

1.01 Izvirni znanstveni članek

UDK 634.8:663.2(497.473)"189"

Prejeto: 12. 1. 2018

**Tanja Gomiršek**

dr., muzejska svetovalka, Goriški muzej, Grajska cesta 1, Kromberk, SI-5000 Nova Gorica
E-pošta: tanja.gomirsek@goriskimuzej.si

Vpliv grofa Silveria de Baguerja na modernizacijo vinogradništva in vinarstva v Goriških brdih konec 19. stoletja

IZVLEČEK

Članek prikazuje prispevek grofa Silveria de Baguerja k modernizaciji vinogradništva in vinarstva v Goriških brdih. Konec 19. stoletja so tako v Evropi kot tudi na območju Goriške grofije pustošile trtne bolezni, ki so zahtevale spremembo načina gojenja vinske trte. Prav tako so se pod vplivom francoskega enološkega modela spreminjali načini vinifikacije. Na podlagi zapiskov grofa Silveria de Baguerja lahko razberemo njegovo pot uspešne preobrazbe posestva v sodobni tržni obrat.

KLJUČNE BESEDE

Silverio de Baguer, vinogradništvo, modernizacija, Goriška brda, trtne bolezni

ABSTRACT

COUNT SILVERIO DE BAGUER'S IMPACT ON THE MODERNIZATION OF WINE-GROWING AND WINE-MAKING IN THE GORIŠKA BRDA AT THE END OF THE NINETEENTH CENTURY

The article describes Count Silverio de Baguer's contribution to the modernization of wine-growing and wine-making in the Goriška brda region. At the end of the nineteenth century, vine diseases that plagued Europe and the County of Gorizia prompted changes in the methods of vine cultivation. Methods of vinification changed as well, following the French oenological example. The notes of Count Silverio de Baguer make it possible to trace his path towards a successful transformation of an estate into a modern business.

KEY WORDS

Silverio de Baguer, wine-growing, modernization, Goriška brda, vine diseases



Grad Dobrovo v Goriških brdih na freski s konca 19. stoletja (fototeka Goriškega muzeja).

»L'agricultura è potentissimo coefficiente di opulenza, di virtù.

Rousseau

Nihil est agricultura melius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius.

Cicero

Optimus populus est qui terrae cultus est.

*Aristoteles*¹

»Blankiž 21. 1. 1884 sem pisal Fabriottiju: z veseljem slišim, da so dela napredovala. Komaj čakam marec-april, da se zasadijo trte. Naš prihodek je v vinu, zato je potrebno povečati vsako leto vinograde. Ne glede na stroške, izvedite to.«²

Vinogradništvo ima v Goriških brdih že od srednjega veka dalje velik pomen. Njegovi začetki gotovo segajo že v rimsko obdobje, ko so bila Brda del akvilejskega agra, morda pa še celo v čas pred rimsko kolonizacijo, saj so grozdne pečke odkrili v ognjišču prazgodovinske hiše v Golem brdu.³ S propadom

rimskega imperija in vpadi barbarskih ljudstev je vinogradništvo propadalo, verjetno pa se je do določene mere ohranjalo na vrtovih samostanov, v posameznih poznoantičnih vilah ter na krajih, ki zaradi slabše dostopnosti niso bili na tako hudem udaru prihajajočih ljudstev. V Čedadu, ki meji z Brdi, na vinogradništvo spominja tudi langobardska umetnost. Dokument iz leta 762 navaja seznam premoženja, s katerim so trije langobardski bratje Erfo, Anto in Marko ustanovili ženski samostan v Salt di Povoletto (severno od Vidma), kamor se je umaknila njihova mati Piltrude. Temu samostanu so morali svobodni kmetje iz Me-dee in Cisisa dati vsako leto 100 amfor vina. To nam pove, da je vinogradništvo v Furlaniji in s tem v sosednjih Brdih obstajalo tudi v najburnejših obdobjih zgodnjega srednjega veka.⁴ Pomembno je poudariti, da so imeli v Brdih še v 19. stoletju trte speljane po rimskem načinu na živo oporo (opulus),⁵ kar kaže na velik vpliv, ki ga je to obdobje pustilo v naših krajih do prelomnega 19. stoletja. Kmetijske družbe so se v 19. stoletju začele zanimati za vinogradništvo, ki mu v prvi dobi niso posvečale posebne pozornosti. Goriška kmetijska družba je v sedemdesetih letih 18. stoletja celo podpirala omejevanje kulture trte in

¹ Izreke je na uvodni strani po urejenem kazalu v Kroniki upravljanja – Cronaca l'amministrazione vi sotto la mia direzione ipiando coll'anno 1880, scritta da me nel 1896 – zapisal grof Silverio de Baguer (GM, Cronaca, Agriculture, str. XV).

² GM, Cronaca, Vignetti, str. 556.

³ Bratina et al., Briška hiša, str. 22.

