni preveč prizadelo. Tudi pod Stieglerjevim vodstvom je vztrajal pri svojem strokovnem delu in ogromno pripomogel k temu, da se je vinarstvo na Spodnjem Štajerskem uspešno razvijalo. Stiegler Slovincem ni bil naklonjen, vendar Puklavčevega pospeševanja vinarstva in sadjarstva na Spodnjem Štajerskem ni oviral. V stroki je s Puklavcem sodeloval, vendar se je ves čas čutilo, da si osebno nista bila naklonjena.

Na Puklavčevo pobudo je Štajerski deželni odbor poleg mnogih, že obstoječih državnih in deželnih vzorčnih trtnih nasadov, ustanovil nove vinarske šole v Srebrniku pri Lipnici, v Gornji Radgoni, na Kamenščaku ter veliko centralno trtnico na Bregu. Postavljen je bil velik ameriški matičnjak v Krčevini pri Ptujju ter velike drevesnice v Gleisdorfu, Brucku na Muri, v Celju in pozneje tudi v Konjicah. Vinogradniki in sadjarji so lahko posadili na milijone novih trt in sadik.

Tako je bilo strokovnega dela za Puklavca dovolj, saj je nadzoroval tudi vse te novoustanovljene trtnice, matičnjake in drevesnice. Dela je bilo ogromno, celo preveč, saj je bilo vinogradnike in sadjarje potrebno poučiti o modernem in strokovnem vinogradništvu in sadjarstvu.

Vsega tega dela maloštevilni državni in deželni strokovni organi niso več zmogli.

*Puklavec je predlagal, in njegov predlog so sprejeli, da se določijo vinarski inštruktorji, ki bodo delovali na terenu, od parcele do parcele in po navodilih strokovnjakov iz centrale. Sedeži teh inštruktorjev so bili v: Brežicah, Šmarju pri Jelšah, Slovenski Bistrici, Ptujju, Ormožu, Šentilju in v Nemškem Lonču. **Nadzor in vodstvo inštruktorjev je prevzel Anton Puklavec.***

Vinogradnikom so v času krize zaradi uničenih vinogradov bila razdeljena milijonska sredstva iz državne in deželne blagajne. Strokovnjaki so vsako parcelo, za katero se je najelo brezobrestno posojilo, temeljito pregledali in pozneje tudi nadzorovali, ali obnovitvena dela potekajo strokovno in po načrtu.

Za vsako posamezno parcelo je bilo potrebno pripraviti izvid in v njem podati strokovno mnenje. In to je bilo kot nalašč za Antona Puklavca. Ljudje so ga videvali, kako je potoval s hriba na hrib, od parcele do parcele in vinogradnikom svetoval na terenu. Vinogradniki tistega časa so ga izjemno spoštovali in mu bili hvaležni za strokovne nasvete. Sledovi Puklavčevega strokovnega dela so bili kmalu vidni, saj se je vinogradništvo počasi, vendar vztrajno, postavljalo na svoje noge.

*Po razpadu Avstro-Ogrske je narodna vlada v Ljubljani ustanovila samostojno vinarsko nadzorstvo za bivšo Spodnjo Štajersko. Sedež je bil v Mariboru. **Delo je bilo poverjeno izkušenemu vinarskemu strokovnjaku Antonu Puklavcu, ki je bil istočasno imenovan za vinarskega ravnatelja.***

*Čeprav je obnova po trtni uši poškodovanih vinogradov šla počasi proti koncu, dela za podjetnega vinarskega strokovnjaka Puklavca ni zmanjkalo. **Bil je najboljši vodja obnov in neprekosljiv strokovnjak glede trsnih sortimentov za posamezne vinogradniške okoliše.** Z vso vnemo je nadaljeval strokovno delo in ustanovljal nove trtne nasade, drevesnice in vinarske šole (Pekre, Kapela). Žal pa kreditne razmere niso bile tako ugodne kot v času rajneke Avstro-Ogrske, zato razvoj ni potekal hitro.*



Puklavec se je zavedal, da slovensko vinogradništvo ponovno stoji pred novim ciklusom obnove vinogradov, saj so počasi pešali starejši vinogradniški nasadi.

***Puklavec je bil vizionar in poln izkušenj. Imel je svoje velikopotezne načrte, kako akcijo obnove slovenskega vinogradništva izpeljati.***

Zaradi predčasne upokojitve leta 1928, ko je bilo ukinjeno vinarsko nadzorstvo in ustanovljen oblastni odbor za vinarstvo, žal svojih načrtov ni mogel izpeljati v praksi pa tudi njegovi sodelavci nad njegovimi vizionarskimi in revolucionarnimi idejami niso bili najbolj navdušeni. Vse to je pospešilo njegovo bolezen.

Puklavčev prijatelj agronom je zato ob neki priložnosti dejal:

»Starih kmetijskih strokovnjakov se ne bi smelo postavljati v stanje pokoja, pa ako ne morejo več hoditi, bi se jih zaradi njihovega strokovnega znanja moralo voziti iz kraja v kraj, da bi seznanili narod s svojimi dolgoletnimi izkušnjami in jih poučili o modernem obratovanju v kmetijstvu.«

***Anton Puklavec v svoji delovni dobi ni delal samo tistega, kar je bila njegova službena naloga in dolžnost.***

***Kot izjemen strokovnjak in dober človek je Slovencem želel odpreti nova obzorja. Kmalu je namreč spoznal, da vinogradniki in sadjarji brez lastne organizacije ne morejo napredovati. Na njegovo pobudo in z njegovo pomočjo se je, takoj po razpadu Avstro Ogrske, v Mariboru ustanovil vinarski in sadjarski odsek Kmetijske družbe za Slovenijo. Ta odsek je uspešno deloval do ustanovitve Sadjarskega društva v Ljubljani in Vinarskega društva v Mariboru. V času, ko je Puklavec predsedoval vinarškemu in sadjarskemu odseku Kmetijske družbe, je bila leta 1921 na ljubljanskem sejmu organizirana izredno uspešna vinska razstava, leta 1922 in 1923 pa enako uspešni vinarski razstavi v Mariboru.***

Z zbranimi sredstvi s teh razstav je Vinarsko društvo leta 1926 začelo izdajati svoje glasilo »**Naše gorice**«. Nekaj časa je Puklavec bil tudi urednik te strokovne revije, po njegovi smrti je urednikovanje »Naših goric« prevzel Josip Zabavnik.

***Puklavec pa ni deloval samo pri organiziranju in razvoju slovenskega vinogradništva. Njegova zamisel je bila organizacija vseh vinogradnikov v novi državni tvorbi. Snoval je Glavno zvezo vinogradnikov kraljevine Jugoslavije. Sestavil je pravila, ki jih je državna oblast potrdila, vendar do konstituiranja Glavne zveze takrat ni prišlo, ker vinska krize niso dovolj čutili po vsej državi. Glavna zveza vinogradnikov in sadjarjev Kraljevine Jugoslavije je pozneje vendarle bila ustanovljena in to po pravilih, ki jih je napisal Puklavec.***

***Anton Puklavec je prezgodaj umrl v Mariboru 22. avgusta 1930.***

***Bil je še poln načrtov, poln idej in strokovnega znanja. Za njim je ostalo moderno vinogradništvo v naši deželi in ogromno strokovnih člankov, ki so objavljeni v domačih in tujih strokovnih publikacijah.«***

## Ključne besede

Anton Puklavec, vinogradniški strokovnjak.

## Viri

- Naše gorice, letnik 1930.
- Kmetovalec, letnik 1930.
- Enciklopedija Slovenije, Ljubljana, Mladinska knjiga, 1987–2002.
- Tonček LUSKOVIČ: Kog, krajepis in zgodovinopis, Založba Pozoj, Velenje 2009.

## Povzetek

*Članek obravnava življenjsko in delovno pot Antona Puklavca, vinogradniškega strokovnjaka, ki se je rodil na Vitanu 10. januarja 1872 in je v strokovnem smislu vodil obnovo vinogradništva na Štajerskem v času Avstro-Ogrske.*

*Anton Puklavec v svoji delovni dobi ni delal samo tistega, kar je bila njegova službena naloga in dolžnost. Kot izjemen strokovnjak in dober človek, je Slovencem želel odpreti nova obzorja. Kmalu je namreč spoznal, da vinogradniki in sadjarji brez lastne organizacije ne morejo napredovati.*

*Na njegovo pobudo in z njegovo pomočjo se je, takoj po razpadu Avstro Ogrske, v Mariboru ustanovil vinarski in sadjarski odsek Kmetijske družbe za Slovenijo. Ta odsek je uspešno deloval do ustanovitve Sadjarskega društva v Ljubljani in Vinarskega društva v Mariboru. Bil je tudi urednik Naših goric.*

## Kog (Sv. Bolfenk) v času Antona Puklavca<sup>4</sup>

V članku so predstavljene gospodarske in politične razmere v rojstnem kraju Antona Puklavca, vinogradniškega strokovnjaka, v času, ko je začel svojo življenjsko in strokovno pot.

### I. Uvod

**Vas Vitan, kjer se je rodil Anton Puklavec, je ena od šestih kogovskih vasi.** Ko je Puklavec privekal na svet, je vas štela 222 prebivalcev in je bila najmanjša izmed kogovskih vasi. V tej vasi je konec 19. stoletja živelo 19 tujih državljanov. Vsi so bili priseljenci, v glavnem hlapci, dekle, pastirji in viničarji iz bližnje soseščine, s Hrvaške in iz Prekmurja,<sup>5</sup> zato so vsi imeli ogrsko državljanstvo. Več kot 90% vseh domačinov je bilo kmečkega stanu, k tem so se prištevali tudi vinogradniki.

V obdobju od 1870 do 1918 je bila nataliteta na Vitanu nekajkrat višja kot danes, vendar je bila tudi smrtnost otrok izjemno velika. Polovica vseh rojenih otrok je umrla že pred prvim letom starosti.

**Osebna imena so starši otrokom običajno izbirali kar po cerkvenem koledarju, tako da si je človek »svoje ime prinesel v roki«. Nazaj se ni smelo hoditi po ime!**<sup>6</sup>

Koledar je, razen vpliva staršev, sorodnikov, farnega patrona in ljudskega okusa, najpogosteje določal imena novorojencev. Do konca 19. stoletja so imena v rojstni knjigi praviloma pisana v latinski obliki, ki je bila včasih kar naključno kombinirana z nemško ortografijo (Theres, Gertraud, Joseph...). Od prelooma stoletja so vsa osebna imena pisana v slovenski obliki.

**Začetki šolstva na Kogu segajo v leto 1779, torej v čas, ko so se uveljavljale šolske reforme Marije Terezije.** V času, ko je postal šolar Anton Puklavec, je šola obiskovalo 184 od 232 šoloobveznih otrok, pozneje, ob koncu njegovega šolanja, pa je bilo šoloobveznih otrok že 276. Šola je še vedno delovala kot enorazrednica in je imela 3 oddelke. Prvi oddelek je imel 19 učnih ur, drugi 25 in tretji 28 ur.

Pouk je bil nekaj časa organiziran tako, da je prvi oddelek prihajal v šolo v ponedeljek in torek, drugi v sredo in četrtek, tretji pa v petek in soboto.

Do leta 1878 se je šolsko leto začevalo 2. novembra in končalo 15. septembra. Od leta 1878 dalje pa se je šolsko leto vedno začevalo 16. oktobra in končalo 31. avgusta.

Na Vitanu je v Puklavčevem času deloval kamnokop. Izkopavali so apnenec.

**Upravno politično je bil Vitan, po sprejetju »provizoričnega zakona o občinah«, 17. marca 1849, organiziran kot občina, skupaj z vasjo Lačaves.** Načeloval ji je župan ali rihtar. Na našem območju je bil znan tip vaškega župana. Vaški župan je deloval kot organ zemljiške gosposke, organiziral je opravljanje delovnih obvez (tlake), pripravljajl sestanke in zборе. Občina Vitan je ob koncu 19. stoletja imela 145 volilnih upravičencev, ki so izvolili 12-članski občinski odbor.

---

3 **Tone Luskovič**, univ. dipl. pravnik, predsednik Zgodovinskega društva Ormož, Jastrebcji 25, 2276 Kog.

4 Tonček Luskovič: Kog, krajepis in zgodovinopis, Založba Pozoj, Velenje 2009.

5 V krajevnem repertoriju za župnijo Sv. Bolfenka na Kogu, ki je povzetek avstrijskega uradnega štetja vsako desetletje, je zapisana opomba, da se Medjimurci in Prekmurci vodijo kot tuji državljani.

6 Anton Ožinger: Vzhodne slovenske gorice in Kog od konca 19. st. do začetka prve svetovne vojne, Borkov zbornik, Maribor, 1996, str. 339.

**Politične razmere v tem času so bile tudi na tem območju usmerjene v afirmacijo narodne zavesti in narodnih zahtev po enakopravnosti.** Občina Vitan je bila izjema med ostalimi kogovskimi občinami, saj je bila tipično liberalno usmerjena občina, tako pred prvo svetovno vojno kot tudi po njej. O tem med drugim pričajo tudi rezultati občinskih volitev leta 1921. Na teh volitvah je v vseh ostalih kogovskih občinah premočno zmagala Slovenska ljudska stranka (SLS), ki je povsod dobila preko 60% glasov. V občini Vitan pa je 62,4% glasov dobila Samostojna kmečka stranka (SKS), SLS pa le 27,6% glasov.

## II. In še pogled na gospodarske razmere v tistem času

Predvsem geografske značilnosti kogovskega območja so vplivale na to, da je v 19. stoletju vinogradništvo postalo glavna kmetijska panoga.

Na začetku 19. stoletja se v dokumentaciji, ki je na voljo v graškem deželnem arhivu, kot najpogostejše sorte na tem območju navajajo: pošipavec, belina, topolina, zelenika, javor, muškatelec, gaisdutteln, pikolitno grozdje, španska modrina, rainfol, vranek, kafzhizha (kavčina) in ziweben.

### Posestna struktura po franciscejskem katastru – leta 1930

Katastrska občina	Njive ha	Travniki ha	Vrtovi ha	Vinogradi ha	Pašniki ha	Gozdovi ha	Stavbišča ha
Gomila	64,26	16,38	28,64	59,39	9,77	24,12	1,55
Kog	58,69	29,55	19,79	94,00	12,62	44,99	2,83
Lačaves	45,98	23,35	6,78	27,67	11,35	27,99	1,44
Vitan	134,98	22,99	17,83	21,38	15,87	104,77	2,85
Jastrebc	79,65	23,72	10,43	23,10	14,29	21,42	2,15

Katastrska občina	Njive %	Travniki %	Vrtovi %	Vinogradi %	Pašniki %	Gozdovi %	Stavbišča %
Gomila	31,47	8,03	14,03	29,1	4,79	11,82	0,76
Kog	22,36	11,26	7,54	35,81	4,81	17,14	1,08
Lačaves	31,78	16,14	4,69	19,19	7,85	19,35	1,00
Vitan	42,09	7,17	5,42	6,81	4,95	32,67	0,89
Jastrebc	45,31	13,51	5,94	13,16	8,14	12,20	1,23

Vodranci<sup>7</sup> so imeli po podatkih iz Krajevnega leksikona Dravske banovine 272 ha kulturnih zemljišč in nekaj preko 370 ha vseh zemljišč.

<sup>7</sup> Kerenčič ne navaja podatkov, ker obravnava samo Ljutomersko-Ormoške gorice.

Godeninci<sup>8</sup> so spadali pod občino Kog in so imeli približno 215 ha kulturnih zemljišč. Med lastniki zemljišč se pojavljajo tudi razne ustanove. Tako so bili lastniki tudi:

- Gasilsko društvo Vitan
- Upravna občina Kog
- Šolska občina Sv. Bolfenk
- Kmečka hranilnica in posojilnica Sv. Bolfenk
- Cerkev Sv. Bolfenka

#### Med ostalimi lastniki zemljiških gospodarstev so bili največji lastniki:

- Kodolitsch, v Gomili 30,9 ha (od tega 16,7 ha vinogradov)
- Robert Košar, na Kogu 22,4 ha (od tega 10,3 ha vinogradov)
- Josip Breznik in Amalija, na Kogu 16,9 ha (od tega 5 ha vinogradov)

#### Gostota poselitve

Katastrska občina	Cel. produktivna površina	Število prebivalcev	Površina na prebivalca v ha	Lastnina domačinov iz Jeruz. goric v %
Gomila	204, 2	256	0, 79	45, 19
Kog	262, 5	443	0, 59	72, 53
Lačaves	144, 7	198	0, 73	83, 17
Vitan	320, 7	303	1, 06	87, 45
Jastrebc	175, 6	288	0, 61	89, 40

#### Bivališča

Kat. občina	Število hiš	V hišah bivajo			
		lastniki	viničarji	drugi	nihče
Gomila	56	23	30	/	3
Kog	100	48	42	2	8
Lačaves	50	25	15	2	8
Vitan	70	41	22	/	7
Jastrebc	68	49	13	1	5

8 Velja enako kot za Vodrance.

## Lastniki viničarij s posameznih območij

Katastrska občina	Število viničarij	Jeruzalemske gorice	Sosednja kmečka naselja	Ormož-Ljutomer	Ostala Slovenija	Drugi predeli države	Izven države
Gomila	30	5	14	9	1	/	1
Kog	42	16	23	2	/	/	1
Lačaves	15	6	8	/	/	/	1
Vitan	22	15	5	1	1	/	/
Jastrebc	13	5	8	/	/	/	/
Skupaj	112	47	58	12	2	0	3

**Ob koncu stoletja se je pojavila najprej na Primorskem, nato pa še drugod po Sloveniji, trtna uš, ki je uničila cele nasade vinske trte.** Kot edino sredstvo za rešitev vinogradništva se je pokazalo sajenje, zoper trtno uš odpornih trt na ameriški podlagi in njihovo žlahtnjenje z evropskimi sortami. Država je sicer poskušala položaj reševati z ugodnimi krediti, vendar so se vinogradniške površine vse do leta 1940 nenehno krčile. K temu je treba prišteti še množične prodaje vinogradov, tako da se je lastniška, demografska in prostorska struktura v relativno kratkem času zelo spremenila.

Država je za kvalitetno vinogradništvo skrbela tudi z represivnimi ukrepi, saj so vinogradnike, ki so sadili in razmnoževali samorodnico, sodno preganjali. Posamezni vinogradniki so tako lahko obdržali le do 500 trsov, vse ostalo pa je bilo treba izkrčiti. Take ukrepe lahko zasledimo vse do leta 1935, ko je lahko vinogradnik zamenjal dva izkrčena trsa samorodnice za en trs plemenite sorte.

**S propadom avstro-ogrske monarhije je meja med takratno Jugoslavijo in Avstrijo pomenila ume-tno zaporo za izvoz kvalitetnih vin iz Jeruzalemskih goric v Avstrijo.** V novi državi, kjer se je začelo oblikovati tržišče, so si vina s teh območij morala zagotoviti svoje mesto. To pa seveda ni bilo enostavno, saj je bilo osrednje slovensko tržišče navajeno na primorska vina, po drugi strani pa so bili zaradi slabih donosov proizvodni stroški na območju Jeruzalemskih goric zelo visoki. Ob vsem tem pa so na slovenski trg prodrla še izredno poceni in nekvalitetna vina iz Banata.