⁴ Filiputti, *Il Friuli*, str. 37.

⁵ Stres, Oris preteklosti vinogradništva, str. 304.



Grof Silverio de Baguer s svojima psoma Castorjem in Sultanom na dvorišču gradu Dobrovo (fototeka Goriškega muzeja).⁶

nasprotovalaspreminjanju razdeljenih srenjskih zemljišč v vinograde. Želela je, da bi na takih zemljiščih sejali žito, češ da je vina dovolj in da bi novi nasadi trte le neugodno vplivali na njegovo ceno. Splošni napredek v kmetijstvu ob prehodu 18. v 19. stoletje pa je vplival tudi na vinogradništvo⁷ do pomembnega preloma v 2. polovici 19. stoletja. V Evropi in tudi v Goriški grofiji, kamor so spadala Goriška brda, so se takrat začele pojavljati trtne bolezni: oidij, peronospora in trtna uš.⁸ Kmetijske družbe so se začele intenzivno posvečati problemom zdravljenja boleznih trt z namenom pravilnega svetovanja vinogradnikom. Člani Goriške kmetijske družbe so hodili po terenu in učili kmete, kako saditi trte v gričevju s sistemom teras in kako izboljšati kakovost vina, vendar so pogosto naleteli na odpor, saj so z novimi znanji spreminjali tehnike in obdelovalne načine, ki so bili stoletja v rabi. Naprednejši vinogradniki so ob pomoči kmetijskih družb in strokovne literature začeli iskati nova pota, da bi dosegli boljše rezultate s popolnejšimi načini obdelovanja in gojenjem primernejših vrst trte. S tem so kazali pot drugim vinogradnikom v deželi in orali ledino sodobnega vinogradništva. Eden takih je bil španski grof Silverio de Baguer, ki je s svojim zgledom pomembno vplival

na vpeljavo vinogradov z vinsko trto ob kolih, kot jih v Goriških brdih poznamo še danes. O njegovem delu in naporih v zvezi z modernizacijo lastnih posesti se lahko bolj kot iz sočasnih časopisnih člankov poučimo z branjem njegove Kronike upravljanja posestev. V muzejski zbirki na Dobrovem hranimo fotokopije tega dragocenega gradiva, saj je bil grad na Dobrovem med drugo svetovno vojno in kmalu po njej popolnoma izropan.⁹ Fotokopije tega zgodovinsko pomembnega vira je Goriškemu muzeju v hranjenje predal italijanski zgodovinar Giovanni Battista Panzera, saj izvirnik hrani neki zasebnik. Grof Silverio de Baguer je Kroniko upravljanja, kot je razvidno z naslovne strani, navedene v opombi št. 1, sicer napisal leta 1896, za pisanje pa je uporabljal podatke od leta 1880 dalje. Prav tako se ni ustavil pri letu, v katerem jo je pisal, temveč je nekatera dejstva dopolnjeval še do leta 1914. Tako je npr. stroške za paznike ob času trgatve ter sladkorno stopnjo mošta zapisoval še leta 1914. Kronika je enciklopedično urejena po posameznih geslih. Na koncu je urejeno abecedno kazalo. Kronika, ki obsega 769 strani, je pisana v italijanskem jeziku, le posamezna pisma osebam, s katerimi se je grof sporazumeval v nemščini, so v kurzivni gotici.

Grof Silverio de Baguer Corsi y Ribas se je rodil 2. decembra 1838 v Sankt Peterburgu¹⁰ Jaimeju de

⁶ Objavljene fotografije so iz dnevnika grofice Cecilije de Baguer. Zahvaljujem se kolegu Herku Saksidi.

⁷ Gomiršek, *Rebula nekoč*, str. 33.

⁸ Prav tam, str. 38.

⁹ Vuk, Grad Dobrovo, str. 145.

¹⁰ *Edinost*, 6. 4. 1927, leto LII, št. 52.

Baguerju in Ani, rojeni Corsi. Njegov oče Jaime je bil španski konzul na carjevem dvoru.¹¹ Silverio se je šolal na uglednem kolegiju P. B. Bilka na Dunaju, nato pa na univerzi v Madridu diplomiral iz prava, saj se je še posebej posvečal mednarodnemu pravu. Tako kot njegov oče, ki je bil najprej poslanik v Kairu in na Dunaju, se je tudi on posvetil diplomatski službi. Med letoma 1868 in 1870 je kot ataše španske ambasade na Dunaju in v Budimpešti prisostvoval kronanju avstrijskega cesarja Franca Jožefa I. za kralja Ogrske. Do poroke leta 1872 je opravil pomembne misije pri bavarskem kralju, v Monaku, v Stuttgartu, Darmstadtu in nazadnje na Dunaju.¹² Zaradi bolezni na pljučih se je pridružil očetu v Gorici,¹³ ki je bila v 2. polovici 19. stoletja znana po dobrem in zdravem zraku, zato so jo imenovali »avstrijska Nica«.¹⁴ Tu se je seznanil z družino Catterini in se 25. junija 1872 poročil s Cecilio Catterini-Erzberg,¹⁵ edino nasleđnico goriške družine, ki je imela poleg dvorca na Catterinijevem trgu v lasti obširna posestva z graščino na Blankižu pri Mošu (it. Mossa) ter posestva z gradom na Dobrovem v Goriških brdih. Tega je prvič obiskal ob zaroki leta 1871. Po poroki je slabo leto preživel na Dunaju in zaradi družine zavrnil ponudbi pomembnih imenovanj za poslanika v Washingtonu in Sankt Peterburgu. Po vrnitvi v Gorico se je začel posvečati upravljanju posestev družine Catterini. Končno je sprejel službo poslanika pri Svetem sedežu in jo vrsto let uspešno opravljal.