Kljub vsemu se je v tem času gospodarsko stabilnim vinogradnikom Jeruzalemskih goric vinogradništvo še splačalo. Po izračunu je na parceli, veliki 3,36 ha, vinogradnik lahko pridelal toliko vina, da je pri uspešni prodaji s polovico izkupička poravnal vse stroške pridelave, preostanek pa je bil njegov čisti dobiček.<sup>9</sup> Tisti vinogradniki, ki so bili ekonomsko preslabi, da bi vzdržali zahteve vinskega tržišča, so propadli ali pa so se morali zadolževati.

Sredi tridesetih let vinski pridelek tudi v najboljših letih ni več zadoščal za kritje stroškov, za nameček pa je bila skoraj vsako leto še prodajna kriza. Vzdrževanje enega orala vinograda je okrog leta 1930 stalo do 2.500 din letno.

Da bi vsaj malo zaščitili propadajočega kmeta pred vdorom močnega kapitala pa tudi zaradi nacionalnega interesa, so bile ustanovljene kmečke hranilnice in posojilnice.

Te ustanove so delovale po tako imenovanem reiffeissnovem sistemu – sistemu vplačanih deležev. Kmečke hranilnice in posojilnice so pomenile resnično pomoč prezadolženemu podeželju, vendar prodanja manjših kmetij niso mogle ustaviti.

<sup>9</sup> Pravica, št. 20, leto 1925.

Iz podatkov ohranjenih bančnih knjig hranilnic in posojilnic Sv. Bolfenk, Lačaves, Svetinje in Sv. Miklavž<sup>10</sup> je mogoče ugotoviti nekatere zanimive podatke o kreditno-denarni dinamiki.

### Število najetih kreditov po posameznih hranilnicah in posojilnicah za obdobje 1909–1940.

obdobje	HIP Svetinje	HIP Sv. Miklavž	HIP Sv. Bolfenk	HIP Lačaves	skupaj
1909 – 1913	101	-	87	-	188
1914 – 1918	29	-	32	-	61
1919 – 1923	46	-	44	-	90
1924 – 1928	102	57	100	-	259
1929 – 1933	94	37	83	10	224
1933 – 1940	41	6	36	83	166

Popolne slike zadolževanja ni mogoče dobiti, saj se kmetje – vinogradniki niso zadolževali samo pri zgoraj omenjenih denarnih zavodih, ampak tudi pri privatnikih ali pa drugod, zunaj obravnavanega območja. Prav tako ni mogoče spremljati kratkoročnih kreditov, ki so znašali manj kot 25.000 dinarjev.

Pred prvo svetovno vojno je večina posestnikov na tem območju prejela kredite do višine 1000 kron, kar je znašalo približno vrednost enega oralnega vinograda.

S padcem vrednosti valute se je ustrezno dvignila tudi višina kreditov. V letih menjave monetarnega sistema, iz kron v dinarje, od 1919 do 1925, postane odstotek tistih, ki posegajo po večjih kreditih (do 10.000 K), znatno višji.

Z gospodarskega vidika je zanimiva tudi namembnost omenjenih kreditov. Posestniki so v obdobju pred prvo svetovno vojno porabili največ kreditov za potrebe sprotne gospodarjenja ali pa za izplačilo zapadlih dolgov. V obdobju prve svetovne vojne je bilo odobrenih le 10 kreditov, skoraj vse so porabili za obnovo vinogradov ali pa za vlaganje v druge panoge.

Število vlog se v zadnjih letih pred drugo svetovno vojno zmanjšuje, dviguje pa se višina povprečne vloge. Podatki nam tako nakazujejo smeri prelivanja kapitala na podeželju.

Gospodarski propad nekaterih vinogradnikov je v skrajnosti dosegal tudi trikratno zadolženost vrednosti njihovega premoženja. Kreditov niso najemali samo srednji in manjši vinogradniki, ampak tudi veleposestniki. Vsem zadolženim posestnikom in tistim viničarjem, ki so živeli od kmetijstva ali so najemali kredite in jih vlagali v kmetijstvo, ki jim je bila priznana kmečka zaščita, so najprej podaljšali roke za odplačevanje dolgov po uradno določeni obrestni meri. Septembra 1935 je izšla uredba, ki je uveljavila moratorij za plačilo dolgov, naslednje leto pa je izšla še uredba o likvidaciji kmečkih dolgov. Po tej uredbi se je polovica dolga, a največ 12.500 din, znižala, preostanek so morali dolžniki plačati v dvanajstletnih anuitetah, z zakonitimi 4,5 % obrestmi.

Likvidacijo kmečkih dolgov je država financirala preko Privilegirane agrarne banke. Ohranjeni podatki izkazujejo, da je bilo v krajih Gomila 11, na Kogu 12, na Vitanu 3, v Jastrebcih 16 in v Lačavesi 4, skupaj torej kar 46 zaščitenih kmetov, ki so bili zadolženi pri Hranilnici in posojilnici Sv. Bolfenk.

10 ZAP – fond: Denarni zavodi ptujskega in ormoškega okoliša 1862 – 1955

Kljub temu so se kmetje še zadolževali, sicer ne več dolgoročno, ampak kratkoročno, za eno leto ali do prodaje vina in drugih pridelkov. Viničarji so v letih 1938 in 1939 prosili za »*kratko pomoč*« v višini do 100 din.

Že 6. januarja 1919 je regent Aleksander v okviru agrarne reforme obljubil zemljo tistemu, ki jo obdeluje. Obljuba ni bila nikoli izpolnjena, saj so leta 1920 ustanovili Agrarno direkcijo, s čimer je bila dokončno odložena rešitev agrarne reforme.

Viničarji praviloma niso bili lastniki nepremičnin. Svoj kapital so vlagali predvsem v živino, največkrat je komaj zadoščal za njihovo enostavno reprodukcijo. Kljub temu pa je nastala leta 1930 viničarska kreditna zadruga, ki je na začetku združevala 60 članov s 97 vplačanimi deleži, v skupnem znesku 36.781 din.

Člani zadruga so dobivali za vloge 6 % obresti, posojila pa po 8 % obrestni meri.

### III. Viničarstvo kot socialno-ekonomski pojav

Vse večja slojna diferenciacija, ki ji lahko sledimo do konca prve svetovne vojne, ima svoje korenine že v 19. stoletju. Tako poznamo v smislu socialne varnosti na eni strani vinogradnike, ki so kljub krizam in zadolževanju lahko pridelali toliko, da ob pametnem gospodarjenju niso čutili pomanjkanja osnovnih življenjskih potrebščin. Na drugi strani pa je več kot polovica viničarjev pridelala na deputatni zemlji le toliko, da so ob ugodni letini imeli dovolj hrane le za kratek čas.

Politični boji v Jeruzalemskih goricah so imeli najrazličnejše razsežnosti. Od narodno-obrambnih do socialnih in zdravstvenih. Proti koncu štiridesetih let je bilo čutiti mrzlično iskanje izhoda iz nakopičenih težav. Precej ljudi je videlo izhod v revolucionarnih spremembah, nekaj jih je pričakovalo rešitev iz hladne severne dežele, ki je začela svoj osvajalski pohod na vzhod. Večina ljudi pa je dogajanja le nemo opazovala in prestrašeno čakala na to, kaj se bo zgodilo.

Nepravilno vrednotenje dela viničarjev je lepo vidno tudi iz naslednje primerjave.

Pred prvo svetovno vojno je moral lastnik-vinogradnik prodati 2, 5 do 3 litre, ponekod pa celo 4 do 5 litrov vina, da je lahko plačal enodnevni viničarjev zaslužek. Takoj po vojni je za plačilo zadostovalo samo četrta litra prodanega vina.

Novega časa viničarji niso dojeli. Vsak se je oziral le na nominalno vrednost zaslužka in ne na njegovo realno vrednost. Vsi so vedeli, da lahko za 40 kron kupijo zdaj desetkrat manj kot pred vojno, vendar si tega niso znali pojasniti.

Popolna nepripravljenost viničarjev na nove razmere je omogočala vinogradnikom, da so odmerjali mnogo nižje dneve v primerjavi s predvojnimi. Tako je nepravilno vrednotenje viničarskega dela doseglo vrhunec v letu 1922, saj je februarja istega leta imelo potrebno hrano za dva meseca samo 20% viničarjev, vsi ostali pa so živeli v stalnem pomanjkanju. Dnevni zaslužek je postal tako nizek, da je moral viničar za kilogram moke delati tri dni, za srajco pa 10 do 14 dni.

Po podatkih iz leta 1928 so bili nekoliko na boljšem kmečki viničarji, ki so dobili večje mezde od tistih, ki so bili pri gosposčini.

Najslabše so zaslužili kmečki viničarji na Kogu, saj so za 11-urno delo prejeli enako plačilo kot viničarji iz okolice Ljutomera za 9-urno delo.<sup>11</sup>

---

11 Delavska pravica, številka 25, leto 1929, Viničar.



## Primerjava zaslužkov viničarjev v Jeruzalemskih goricah

Kraj	Brez hrane		Delovni čas od – do v h	S hrano	
	Pri kmetih (din)	Pri gosposi (din)		Pri kmetu (din)	Delovni čas od – do
Svetinje	10	6, 50 – 10	7 – 18	10	7 do teme
Litmerk	10	5, 00 - 10	7 – 18	10 – 12	7 do 19
Sv. Miklavž	10	5, 00 - 10	7 – 18	10	7.30 do teme
Sv. Bolfenk	7, 50-10	10	7 – 18	10	7 do teme
Hum	10	10	7 – 18	10	7 do teme
Gornja Radgona	5 - 8	6, 00 - 10	8 – 17	5	6 do teme

Gospodarska kriza v tridesetih letih prejšnjega stoletja je povzročila, da so vinogradniki zaradi preza-dolženosti in brezperspektivnega gospodarskega položaja začeli še bolj izkoriščati viničarje.

Vinogradniki so znižali dnino viničarjem na 5 do 7,5 din, kar ni zadoščalo za normalno preživljanje, po-sebno še, ker so se cene življenjskih artiklov zvišale. Življenje viničarjev je postajalo vse bolj bedno, o če-mer dovolj zgovorno priča podatek iz ankete banovinske uprave iz leta 1938, ki pove, da je bil povprečni zaslužek viničarjev le 700 din v denarju. Šele leta 1940 so se mezde zvišale, na povprečno 10 dinarjev.

Pomanjkanje denarja je bil splošen pojav. To je veljalo tudi za male kmete, ki so, v želji nekako priti do denarja, začeli klati živino doma. Zaradi padca cen živine so meso zaklane živine ponujali po 6 do 10 dinarjev za kilogram.

Tudi vino so prodajali doma, v vinotočih, po 6 do 8 din, prekupčevalci pa so zanj ponujali 4 do 5 din za liter.

K velikemu obubožanju kmetov in viničarjev je pripomogla tudi katastrofalna toča, ki je leta 1930 sko-raj uničila pridelek.

Obubožanje prebivalstva je imelo za posledico številne kraje. Časopis Delavska pravica piše, da so več-krat odpeljali v zapor kar cele družine, ki so zaradi nujne morale krasti.

Razširilo se je pijančevanje. Čezmerno uživanje alkohola je bilo pogojeno tudi s sistemom nagrajevanja. Če viničar ni hotel biti oškodovan pri zaslužku, je za plačilo vzel, kar so mu pač dali. To je pogosto bila pijača.

Socialno varnost viničarjev so v celotnem obdobju sicer poskušale reševati najrazličnejše komisije (npr. »viničarske komisije«) in zakonska regulativa, vendar je bilo vse neuspešno in neučinkovito.

Socialno ogroženi sloji viničarjev so dobivali nekakšne podpore, kar pa ni zadostovalo niti na kratek rok, kaj šele, da bi to prineslo dolgoročneje rešitve.

Socialna zakonodaja ni uspela prodreti, kar pomeni, da je država zavestno izrabljala težek položaj naj-bolj tlačenegega sloja delavcev v Sloveniji.

## IV. Viničarstvo na Kogu v prvi polovici 20. stoletja

Na Kogu je 45,52 % zemlje vinogradov. Od tega je bilo 43 % vseh vinogradov v lasti tistih, ki niso živeli v Jeruzalemskih goricah (tujci, meščani).<sup>12</sup>

Na Kogu so imeli vinograde:<sup>13</sup>

- \* **kmetje:** Veliki kmetje so bili Breznikovi in Košarjevi s Koga. Breznik je imel 5 ha vinograda na Gomili ter nekaj hektarjev na Malem Kogu. Tam je imel tudi dve viničariji. Drugi večji kmet je bil Košar, ki se je ukvarjal predvsem z vinogradništvom. Imel je 10,3 ha vinograda na Kogu in tri viničarije.
- \* **mali kmetje** so imeli nekaj vinogradov, vendar so ti bili manjši (1–3 ha). Nekateri srednji kmetje so imeli tudi do 4 ha vinograda in dve viničariji. Na Kogu so imeli vinograde tudi kmetje iz drugih vasi (Razkrižje, Lukavci). Veliko kmetov pa je prihajalo tudi iz Medžimurja (Čakovec) in Središča. V njihovi lasti je bilo kar 25 viničarjev.
- \* **občina** Ljutomer: v Jeruzalemskih goricah je imela 5,5 ha vinograda.
- \* **bogati meščani, grofije in tujci:** zemljiška »gospoda« Kodolitsch iz Nemčije je imela na Gomili 16,7 ha vinograda ter veliko viničarij.
- \* **ormoška grofica Wurmbbrandt Georgevitz je** bila lastnica 30 ha vinograda. Na Gomili je zato imela 10 viničarij.
- \* **bogati meščan Ozmec** iz Ormoža, ki je bil vinski trgovec, je v tridesetih letih 20. stoletja postal lastnik vinogradov in viničarij, ki so bile prej v lasti grofice Wurmbbrandt. Grofica je zemljo izgubila zaradi zadolženosti. Zato je njene dolgove prevzela Ljubljanska banka ter jih okrog leta 1940 prodala Ozmecu.
- \* **cerkev:** cerkev Sv. Bolfenka na Kogu je imela nekaj vinogradov ter eno viničarijo na Kogu.
- \* **salezijanci iz Veržeja** so poleg vinogradov imeli tudi nekaj viničarij.
- \* **velikonedeljska uprava Nemškega viteškega reda** je imela v Jeruzalemskih goricah 36,2 ha vinograda.

Na Kogu je bilo 42 viničarij, na Gomili 30, v Lačavesi 15, v Jastrebcih 13, v Vuzmetincih 26, na Vitanu 22. Od tega jih je bilo največ v lasti ljutomerskega meščanstva in zemljiške gospode zunaj naše države.

Jože Kerenčič v svoji sociološki študiji »Študij o naši vasi« opisuje ekonomske in socialne razmere viničarjev v 20. stoletju in še posebej v času tik pred prvo svetovno vojno.

Življenje viničarjev je bilo odvisno od tega, kakšnega lastnika so imeli. Najrevnejši so bili kmečki viničarji. Veliko jih ni imelo zemlje, da bi si pridelali vsaj nekaj krompirja in koruze. Pridelek so dobili pri kmetu, kar so morali odplačati z delom.

Viničarji viteškega križniškega reda iz Velike Nedelje ter viničarji na samostanskih in »gospodskih« vinogradih so živeli nekoliko bolje. Bili so premožnejši od kmečkih viničarjev. Plačilo so dobivali v denarju vsak mesec, vendar pa so gospodarji s plačilom pogosto zamujali. Res pa je, da so imeli več zemlje in živine za svoje potrebe. Zato so nekateri viničarji živeli bolje kot kmetje (predvsem mali kmetje), ki so morali plačevati davek, pa tudi toliko zemlje in živine niso imeli kot viničarji.

Kmetje so imeli kar spoštljiv odnos do viničarjev, za razliko od tujcev in meščanov. Opazne razlike so bile tudi med območji. Na gričevnatem območju (Kog, Gomila) so živeli predvsem viničarji, na ravninskem delu (Vodranči) pa lastniki viničarjev – kmetje.

<sup>12</sup> Jože Kerenčič: Študij o naši vasi, LZ, LVI, Ljubljana, 1936.

<sup>13</sup> Katja Karba: Viničarstvo na Kogu v tridesetih letih 20. stoletja, Zgodovinski listi št. 1, Ljutomer 2001.

## V. Za konec pa še kratki zgodovinski utrinki iz obdobja Puklavčevega življenja, ki so značilni za njegov rojstni kraj

**Leta 1873** je v sredini januarja bilo tako toplo in južno vreme, da so pastirji na pašnikih živino pasli in so cvetlice cvetele. Dne 17. jan. je pa prihrul oster sever in prinesel sneg. 15. jul. istega leta je prišla huda burja, kakršne že dolgo ni bilo, potem pa je nastopila strašna vročina, da se je vse posušilo. Razen tega je miši kar mrgolelo po polju. Dne 24., 25. in 26. septembra je bila zopet huda nevihta, ko pa se je zjasnilo, je bil mraz in je vse pozeblo. Potem je bilo zopet lepo vreme, še celi advent je bilo prijazno in toplo vreme.

**Leta 1874** je šele 5. januarja padel prvi sneg in 6. maja je bil hud mraz, ki je po vinogradih in na drevju napravil mnogo škode. V jeseni je sneg nadomestil to, kar je prejšnjo zimo zamudil; dne 13. novembra je začelo snežiti ter je neprenehoma snežilo dva dni in dve noči. Padlo je toliko snega, da iz Ogrskega niso mogli vlaki prihajati. Potem je prišel jug in dež.

**Leta 1875** je od novega leta do sredine januarja vlekel vedno jug in je bilo prav prijazno vreme, potem pa je padlo obilo snega in je nastopila prav huda zima. V jeseni je 13., 14. in 15. oktobra bila strašna ploha in je mnogo grozdja zgnnilo. Potem je nastopilo zopet lepo vreme, a že 24. oktobra je prišla burja s snegom.

V sredini adventa je padlo mnogo snega in začela se je prav huda zima, ki je segla še v novo leto.

**Leta 1876** je okoli 15. januarja bil strašno hud mraz, v jeseni pa je 15. septembra strašna ploha napravila mnogo škode.

**Leta 1877** je ob treh kraljih bilo nenavadno toplo vreme, topel veter je prijazno pihljaj, ljudje so se spominjali enakega vremena l. 1834 in napovedovali sušno leto, kar pa se ni izpolnilo. Dne 8. marca se je vzdignila huda burja s snegom, ki je šele 10. ponehala. Dne 21. in 22. aprila je bril hud brivec, ki je napravil mraz, še majnika je bila slana, vsled tega so setve hudo trpele. V septembru je neprestano deževalo. V začetku oktobra je štiri dni zaporedoma bril strašen krivec, po gorah je padel tudi sneg, pozneje je bilo zopet južno in toplo.

**Leta 1878** je bila srednja letina, v jeseni se zaradi deževja ni moglo sejati. 8. novembra je nastopil hud mraz, potem je postalo južno in deževno ter je prišla povodenj, v sredini decembra pa je zopet hudo pritisnila zima.