Silverio de Baguer, ki je prevzel v upravljanje ženinino dediščino, sprva ni vedel veliko o agronomiji in enologiji. Dejstvo, da je bilo vino glavni komercialni pridelek na območju Brd in Blankiža, ga je spodbudilo k preučevanju tega sektorja kmetijstva. Ugotovil je, da sta kljub visokim cenam vina za dobro poslovanje posestev potrebni modernizacija obdelovalnih tehnik in uvedba sodobnih postopkov predelave grozdja v vino. Stopil je v stik z uglednimi osebnostmi Goriške kmetijske družbe, med drugim z Ivanom Boletom, Francem Povšetom,¹⁶ vitezmom Levijem iz

Fare, grofom Teodorjem Latourjem¹⁷ in drugimi. Z njihovo pomočjo si je ogledal veliko drugih posestev ter obiskoval razne tečaje,¹⁸ ki jih je prirejal Bole.¹⁹

Kmetijske družbe so vinogradništvu, ki mu v 18. stoletju niso posvečale posebne pozornosti, sredi 19. stoletja začele namenjati vedno več raziskav. Morda je temu botrovalo tudi dejstvo, da je bilo vinogradništvo delovno intenzivna panoga, pravzaprav ena najintenzivnejših v kmetijstvu, zaradi česar je zaviralo posvečanje drugim panogam. Franc Ksaver Hlubek je za slovenski del Štajerske navajal, da je za obdelovanje enega orala potrebnih 115 dnin oziroma 200 dnin na hektar.²⁰ Kmetijske družbe so konec 18. in v prvi polovici 19. stoletja poskušale predvsem spodbuditi nove obdelovalne tehnike, ki bi omogočile zadostno pridelavo hrane.²¹ Fiziokratska²² prizadevanja kmetijskih družb so bila usmerjena v pospeševanje pridelovanja kmetijskih kultur, kot so krompir in krmne rastline, uvajanje hlevske živine in gnojenje zemljišč. Splošni napredek v kmetijstvu v 19. stoletju je vplival tudi na vinogradništvo. Zlasti območje Goriške grofije, ki je bilo že stoletja usmerjeno v prodajo vina na Koroško in Kranjsko,²³ je bilo deležno posebne pozornosti. V tem okviru so se strokovnjaki intenzivno ukvarjali prav z Brdi in njihovimi vini. Obe opažanji potrjuje dejstvo, da je bil goriški posestnik grof Franc Coronini²⁴ prvi predsednik Združenja avstrijskih vinogradnikov, ki je bilo ustanovljeno na Dunaju leta

¹¹ Diplomata je bil tudi njegov brat Arturo, ki je bil haaški poslanik in se je kot predstavnik Španije udeležil konference o razoroževanju, ki je potekala v Haagu (*Laibacher Zeitung*, 12. 5. 1899, leto 118, št. 108, tudi *Slovenec*, 15. 3. 1911, letnik 39, št. 61; *Pimorski list*, 16. 3. 1911, letnik 19, št. 11). Poleg njega sta bila v španski delegaciji še takratni zunanji minister vojvoda Tetuan in španski bruseljski poslanik Villanrutia.

¹² Geromet, Alberti, *Gorizia*, str. 187.

¹³ Kot je razvidno iz zapisov v matičnih knjigah župnije sv. Roka v Gorici, je njegov oče tu umrl leta 1870: Pfarre S. Rochi. 1870 — 8. Marz gest. Jaime Diego Baguer y Bibas, spanischer Generalkonsul, 65 Jahre alt (Schiviz von Schivizhoffen, *Der Adel*, str. 419).

¹⁴ Czoernig, *Gorizia: La Nizza*, str. 89–102.

¹⁵ Geromet, Alberti, *Gorizia*, str. 187–188; Schiviz von Schivizhoffen, *Der Adel*, str. 336.

¹⁶ Fran Povše je bil prvi ravnatelj slovenskega in nekaj časa tudi italijanskega oddelka goriške kmetijske šole. Po upokojitvi leta 1885 se je naselil v Ljubljani (Vetrih, Povše, str. 781–782).