**Leta 1879** je po novem letu postalo južno in prijazno vreme. 23. svečana je dopoldne začelo snežiti, okoli poldneva pa je nastala strašna nevihta z bliskom, gromom in s precej debelo točo. Dne 15. oktobra je dopoldne razsajal grozen veter zdaj od te, zdaj od one strani, popoldne ob 4. uri pa se je napravila strašna nevihta z gromom, bliskom in dežjem, ponoči in ves drugi dan pa je snežilo. Debel sneg je pokril grozdje in polomil mnogo drevja. Zima je bila to leto prav huda, da je več ljudi in živali pomrznilo. V Dravi je bil pet čevljev debel led, ki se je potem v velikanskih ploščah (ledenjkah) trgal in poškodoval mnogo mlinov.

**Leto 1880** – Slovenski gospodar poroča, da je v noči od 12. na 13. februar gorela viničarija na Gomili, ki je last nemškega reda križnikov. »*Od hiše pogorela je samo streha, hlevi pa so pogoreli do tal. Da je ne daleč preč stoječa stiskalnica (preša) nepoškodovana ostala, imamo zahvaliti vrlim gasilcem. Poslopje bilo je zavarovano.*«

Isti časopis poroča, da je nenavadno dolg in hud mraz (temperature so bile dolgo časa od 15 do 18 stopinj pod ničlo) povzročil veliko škodo. Mosler in pošipon sta hudo pozebla, tu in tam so rozge s trsom vred bile do tal poškodovane. Tudi mlada sadna drevesa so zelo trpela, med jabolčnimi sortami najbolj

angleška zimska zlata parmena, rožmarin jabolka, beli zimski kalvil, Harbertov kosmač, menje pa štajerski zimski mošansker in zimski beli tafet.

Izmed hrušk najbolj poškodovane so maslenke (Butterbirnen), najmanje normanska moštinarica, ki se zavoljo podlage visokim drevesom in zavoljo moštnate tvarine za narejanje dobre hruškove tolkle ali hruševca priporoča. Poleg orehov je zaspalo tudi precej sliv, breskev, marelic, dreves za lišp in brajd ter celo setvenih žit.

Sredi februarja so nastopili zelo topli dnevi, potem je živo srebro zopet padlo pod nulo, zemlja je bila še sredi marca močno zmrznjena.

Slovenski gospodar za to leto poroča tudi, da so *»prošnje za slovenske srednje šole poslale iz ormoškega okraja srenje: Sv. Miklavž, Brebrovnik, Hermanec, Kog, Adrijanci, Jastrovec, Vitan in Šalovec. Živile narodne občine!«*

**Leto 1882** – dne 31. maja, na kvatarno nedeljo je ob pol peti uri popoldne nastal v Središču in okolici strašen vihar, da je kar strehe metal na tla. Na Kogu, v Kajžarju, Vinskem vrhu, Brebrovniku in okoli Svetinj je toča tako pobila gorice, da je bilo vse pomendrano kakor na cesti in se je komaj poznalo, kje je bil trs. Na daleč ni bilo videti zelenega lista. Najstarejši ljudje se niso spominjali takšne toče. Trgatev je seveda bila potem žalostna oziroma je sploh ni bilo in vinogradi se več let niso mogli opomoči. Razen tega je istega leta tudi mraz 18. maja na polju napravil veliko škode. Tudi najstarejši ljudje niso pomnili takšne divje nevihte. Toča je še posebej klestila na Kogu, v Gomili in v Jastrebcih. Ljudje so morali pokositi vse zimščine, grozdja ni bilo to leto nič.

**Leto 1883** – Neurje, ki je divjalo prejšnje leto, je v celi fari povzročilo precejšnje pomanjkanje in revščino. Franc Jožef je vsem viničarjem in nekaterim ubožnejšim posestnikom dodelil pomoč v denarju in koruzi. Šolarji so bili oskrbljeni s kruhom.

Leta 1883 je bil ves advent brez snega. Ljudje so do novega leta pasli, orali, po vinogradih delali. Prvi sneg je padel 11. marca, potem pa je večkrat snežilo.

**Leto 1884** – To leto je bila srednje dobra letina. Bilo je precej zrnja in krme, sadje je zelo dobro obrodilo. Vina je bilo zelo malo zaradi toče pred dvema letoma. Kupci so ponujali 20 goldinarjev za polovnjak vina. Slana, 28. maja, je napravila veliko škodo, pozneje pa je toča večkrat zaporedoma oklestila sadje in vinograde. Zaradi neprestanega deževja v juniju grozdje ni moglo cveteti, na travnikih pa je seno ljudem segnalo.

Suha zima, brez snega.

**Leto 1885** – Osmega maja je divjalo neurje s točo po Kogu in Gomili. Toča je povzročila mnogo škode na sadnem drevju in vinski trti. Bilo je leto močnega in sladkega vina.

### ***To leto so pričeli škropiti vinograde z modro galico v gosposkih vinogradih.***

Pričelo se je živahno trgovanje s sadjem, kar je bilo posledica načrtnega poučevanja sadjereje. Na Vitanu je posestnik Alojzij Štampar prodal za 100 goldinarjev sadja in poleg tega naprešal za 24 polovnjakov jabolšnice za domačo pijačo. Na Vitanu je deloval kamnokop apnenca. Zima je bila brez snega.

**Leto 1886** – Bilo je zelo sušno leto. Vina je bilo zelo malo, vendar je bilo izvrstne kvalitete. Pridelki so slabi, ker primanjkuje gnoja, velik problem pa je tudi splavljanje zemlje. Pridelek z enega orala je bil samo 10 do 20 veder.

V vinogradih je bil večinoma zasajen šipon, iz njega so delali samotok, kakor iz tokajca. Po suhih zimah je to leto zapadlo precej snega.

**Leto 1887** – Ponovila se je suša iz prejšnjega leta. Vinogradi so sicer dobro obrodili, vendar grozdje ni dozorelo, ker je listje predčasno odpadlo. Grozdje je bilo zato kislo in skoraj neuporabno.

**Leto 1888** – V goricaah je bila to leto medena rosa (peronospora Mehlthan), ki je vinsko trto skoraj uničila. Grozdja je bilo zelo malo in še tisto je bilo kislo.

Sadje je dobro obrodilo, še posebej zimske hruške in jabolka.

**Leto 1889**, zadnji dan maja, je od pol štireh popoldne prihrula od severozahoda strašna toča ter je pobila od skrajne meje ljutomerske do Huma vse vinske vrhe, le Hum in južni konec Brebrovnika sta ostala nepoškodovana. Najhujše je pobila Kog, kjer je drevje stalo golo kakor pozimi; vinogradi so bili brez listja in mladik, le stari trs je štrlel kvišku. Še teden pozneje se je v senčnih krajih našla toča. Celo najdebelejše drevje se je posušilo, ker je izgubilo listje in mladike.

Mesec dni pozneje je prišla kuga na rake, ki so v tamošnjih potokih celo izginili. Bilo je peronosporo leto.

**Leto 1890** – Dvanajstega julija je bila huda nevihta. Omenjeno je že bilo, da je strela treščila v zvonik in ubila mežnarja.

Vinska letina je po kvaliteti bila dobra, količinsko pa slaba, še posebej pri vinogradnikih, ki niso škropili proti peronospori.

**Leto 1891** – Pozimi je zapadlo mnogo snega. Nekateri starejši domačini so trdili, da je takšna debela snežna odeja bila le še leta 1829. Primanjkovalo je krme za svinje in krave. Vino je bilo to leto zelo kislo, saj je celo poletje bilo nevihtno. Štiriindvajsetega junija je strela treščila v hruško in gospodarsko poslopje Josipa Zadravca v Vodranskem vrhu. Pogorelo je vse.

**Leto 1892** – Ni bilo rodovitno leto. Pomlad je bila deževna, poleti so pogosto divjale nevihte.

Vina je to leto bilo malo in bilo je slabo.

**Leto 1893** – Letina ni bila ne dobra ne posebej slaba. Krompir je zelo obrodil, mnogo je bilo repe, ki pa je ni bilo mogoče pospraviti, ker je zelo zgodaj zapadel sneg. To leto je bilo tudi ogromno sliv, in malo sena. Živina ni imela nobene cene. Vina je bilo malo, bilo pa je zelo dobro.

**Leto 1894** – Bilo je dobro leto, saj je bilo vsega dovolj. Primanjkovalo je edino turščice.

Pomlad je bila sušna, v času, ko je cvetela trta, je deževalo, zato je bilo vina malo, bilo pa je tudi slabe kvalitete. Tudi sadja je bilo v izobilju, razen sliv, ki pa so dobro obrodile prejšnje leto.

**Leto 1895** – Je bilo sila veliko snega in zima je trajala zelo dolgo, šele po jožefovem se je začel sneg tati, vsled tega je zaostalo vse delo na polju in v vinogradih. Še ob jurijevem niso bile gorice do polovice prvokrat okopane, dočim se je na trsju že tu in tam kazalo listje in grozdje, ker se je v naravi nenavadno hitro vse razvijalo, ko je nastopilo toplejše vreme. Setve so tu in tam vsled dolgega in debelega snega močno trpele.

**Leto 1897** – Blaga zima, čeprav je sneg zapadel že novembra. Spomladi (3.sušca) je padala toča, vendar ni naredila škode. April je bil zelo suh, padla ni niti kapljica dežja, maj pa je bil deževen.

Drevje je to leto lepo zacvetelo, vendar je cvetje uničilo silno vetrovje. Četrtega avgusta, na dan Sv. Urha, je že pred poldnem začelo grmeti. Okrog 16. ure je pridivjala silna nevihta. Toča je uničila polovico grozdja v vinogradih.

Tudi sicer je letina bila slaba, vina je bilo zelo malo, bilo pa je dobro.

Tega leta so začeli streljati v oblake z možnarji.

**Leto 1898** – Slabo vinsko leto. Grozdje je napadel plesnivec.

**Leto 1900** – Bilo je sušno leto in leto sladkega in dobrega vina. Z modro galico škropijo že vsi vinogradniki pri Sv. Bolfenku.

**Leto 1901** – Vino je bilo dobro in sladko.

**Leto 1902** – Grozdje je to leto bilo zelo gnilo, vino pa kislo. V načelstvo Kletarskega društva Ormož je bil izvoljen Anton Borko, župan na Kogu.

**Leto 1905** – Sušno leto. Suša je bila vse do oktobra, potem pa je cel oktober in november deževalo.

Gorice so bile zaradi trtne uši še vedno opustošene. Svoje je storila tudi toča, ki je padala dvakrat in pobrala letino. Mlado trsje je to leto pozeblo. Malo vina, kolikor ga je sploh bilo, je bilo zelo dobro. Devetega junija potresni sunek.

Sedemnajstega decembra, nekaj pred polnočjo (ob približno 23.30.uri), močan potresni sunek v smeri J-S. Šipe so šklepetale, zemlja se je tresla, na hišah so popokale stene.

**Leto 1906** – Drugega januarja, ob 5.uri in 29 minut je bilo 20 sekund čutiti tri potresne sunke v smeri J-S. Prvi sunek je trajal 10 sekund, ostala dva pa po 5 sekund. Potres se je ponovil 19.januarja ob 23.40.uri. Čutiti je bilo pokončen potresni sunek. Vino je bilo boljše kot leto poprej.

**Leto 1907** – Petega januarja ob 20.45 so trije vertikalni potresni sunki ponovno prestrašili ljudi.

Bilo je izredno sladko in dobro vino, toda kaj, ko ga je zaradi trtne uši bilo vse od leta 1900 zelo malo. Grozdje je bilo zaradi velike suše skoraj popolnoma posušeno. V tem obdobju je bilo že več kot polovica vinogradov na novo zasajenih.

**Leto 1908** – Trta je krasno obrodila.Vino je bilo izjemne kvalitete. Ustanovljena je bila Narodna hranilnica in posojilnica Sv. Bolfenk pri Središču ob Dravi. Hranilnica je delovala do 1941 leta, do začetka II. svetovne vojne.

**Leto 1909** – Štiriindvajsetega julija je bila strašna »rogata« toča, debela kot kurja jajca.

Popoldne je prihrumela nevihta. Med Ormožem in Veliko Nedeljo sta trčila dva točonosna oblaka. Eden je prišel iz gornjih Slovenskih goric, drugi od Haloz. Najhuje je bilo pri Veliki Nedelji in v Ormožu, v naši fari pa je bilo največ škode v Vodrancih. Osmega oktobra je bil ob 11.uri dopoldne ponovno potres. Najprej so ljudje zaslišali zamolklo bobnenje, kot bi nekdo peljal težak vprežni voz po makadamu, nato je bilo slišati šumenje in končno potresni sunek.

Večje škode ni bilo, ljudje pa so bili zelo prestrašeni. Destega oktobra je ob pol osmi uri zjutraj bilo čutiti tri rahle potresne sunke.

**Leto 1910** – Devetindvajsetega prosinca je bil ob eni uri zjutraj močan potresni sunek, 15 minut pozneje pa še eden. Smer potresa je bila J-S. Nekateri ljudje so trdili, da je to noč bilo čutiti pet potresnih sunkov. To leto je bilo vino dobro, kljub temu da grozdje ni v celoti dozorelo.

**Leto 1911** – Bilo je strašno sušno in vroče poletje. Od suše in visokih temperatur so goreli gozdovi, zgorelo je veliko hiš, saj so bili požari skoraj vsak večer. Po sušnem poletju je 1.oktobra ponoči snežilo, po trgatvi, ki je dala sladko in močno vino, pa je nastopilo ponovno obdobje suhega vremena, vse do 29.decembra, tako da so ljudje pasli živino celo do božiča. Studenci so bili suhi, krme je bilo zelo malo, repe skoraj nič, zelo malo pa tudi krompirja.

**Leto 1912** – Štirinajstega januarja je nastopila huda zima z debelim mrazom, vendar brez snega.

Bilo je mokro leto in izredno slabo ter kislo vino.

**Leto 1915** – Bilo je mokro leto, še posebej jeseni tako, da ni bila mogoča setev. Advent je bil nenavadno topel, tako da so ljudje hiteli s setvijo, grabljali so listje in opravljali druga zamujena dela. Žito je to leto bilo zaradi moče zapleveljeno, tako da je bila mlačev slaba, slabo pa je obrodil tudi krompir.

**Leto 1916** – Dvanajstega julija je pridirjala nevihta s točo, ki je popolnoma uničila trgatve v Lačavesi, na Kogu in v Jastrebcih. Najhuje je bilo v Ciganiji. Trgatve ni bilo, žetve prav tako ne.

»V cerkvenem vinogradu Duge je toča pobila skoraj vse. Segla je do Dragonarjevega klanca, pobila je Ograde in Kračine. V Ogradih je bila posejana ena in pol drvenka ovsa, namlatilo pa se ni niti pol drvenke. Namesto 25 drvenk koruze v Kračinah je bilo le 3 drvenke. Takšna toča je bila tu v letih 1864 in 1882. Še sedaj nekateri stari ljudje pripovedujejo, kako je leta 1864 vihar s točo s križniške (Muretinske) preše na Malem Kogu, številka 60, odnesel streho in »rušt« ter dvignil prešpanj in ga vrgel v vinograd. Tisto jesen je grozdje zmrzovalo, vino je bilo kislo in ljudje so ga zaničljivo imenovali »Meksikaner«

**1918** – Leta 1918 so na Kogu zaprli šolo in jo spremenili v vojašnico Maistrovih borcev, ki so v bližini odbijali napade Madžarov.

**Leto 1925** – Dvanajstega novembra so bile velike poplave. Vsi potoki so prestopili bregove. Poplave so to leto bile ponovno osmega avgusta.

**Leto 1926** – Bilo je izredno deževno poletje z nevihtami in močnimi nalivi. **V vinogradih se je maja množično pojavil grozdni sukač, ki je uničeval pridelek.** V pobiranje grozdnega sukača so bile vključene tudi šole. Vinska letina je bila slaba, grozdja je bilo malo, sladkorne stopnje so se gibale od 15 do 17 gradov.

**Leto 1927** – Maja meseca ponovni pojav grozdnega sukača. Vinska letina je količinsko bila ponovno slaba, grozdje, ki je ostalo pa je bilo vrhunske kvalitete z 20 in več odstotki sladkorja. Vino so ljudje prodajali po povprečno 10 dinarjev od kleti, po pretoku so se cene nekoliko dvignile. Sredi maja je bila huda slana, ki je v vinogradih in na cvetočem drevju povzročila ogromno škodo. Uničen je bil tudi pridelek koruze in fižola.

**Leto 1928** – Grozdni sukač je še vedno velika nadloga in nevarnost za vinogradnike. Ljudje so ročno pobirali ličinke (črve) grozdnega sukača in trto škropili z »Uranio« in z »Nosprasenom«. Julija se je pojavil vročinski val. Termometri so kazali na soncu tudi 48 Celzijevih stopinj. Letina je bila kljub vsemu obilna.

**Leto 1929** – Izredno huda zima, s povprečnimi dnevnimi temperaturami med -15 in -26 stopinj C je povzročila pravo katastrofo v vinogradništvu. Tretjega, enajstega in dvaindvajsetega februarja so temperature bile celo -30 stopinj. Še marca je bila temperatura -20 Celzijevih stopinj.

Zapadlo je meter snega, v kletih je zmrznil krompir, živina je prezebala v hlevih, ljudem je primanjkovalo drv. Pouk je bil prekinjen za 5 dni, ker otroci niso mogli v šolo. Mosler je v vinogradih pozebel 90%, nekoliko odpornejši so se pokazali rizlingi. Strokovnjaki so svetovali razne načine rezi v poškodovanih vinogradih. Nekateri so se zavzemali za takojšnjo rez s puščanjem več reznikov kot v običajnih letinah. Drugi so priporočali pozno rez, ko bi trsje že ozelenelo. Večina ljudi se je odločila za prvo. Poleti se je pojavila peronospora, ki je v poškodovanih vinogradih povzročila še dodatno škodo. Maja se množično pojavi rjavi hrošč. Vina je to leto bilo zelo malo, bilo pa je izredne kvalitete. Cene so se gibale od 8 – 12 dinarjev. Obilno je obrodilo sadno drevje.

**Leto 1930** – Poleti je toča uničila vinograde tako, da je vina bilo zopet zelo malo. Med člani načelstva Kletarskega društva Ormož zasledimo Antona Meška s Koga.

## Ključne besede

Anton Puklavec, vinogradniški strokovnjak, Kog, viničarstvo.

## Vir

– Tonček LUSKOVIČ: Kog, krajepis in zgodovinopis, Založba Pozoj, Velenje 2009.

## Povzetek

*Vas Vitan, kjer se je rodil Anton Puklavec, je ena od šestih kogovskih vasi. Ko je Puklavec privekal na svet je vas štela 222 prebivalcev in je bila najmanjša izmed kogovskih vasi.*

*V tej vasi je konec 19. stoletja živelo 19 tujih državljanov. Vsi so bili priseljenci, v glavnem hlapci, dekle, pastirji in viničarji iz bližnje sosesčine, Hrvaške in Prekmurja, zato so vsi imeli ogrsko državljanstvo.*

*Predvsem geografske značilnosti kogovskega območja so vplivale na to, da je v 19. stoletju vinogradništvo postalo glavna kmetijska panoga.*

*Na začetku 19. stoletja se v dokumentaciji, ki je na voljo v graškem deželnem arhivu, kot najpogostejše sorte na tem območju navajajo: pošipavec, belina, topolina, zelenika, javor, muškatelec, gaisdutteln, pikolitno grozdje, španska modrina, rainfol, vranek, kafzhizha (kavčina) in ziweben.*

*Članek obraavnava tudi viničarstvo, kot socialno ekonomski odnos.*

*Vse večja slojna diferenciacija, ki ji lahko sledimo do konca prve svetovne vojne, ima svoje korenine že v 19. stoletju. Tako poznamo v smislu socialne varnosti na eni strani vinogradnike, ki so kljub krizam in zadolževanju lahko pridelali toliko, da ob pametnem gospodarjenju niso čutili pomanjkanja osnovnih življenjskih potrebščin.*

*Na drugi strani pa je sloj viničarjev, ki jih je na prelomu 19. stoletja večina pridelala na deputatni zemlji le toliko, da so ob ugodni letini imeli dovolj hrane le za kratek čas.*



## Oris razvoja vinogradništva s poudarkom na čas delovanja Antona Puklavca

*Prispevek obravnava razvoj vinogradništva, kot pomembne gospodarske panoge v obdobju, ko je živel Anton Puklavca. Avtor opisuje predvsem kulturo gojenja vinske trte in uživanja vina na Slovenskem, ki je stara, kot so stari naseljenci na naših tleh.*

### 1. Uvod

***Na stičišču evropskega alpskega, mediteranskega in panonskega sveta človek že krepko več kot dve tisočletji goji vinsko trto in prideluje vina, ki so v zgodovinskem razvoju pomembno sooblikovala različnosti kulturnih oblik, vsakdanjikov in praznikov, življenjskih slogov.***

Vinogradništvo s svojimi slikovitimi vinogradi daje slovenski pokrajini svoj značilni videz in poseben čar, po svoji tehnologiji pridelave je zanemarljiv porabnik energije in je vezano na industrijo, trgovino in preko gostinstva in trgovine neposredno vpliva na razvoj turizma še posebno na strmih območjih, kjer nobena druga rastlina ali pridelava ne bi dala podobnih gospodarskih učinkov.

Denarni prihodki in gospodarnost pridelave grozdja in vina sta se v zgodovini vinogradništva zelo spreminjali. Vse do današnjih dni je bilo naše vinogradništvo med najpomembnejšimi kmetijskimi panogami in glavni vir dohodkov večine kmetovalcev v vinorodnih krajih. V današnjih časih pa postaja vse bolj prisotno dejstvo, da ima, bolj kot višina prihodkov, vinogradništvo širši družbeni in gospodarski pomen, ker se pridelava odvija praviloma na demografsko ogroženih območjih, kjer so omejeni dejavniki ustvarjanja dohodka. Vinogradništvo kot intenzivna kmetijska pridelava zahteva veliko živega dela in tako omogoča nova delovna mesta in zaposlitev mnogim, v času gospodarske krize brezposelnim ljudem.

Vinorodna dežela Podravje, ki je pod vplivom panonskega podnebja, pozna značilne oblike vinogradiške pokrajine le na vzpetinah in pobočjih gričevnatega sveta. Zasaditev trt je v preteklosti potekala pravokotno na vrh gričev, na katerih so si vinogradniki postavili svoje pretežno lesene ter z ilovico in s slamo ometane kleti. In med vinskimi kletmi na vrhu vinorodnih gričev so zasajali visoke jagnedi (topole), ki so ob pokrajinski razpoznavnosti imele tudi vlogo naravnih strelovodov.

***V vinogradniški zgodovini se spreminjamo samo vinogradniki in tehnološki razvoj. Trto in vinogradništvo moramo ceniti na dolgo obdobje in ne samo kot kmetijsko temveč tudi kot narodno trajnostno panogo.*** Razvoj vinogradništva se mora voditi strokovno pravilno, politično odgovorno in vedno ekonomsko uspešno. Vse to pa potrebuje veliko mero dobrohotnega in pozitivnega družbenega odnosa do vinogradnikov, trte, ohranitve tradicije in žlahtnega gojenja narodnega samospoštovanja.

---

14 Roman Štabuc, univ. dipl. ing. agr. KGZS, Kmetijski Zavod Maribor.

## 2. Splošni gospodarski razvoj in naše vinogradništvo do konca 1. svetovne vojne

### 2.1 Splošni gospodarski razvoj

*Za to obdobje so značilni počasne gospodarske spremembe, hiter tehnološki razvoj in politično kulturna vrenja.* Najpomembnejša gospodarska dejavnost je še vedno bilo kmetijstvo, saj je od njega živela večina prebivalcev. Preostali pa so se ukvarjali z obrtjo s trgovino in z drugimi dejavnostmi. Industrijska podjetja so se pri nas začela pojavljati šele v prvi polovici 19. stoletja. Ker je Slovenija ležala v bolj slabo razvitem del avstro-ogrske monarhije, se je pri nas industrializacija začela kasneje kot v bolj razvitih evropskih državah. Sredi 19. stoletja pa so prek Slovenije začeli graditi Južno železnico, ki je povezovala Dunaj s Trstom. Ta železnica je omogočila hitrejšo industrializacijo v primerjavi z drugimi vzhodnimi državami.

Prva desetletja od sredine 19. stoletja dalje so slovenskim deželam prinesla nov gospodarski prevrat, tedaj s težiščem na neagrarni proizvodnji.

Z zemljiško odvezo, ki je bila eden izmed redkih trajnih rezultatov revolucionarnega leta 1848, ni bilo samo konec fevdalnih odnosov (čeprav ne brez ostankov) na slovenskih tleh, marveč se je v mnogih pogledih močno spremenila tudi poljedelska struktura. Kmet je tedaj postal pravi lastnik zemlje, ki ni bila že prej v neposredni obdelavi zemljiškega gospoda.

Zemljiška odveza se je v slovenskih deželah izvedla zelo hitro (v letih 1853–55) za odškodnino fevdalcem, izračunano po posebnih komisijah in plačljivo v 20 letnih obrokih, pri čemer so se obračunavale 5% obresti na še neizplačano vsoto. Odškodninske vsote so bile za zavarovanje interesov prejšnjih zemljiških gospodov vpisane kot hipoteke na kmetijah.

Z zemljiško odvezo je na slovensko podeželje dokončno prodrla oblika individualiziranega kmetijstva. Prav tako pa je zemljiška odveza ustvarila precejšnje število veleposesti v rokah nekdanjih fevdalcev.

Začeti proces industrializacije se je počasi nadaljeval. Manufaktura in založniška oblika proizvodnje sta izginjali. Nastajale so prve tovarne. Namesto vodne sile se kot vir energije uveljavlja premog. Stroji so vedno bolj izpodirali ročno delo. Uvajale so se nove tehnike v prometu na kopnem in po morju.

Čeprav se je gradnja železnic začela predvsem v interesu nemškega kapitala in potreb habsburške monarhije že pred letom 1848, je šele leta 1857 prek slovenskega ozemlja stekla železnica Dunaj-Trst, poglobljena prometna žila monarhije v vsem tem obdobju.

Posledica vsega tega je bila sprememba celotne strukture slovenskega gospodarstva. Z novimi prometnimi potmi so se na široko odprla vrata tuji konkurenci in tujemu kapitalu na slovenska tla, ki je preobrat v prometu tudi financiral. Vedno večja je bila prevlada tujega nemškega kapitala, zlasti z Dunaja.

Bistveno se je menjala tudi agrarna gospodarska struktura. Kmet se vse bolj omejuje le na prodajo svojih pridelkov na lokalnem tržišču. Odpadli so zaslužki od prevoznitva in brodarstva zaradi revolucije v prometu. Velik del podeželskega prebivalstva je zaradi vsega tega izgubil večji ali manjši delež prejšnjega dodatnega zaslužka ali pa celo življenjsko eksistenco. Kmeta je pritisnila tudi močna tuja konkurenca.

Tako je tudi pri nas v 60. in v začetku 70. let dotok ruskega in celo ameriškega žita na evropski trg vplival na znižanje cene temu tedaj za kmečko gospodarstvo pomembnemu pridelku. To znižanje cene je kmet občutil še toliko bolj, ker je moral ob istem času plačevati odškodnino za zemljiško odvezo.

Uveljavljanje kapitalizma nasploh, in še posebej na podeželju, je občutil zlasti kmet, ki je tedaj izgubil vrsto prejšnjih dodatnih virov zaslužka in prihajal pod pritisk kapitalističnih tržnih in drugih odnosov. Zaradi tega se je začelo propadanje slovenskega kmeta, ki je od 70. let dalje dobilo množični značaj. Slovensko «zemlje je zajelo množično izseljevanje v tujino in ne samo beg v mesta.

Seveda se je stanje v kmetijstvu v vsem tem obdobju polagoma izboljševalo in je izginjala zaostalost prejšnje dobe; tako se je dvignil hektarski donos, vendar je ta donos močno zaostajal za najbolj razviti- mi habsburškimi deželami. Po zemljiški odvezi je kmetijstvo napredovalo tako v tehničnem pogledu ka- kor tudi glede intenzivnejšega obdelovanja plodnega zemljišča. Ob koncu obdobja imajo veleposestva vse kapitalistične značilnosti: uporabljajo moderna tehnična sredstva, izvedla so specializacijo kultur in delala z najeto delovno silo.

Na vasi so v tem obdobju z redkimi izjemami izginile lesene hiše. Čim bolj se bližamo koncu obdobja, tem bolj so bile hiše krite z opeko. Slamnato streho so dalj časa obdržala gospodarska poslopja. Kmet se je vedno bolj oblačil v kupljena oblačila, doma izdelana so izginjala. Vasi blizu mest so se začele že v večji meri urbanizirati.

Ne glede na ta napredek kmetijstva, pa je slovenski kmet v vsem tem obdobju propadal. Orisani dvig agrarne proizvodnje ni mogel nadomestiti izgub dohodkov, ki so sledile po zemljiški odvezi v gospodar- ski strukturi na Slovenskem.

Vsekakor je precej velik odstotek dolgov šel na račun izplačil dednih deležev in dot z grunta, po zakonu o dedovanju iz leta 1868, po katerem dobijo vsi otroci s posestva enake deleže. Na Kranjskem je tako iz tega naslova odpadlo kar 35%, na Koroškem 28%, na Štajerskem 21%, a na Primorskem 10% vseh dolgov.



*Jeruzalem.*

Izguba dohodkov po revoluciji v prometu, gospodarska kriza okoli leta 1873, konkurenca tujega žita in začasni upad vinogradništva so kmalu zatem kmeta še bolj prizadeli in kmečki dolgovi so tedaj močno narasli. Zadolžitev je tudi še pozneje naraščala in agrarna kriza je dosegla vrhunec okoli leta 1890.

Pogoji za posojila v hranilnicah so bili zelo hudi in obresti pri raznih oderuhih, kjer si je kmet sposojal denar, zelo visoke (poprečno 15 do 60%, a tudi 100 % in več), se je začelo gospodarsko propadanje kmetov v velikem obsegu. Samo na Kranjskem je v letih 1868 do 1893 prišlo na dražbo 10.190 kmetij ali skoraj sedmina vseh kmečkih gospodarstev oziroma poprečno 400 na leto.

Posamezne kose zemlje pa so v velikem številu prodajali tudi kmetje sami, kmečka zemlja ni prehajala samo v last velikih kmetov in veleposesti, temveč so jo kupovali tudi meščani, podjetniki, trgovci, odve-

tniki itd., in je prehajala v roke raznih bank. Ob severni etnični meji so si jo pridobivali tudi tuji nemški meščani in denarni zavodi pa tudi nemške raznarodovalne organizacije, ki so nanjo naseljevale nemške kmete pod ugodnimi pogoji.

Pod nemškim pritiskom so Slovenci od srede 19. stoletja dalje začeli zopet izgubljati na Koroškem in Štajerskem svoje narodnostno ozemlje. Severna etnična meja se je umikala počasi proti jugu (npr. severno od Celovca, v okolici Beljaka, v Apaški dolini itd.). V slovenskem narodnem gibanju je pri vseh političnih grupacijah vedno bolj dozorevala misel, da je rešitev slovenske narodne samobitnosti v povezavi z drugimi jugoslovanskimi narodi. Končna rešitev je bila ob razbitju monarhije in nastala je samostojna država Srbov, Hrvatov in Slovencev.

## 2.2 Naše vinogradništvo do konca I. svetovne vojne

**Kultura gojenja vinske trte in uživanja vina na Slovenskem je stara, kot so stari naseljenci na naših tleh.** Že Kelti so štiri stoletja pred našim štetjem gojili vinsko trto, ki so jo Rimljani nato še razširili. Posebno zaslužen za razširjanje vinogradništva pri nas je bil rimski cesar Probus, ki je svojim vojščakom ukazal razmnoževanje samo najboljših sort.

Velik vpliv na razvoj vinogradništva je imelo krščanstvo, za katero je vino sestavni del obreda. Tako so za dvig vinogradništva in kakovost vin v srednjem veku skrbeli predvsem menihi, ki so v 11. stoletju pripomogli k začetku vzpona vinogradništva.

**V 13. stoletju se je začelo izvajati gorsko pravo in doseglo višek med 16. in 18. stoletjem.** Določalo je odnose med gospodom (lastnikom vinograda) in vinogradniki, uvedene so bile prve zakupnine za vinograde.

**Leta 1543 je bila napisana zbirka določil in predpisov, imenovana gorske bukve, ki urejajo odnose med vinogradniki in gorskim gospodom.** Župnik Andrej Recelj (Raka na Dolenjskem) je leta 1582 prevedel gorske bukve v slovenski jezik. Tako smo dobili prvi v slovenščini napisan uradni dokument, povezan z vinom.

Pomemben prispevek k pregledu kulture vina na Slovenskem je zapustil Janez Vajkard Valvasor, ki je v Slavi vojvodine Kranjske opisal tudi vinograde, vina, pивce ter rabo in celo zlorabo vina.

V 18. in 19. stoletju pa je pomembno vlogo odigral tudi napredek v kmetijstvu; za napredek vinogradništva in vinarstva je bila posebno pomembna ustanovitev poskusnih postaj v Gorici in Mariboru ter kmetijskih šol.

**Za Štajersko je bil izrednega pomena nadvojvoda Janez.** Štajersko vinogradništvo je bilo v Janezovih časih zaostalo, v vinogradih je bilo veliko trtnih sort, ki so bile slabo rodne in njihova oskrba je bila nestrokovna. Ker je nadvojvoda dobro poznal vinogradniške razmere ob Renu in kakovost vin, ki so jih dajale tamkajšnje trte, se je odločil, da jih bo prenesel v štajerske kraje.

**Leta 1819 je postal predsednik novoustanovljene Kmetijske družbe v Gradcu, ki je pospeševala razvoj kmetijstva in vinogradništva v naših krajih, saj sta bili še istega leta ustanovljeni podružnici v Mariboru in Celju.** S tem se je gospodarski napredek, ki mu je bil nadvojvoda Janez predan, širil na štajerski jug, kjer je središčno mesto dobila tudi okolica Maribora.

Nadvojvoda Janez je leta 1822 kupil posest na Janževem vrhu v Pekrskih gorica pod Pohorjem (danes Meranovo). Leta 1823 so začeli v Pekrah saditi nove trte in izjemen uspeh se je pokazal že ob prvi trgatvi leta 1826. Nadvojvoda Janez se je osebno udeležil, od tedaj dalje pa je tukaj tudi pogosto bival. Vinogradi so postali tako ugledni in znani, da je na Meranovem leta 1832 ustanovil vinogradniško šolo,

ki se ji je pozneje priključil še sklad za nagrajevanje viničarjev. Poleg Janezovih gospodarskih zaslug pa je pomembno tudi njegovo delo na kulturnem področju.

**Leta 1835 je Franz Trummer na Štajerskem preučeval, popisal in strokovno razvrstil številne sorte vinskih trt.** Na slovenskem Štajerskem je poleg nemškega poimenovanja dodal še slovenska imena, ki jih je slišal pri vinogradnikih.

Vinzenz in Conrad Kreuzer sta za Trummerjevo knjigo upodobila sorte vinskih trt. Na posameznih slikah so predstavljeni grozdi, listi, vitice in jagode v naravni velikosti in v naravnih barvah.

**Leta 1844 je France Prešeren napisal Zdravljico, Matija Vertovec, župnik pri Št. Vidu nad Vipavo, pa je napisal Vinorejo sa Slovenze, prvo slovensko knjigo o vinogradništvu.**

Da Slovenci uživamo ob penini že več kot stoletje in pol, gre zasluga Antonu Klenošku iz Radgone, ki je leta 1852 začel pridelovati penino.

**Slovenski vinogradniki so se šolali v tujini vse do leta 1869, ko je bila v Gorici ustanovljena Deželna kmetijska šola, na kateri so poučevali vinogradništvo, vinarstvo in kletarstvo.** Tri leta kasneje je bila podobna šola ustanovljena v Mariboru, leta 1873 pa v Slapu pri Vipavi.

Slovenska posebnost, klopotec, je bil prvič pisno potrjena konec 18. stoletja, upodobljen pa v tridesetih letih 19. stoletja

**Od druge polovice 19. stoletja naprej sta vinsko trto že redno napadala oidij in peronospora, imenovana tudi strupena rosa.** Vinograde so pred peronosporo zato začeli škropiti z gašenim apnom in modro galico.

Ena največjih prelomnic za vinogradništvo je bil pojav trtne uši, ki je prišla iz Amerike in se najprej pojavila v Franciji 1865. leta, od koder se je s hitrostjo 20 do 25 km na leto širila po vinorodnih predelih Evrope.

**Leta 1880 so na naših tleh zaradi napada trtne uši (Phylloxera vastatrix) začeli admirati prvi vinogradi.** Tako je vinogradništvo v tem obdobju zadela najhujša katastrofa v obliki pojava rastlinskih boleznih trtne uši, ki je do konca stoletja uničila več kot polovico obstoječih vinogradov.

**Izkušnje so pokazale, da so na trtno uš odporne ameriške trte.** Le-te so požlahtnili z domačimi trtami. Trte na ameriški podlagi so bile uspešne v boju s trtno ušjo in so jih pri obnovi propadlih vinogradov uporabljali kot podlago za evropske žlahtne sorte.

**Začelo se je organizirano cepljenje in rodili sta se trsničarstvo in cepljarstvo.** Obnova vinogradov je bila draga in vsi vinogradniki je niso zmogli, zato je bila trtna uš eden od pomembnejših vzrokov za izseljevanje konec 19. in v začetku 20. stoletja.

Potem ko je vinogradništvo zaradi peronospore in nato še trtne uši utrpelo veliko škodo, so vinograde obnovili na podlagi ameriške trte in je od 80. let dalje zopet hitro napredovalo. **Okrog leta 1900 so začele nastajati tudi zasebne trsnice, leta 1905 so ustanovili Prvo štajersko trsničarsko zadrugo v Juršincih pri Ptujju.**

Ob ustanovitvi prvih trsnic so izdelali prvo rajonizacijo in določili sodoben trsni izbor. Do prve svetovne vojne je bila obnovljena že večina vinogradov.

Zaradi svetovne vojne in posledično neznanja mladih generacij (vojna je vzela življenje mnogim, skrbnim in izobraženim očetom, ki žal svojega bogatega vinogradniškega znanja niso mogli prenesti na svoje mladoletne otroke), ob tem pa še razpad Avstro-Ogrske in zato izguba pomembnega vinskega trga se je položaj vinogradništva vse bolj slabšal.