¹⁷ Grof Teodor Karl Leopold Anton de La Tour en Voivré, ki je izhajal iz francoske plemiške družine, je s poroko postal lastnik obširne posesti v današnjem kraju Russiz/Rusec, ki leži na meji med Slovenijo in Italijo. V obdobju razsajanja trtne uši in modernizacije vinogradništva je uvedel nekatere cenjene francoske in nemške vrste, s katerimi je nadomeščal manj kvalitetne lokalne. Ohranjal pa je tudi kvalitetne lokalne vrste (<http://www.claudiofabbro.it/eventi2006/eventi006.htm>, <http://www.villarussiz.it/cantina/storia>).

¹⁸ V Kroniki je zapisal: »V nadaljevanju pa še podatki iz mojega izobraževanja na dveh tečajih na Raziskovalni postaji kmetijske družbe, ki sta potekala pod vodstvom profesorja Boleta in pomočnika na tem inštitutu, profesorja Frühauf« (GM, Cronaca, Vino, str. 565–566).

¹⁹ Ivan Bole se je po osnovni in srednji šoli izobraževal na visoki tehnični šoli v Gradcu, kjer je končal biokemični študij. Nekaj časa je predaval na visoki šoli za kmetijstvo na Dunaju. Od leta 1880 je bil upravnik svilorejske postaje v Gorici, od leta 1891 pa njen stalni direktor. Pod njegovim vodstvom je bilo svilorejsko poizkuševališče leta 1881 razširjeno še v vi-narsko in od leta 1891 kmetijsko poskusno postajo (Brecelj, Bolle, str. 97–98; Gabršček, *Goriški Slovenci II*, str. 393).

²⁰ Maček, O zgodovini, str. 171–172.

²¹ Zaradi zaporednih slabih letin na Slovenskem beležimo v letih 1815–1817 zadnjo veliko lakoto (Makarovič, Prehrana, str. 158).

²² Fiziokratizem je bil politično-ekonomski nauk, ki ga je utemeljil F. Quesnay. Učil je, da narava ustvarja vrednosti. Viri bogastva naj bi bile le tiste panoge, ki so v neposredni zvezi z zemljo (Verbinc, *Slovar tujk*, str. 216).

²³ O prodaji vina kmalu po trgatevi podrobno poročajo zlasti elaborati franciscejskega katastra (ASG, CS XIX–XX, Elaborati, 51, 66, 69).

²⁴ *Atti e memorie* 1895, str. 60 (Goriška Biblioteca statale Ison-tina hrani časopis sprva posamično, nato povezan po 4 leta skupaj).

1884. Naprednejši vinogradniki so namreč začeli iskati nova pota, da bi dosegli boljše rezultate s popolnejšimi načini obdelovanja in gojenjem primernejših vrst trte. To kažejo tudi zapiski v Baguerjevi kroniki, kjer je zapisal svoje začetne korake pri obnavljanju vinogradov z novimi sortami: »Že iz mojega uvoda je razvidno, v kako slabem stanju so bile kleti pred 1880. Dobrovsko vino je bilo slavno že v 16. stoletju (Moissesso) in je izgubilo svoj sloves. Trgali so brez reda. V grad je prihajal mošt v majhnih posodah, imenovanih brente. Tako so ga prenašali tudi iz foladorja²⁵ v sode v klet ter tudi v spodnje kleti, zato se je velik del tekočine razlil po poti. Rdeče vino so pridelovali iz domačih sort, ki niso bile cenjene, in so tako pridelali kislo pijačo, ki ni bila vredna 5 goldinarjev za hektoliter. Odstranil sem te stare rdeče sorte in zasadil vinograd modre frankinje, oportu in burgundca. Zahteval sem, da so 2/3 mošta modre frankinje vedno zmešali z 1/3 oportu. Ta mešanica je bila primerljiva z namiznim vinom, ki so ga zahtevali v civiliziranih deželah. V dobrih letinah je naša modra frankinja razvila posebno aromo, primerljivo s francoskim vinom. Uvedel sem črpalko za pretok in škropilnice za boj s peronosporo, v Klosterneuburgu sem nakupil vse potrebne merilne naprave, da sem opravljal potrebne analize mošta in vina ter sem tako povečal prihodek. Vsako leto sem zasadil nov vinograd na Dobrovem in v Blankižu ter od zakupnikov zahteval, da so tudi oni povečali število vrst trt in nadomeščali mrtve in stare vinske trse.«²⁶ Ti zapiski kažejo na sprva sicer skromen vpliv gosposkega vinogradništva na kmečko.

Grof Baguer je svoja posestva poznal do potankosti, saj je npr. 12. januarja 1884 iz Rima pisal oskrbniku Fabriottiju: »Povečaj število vrst trt, kjerkoli je mogoče. Z veseljem spremljam, kako delate na Blankižu. Želim, da bi šli pogledat tudi v Broilo na Dobrovo. Proti cesti k Reki boste videli, da manjka še ena ali dve vrsti. Dobro preberite mojo knjigo navodil. Temeljito počistite zemljišča v vseh vinogradih in izpulite med koreninami trt ves plevel, še zlasti v Broilu, če je bil zanemarjen.«²⁷ Zanimivo je, da eden od heraldičnih simbolov grba grofa Baguerja, krava v gibanju, pomeni kmetijstvo oziroma veselje do dela. Zavedal se je, da lahko modernizacijo posestva izpelje le z osebo, ki bo za to ustrezno usposobljena. Že kmalu po poroki je oskrbnika Bollaza zamenjal s strokovnjakom Adolfom Fabriottijem.²⁸ Baguer ga je opisal takole: »Adolfo Fabriotti je bil upravnik od leta 1880 do 1890. Njegove največje odlike so bile poštenost, vdanost in resnicoljubnost. Že junija 1880 sem prof. Povšeta prosil, naj piše Fabriottiju, da potrebujem upravnika, potem ko mi ga je priporočal kot enega svojih najboljših učencev.« Fabriotti je po končani gimnaziji obiskoval kmetijsko šolo pri profesorjih Ohlsnu in Povšetu. Znal je pisati in

govoriti italijansko, nemško in slovensko. Razumel je tudi francosko.²⁹ Dobro sodelovanje je prekinila Fabriottijeva bolezen in smrt. Tako je bil grof Baguer že leta 1888 primoran iskati novega upravnika.³⁰ Zaposlil je bivšega učenca goriške kmetijske šole Antona Gerbca.³¹

Dejstvo, da so imeli v Brdih še v 19. stoletju trte speljane »po rimskem načinu« na živo oporo,³² kaže na velik vpliv vinogradništva od rimskega obdobja do konca 19. stoletja in deloma še dlje. Simon Rutar je leta 1892 opisal tak način gojenja vinske trte: »Tam kjer goje vinsko trto, obdelujejo zemljo večinoma tako, da zasade po sredi njiv sadna drevesa, po katerih speljejo potem vinsko trto, da se vleče od debla do debla, kakor na dolgo raztegnjeni venci. Take njive s trtami pokrivajo 1794 ha, t.j. skoro tri četrtine vseh njiv. Po strmejših obronkih imajo vinsko trto na količe privezano, po bolj mrzlih krajih pa v latnike speljano. Razen tu omenjenih 1794 ha njiv s trtami nabaja se na Goriškem še 4152 ha vinogradov in sicer skoro izključno v brdji (samo 650 ha na Krasu in 770 ha v nižini) ... Navadno so vinogradi izdelani kakor stopnice po solnčnih pobočjih (tako imenovani ronki ali grede 2736 ha).«³³

Pojav oidija, peronospore in trtne uši je zahteval temeljito preobrazbo vinogradništva. Zaradi omenjenih bolezni so morali vinogradniki začeti s prašenjem (z žveplom) oziroma škropljenjem (z modro galico) svojih nasadov. Nova opravila so občutno povečala število delovnih ur, ki jih je zahtevalo obdelovanje vinograda. Valenčič za obdobje med svetovnima vojnama navaja oceno 250 do 300 dnin na hektar, kar v primerjavi s predhodnim obdobjem predstavlja porast za četrtino oziroma polovico.³⁴ V Goriških brdih so morali vinogradniki prekiniti s tradicijo sajenja ob drevesih ter zasajevati nove vinograde ob kolih, da je škropljenje imelo učinek. Kot je razvidno iz Baguerjevih zapiskov, pa tudi prispevkov strokovnjakov v *Gospodarskem listu*,³⁵ večina posestnikov in kmetov sprememb v tehniki gojenja vinskih trsov ni podpirala. Grof Baguer je osebno doživel nasprotovanje celo

²⁹ GM, Cronaca, Fabriotti (Adolfo), str. 293.

³⁰ To kaže tudi oglas v *Slovenskem narodu* (26. 9. 1888, letnik XXI, št. 221 ter 24. 9. 1888, XXI, št. 219): »Za grof Baguer-Catterini-jevo graščino Dobra na Brdih pri Gorici išče se vinogradski upravnik (vinicar), ki dobi 180 gld v denarjih, lepo stanovanje in vso brano. Izšolanci kmetijskih ali vinorejskih šol naj se nemudoma oglase z dodanimi spričevali pri g. Fr. Povše-tu, vodji v pok. v Ljubljani (Travniške ulice št. 5).«

³¹ *Edinost*, 8. 10. 1890, tečaj XV, št. 81.