Površina vinogradov se je z izjemo okoli leta 1895 postopoma zmanjševala. Toda kljub manjšanju površin se je odnos na hektar in celoten pridelek bistveno povečal. Ta razvoj seveda ni bil povsod enak. Največji uspeh so dosegli na slovenskem delu Štajerske, kjer je bilo 1913. leta 19.368 ha vinogradov, ki so v petletju od 1904 do 1908 dali 755.175 hl vina.

**V tem obdobju sta zelo napredovali vinogradništvo in sadjarstvo.** Toda najboljši vinogradi so bili v rokah veleposestnikov; neprestano se je večala njihova posest tudi v rokah meščanov, tujci pa so med njimi ponekod prevladovali.



*Priprava na škropljenje v vinogradih KK Jeruzalem Ormož.  
Hrani Jeruzalem Ormož – arhiv.*



*Hrastove doge za vinske sode, zložene v stogih za potrebe sodarske delavnice v Ormožu.  
Hrani Jeruzalem Ormož – arhiv.*

### 3. Splošni gospodarski razvoj in naše vinogradništvo v obdobju med svetovnimi vojnama<sup>15</sup>

To obdobje je trajalo med leti 1918 in 1945 in obsega čas od razpada avstro-ogrske monarhije in nastanka države jugoslovanskih narodov ter pomeni za Slovence dobo, v kateri se je bistveno spremenila struktura gospodarstva in se je popolnoma uveljavil kapitalizem. Hkrati pa je to čas silovitega boja za obstanek in narodno samobitnost zlasti proti pritisku vladajočega nemštva, ki se je bil tudi na področju gospodarstva.

**Z nastankom kraljevine SHS se je položaj Slovenije bistveno spremenil, saj je po razpadu avstro-ogrske monarhije postala najbolj razvit del novonastale države.** Število slovenskih tovarn se je do začetka 2 svetovne vojne skoraj podvojilo. Kljub temu je še vedno večina prebivalstva živela od kmetijstva.

Z nastankom kraljevine SHS se stanje našega vinogradništva slabša, saj se poleg naravnih nadlog, v obliki katastrofalnih zimskih pozeh in pogostih spomladanskih slani in poletnih toč, ki so napadale vinsko trto, pojavi ob specifičnem družbeno-ekonomskem in političnem položaju Slovencev v novo nastali državi tudi splošna svetovna gospodarska kriza. Veliko Slovencev se je izselilo, mnoge propadle kmetije so bile prodane na dražbah in zarastli so se opuščeni vinogradi.

Razvoj in stanje vinogradništva tega obdobja lahko nazorno ponazorimo s predstavitevijo vinogradništva Dravske banovine.

**Dravska banovina je imela približno 24.225 ha rodni vinogradov, ki so dali v šestih letih naslednje količine vina:**

Leto	Količine/ hl	Leto	Količine/ hl
1929	384.292	1932	559.113
1930	361.362	1933	270.473
1931	493.887	1934	262.624

to je povprečno okoli 390.000 hl na leto, kar znaša na ha 1663 litrov, na vsakega prebivalca pa 34 litrov na leto.

**Od 25 srezov banovine je 19 srezov vinorodnih, ki se vrstijo po obsegu svojih vinogradov, kot je razvidno iz:**

Vinorodni srezi	Površina/ha	Vinorodni srezi	Površina/ha
Ptuj	4442	Slov. Konjice	560
Maribor levi breg	2996	Metlika	540
Krško	2952	Celje	507
Šmarje pri Jelšah	2419	Murska Sobota	352
Ljutomer	2301	Litija	112
Novo mesto	2242	Gornji grad	85
Brežice	1817	Slovenj Gradec	52
Črnomelj	1026	Laško	32
Maribor, desni breg	963	Kočevje	2
Dolnja Lendava	825		

15 LAZAREVIČ, Žarko, 1994: Kmečki dolgovi na Slovenskem: socialno-ekonomski vidiki zadolženosti slovenskih kmetov 1848–1948, Ljubljana. BORAK, Neven, LAZAREVIČ, Žarko, PRINČIČ, Jože, 1997: Od kapitalizma do kapitalizma: izbrane zamisli o razvoju slovenskega gospodarstva v XX. stoletju, Ljubljana.

Po dobroti pridelka se deli vinogradništvo Dravske banovine v severovzhodni predel s kvalitetno vinsko proizvodnjo in vzhodni ter jugovzhodni predel s pretežno kvantitetno proizvodnjo.

Kot plod dolgoletnih izkušenj naprednih vinogradnikov in prizadevanj vinarskih strokovnjakov je določen posebni trsni izbor in je Dravska banovina s tem razdeljena na 13 vinarskih okolišev. **Po trsnem izboru se dopušča sajenje naslednjih vinskih sort: od belih predvsem laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec, dalje rdeči traminec, renski rizling, rulandec, bela klevna, šipon, muškadni silvanec, bela in rdeča žlahtnina, Bouvierjeva ranina, rumeni muškati, rdeča kraljevina in rani rdeči veltlinec; od črnih sort pa modri burgundec, modra frankinja, modra portugalka, žametasta črnina in vranek.**

Od namiznih sort so sprejete v trsni izbor: biser iz Čabe, rdeča, bela in muškadni žlahtnina, hamburg, muškati ottonel, rumeni muškati in modra portugalka.

Od sort, ki niso sprejete v trsni izbor, se gojijo zlasti v starejših nasadih še nekatere manj vredne sorte, kot so npr. ranfol, belina, javor, podbel, zelenika, lipna ali lipovščina, peček, plaveč, kavka in druge.

Vse do sedaj navedene trsne sorte so žlahtne in so skoraj brez izjeme cepljene na ameriških podlagah, od katerih so sprejete v trsni izbor: riparia portalis, rupestris, št. 9 (Gothe), rupestris monticola, berlandieri x riparia Teleki Kober 5 BB, berlandieri x riparia Teleki 8 B, solonis x riparia 1616 in riparia x rupestris 3309.

**Poleg plemenitih trsnih sort pa imamo v dravski banovini še preko 1000 ha samorodnic: šmarnice, izabele, otela in drugih.** Površina teh hibridnih nasadov se stalno zmanjšuje, ker je po vinskem zakonu vsak promet z vinom samorodnic strogo prepovedan. Z brezplačno podelitvijo cepljenk, v zameno za izkrcene samorodnice, je možno doseči, da se zlasti zloglasna in zdravju škodljiva šmarnica čim prej iztrebi.

**Kakovost vin Dravske banovine se odlikuje od ostalih banovin predvsem po izrazitejši cvetici in celotni ubranosti okusa. Slovenska vina so v splošnem izrazit tip severnih vin.**

Pri današnji krizi je gospodarski položaj v kvalitetnem predelu težji kot v predelu kvantitetne proizvodnje. Plemenite in fine trsne sorte rodijo pač manj kot stare, manjvredne sorte.

Proizvodnja domačega vina normalno zadostuje za domačo porabo, vendar pa narašča od leta do leta uvoz cenejšega vina. Domače vino je zaradi manjšega pridelka kvalitetnih trsnih sort in relativno visokih proizvodnih stroškov pač dražje, gospodarska kriza pa sili široke sloje porabnikov, da se zadovoljijo s cenejšim, četudi slabšim proizvodom.

Uvoz in ostro tekmovanje vina iz ostalih banovin je glavni razlog, da domače vinogradništvo izgublja svojo dobičkonosnost, vendar se zadnja leta površina vinogradov ne zmanjšuje, ker je pretežna večina goric v izrazito vinorodnih položajih, ki zaradi strme lege, sestave zemlje, gostote prebivalstva in končno tudi iz prirojene ljubezni do vinske trte ne dovoljuje prehoda k drugim, manj intenzivnim kulturam.

Veliko vina se je pred svetovno vojno uporabljalo na Dunaju, v Gradcu in ostalih potrošniških centrih bivše avstrijske monarhije. Po vojni je postajal izvoz vina iz Dravske banovine od leta do leta manjši. Izvozilo se je 1. 1931 17.605 hl; 1. 1932 15.380 hl; 1. 1933 10.192 hl; 1. 1934. 6.592 hl.

**Za strokovno izobrazbo iz vinogradništva in kletarstva skrbita dvoletna ban. vinarska in sadjarska šola v Mariboru in enoletna ban. kmetijska šola na Grmu, poleg tega pa tudi desetmesečna viničarska tečaja na ban. trsnicah in drevesnicah v Pekrah in na Kapeli.**

Trsni material za nove nasade se vzgaja na ban. trsnicah v Pekrah, na Kapeli, v Kostanjevici ob Krki, Leskovcu pri Krškem, v Draščih pri Metliki, na Sv. Uršuli pri Dramljah, v vinarski in sadjarski šoli v Mari-



boru, kmetijski šoli na Grmu, kmetijski šoli v Šent Juriju pri Celju in v kmetijsko-gospodinski šoli v Mali Loki. Poleg tega živahno deluje še blizu 100 zasebnih trsnic, ki jim je banska uprava izdala posebna dovoljenja za vzgojo in prodajo trsnega materiala pod strokovno kontrolo svojih vinarskih strokovnjakov. 28 trsničarjev je združenih v Prvi trsničarski zadrugi v Juršincih.

Stanovska organizacija vinogradnikov »Vinarsko društvo za Dravsko banovino v Mariboru« ima namen buditi med članstvom smisel za izboljšanje vinogradništva in kletarstva in zastopati koristi vinogradnikov pri oblasteh. Vinarsko društvo ima tudi poseben trsničarski odsek, ki skrbi za strokovne in stanovske interese koncesioniranih trsničarjev.

Za izvajanje odredb vinskega zakona je nastavljen pri banski upravi kletarski nadzornik, ki obenem opravlja službo vinarskega referenta za vso banovino.

Preizkušnje vina, enoloških preparatov itd. opravlja ban. poskusna in kontrolna postaja v Mariboru, ki ji je dodeljen še 10-članski odbor za ocenjevanje vin, sestavljen iz štirih vinogradnikov, dveh vinskih trgovcev, zdravnika in treh vinarskih strokovnjakov.



*Že pozabljena mehanizacija.*

Vse smernice za ustanavljanje novih ter vzdrževanje in izboljšanje starih nasadov, delovanje trsnic, pobijanje škodljivcev in bolezni vinske trte, krčenje samorodnic itd. dajeta zakon za obnavljanje in pospeševanje vinogradništva iz leta 1921 in pravilnik tega zakona iz leta 1924. Proizvodnjo vina in promet z vinom urejata zakon o vinu iz leta 1929 in pravilnik iz leta 1930.

Vinogradništvo je ena izmed najintenzivnejših kmetijskih panog v Sloveniji. Na enaki površini preživlja večje število prebivalstva kot druge poljske kulture v plodni ravnini, in to v zemlji, v kateri bi ostale kulture le slabo uspevale. Država, banovina in občine dobivajo za svoje potrebe iz vina letno milijonske vsote prihodka.

Tako je torej vinogradništvo kljub mnogim težavam, s katerimi se mora boriti, po svojih posrednih dajatvah močan faktor pri uravnoteženju državnega, banovinskega proračuna, pa tudi občinskih proračunov, zato bi zaslužilo posebno pozornost odločujočih faktorjev.

#### 4. Vinogradništvo in vinogradniška pridelava skozi čas

Vsa strokovna dela, ki so jih vinogradniki opravljali v vinogradu in s trto, so ostala tudi danes. Spremenil se je način obdelave, saj danes že skoraj vse opravimo s stroji. Izkustveno so vinogradniki v starih časih vedeli o trti zelo veliko, danes pa imamo veliko znanja zaradi znanstvenih dosežkov in potrditev vrednot znanja, ki so jih odkrili vinogradniki pred nami.

#### Zima v vinogradu

»Jasni dnevi prosinca so veselje vinogradnika.«

Rez vinske trte se začne konec januarja in traja vse do jožefovega (19. marec). Ko je bil vinograd obrezan, so ob vsaki trti v zemljo zapičili in utrdili na eni strani ošiljene kole iz hrastovega, kostanjevega, akacijevega ali hojinega lesa. V šestdesetih letih 20. stoletja so lesene kole začeli menjavati z betonskimi, danes pa postavljajo železne stebre. Trti so med betonskimi koli za oporo napeljali tudi žico, ki je danes iz različnih materialov.



*Vinski sodi Vinarske zadruge Ormož.  
Hrani Jeruzalem Ormož – arhiv.*

V zimskih dneh so v vinogradu pomlajevali stare izčrpane dele z grobanjem, gnojenje z gnojem pa se je uveljavilo konec 19. stoletja. Čez leto se je na dnu strmih vinogradov nabrala zemlja, ki jo je bilo treba pozimi ponovno odnesti v košarah na vrh, kjer so jo raztresli po vinogradu. Erozijo danes preprečujemo s trajno zatravitvijo vinogradniških tal

Po napadu trtne uši konec 19. stoletja so vinograde obnavljali na ameriških podlagah. Uporabljali so nove metode. Najprej so zemljo rigolali; tudi do enega metra globoko so jo prekopali. Od takrat je postalo rigolanje redno zimsko opravilo. Trse so sadili v vrstah in jih cepili z izbranimi sortami. Prav tako je tudi danes, vendar vse opravimo s stroji.

»Če na Vincenca sonce peče, obilo vina v sode steče!«

Vincencijevo je dan, ko goduje sv. Vincenc (22. januar) - priprošnjik vinogradnikov. Na ta dan vinogradniki simbolno obrežejo prvo vinsko trto ali pa danes zelo redko nesejo trsje s koreninami vred k blagoslovu in ga potem zasadijo.

## Pomlad v vinogradu

»Če pomladi trta ne joče, tudi jeseni preša ne stoče!«

Ko so bila zimska opravila končana, so vinsko trto privezali h kolom. Uporabljali so v vodo namočene vrbove veje ali pa rženo slamo, kasneje pa so prešli na kupljeno rafijo, plastične trakove ali vrvi.



*Pogovor pred spomladanskimi opravili v vinogradih.  
Hrani Jeruzalem Ormož – arhiv.*

Začetek pomladi je v vinograde priklical kopače. Prva kop se je začela v sredini marca, pri tem pa so si sosedje pomagali med seboj. Proti koncu aprila se je opravila druga kop, ki je bila polovico lažja od prve. To opravilo danes v vinogradih spet obujemo in selektivno izvajamo, vendar izključno s stroji.

Pletev vinske trte je izredno pomembno opravilo, saj, če mladike v vinogradu niso dovolj dobro oplete, je lahko škoda velika. Trta mora biti opleta do sv. Urbana (25. maja), preden začne cveteti. Med pletjem vinograda je treba s trt odstraniti nerodne mladike. Prav pletvi in posledično vsem zelenim delom dajejo v sodobni vinogradniški pridelavi ob zimski rezi tudi najpomembnejše mesto.

V vinogradih so travo med vrstami najprej orali s plugom in konjem. Kasneje, ko so se v začetku sedemdesetih let 20. stoletja pojavili traktorji, pa so začeli vinograde v ravninskih legah obdelovati strojno. Nekateri vinogradniki za uničevanje trave uporabljajo umetna škropiva, ki pa ne škodijo samo travi, temveč tudi trti. Praviloma danes med vrstami samo še mulčimo ali kosimo travo. V vrsti pa uporabljamo herbicide ali mehansko obdelujemo s stroji, vse bolj pa se uveljavlja zastiranje in prekrivanje z različnimi organskimi materiali.

V marcu je potekalo cepljenje vinske trte; nekoč ročno, danes strojno. Pri tem spojimo podlago ameriške trte in cepič žlahtne trte.

Danes se v vinograde sadijo le cepljene trte, s pridelovanjem trt cepljenk pa se ukvarjajo trsničarji. Trta se sadi spomladi, običajno maja, šele tretje ali četrto leto pa obrodi.

»Če Urban greje zelo, trgategv dobra bo!«

Na urbanovo goduje sv. Urban (25. maj), ker ob njegovem godu cveti trta, so mu ljudje zaupali skrb za vinsko letino (»Če na Urbana sonce sije, jesen polne sode nalije«), in vsaj 700 let je zavetnik vinogradnikov. Marsikatera podružnična cerkev sv. Urbana priča o nekdanjih vinogradih, ki jih danes ni več. Še vedno velja pravilo, da cvetenje trte v maju vpliva na zelo kvalitetno, hitro opravljeno cvetenje v nekaj dneh pa zaradi dobre oplodnje na količinsko bogato vinsko letino.

## Poletje v vinogradu

»Vsak zvon ne odžene toče.«

V poletnih mesecih je vinska trta izpostavljena številnim zunanjim vplivom in nevarnostim. Da bi obvarovali svoje vinograde pred škodljivci in boleznimi, jih vinogradniki večkrat škropijo in žveplajo.

Vinsko trto so že od nekdaj napadale različne bolezni in škodljivci. Vinski škodljivci so dobili različna imena: vinogradniški zavijač, trtni rilčkar, grozdni sukač, trtna pršica, trtni kapar in črni palež.

V pridelavi grozdja se danes s temi nadlogami srečujemo prav tako kot naši predniki. Veliko lažje se jih obvarujemo, ker je bil na področju varstva narejen izjemno velik znanstveno tehnološki napredek.

**Od druge polovice 19. stoletja naprej sta vinsko trto redno napadala oidij in peronospora, imenovana tudi strupena rosa.** Vinograde so pred peronosporo zato začeli škropiti z gašenim apnom in modro galico. Vinograde so morali večkrat škropiti in posuti z žveplom. Danes, ne samo, da imamo učinkovita sredstva, temveč imamo tudi vsa potrebna znanja, kako se v velikih merah lahko teh nadlog tudi obvarujemo. Res pa je, da se srečujemo z vedno novimi boleznimi in škodljivci, ki pa so vse bolj posledice dolgoročnega delovanja ljudi. **Vse bolj se tudi v vinogradništvu vračamo k BIO ali EKO pridelavi, ki je skoraj identična tistemu vinogradništvu, ki je bilo v času pred trtno ušjo in boleznimi, ki so prišle od drugod.**

Pred napadom trtne uši so vsadili del trsa v neprekopano zemljo, brez škropljenja, ko pa so obnavljali vinograde, so jih globoko prekopali in zasadili trte v vrstah, cepljene na ameriške podlage. Trse so cepili na izbrane vinske sorte. Temu dajemo še danes velik poudarek predvsem na dobri in zdravi trtni cepljenki izbranih, visoko selekcioniranih trt priznanih sort.

Poleg nadlog, ki so napadale vinsko trto, je tudi narava prispevala k slabši letini. Spomladanska slana je že pred poletjem lahko osmodila trsje, toča je bolj ali manj uničila pridelek. Zato so vinogradniki uporabljali različne obrambne postopke.

**Leta 1896 je Albert Stieger v Slovenski Bistrici začel streljati proti toči, kar se je hitro razširilo po celotnem vinorodnem območju in tudi čez meje države.** Strelne postaje so bile lesene hišice, razdeljene na dva dela, kje so bili možnar, zvončasti lij in smodnik. Postavljene so bile na razdalji do dveh kilometrov, da je bilo streljanje dovolj učinkovito. Boj proti toči s streljanjem so podpirale in financirale država in dežele. Leta 1907 so streljanje proti toči ustavili, saj s strokovnega vidika učinkovitost ni bila potrjena, so pa zavarovalniške družbe vinograde zavarovale proti toči. Kasneje so se lotili streljanja z raketami, pred desetimi leti pa poskusnega posipanja iz letal.

Danes je od vseh ukrepov proti toči najpomembnejše in tudi najbolj množično zavarovanje pridelka grozdja.

Do Jakobovega (25. julija) morajo biti vse mladike povezane s slamo, trava v goricah mora biti pokošena. Da sonce lažje pride do grozdja, je treba vršiče trte porezati v višini kola. V navadi je bilo, da so v Slovenskih goricah in v Halozah na veliki šmaren postavljali klopotce. V tem času so zaprli kokoši, da ne bi zobale grozdja. Tudi otroci niso smeli v vinograd vse do trgatve. Tudi danes to velja, vendar veliko bolj kot ohranjanje tradicije in vzpodbujanje turističnih zanimivosti kot pa zaradi gospodarnosti pridelave.

»Za vsak del klopotca drugačen les, za različne ljudi različno vino!«

Postavljanje klopotcev je bilo svečan dogodek, ki je potekal na veliki šmaren (15. avgusta). Klopotci so različno velike lesene priprave s kladivci, ki ob udarjanju na leseno podlago oddajajo enakomerne glasove, ti pa odganjajo ptice iz vinograda. Razširjeni so zlasti v Slovenskih goricah in Halozah. Sestavljeni so iz droga (kola), peruti, okvirja, osi in deske, po kateri udarjajo macleki (kopotala ali kladivca). Dolga brezova ali hrastova metla lovi smer vetra. Okoli klopotca in njegovega gospodarja so se po navadi razvile razne šale in zbadljivke. Za varovanje vinograda pa niso bili dovolj le klopotci, grozdje je bilo treba varovati tudi pred ljudmi, kar je bilo delo gospodarjevih poslov ali najemnikov. Na Štajerskem so imeli čuvaje, na Vipavskem pa so morali vinograde obhoditi in paziti poljski čuvaji.

Čuvanje grozdja danes vedno bolj razumemo kot ohranitev zdravega grozdja do ciljnega roka trgatve. ***Prav dosežena kakovost grozdja, ki jo lahko dosežemo samo z večkratno trgatvijo izenačeno kakovostnega grozdja, in ne toliko količina, postaja danes tista točka, ki vse bolj vpliva na uspeh vinogradnikovega dela, na ohranitev vinogradnikov in zagotovitev bodočega uspešnega razvoja našega vinogradništva.***



*Brači po trgatvi.*

## **5. Anton Puklavec in vinogradništvo danes**

Zgodovina kot zbirka dogodkov se običajno ponavlja in še posebno v slabem se vedno maščuje tistim, ki se zaradi svoje nevednosti ali brezbriznosti iz preteklosti niso dovolj naučili.

Praviloma je v človeški zgodovini z obstojnostjo spominov in imeni tako kot s stopinjami v vetrovni puščavi. Edino velike ideje in izjemne misli, še bolj pa dobra dejanja, ki imajo vrednoto nadčasovnega obstoja, stalne aktualnosti in trajne uporabnosti določajo velike osebnosti in samo to tudi trajno ostane.

Tako je tudi z osebnostjo Antona Puklavca, ki združuje vse tisto, kar se danes pričakuje od dobrega Slovence in vinogradniškega strokovnjaka. S svojim znanstvenim in praktičnim strokovnim vinogradniškim delom je vinogradnikom posredoval ob znanju tudi konkretno pomoč.

Puklavec ni storil samo tega, kar je bila njegova službena dolžnost, temveč je vplival tudi širše na uspešen narodni obstoj in razvoj.

Iz povzetka članka, ki ga je Anton Puklavec objavil v glasilu vinarskega društva za Dravsko banovino v Mariboru, leta 1927, želimo pokazati povezanost vinogradništva in vinogradnikov s skoraj istimi mislimi, idejami, stiskami in tudi rešitvami, kot je to danes.

- \* Vinogradništvo je v Sloveniji gotovo med najvažnejšimi panogami kmetijstva, od njega živi posredno ali neposredno najmanj 20% vsega prebivalstva v Sloveniji. Če pa preiščemo in premotrimo možnosti nadaljnega razvoja našega vinarstva, pa vidimo, da še daleč niso izčrpane vse možnosti za povečanje in ustaljenje dohodkov iz vinarstva.
- \* Dognano je namreč, da lahko pridelamo po naših brdih najboljša vina, kar jih svetovni vinski trg sploh premore, in da se lahko iz nekaterih vrst naših vin izdeluje šampanjec, ki po dobroti, ne samo da doseže izvorni francoski šampanjec, temveč ga tudi večkrat celo prekaša.
- \* Preustroj našega vinarstva na pridelovanje finih buteljčnih vin in na pridelovanje vin za industrijo šampanjca, sploh uvedba te industrije, bi pomenil velikanski gospodarski napredek cele naše pokrajine, pomenil bi gospodarsko okrepitev ne samo vinogradnikov, ampak tudi zvišanje splošnega blagostanja in zadovoljstva vsega prebivalstva.

Toda, kako pa je v resnici?

- \* Istina je, da se doslej ni niti najmanj storilo za vinarstvo in da ni najti nikjer pravega razumevanja za naše težnje! Namesto da bi napredovali v označeni smeri, se pogreza naše vinarstvo od leta do leta v težjo krizo.
- \* Radi nemogočnosti izvoza vin v inozemstvo, radi padanja konsuma zbog splošne gospodarske krize, radi stalnega povišanja davščin, zlasti pa radi konkurence vin iz južnih krajev, kjer ga producirajo dokaj cenejše, in radi vedno naraščajočega ponarejevanja in »pančanja«, današnje vinske cene, ki jih more producent doseči, niti ne krijejo razmeroma visokih pridelovalnih stroškov, ozir. vina sploh ni mogoče prodati, ker ga nihče ne zahteva.
- \* Merodajni krogi so bili na to krizo opozorjeni in če bi šlo tako dalje, bi bil propad našega vinarstva neizogiben.
- \* Če hočemo naše vinogradništvo končno vendarle izvleči iz večne krize, ga ohraniti, mu zagotoviti obstoj in nadaljnji razvoj, če ga hočemo izpopolniti v navedeni smeri, je treba pred vsem zadevnih vladnih ukrepov in zakonov, tako:
  1. glede izvoza vina (ugodne trgovinske pogodbe s sosednimi državami);
  2. glede ponarejevanja in »pančanja« vina (vinski zakon za celo državo);
  3. glede zaščite izvora vina (zakon, s katerim se prepove točiti vino pod drugim kakor izvirnim imenom);
  4. glede znižanja davčnih bremen (oprostitev trošarine);
  5. glede pospeševanja vinarstva (državni preizkuševalni vinogradi, matičnjaki, trsnice, vzorne vinske kleti, potovalni pouk itd.).
- \* Poleg vladnih ukrepov in zakonov pa je za bodočnost vinarstva v Sloveniji prav tako važna čimprejšnja rešitev nekaterih tehničnih vprašanj vinarstva, n. pr.:

### **1. Kako poceniti pridelovalne stroške:**

- a) v starih vinogradih,
- b) v novih nasadih, potom izboljšanja tehnike pri obdelovanju zemlje itd.?

### **2. Kako dvigniti kvaliteto naših vin:**

- a) pri uporabi današnjega grozdnega materiala,
- b) z določitvijo grozdnih vrst za nove nasade,
- c) z izboljšanjem kletarjenja, zlasti pa z uvedbo gotovih kletarskih manipulacij, ki služijo v izboljšanje produkta (morebitno slajenje, razkisanje itd.)

### **3. Kako pridobiti našim vinom novih odjemalcev:**

- a) potom tipiranja vin,
- b) potom industrializacije uporabe grozdja,
- c) potom reorganizacije vinske trgovine?

### **4. Kako pospešiti uporabo svežega grozdja:**

- a) s povečanjem konsuma
- b) z uvedbo izdelovanja brezalkoholnih sokov in drugih izdelkov?

### **5. Kako izkoriščati odpadke pri produkciji vina ter s tem zvišati rentabilnost vinarstva?**

To so po mnenju A. Puklavca najaktualnejša vprašanja, za katera je bil prepričan, da je od njih »povoljne« rešitve v veliki meri odvisen nadaljnji razvoj in obstoj našega vinarstva sploh!

## **6. Današnji pogledi in ponujene rešitve za razvoj našega vinogradništva (predlogi skupine specialistov KGZS – Kmetijskega zavoda Maribor)**

Ukrepi za izboljšanje razmer kmetovanja s poudarkom na vinogradništvu in vinarstvu, ki jih predlaga skupina specialistov KGZS - Kmetijskega zavoda Maribor leta 2010 ali triinosemdeset let po tem, ko je Puklavac predlagal rešitve za obstoj in razvoj vinogradništva na naših tleh.

### **6.1. Ukrepi za izboljšanje razmer kmetovanja s poudarkom na vinogradništvu in vinarstvu Podravja**

Vinogradništvo je poleg vrtnarstva, sadjarstva in hmeljarstva najintenzivnejša pridelava, ki daje na enoto površine velik prihodek. Tehnologija zahteva veliko živega dela, kar omogoča nova delovna mesta in zaposlitev mnogim.

Gospodarski pomen vinogradništva je v tem, da vinogradi izkoriščajo strma pobočja in zemljišča, kjer nobena druga rastlina ali pridelava ne bi dala podobnih gospodarskih učinkov.

Družbena pomembnost te panoge je drugačna. za obstoj (elementarne potrebe) človeka grozdje in vino res ni tako nujno kot žito, meso, zelenjava in podobno, vendar imajo pridelki vinske trte pomembno mesto v prehrani.

Vinogradništvo je po svoji tehnologiji vezano na industrijo, trgovino in obrt (material, stroji, naprave), porabi pa sorazmerno malo pogonske energije in je vezano preko ostalih dejavnosti (gostinstvo, trgovina, turizem) na splošna gospodarska gibanja v ožjem in širšem prostoru.

Vinogradi dajejo pokrajini tudi svoj značilni videz in posebni čar, pokrajina je privlačnejša, vabljivejša in tako neposredno vpliva na razvoj turizma.

#### **PREDLOG:**

Vinogradništvo je bilo na območju Podravja vedno pomembna kmetijska panoga, ki je slovenjegoriškemu kmetu omogočala pomembni vir dohodka in razvoja. To območje je idealno za pridelavo kakovostnega grozdja in nego vrhunskih vin. Vina s tega območja imajo dolgotrajno tradicijo, so poznana po svoji kvaliteti in so cenjena pri porabnikih.

Cilj tega predloga je v ohranitvi slovenskega vinogradništva in slovenskih vinogradnikov z zagotavljanjem ekonomične pridelave, pravilne ponudbe in uspešne prodaje kakovostnega grozdja in vina.

**Ukrep za doseganje tega cilja** vidimo v svetovalno-izobraževalnem delu, s katerim vplivamo na: povečano znanje v pridelavi in uspešnem prilagajanju klimatskim spremembam, zmanjšanje stroškov in izboljšanje kakovosti grozdju in vinu. Ob tem pa moramo ustvariti pogoje, da znamo vino kot pomemben element in sestavni del turizma, gastronomije in celovitosti ponudbe kraja tudi pravilno ponuditi in dobro prodati.

#### **PREDLOG:**

V obdobju zadnjih dvajset let in še posebno po vstopu Slovenije v EU so se zaostрили ekonomski kazalci kmetovanja, ob vsesplošnih razlogih (promet, zakonodaja, globalizacija) se soočamo s splošnim trendom zmanjšane porabe vina.

Cilj je pridelava manjših količin bolj kakovostnega in po višjih cenah prodanega grozdja in vina.

**Ukrep za doseganje tega cilja** vidimo v povezanosti z lokalnim turizmom kot tudi s turizmom širšega območja, s ponudbo na domu, kar bo sestavni del ponudbe na vinskih cestah.

#### **PREDLOG:**

Povišani stroški kmetovanja na strmih območjih ob splošnem trendu padanja cen hrani in vinu vodijo kmetijsko pridelavo, posebno pa še pridelavo grozdja v položaj, ki dolgoročno več ne omogoča ohranitve kmetijstva in še manj vinogradništva. Ob tem se soočamo tudi s pospešenim staranjem prebivalstva in zaradi neekonomičnosti pridelave z vse manjšim zanimanjem mladih za nadaljevanje dela staršev. Zaradi tega se opuščajo vinogradi in pospešeno prodajajo površine, še posebno v obmejnem prostoru.

Cilj je vinogradnike in vinogradništvo na tem območju ohraniti z uresničitvijo vseh zakonsko-političnih, strokovno-poslovnih in kulturno-gospodarskih pogojev za obstoj in razvoj panoge.

#### **Ukrepi za dosego tega cilja so:**

- Vplivati na pozitivno vzdušje in javno pohvalo kmetovanju in pridelovalcem tako, da omogočimo razmere, ko se bodo pridelovalci sami intenzivno vključili v delovanje lokalne skupnosti in bodo lahko sami pomembno vplivali na vsestranski razvoj na podeželju in odločali o njem.
- Pripraviti vinogradniškoakcijske načrte (lokalno-akcijski načrti po občinah), ki bodo vključili popis stanja in skupaj z ostalimi institucijami ugotovili, katere kmetije in kateri vinogradniki so potencialni nosilci vsestranskega razvoja in turizma na tem območju. V naslednji fazi pa je potrebno vinogradnikom omogočiti, da sodelujejo v pripravi programov in jim pomagati pri uspešnem vključevanju v pridobivanje sredstev iz ustreznih razpisov in projektov.
- Vplivati na sprejem zakonskih dopolnil za subvencioniranje vinogradniške pridelave, še posebno v bolj strmih vinorodnem območju.



- Skladu kmetijskih zemljišč omogočiti, da na teh območjih po tržni ceni odkupi vsa ponujena zemljišča in da načrtno podpre nastajanje velikih, zaokroženih ekonomsko uspešnih slovenskih vinogradniških kmetij.
- Pomagati obstoječim zadrugam in vplivati na nastanek novih, specializiranih kmečkih vinarških zadrug, ki bodo s povezovanjem pridelave in s skupnim nastopom na trgu razvile poenotenje kakovosti z novo blagovno znamko in s tem vplivale na nastanek novih vinogradniških delovnih mest mladim vinogradnikom in nastanek novih vinogradov.
- Sistemsko reševati prenos znanja z institutov, s fakultet in poskusnih centrov na strokovno kmetijsko svetovalno službo, ta pa bo to prenesla uporabnikom v prakso

## **Ključne besede**

Anton Puklavec, vinogradništvo, vino.

## **Viri**

- BORAK, Neven, LAZAREVIĆ, Žarko, PRINČIČ, Jože (1997): Od kapitalizma do kapitalizma: izbrane zamisli o razvoju slovenskega gospodarstva v XX. stoletju, Ljubljana.
- LAZAREVIĆ, Žarko (1994): Kmečki dolgovi na Slovenskem: socialno-ekonomski vidiki zadolženosti slovenskih kmetov 1848-1948, Ljubljana.

## **Povzetek**

*V vinogradniški zgodovini se spreminjamo samo vinogradniki in tehnološki razvoj. Trto in vinogradništvo moramo ceniti na dolgo obdobje in ne samo kot kmetijsko temveč tudi kot narodno trajnostno panogo. Razvoj vinogradništva se mora voditi strokovno pravilno, politično odgovorno in vedno ekonomsko uspešno; vse to pa potrebuje veliko mero dobrohotnega in pozitivnega družbenega odnosa do vinogradnikov, trte, ohranitve tradicije in žlahtnega gojenja narodnega samospoštovanja.*

*Anton Puklavec je bil velik vinogradniški strokovnjak, saj je vse to znal uveljaviti v vsakodnevno prakso in življenje vinogradnikov.*



## *V domačem kraju*

*Hrepeni srce, trepeče  
in si vroče le želi,  
da domač mu gozd šepeče  
in zelena trta še šumi.*

*Ob domači pesmi v noči  
srce veselo v prsih zaigra,  
ki v želji svoji vroči  
nemirno bije, trepeta.*

*Vinogradi prleški cvetoči  
tako omamni vsi diše,  
grozd pa sladke solze toči,  
da vino lahko v sodu vre.*

*Zdaj tam v domačem kraju  
se vino v kupici iskri,  
najlepše pa doma je v maju,  
ko narava vsa lepo cveti...*

*Jože Puklavec – Pril,  
1927-1986, ljudski pesnik s Koga*



## Nove smeri v vinoreji.<sup>16</sup>

Naše štajersko vinarstvo je imelo pod bivšo našo mačeho, staro Avstrijo, težko stališče. Trpelo je vsled konkurence južnih pokrajin, posebno pa Ogrske, ki so proizvajale pod mnogo ugodnejšimi klimatičnimi razmerami mnogo ceneje in preplavile s svojim cenim blagom naše naravne odjemalne kraje, alpske dežele. Da si je naš vinogradar v drugi polovici vojske gmotno primerno opomogel, je pripisati odpadu te konkurence in je bil le začasni pojav.

Stališče našega vinarstva pa tudi danes, pod novimi državnimi razmerami nikakor ni posebno nadepolno. En del konkurenčnih dežel (del Ogrske, Goriško in Primorje) je sicer odpadel, računiti pa moramo z dejstvi,

1. da Jugoslavija prideluje več vina, kakor ga sama potrebuje,
2. da bo izvoz v Nemško Avstrijo, katera je dozdaj konzumirala dve tretjini do tri četrte naše vinskega pridelka, tudi za slučaj, da se izvozne razmere uredi za nas kar najbolj ugodno, kolikor toliko otežkočen,
3. da bodo proizvodjalni stroški pri nas vedno višji, kakor v ostalih vinorejskih pokrajinah Jugoslavije, ki pridelujejo pod ugodnejšimi vremenskimi razmerami.

Predpogoj za obstanek našega vinarstva je, da nas država primerno štiti pred inozemsko konkurenco in da nam omogoča izvoz v današnjo Nemško Avstrijo, katerega začasno ne moremo pogrešati, dokler se naše vinarstvo ne preustroji.

Če se ta predpogoj izpolni, se mora upoštevati konkurenca, ki nam jo bodo povzročale naše jugoslovanske pokrajine in vprašanje je, če nam bo mogoče pod danimi razmerami uspešno tekmovati z vinarstvom Dalmacije, Slavonije in Bačke-Banata.

Na prvi pogled bi se moralo to vprašanje zanikati, že iz vidika vremenskih razmer, ki so v navedenih pokrajinah vinarstvu pač mnogo bolj ugodne, nego pri nas in ki zdatno olajšajo in pocenijo proizvodnjo. Če se pa razmere vsestransko ogledajo in upoštevajo vse mogoče činjenice, se pride do čisto drugega zaključka.

V prvi vrsti je finost in žlahtnost cvetlice (bukeja), v drugi vrsti finost in žlahtnost kislobe, ki so lastna le našim vinom v tako visoki meri in bi se dale izkoristiti v naše svrhe. V tretji vrsti je uporaba svežega grozdja, ki vsaj deloma lahko mnogo pripomore k večji rentabilnosti vinarstva. In te tri činjenice nam nudijo podlago, na katero brez pomislekov, lahko zgradimo svojo vinorejo dobičkanosno v okviru Jugoslavije.

---

16 **Anton Puklavec**, (10. januar 1872 – 22. avgust 1930), Vinarski ravnatelj v Mariboru, Vir: Slovenski gospodar, 1919.