³² Večina vinskih trsov se je vzpenjala po drevesih, ki so jih zasadili v terasah. Navadno se je na eno drevo vzpenjalo 4 do 6 trsov. Ta drevesa so spomladi popolnoma obrezali, da je imela trta dovolj svetlobe. Ta način se je ohranjal tudi zaradi pomanjkanja gozdov, kjer bi lahko posekali primerne kole (ASG, Elaborati, 15, 51, 66, 69; AST, Catasto franceschino, Elaborati, 678; Stres, Oris preteklosti vinogradništva, str. 304).

³³ Rutar, *Poknežena grofija*, str. 73.

³⁴ Valenčič, *Vinogradništvo*, str. 286.

³⁵ *Gospodarski list*, 15. 12. 1873, leto 5, št. 23; *Gospodarski list*, 26. 1. 1896, leto 15, št. 1–2.

²⁵ Furl. foladôr – kraj ali posoda, kjer tlačimo in stiskamo grozdje (Pirona, *Il nuovo*, str. 329).

²⁶ GM, Cronaca, Vino, str. 565.

²⁷ GM, Cronaca, Vignetti, str. 556.

²⁸ Fabriotti je bil takrat zaposlen na Hrvaškem pri Tausaniju.

v lastni družini, ko je leta 1880 dal³⁶ zasaditi prvi vinograd, kot ga poznamo danes.

»Pred letom 1880 ni bilo nobenega vinograda. Želel sem jih uvesti in sem se s tem zelo namučil. Vsi domači so bili proti moji ideji in trdili, da se v teh krajih sadi trte v brajde³⁷ med obrovit in drevesa idr. ... Moral sem ukrepati in reči, da se bo uresničila moja želja. Prvi vinograd je dal dobre rezultate, tako da so se vsi čudili. Ko sem vinograde razširil, tako da sem uredil enega na leto na Dobrovem in v Blankižu, so se vsi prepričali, da dobro obdelan vinograd daje več vina kot brajda. Letos (1896) lahko naštejem veliko zakupnikov, ki so samoiniciativno (z mojim dovoljenjem) zasadili vinograd, ker so bili gotovi, da bodo povečali svojo tretjino pridelka, ki jim je pripadala.«³⁸

Iz njegovih zapiskov je razvidno, da so bili očitno tudi izobraženi plemiči, ki so bili zemljiški posestniki, večinoma proti novostim, ki jih je predlagala Goriška kmetijska družba, oziroma so jim sledili z velikim zamikom. Delne zasluge za premike poleg zgleda prosvetljenih plemiških posestnikov lahko pripišemo še članom Goriške kmetijske družbe, ki so hodili po terenu in kmete učili, kako saditi trte v gričevju s sistemom teras, kako izboljšati kakovost vina. Goriška kmetijska družba je v ta namen od leta 1862 izdajala strokovni časopis *Atti e memorie*, v katerem je predstavljala izsledke evropskih strokovnjakov ter zlasti lastna spoznanja. Slovenski oddelek goriške kmetijske šole je leta 1872 začel izdajati *Gospodarski list*, ki je pravzaprav v slovenščino prevedeni časopis *Atti e memorie*. Napredek je bil po zaslugi naporov kmetijske družbe viden v povečanju sejnalnih površin ter zasajevanju novih murvinah nasadov in vinogradov. Proizvodnja vina v Goriški grofiji je do leta 1852 preseгла 100.000 hl. Več kot polovico te količine sta predstavljala rebula in cividin iz Brd.³⁹ Pojav trtnih bolezní oidija (1852 v Brdih, v Evropi že 1840), peronospora (1878 v Evropi, 1881 pri nas) in končno trtne uši (1888 na Goriškem, v Evropi 1863)⁴⁰ je pomenil nov mejnik. Bolezni so tako kot v drugih delih Evrope povzročile veliko škode in izkoreninile veliko avtohtonih sort. Goriška kmetijska družba se je v sodelovanju z drugimi kmetijskimi družbami Avstrijskega cesarstva oziroma po letu 1867 Avstro-ogrske monarhije začela posvečati problematiki zdravljenja trtnih bolezní ter pridelovanju kakovostnega vina po francoskem enološkem modelu.

Vse to zasledimo v Baguerjevih zapiskih. Zabeležke in opisi o zdravljenju bolezní kažejo na poznavanje takratne strokovne literature.⁴¹ Njegov opis pravilne priprave mešanice modre galice je podoben tistemu v *Atti e memorie*.⁴²

»Boj proti peronospori se konča na začetku septembra, nikoli izbrati hladne dneve, temveč tople ure.

Način priprave mešanice modre galice in apna. Stavine

- ½ hl vode in 2 kg modre galice
- ½ hl vode in 2 ½ kg gašenega apna
- skupaj zlit v 1 hl posodo.

Na sliki A vidimo vrečko, ki vsebuje 2 kg modre galice, medtem ko je na sliki B na dnu 2 ½ kg gašenega apna (oziroma 1 kg negašenega).

Vrečko iz tankega materiala zavežemo z vrvo ali tanko verigo in obesimo, tako da je do polovice v vodi.