Ne da bi hotel vprašanje v dosego navedenega smotra izčrpljivo obravnavati, usojam si v naslednjem podati le nekatere smernice za postopanje v prehodnji dobi, prepuščaje končno rešitev vsem merodajnimi krogom v nadaljni pretres in posvetovanje.

Če hočemo izrabiti finost in žlahtnost cvetlice, ki jo dosežejo nekatere vrste naših vin, moramo pred vsem posvetiti večjo pozornost pridelovanju kvalitetnih vin, kakor je zahteva svetovni trg – kar sicer ni novo, pa vendar dosedaj premalo upoštevamo.

Znano je, da so nekatere vrste sortnih vin iz ljutomersko-radgonskih, pekrskih in haloških goric lahko že dovsihdob vspešno tekmovala z najboljšimi spodnjeavstrijskimi, renskimi in drugimi vini in da so jim večkrat pri razstavah in drugih priložnostih najboljši poznavalci dajali prednost.

Manj ali pa nič znano je pa dejstvo, da šampanjc (peneče vino), proizvajan iz ene ali druge vrste burgundca (posebno iz modrega burgundca), ljutomer'radgonskega ali slovenjegoriškega izvora večkrat presega v kakovosti celo pravega šampanjca iz francoske Sampanje (Champagne). Kdor šampanjca kolikor toliko pozna in ve, kaka razlika je kvalitativno med pravim šampanjcem iz vina iz Šampanje in iz vin drugega izvora, bo vedel ceniti veliko važnost tega dejstva za našo štajersko pokrajino, posebno če omenim, da burgundec v celih ormoško-ljutomersko-radgonskih in celih slovenskih gorinah (približno na kakih 6000 ha) enako dobro uspeva in daje izboren „cuvec« (kuve – vino, iz katerega se izdeluje šampanjec), ki se ne doseže v enaki kvaliteti razven Sampanje.

V duhu vidim naše krasne Slovenske gorice obsajene izključno le z modrim burgundcem, preprežene z mnogobrojnimi, dobro oskrbovanimi cestami in železnicami. Skoro jih ni več spoznati! Preje brezpomembne vasice, reprezentirajo se kot majhni, čedni trgi z modernimi stavbami. Iz našega Ljutomera, Ormoža, Radgone, Sv. Lenarta, Ptuja in Maribora pa so nastala središča svetovno pripoznane jugoslovanske šampanjske industrije. Povsod opažaš vlepoteznost, red in blagostanje!

Tako nekako bi lahko bilo med Muro in Dravo, Središčem ob Dravi in Lučanami v 15-20 letih, aka razumejo zanimani krogi pravilno tolmačiti klic časa!

Predvsem bi trebalo ustanoviti vinarsko zadrugo za označeno ozemlje, ki bi začasno imela naloga pospeševati zasaditev modrega burgundca za proizvodnjo šampanjca in skrbeti za to, da bo vsak posestnik, ki na novo zasaja svoj vinograd, član te vinarske zadruge.

Poleg modrega burgundca pa bi se lahko gojile v navedenem okrožju, četudi v manjšem obsegu in le v najboljših legah tudi druge grozdne vrste za napravo finih buteljskih vin, kakor šipona, belega burgundca, zeleniča itd.

A glavno torišče za proizvodnjo finih buteljskih vin naj bi pa tvorili mariborski, pohorski in haloški vino-rejski okoliš.

Kamniškega muškatelca, pekrske male graševino in šipona ter različnih visokoplemenitih sortnih vin, kakor so se že dosedaj pridelovala, nam nikdo ne more ponarediti in so že kolikor toliko znane na svetovnem trgu. Nekoliko več reklame po inozemskih časnikih in vzorna skladišča teh vin po večjih mestih inozemstva bi jim kmalu zasistimale stalne odjemalce.

V konjiškem delu pohorskega okoliša, naj bi se upeljalo spet proizvodnjo rdečih vin. Kakor je to že svojčas bilo udomačeno in je slovelo. Vinarijska črnina (kavka, vranek itd.) bi lahko tekmovala z drugimi rdečimi vini že zaradi svojega posebnega, ljubkega bukeja.

Tudi za te okoliše naj se ustanove vinarske zadruge, ki naj določijo grozdne vrste, katere se naj zasajajo. Čim manje vrst, tem lažje bo delo in čim lažje se bo razpečalo vino. Stremeti se mora za tem, da se v vsakem okolišu goji le ena vrsta vina za vinski trg, s tem pa ni rečeno le iz ene sorte. Često dajo dve sorti

v primernem sorazmerju, kateri se v svojih lastnostih vsestransko spopolnite, boljši produkt; tako n. pr. mala graševina z zeleničem itd.

V Halozah pa se bo lahko pridelovalo v manje znamenitih legah poleg finih vin tudi vino za režnjo z vini iz južnih krajev, ki jim primanjkuje kislobe. V to svrhu se bo uporabilo vrste, ki veliko rode, imajo precej kisline, a malo alkohola. Morebiti bi kazalo zadajati v to svrhu beli ranfol, kavčino in druge vrste. Grozdne vrste se bodo morale izbrati po dosedajnih izkušnjah. Taka vina bodo služila tudi za lokalni trg.

Glavno torišče vin za režnjo z južnimi vini pa bo naš brežiški ali bizeljski vinorejski okoliš, kjer so razmere kar za to ustvarjene. Bizeljska modra kavčina za režnjo s težkimi črnimi dalmatinci in bizeljski plavec za režnjo z belim vinom iz juga bodo iskani dve sorti vina in tudi dobro plačani.

Tudi tukaj bode morala prevzeti vinarska zadruga stvar v roke in seznaniti vinske trgovce z blagom, ki bo obojestransko vina spopolnilo in omililo v svojih ekstremnih lastnostih, jih naredilo prijetneje in povečalo njih konsumni krog.

Vino za režnjo se bo deloma lahko pridelovalo tudi v celjskem vinorejskem okolišu, kjer boste mogoče sorti peček in vrbovec dajali tozadevno blago.

Z navedenim pa nočem reči, da bizeljski in celjski vinorejski okoliš nista deloma tudi sposobna za pridelovanje boljših vin za buteljke. Znanе so nekatere vrste bizeljčana, šmarčana in drameljčana, ki takisto lahko tekmujejo z drugimi našimi buteljskimi vini. Na drugi strani mi pa tudi ne pade v glavo hoteti ovirati ali preprečevati pridelovanje navadnih vin za lokalni konsum v vseh navedenih vinorejskih okoliših.

Ravno narobe! Sem za to, da se pusti vinogradarju kolikor mogoče prosta roka v njegovem delovanju, a ogrožati se ne smejo pri tem splošne koristi vinarstva. Označiti sem hotel s svojim izvajanjem le pot, ki naj vodi iz krize, ki preti našemu vinarstvu, če se ga primerno ne preuredi. Hotel sem navesti le ideje, o katerih sem prepričan, da bi bile v stanju, če se jih upošteva v vinarskih krogih, poveljno rešiti vprašanje prihodnosti našega vinarstva v okviru Jugoslavije. Vse drugo ostane zadeva podražnega dela krajevnih vinarskih organizacij, ki se pa vsekakor morajo osnovati čimpreje mogočo, če hočemo ohraniti naše vinarstvo in ga spraviti na pravi tir.

Pri rešitvi vprašanja rentabilnosti vinarstva pa ne smemo pozabiti še ene možnosti izkoriščanja naših vinogradom in sicer porabe svežega grozdja. Pridelovanju namiznega grozdja se bo morala posvetiti vsekakor večja pozornost. Če ne več, pridelati moramo najmanj toliko namiznega grozdja, kolikor se ga potrebuje po naših mestih in trgih. Pripustiti nikar ne smemo, da bi se ga uvažalo v to svrhu iz drugih pokrajin.

Tudi uporaba svežega grozdja za takozvane grozdne kure, na katero me je opozoril ravnatelj državnega zdravilišča Rogaška Slatina, g. Herg, je lahko precejšnjega pomena za naše vinarstvo, posebno v okolici zdravilišč in kopališč in bi donášalo okoliškim vinogradnikom lep dobiček. Dobrna pri Celju, Rimske toplice pri Celju, Slatina Radenci, posebno pa Rogaška Slatina pridejo kot take v poštev. V okolici navedenih zdravilišč bi se naj ustanovile zadruga za pridelovanje namiznega grozdja, ki bi pospeševale zasaditev vinogradov z namiznimi grozdnimi vrstami. Za grozdne kure se lahko goje pri nas vse vrste žlahtnine in pa kraljevina (rdeči portugizec). Poskusilo bi se lahko gojiti tudi „biser iz Czabe«, ki že avgusta zori, dočim pride žlahtnina šele v drugi polovici septembra, kraljevina še le oktobra v poštev. A omeniti je, da biser iz Czabe zelo slabo rodi. Ravnatelj dotičnih zdravilišč bi gotovo radi šli na roko zadrugam, kar se tiče množine potrebnega grozdja itd.

V smotreni razdelitvi proizvajanja iskati je spas našega vinarstva. V vsakem vinarskem okrožju naj se pridelujejo le one vrste grozdja, ki pod dotičnimi razmerami najbolj uspevajo, po čijih produktih se največ povprašuje in nam obetajo zaradi tega najboljši skupički. Celo zadevo spraviti v označeni tir, naj bo glavna naloga osnovajočih se zadrug.



Reki, pregovori in misli o vinu

*\* Vino - ti si čudežna zlatnina,  
v tebi tisoč je resnic,  
ti si radost, bolečina.  
si najslajši smeh goric.*

*\* Vino je solza zemlje, dar neba, sok življenja.*

*\* Vsaka trta ima svoje dete.*

*\* Če na Urbana sonce sije, jesen polne sode naliže.*

*\* V vinu je resnica.*



# KMETOVALEC.

## Ilustrovan gospodarski list.

### Uradno glasilo

c. kr. kmetijske družbe  za vojvodino kranjsko.

Ureja **Gustav Pirc**, družbeni ravnatelj.

»Kmetovalec« izhaja 15. in zadnji dan v mesecu ter stane 4 K, za gg. učitelje in ljudske knjižnice pa le 2 K na leto. — Udje c. kr. kmetijske družbe kranjske dobivajo list brezplačno.

Inserati (oznanila) se zaračunajo po nastopni ceni: Inserat na vsi strani 50 K, na  $\frac{1}{2}$  strani 30 K, na  $\frac{1}{4}$  strani 15 K in na  $\frac{1}{8}$  strani 10 K. Pri večjih naročilih velik rabat. Družabnikom izdatno ceneje.

Vsa pisma, naročila in reklamacije je pošiljati c. kr. kmetijski družbi v Ljubljani, Turjaški trg šte. 3.

Ponatisi iz »Kmetovalca« so dovoljeni le tedaj, če se »avede vir.

---

Št. 3. V Ljubljani, 15. februarja 1905. Leto XXII.

## Nauki iz preteklosti oz. nasveti iz »Kmetovalca«

Gospodarski list s podobami  
(Uradno glasilo Cesarsko kraljeve družbe vojvodstva kranjskega)  
Zbral in uredil: **Tone Luskovič**

### \*F. Gombač: Vpliv mraza na čistost in dobroto vina (Kmetovalec, letnik XXII str. 25, 1905)

Ker vlada že več tednov prav občuten mraz (8-17, ponekod tudi še čez 17° C pod ničlo), in ker utegne taka zima še dlje časa trajati, hočem v kratkem opozoriti vinogradnike in vinske kupce na spremembo, ki jo mraz povzroči pri vinu.

Vinogradniki, ki imajo svoja vina v slabih, mrzlih kletah ali če so vino prevažali v prav mrzlem času, so gotovo opazili, da se je precej skalilo, čeravno je bilo prej popolnoma čisto in se sedaj kalno vino le počasi čisti. To spremembo povzroča mraz.

Isto se dogaja, če nastopi dolgotrajno prav gorko vreme. Tako vino se sicer ne pokvari, in ne izgubi moči, saj se pozneje, ko se vreme izpremeni, zopet očisti, vendar ima, ko je kalno, to napako, da nima onega popolnoma čistega okusa, kakršnega je imelo prej.

Drugače pa je, če se vino hrani v slabi, proti mrazu malo zavarovani kleti ali če se prevažna v mrzlem času v daljne kraje. V takih kletah, ali če ostanejo sodi dolgo časa na prostem ali v slabo zaprtih skladiščih, se lahko pripeti, da vino zmrzne. Dokler se vino prevažna ne zmrzne, ker se vedno stresa, dogodi pa se to, če stoji na miru.

Sicer se tudi to ne pripeti tako hitro, kajti da vino zmrzne, mora biti dlje časa izpostavljeno mrazu 5-10° C pod ničlo. Zmrznjenje je tudi odvisno od moči ali polnosti vina. Čim več alkohola ima, tem težje zmrzne, čim bolj je vodeno, tem prej zmrzne.

Zmrzlo vino se sicer nič ne pokvari, niti ni zdravju škodljivo, marveč se le okus sprva nekoliko predrugači; potem, ko se zopet otaja, dobi zopet prvotni okus, zlasti, ko se razvije še ogljikova kislina, ko vino postane rezko. Le pravi vinski duh ali aroma se nekoliko zmanjša in tudi kislina, nasprotno pa postane zmrzlo vino polnejše ali sladkejše, če se izloči zmrzli del, ki sestoji največ iz vode, ki je v vinu.

Če pričinja vino v polnih sodih zmrzovati, naj se iz popolnoma polnih sodov nekaj škafov vina odtoči, in drugje hrani, da se more led neovirano raztegniti, drugače utegne celo sod razgnati ali vsaj posamezne doge in dno tako izbuhniti ali napeti, da prične vino med špranjami ven curljati.

Če je vino že začelo zmrzovati, ali če je že zmrzlo, ni sedaj z njim ničesar početi, ampak ga je pustiti na miru, da se zopet počasi otaja.

Pač pa bi kazalo, da se zabrani pristop mrazu. To je mogoče doseči, če se zamažejo vse luknje v zidovju, če se natlači žaganje ali slama med okna in vrata ter se obda še klet od zunaj s slamo, z listjem ali s suhim gnojem.

Še bolje je, če se natlači vsaj zadaj za sode mnogo listja.

Ker se v zmrzlem vinu izloči tudi mnogo birse, se napravi mnogo gošče. Od te je treba ločiti vino, ko se zopet popolnoma otaja; pretoči se v snažen sod.

Če klet ni dovolj gorka, če nima vsaj 5° C topline, naj se sedaj pretakanje opusti ter naj se to važno delo izvrši pozneje, ko je dovolj gorko, bodisi meseca marca ali aprila.

**Obseg:** Kaj more našega kmeta rešiti. — Soeada Razumnika govedoreja. — Šotna stelja — Vprašanja in odgovori. — Gospodarske novice. — Uradne vesti c. kr. kmetijske družbe kranjske. — Listnica uredništva. — Tržne cene. — Inserati.

## Kaj more našega kmeta rešiti.

Naraščanje stroškov kmetijskega pridelovanja, draginja vseh gospodarskih potrebščin, pomanjkanje delavcev, oziroma poslov, in njih velike zahteve delajo kmetovanje zgubonosno, če se po starem naprej gospodarji in če kmetovalec ne izkuša več pridelovati in svoje pridelke boljše vnovčevati.

Kmeta torej more iz sedanjega opasnega položaja rešiti edinole boljše gospodarjenje, ki na eni strani krči pridelovalne stroške, na drugi strani pa pomore do večjega in boljšega pridelka.

*Kaj more našega kmeta rešiti.*

*Kmetovalec št. 23, str. 201, Ljubljana, 1905.*

### **\*F. Gombač: Kako se iz vina odpravi duh po plesnobi? (Kmetovalec, letnik XXII I. A. v A., str. 26, 1905)**

Vino, ki ima močan duh po plesnivem, se težko da ozdraviti. Sicer se plesnivo vino sploh ne da popolnoma ozdraviti in je najbolje, da se prekuha v žganje.

Da se ozdravi kolikor mogoče, obstoji edini pripomoček v naslednjem:

Tako vino se pretoči v drug sod, najprej le do polovice, vanj se vlije 1 liter dobrega finega olja in se dobro z vinom zmeša; to se zgodi na ta način, da se sod sem ter tja valja. Potem se v sod vlije še ostalo vino in se mu zopet primeša 1 liter olja ter se dobro valja in se sod zopet postavi na svoje mesto.



Na 1 hl vina se vzame 1½ do 2 litra finega olja. Olje potegne smrdljiv duh nase in se zbere na vrhu vina. Z natega se spravi iz soda.

Iz manj dišečega vina se pa ta duh vsaj za silo spravi s parkratnim pretakanjem v nekoliko nažveplan sod in s čiščenjem, posebno z žolico. Dobro je, če se taka vina puste, da še enkrat pokipe na tropinah.

Svarimo pa vsakogar, naj plesnivih vin ne meša z zdravimi, ker se potem gotovo še ta izpridijo.

## **\*F. Gombač: Peronospora ali strupena rosa in oidij ali grozna plesnoba (Kmetovalec, letnik XXII, str. 68, 1905)**

### **Peronospora ali strupena rosa**

Ta bolezen, ki napada trtno listje in grozdje, se je v zadnjih dveh letih, zlasti pa preteklo leto, pojavljala v malone vseh vinorodnih krajih tako močno, da je ponekod uničila polovico pridelka.

Da zadene mnoge vinogradnike taka nesreča, so največkrat sami krivi, ker ne rabijo pravočasno, v pokončevanje te bolezni, priporočenih sredstev.

Za uspešno pokončevanje peronospore služi modra galica (bakreni vitrijol), ki se pomeša z ugašenim apnom, da ne žge listov in da se pozna, kje je že škropljeno.

Na vsakih 100 litrov vode se vzame 1 ali največ 1½ kg modre galice in ravno toliko apna. Galica se raztopi zase in apno zase ter se šele pred rabo zmeša oboje s toliko vode, da je vsega skupaj 100 litrov. Bolje je vlivati galico v apno (belež) kakor nasprotno, ker se na ta način tekočina ne usiri.

Za škropljenje je rabiti le take škropilnice, ki prav fino škropijo, bolj megleno.

Prvič se mora škropiti, kakor hitro razvijejo poganjki 4 do 5 peresc in se pokaže zarod; vsekakor pa v prvi polovici maja. Poznejše škropljenje sledi po 3 do 4 tednih. V trtnicah je škropiti vsakih 8 do 14 dni. Po toči ali če po dovršenem škropljenju dežuje, se mora takoj ponoviti.

Škropiti je le ob lepem, ne prevretovnem vremenu, odnosno zjutraj, ko je še rosa na listih. V poletnih, prav vročih opoldanskih urah je s škropljenjem nehati.

Vselej se morajo dobro poškopiti vsi novi poganjki, zlasti pa vršički in listi na zgornji strani, in istotako grozdki, ker se peronospora zajé tudi v jagode, ki sčasoma porjave in se posuše.

### **Grozna plesnoba ali oidij**

Napada istotako, kakor peronospora, zelene poganjke in grozdje. Glavno škodo pa napravlja na grozdju.