V B damo 1 kg negašenega apna in zmešamo v apneno mleko z 2 ½ kg gašenega apna.

Dobro stopljeno in zmešano raztopino modre galice prelijemo v veliko posodo C, v katero nato zlijemo tudi apneno mleko, ki ga zlivamo skozi veliko kovinsko cedilo z majhnimi luknjami. Potem obe tekočini dobro zmešamo skupaj.

Cedilo mora imeti majhne luknjice, da v mešanico ne pridejo majhni koščki nestopljenega prahu.

Barva mešanice mora biti enakomerna, kar dosežemo s temeljitim mešanjem.

Tudi sama raztopina modre galice poškoduje liste, zato je treba dodajati apno.

Posoda ne sme biti iz železa ali druge kovine, da ne zarjavi. Raztopina je narejena po 12 urah.

100 l raztopine uporabimo za 1000 trt, torej 3 kg modre galice za hl ali 1 liter za 10 trt.

Škropimo na gornje dele listov. Dovolj je, če padejo 3 ali 4 kapljice mešanice na površino, veliko za ½ solda.

Za rebulo in modro frankinjo zadostuje 2-odstotna mešanica modre galice in 2-odstotna mešanica apna.

V vlažnih letih, kot npr. 1889, moramo prvič škropiti okoli 25. maja, drugič pa mesec ali mesec in pol kasneje.

Modra galica mora biti prvovrstna ter mora imeti živo modro barvo.

Preizkus dobre mešanice: lakmusov papir v ustrezni raztopini postane modre barve.«⁴³

Njegove opombe tudi kažejo, da ni slepo verjel strokovnjakom, temveč je njihove trditve, če je bilo mogoče, preverjal: »Mnogi mislijo, da vino, če škropimo z modro galico, vsebuje prav to galico in je škodljivo. To je napaka. Sam sem dal vino na analizo in rezultati kažejo, da je ne vsebuje skoraj nič.«⁴⁴

³⁶ Med letom 1881 in 12. februarjem 1885 je kot poslanik Španije pri Svetem sedežu bival v Rimu (Geromet, Alberti, *Gorizia*, str. 188–189).

³⁷ V preteklosti so v Brdih z izrazom brajda označevali mešano kulturo vinogradov, sadnega drevja in sejnalnih površin v terasah. Vsi katastri – terezijanski, jožefinski in franciscejski – ter gradivo 19. stoletja brajde označujejo s furlanskim izrazom *ronco*. Enak izraz v svoji Kroniki uporablja tudi grof Baguer.

³⁸ GM, Cronaca, Vignetti, str. 553.

³⁹ Massi, *L'ambiente geografico*, str. 137–145.

⁴⁰ V Brda je trtna uš prišla leta 1914 v Števerjan, neokuženi kraji tega leta so bili Biljana, Kozbana in Medana (GM, J. Lozar, Rokopis).

⁴¹ Comoretto, *Dissertazione*; Bole, *Pripomočki zoper trtno uš*; Bole, *Il rame nel vino*; Bole, *I terreni del Goriziano*; Vošnjak, *Umno kletarstvo*; Aleš, *Zveden kmet*; Hotter, *Gnoj in gnojenje*; Bele, *Trtna uš in trtoreja* ...

⁴² *Atti e memorie* 1890, str. 130; *Atti e memorie*, marec 1872, leto XI, št. 1, str. 41.

⁴³ GM, Cronaca, Peronospora (Appendice), str. 687.

⁴⁴ Gl. op. 36.



Trgatev na Dobrovem leta 1908 (fototeka Goriškega muzeja).

Zmanjšanje pridelka je privedlo do porasta površin, zasajenih z vinogradi, razširitve monokulturnega vinogradništva in zasajevanja trt ob kolih v gostih vrstah, ki so pomenile večji donos in boljšo kakovost vina. Kmetje so namreč vinograde stoletja zasajali z različnimi sortami, sicer primernimi za gojenje v dani klimi in tleh, od katerih so se posamezne dobro obnesle tudi v specifičnih vremenskih razmerah. Ta odločitev je bila pragmatična v smislu odstopajoče toplega ali vlažnega leta, saj so nekatere sorte bolje prenašale sušo kot druge, spet tretje so imele dober pridelek tudi v »mokrih« obdobjih. V Goriških brdih so imeli kmetje v vinogradu zasajeno posebno sorto *Pagadebiti*,⁴⁵ ki je obilno rodila praktično v kakršnihkoli razmerah. Ta sorta je s svojim rednim pridelkom »reševala« slab pridelek drugih sort. S pridelovanjem sortnih vin se je začela spreminjati tudi miselnost o tem, kako naj bo zasajen moderni vinograd. Pravilno urejeni vinogradi so bili po priporočilih v *Gospodarskem listu* zasajeni le z eno sorto. Taki so bili vinogradi v Monasteru, Rusiču, Vilanovi, Kronbergu, Št. Petru, nekoliko v Vipavski dolini in v Brdih pri nekaterih posestnikih, npr. pri Fabrisu, Žigonu in Attemsju.⁴⁶ Predvsem večji kmetje in plemiči so pod vplivom po-