Grozd, napaden od te bolezni, je tak, kakor bi bil s pepelom potresen. Ker ta gliva prepreže v obliki tenkih nitek (micelij) vso jagodo in srka iz nje sok, se jagoda ne more razvijati, ostane le drobna, zleseni, naposled počí in se posuši. Če se proti tej bolezni leto za letom nič ne stori, utegne tudi vso trgategv popolnoma uničiti.

Kot edino sredstvo proti tej bolezni nam služi fino zmleto žveplo.

Prvič je žveplati, kakor hitro se pokaže zarod, potem še enkrat malo pred cvetenjem; pozneje pa po potrebi do konca avgusta. Vsekakor je žveplati enkrat pred in enkrat koj po cvetju.

Žveplati je vedno v lepem, solčnem, ne deževnem ali vetrovnem vremenu, oziroma ob jutranjih urah, če je še močna rosa na listih.

Dobro se morajo požveplati vsi poganjki, najbolje pa grozdički. Žveplo se ne sme na debelo natrositi, marveč mora žvepleni prah padati na trtne dele.

Za žveplanje se rabijo ročni žveplalniki; še boljši so pa nahrbtni, ker hitreje delujejo in fineje puhajo.

### **\*A. Žmavc: Rdeče vino in vinska kupčija (Kmetovalec, letnik XXII, str. 102, 1905)**

Znano je, da v umnem vinogradništvu ali pravzaprav kletarstvu danes govorimo le o belem vinu in o črnini; rdeče vino je pa nekaka mešanica belega in črnega vina, ki za splošnji promet malo hodi v poštev, ampak je le bolj krajevnega pomena. Škoda, da po nekaterih krajih še vedno nočejo tega uvaževati. Nove bridke izkušnje jih bodo že izučile; ali take izkušnje so drage.

Preteklo leto se je iznova pokazalo, da so rdeča vina pridelovalcem ostajala v kleti. Ne govorim tukaj o cvičku, ki se še vedno prodaja po neprimerno visoki ceni. Vendar pa smelo trdim, da ne bo nikda dosegel tiste trajne, široko znane slave, ki jo vživa na pr. pristna »kranjska klobasa«. Kajti ta diši vsakemu zdravemu človeku, dočim se cviček pije le bolj doma.<sup>17</sup>

*Na mislih imam druge pokrajine, koder so nasadili tudi že lepe nove vinograde, a **premalo gledali na kakovost vrst vinske trte**. Mnogim je načelo, da je najboljša tista trta, ki največ rodi. Če tako delamo smo na krivem potu.*

Od dveh skoraj čisto enako velikih vinogradov je predlanskem dal eden 60 hl vina po

30 K= 1.800 K, drugi pa samo 44 hl vina, toda po 52 K=2.288 K, torej 27% več kakor prvi.

**Kvalitetne vrst trt saditi se dobro poplača; saj imamo tudi take, ki obilno rodé, ter dajejo prijetno, okusno vino, da se navadno ni bati, da bi se mu ne dobil dober ali celo stalen odjemalec.**

Poleg tega, da se po nekaterih krajih še vedno premalo ozirajo na vrste, ki dajo žlahtno kapljico, često greše na ta način, da nekteri ob trgatvi niti ne ločijo belega grozdja od črnega, ampak ga pomešajo in tako dobijo rdeče vino.

Še celo bolno in gnilo grozdje mešajo med zdravo. Vino iz takega grozdja nima ne prave barve, ne ubranega okusa in se pogosto težko čisti, a še težje prodaja.

Vino mora imeti gotova svojstva, da dobi odjemalce iz drugih dežel. Skušnje nas pa dovolj učijo, da so rdeča vina za izvažanje brez pravega pomena.

Proč torej z rdečim vinom, zlasti po Spodnjem Štajerskem!

Z ozirom na barvo pozna vinska kupčija le belo vino in črnino.

To dejstvo se po naših krajih v splošnem premalo uvažuje in je na škodo posebno posamezniku, a več ali manj tudi celokupnosti takih vinorodnih pokrajin.

---

17 Dober cviček ima toliko množino prijateljev, da se silno lahko in po neprimerno visoki ceni razpečava, zato moramo na Kranjskem vsekakor s tem dejstvom računati; tembolj, ker gredo bela dolenska vina precej teže v denar – opomba uredništva.

## **\*F. Gombač: Kako je ravnati s trtami, ki jih je toča poškodovala (Kmetovalec, letnik XXII, str. 112, 1905)**

Če toča zgodaj močno potolče – maja ali junija – je najmočnejše poganjke, ki imajo prihodnje leto nositi rodni les, prav zelo skrajšati do nepokvarjenega dela, četudi na dve ali eno oko, da ta očesa še v istem letu poženo močne, za prihodne leto zdrave rodne poganjke, ki do jeseni še dobro dozore.

Če pa toča potolče pozneje, je potrebno oprezneje postopati, ker je grozdje že precej razvito.

Po toči poškodovane trte se ne smejo takoj obrezati, marveč šele nekaj dni pozneje, ko je mogoče pravo škodo določiti.

Ker se pri taki pozni poškodbi ne more računati na poseben vinski pridelek, zato je odstraniti vse šibke in močno potolčene poganjke na napnencu (šparonu, previjaču), ter je skrajšati na 4 do 5 listov nad zadnjim grozdom le one poganjke, ki so manj trpeli in ki tudi grozdičkov nimajo preveč potolčenih.

Poganjke na palcu je pa skrajšati kolikor se da visoko nad zdravim delom, da ne oženejo spodnja očesa. Tem se puste pozneje nastali vršički, da prosto rasejo in se šele septembra prikrajšajo.

Na vseh poganjkih je pa takoj porezati vse ovenele liste in vse stranske izrastke ali zalistnike, v kolikor ne nadomeščajo glavnih listov. Pozneje se morajo ti večkrat skrajšati samo na en list, da ne zrastejo predolgi ter da ne posrkajo preveč hrane in soka.

Neobhodno potrebno pa je, da se po toči poškodovane trte takoj dobro z modro galico poškrope, ker se peronospora in druge glive na ranjenih listih in v lesnih ranah hitro in močno zarede, ter da se to delo ponovi čez 10 do 14 dni, ko se razvijejo novi poganjki.

## **\*F. Gombač: Kakšne posledice bo imela peronospora na rast in rodovitnost trt v prihodnjem letu? (Kmetovalec, letnik XXII, str. 175, 1905)**

Od bolezni močno poškodovane trte bodo večinoma tudi prihodnje leto malo rodile, ker je les ostal šibak in vsled zgodnje izgube listov reven na hrani in tudi ne dozori tako dobro.

Da si take trte kolikor mogoče hitro in dobro opomorejo in da prihodnje leto vendarle kolikor mogoče zarode ali vsaj močan les napravijo ter da vse leto ostane listje in grozdje zdravo, naj z njimi vsako takole postopa:

Ves vinograd je okopati že jeseni, da zemlja pozimi dobro premrzne in da pride vse listje in drugi trtni odpadki v zemljo, da v globini segnijejo in da se vsled mraza, odnosno gnilobe, zamoré razni mrčesi in deloma tudi glivni trosi ali seme.

Če trte niso bile v preteklem letu ali mogoče že dlje časa s hlevskim gnojem zagnojene, je potrositi jeseni po vsem vinogradu, enako, kakor po travniku, umetnega gnoja in sicer se vzame za vsak oral<sup>18</sup> približno 300 kg kajnita in 300 do 400 kg Tomasove žlindre. Pred potresanjem se oboje zmeša. Potrositi je pred okopavanjem ali pozneje na sneg.

Spomladi ob prvi kopi, če se ni rabil umetni gnoj, je dobro prav močno zagnojiti z dobrim hlevskim gnojem, ker ta zemljo rahlja ter trtam daje za močno rast prepotrebne dušika. Drugače, če se ni podkopalo nič hlevskega gnoja, se mora spomladi potrositi še 100 do 150 kg čilskega solitra na vsak oral vinograda.

---

18 Oral pomeni površino.

Vse močno napadene trte, zlasti bolj šibke, je na kratko obrezati, a treba je pustiti 1 ali dva palca na 1 do 4 očesa. S tem se trta prisili, da požene močne, za naslednje leto rodne poganjke.

Vse trte je prvič poškropiti z zmesjo 1 kg modre galice in toliko ugašenega apna na 100 litrov vode, kakor hitro razvijejo 5 do 8 listkov, ko so posamezni poganjki pedenj dolgi. Čez 10 do 14 dni je to delo zopet ponoviti. Isto velja glede žveplanja. Ti dve deli se morata torej izvršiti ne glede na mesečni čas in ne na vreme, gotovo dvakrat ali vsaj enkrat pred cvetenjem.

Koj po cvetenju je to delo, namreč žveplanje in škropljenje, z isto množino ponoviti in sicer enkrat ali če treba tudi dvakrat.

Pri vsakem škropljenju je dobro poškropiti vse liste in vršičke ter posebno tudi zarod. Trto je treba poškropiti z vseh strani, a ne tako, da bi tekočina tekla z listov.

Poleti je odstraniti na starem lesu vse nepotrebne poganjke, vse rodne in druge, za naslednje leto namenjene poganjke je treba večkrat privezati, da kvišku rasejo in da jih veter ne odlomi. Vinograd je po možnosti ohraniti čistega od plevela.

### **\* F. Gombač: Kajenje, sredstvo zoper pomladanske mrazove (Kmetovalec, letnik XXIII, str. 60, 1906)**

Društvo za varstvo avstrijskega vinstva je izdalo lansko leto za vinorodne kraje na Nižjeavstrijskem naslednji oklic:

Na podlagi skušenj je društvo sklenilo pozvati vse vinogradnike v vinorodnih krajih, naj določijo kurišča, da se bodo mogli vinogradi s skupnim delovanjem obvarovati pred nevarnim sovražnikom, namreč pred spomladanskim mrazom.

V vsaki vinorodni občini naj se določijo kurišča, kakor sklene odbor. Vsi tozadevni stroški naj se izplačajo iz občinske blagajne ter naj se, če je treba, pozneje poravnajo z občinskimi dokladami.

Namen kajenja je, da se z njim prepereči, da se ozračje ne ohladi tako, da bi trtni poganjki zmrznili. Vse trte ne zmrznejo pri enaki toplini, marveč je to odvisno od vrste trt, od kraja, od starosti itd. Vendar zadostuje, da je toplina le malo pod ničlo.

S kajenjem se hoče doseči, da se v zrak vzdigne kolikor mogoče veliko pare, ki zmrznjenje najbolj zabranjuje. Zaradi tega naj se kadi z vlažnimi tvarinami, npr. z vlažno steljo, z mahom, z gnojem ali s trtnimi odpadki, s čreslom itd. Smola, katran itd. stane preveč.

Priporoča se, naj se najprej iz trtnih ali enakih odpadkov napravi kolobar in v ta kolobar naj se namečejo tvarine, za kurjavo določene. Kolobar se zažge s slamo ali s petrolejem, da se hitreje vname.

Neobhodno potrebno je, da se to kajenje izvršuje sporazumno, kajti le na ta način se doseže dober uspeh.

Veliki ognji naj se pripravijo na vseh za to pripravnih krajih v vinogradu, kajti čim več jih je, tem bolje je. Z majhnimi ognji se ne doseže zaželeni uspeh.

Da se ve ravnati, kdaj preti nevarnost, naj se v kakem mrazu izpostavljenemu vinogradu postavi toplomer približno ½ metra nad zemljo.

Zažgati se mora, kakor hitro toplomer kaže med + 1° C in 0° in če še vedno pada, posebno pa če je jasno in tiho vreme. Kajenje se mora nadaljevati do solnčnega vzhoda. Če se med kajenjem pooblači ali če postane vetrovno in kaže, da mraza ne bo, naj se ogenj uduši, da se kurivo ne žge po nepotrebem.

Kajenje naj se ne izvršuje samo v nižavah, marveč tudi v visokih legah, ker vse potem dim vleče v nižine ter tako vsled prenasičenja z vlago, zabranjuje zmrznjenje.

Vse, kar je za kajenje potrebno, naj se priskrbi pravočasno, da je pri rokah, kajti le majhna zamuda utegne imeti prav zle posledice.

### **\* B. Skalický: Navodila glede škropljenja trt proti pronospori (Kmetovalec, letnik XXIII, str. 85, 1906)**

Proti peronospori se škropi najmanj trikrat letno.

Na 100 l vode se vzame 1 kg modre galice in 2 kg ugašenega ali pa 1 kg neugašenega apna; vsako se zase raztopi in se potem zmeša. Pri tem se ne sme rabiti železna posoda ali železno orodje.

Prvo škropljenje se vrši takrat, ko so mladike zrasle  $\frac{1}{2}$  m dolge; to je najpozneje začetkom meseca junija.

Drugo škropljenje se vrši tri tedne pozneje, torej koj po cvetenju.

Tretje škropljenje se vrši štiri tedne po drugem, torej proti koncu mesca julija.

Pri vsakem škropljenju je treba tud grozdje dobro poškopiti in nekaj časa poprej mladike povezati.

V mokrih, deževnih poletjih naj se škropi v krajših presledkih, torej vsaj štirikrat na leto.

Za vsako škropljenje je treba pripraviti svežo galico, ker stara ne učinkuje.

Na suho ali na zeleno cepljene trte je treba škropiti kmalu potem, ko so odgnale in nato večkrat v kratkih presledkih.

Če je po škropljenju deževalo, preden se je galica dobro posušila, je treba škropljenje kar najhitreje ponoviti.

### **\*F. Gombač: Seneni črviček in kiseljak na grozdju (Kmetovalec, letnik XXIII, str. 105, 1906)**

Koder grozdje ni še popolnoma odcvetelo, se vsi vinogradniki opozarjajo, da sedaj dobro pregledajo vse grozdičke, zlasti še one, ki niso še odcveteli, ker se je ponekod precej pojavil kiseljak ali, kakor se prvi zarod imenuje, seneni ali zarodni črviček.

Če je na zarodu nekaj jagod skupaj stisnjenih in če je ta kupček rjavkast, se kar s prsti stisne ali z ošpičnim lesom predre, ker je v njem gotovo goseničica umazane barve z rjavo črnkasto glavo.

Če se ta črviček ne pomori, uniči mnogo jagod že sedaj ob cvetenju, a pozneje, avgusta meseca, iz novega zaroda izšle goseničice, z imenom kiseljak, se vnovič zavrtajo v jagode, ki prično potem ob deževnem vremenu gniti, ob suhem pa se sušiti.

Šolska vodstva naj bi odredila, da ob gotovem času te goseničice pobirajo šolski otroci pod vodstvom učiteljev.

## **\*F. Gombač: Kako se iz gnilega grozdja napravi dobro in stanovitno vino (Kmetovalec, letnik XXIII, str. 149, 1906)**

Ker je grozdje tem bolj gnilobi podvrženo, čim bolj je zrelo, posebej pa grozdje nekaterih finih sort (beli burgundec, rulandec itd.) je samoobsebi umevno, da bi bilo zelo nespametno tako gnilo grozdje zavreči.

Mešati med zdravo grozdje je ravno tako napačno, ker se z gnilim grozdom v mošt in iz tega v nastalo vino, spravi mnogo škodljivih, posebno gnilobo, cik, zavrelko itd. povzročujočih glivic.

Tako vino je podvrženo raznim boleznim, posebno rado rjavi (nateguje), se lahko scika, ter ima sploh neprijeten okus po gnilobi.

Da napravimo iz gnilega grozdja popolnoma stanovitno, okusno in dobro vino, moramo na naslednji način postopati:

Gnilo grozdje se od zdravega v trgatvi skrbno loči. Kakor hitro se ga je nabralo večja množina, tako, da se stiskalnica vsaj enkrat lahko napolni, se še preden preide v kipenje, zmelje in takoj, ter ne prehudo stisne (spreša).

Mošt, ki odteka iz stiskalnice, se ali pasterizira (segreva na 70° C) ali pa se polni v močno žveplano posodo.

Slednje se zgodi na ta način, da se primerno velik sod tako nažvepla, (najbolje s kadilnico), da je poln žveplene dima (žveplene sokislina). Potem se sod približno do tretjine napolni z moštom iz gnilega grozdja, se zabije ter sempatja toliko časa valja, da mošt posrka ves žvepleni dim vase.

Nato se sod odpre in zopet močno zažvepla, do druge tretjine napolni in zopet valja.

Kadar je mošt tudi ta dim posrkal, se žveplanje tretjič ponovi in sod do vrha zalije ter zabije in na podkladje položi.

Ker je žveplena sokislina, ki se razvija, kadar žveplo zažgemo, močan strup za glivice, uničili ali vsaj omamili bomo s takim ravnanjem vse glivice, ki so prišle v mošt iz gnilega grozdja. To so razne nam koristne in škodljive glivice. Izmed koristnih nas zanimajo gotovo le one, ki povzročajo alkoholsko kipenje, ki torej iz sladkega mošta delajo opojno vino, izmed škodljivih glivic pa uničimo predvsem one, ki povzročajo gnilobo, nepravilno in sluznato kipenje, cik, zavrelko itd.

Tak, močno zažveplan mošt ne bo torej nič kipel, bo ostal tih in nem in v kakih 48 urah se bodo v njem vse škodljive glivice, z blatom vred, polegale na dno soda.

Sedaj nastane čas, da se te nesnage rešimo.

Čisti mošt skozi pipo previdno od blata odtočimo in ga močno zračimo; to se zgodi, če teče iz soda čez kak cedilnik v škaf, kjer ga še povrh s snažno metlico pretepamo in semtertja prelivamo.

Na ta način mošt izgubi skoraj vso, glivicam strupeno žvepleno sokislino in gnilobne nesnage očiščeni mošt je sedaj zopet sposoben za kipenje.

Če v njega vsejemo koristnih glivic, s tem, da dodamo nekaj litrov kipečega mošta iz dobrega zdravega grozdja, nam bo začel kmalu kipeti, posebno če gledamo na to, kar je pa za vsako kipenje važno, da bo imel pravilno toplino (18 - 22°C).

Še bolje je, če v tak tih, steriliziran mošt vsejemo samočistih drož, ki jih dobimo pri kmetijsko-kemijskih preskušališčih.

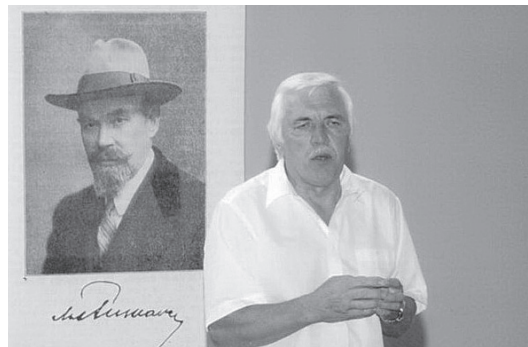
Ker obsegajo samočiste droža le eno vrsto, zelo popolnih kipelnih glivic, se bo seveda kipenje tudi bolj pravilno vršilo ter bo tako vino bolj okusno in čisto.



*Mariborski mestni viničar, skrbnik najstarejše  
vinske trte na Lentu, Stane Kocutar.*



*Roman Štabuc, specialist za vinogradništvo.*



*Tone Luskovič, predsednik Zgodovinskega društva Ormož.*



*Udeleženci okrogle mize.*



*Prof. Tone Zafošnik, častni mariborski mestni viničar, Mateja Prapotnik, I. kogovska vinska kraljica, Tone Luskovič, predsednik Zgodovinskega društva Ormož.*



*Spominska ploča.*