ročil kmetijskih šol sledili vsem tem spremembam.⁴⁷ Grof Baguer pa svojega znanja ni ohranjal samo zase, temveč je želel, da se razširi tudi med prebivalce Goriških brd. Iz prispevka o zborovanju Vinarskega in sadjarskega društva za Brda⁴⁸ leta 1897 je razvidno, da je veliko prispeval k njegovemu delovanju ter k prirejanju izobraževalnih predavanj učiteljev Goriške kmetijske družbe.⁴⁹ Zaradi pobud za modernizacijo vinogradništva je bil že leta 1877 imenovan za častnega člana odbora Briškega vinorejskega društva.⁵⁰ Leta 1910 zasledimo poročilo, da je »Goriško kmetijsko društvo sklicalo za nedeljo 13. februarja shod na Dobrovem v Brdih, ki se je vršil v Baguerjevi palači«. Razpravljali so o novem davku na vino.⁵¹

Začetek 20. stoletja pomeni porast vinske pridelave kot tudi porast hektarskega donosa v deželi: v letih 1890–1899 je bil hektarski donos 11,6 hl/ha, medtem ko je bil leta 1901 13,7 hl/ha. Odsek za enologijo Goriške kmetijske družbe je oblikoval velike drevesnice s cepljenkami na ameriški podlagi; ena od njih je bila v Gorici v Podturnu (San Rocco), dru-

⁴⁵ <http://www.vivc.de/index.php?r=cultivarname%2Findex&CultivarnameSearch>.

⁴⁶ *Gospodarski list*, 15. 12. 1873, leto 5, št. 23. Po poročilu v *Primorskem gospodarju* (4. 7. 1906, leto II, št. 2, str. 26) trte, cepljene na ameriško podlago, poleg sebe ne prenašajo drugih poljščin, kar je bilo pred tem v navadi.

⁴⁷ *Gospodarski list*, 26. 1. 1896, leto 15, št. 1–2.

⁴⁸ Prvo vinorejsko društvo na Goriškem za okoliš Brd je bilo ustanovljeno v Pevmi (*Gospodarski list*, 1. 7. 1872, leto 4, št. 13).

⁴⁹ »Za posebne zasluge, ki jih imata za društvo, je izrekel zbor zabvalo Maks. vis. gosp. grofu Baguer-ju in gosp. Ivanu Reja. Odbornik kmetijskega društva gosp. Ernest Klavžar govori o sadjarstvu, priporoča, da naj se skliče 'ad hoc' obč. zbor v Kozani« (Soča, 12. 11. 1897, tečaj XXVII, št. 46).

⁵⁰ Soča, 9. 3. 1877, leto 9, št. 10.

⁵¹ Soča, 8. 2. 1910, leto 40, št. 15.

ga pa v Tržiču. 25. maja 1901 je Goriška kmetijska družba priredila pokušnjo tipičnih goriških vin. Na ta način je želela vinogradnikom predstaviti različne vrste trsov in priporočiti, katere naj bi gojili, trgovcem pa predstaviti vina, ki jih lahko tržijo. Tudi Baguer je na novo zasajal le z eno sorto. Njegovi zapiski kažejo tudi, da je poskušal zasajati sorte, ki so bile trenutno tržno zanimive. Njegovi napor pa niso vedno obrodili sadov, saj so se razmere na trgu spreminjale:

»Iz Rima sem 18. 11. 1881 pisal na Dobrovo: na zidu brajde bi bilo treba zasaditi modro frankinjo in v Broilu nasad burgundca. 20. 11. sem dodal: daj zasaditi vinograd modre frankinje tudi v Blankižu. Nasadili bomo tudi frankinjo, ker ima rdeče vino višjo ceno kot belo. Nekaj let kasneje, ko je trtna uš okužila vinograde v Avstriji in na Madžarskem, so trgovci iskali le belo vino. Če bi imeli vse vinograde z belimi sortami, bi naredili odlično kupčijo!«⁵²

Niso se spremenile le tehnike obdelovanja in gojenja ter sorte vinske trte, temveč tudi sam proces vinifikacije. Okus pivcev se je spremenil. Leta 1845 je Domenico Pletti v delu *Memoria dei vini del Friuli* (Opis furlanskih vin) opisal kakovostna vina in pridelovalce pozval, naj se bolj ozirajo na »internacionalni« okus, ki zahteva nežna in žlahtna vina, ne pa groba in težka, kot so bila navadno servirana.⁵³ Spremembo srednjeveškega okusa pivcev lahko v Evropi zasledimo v 18. stoletju. Vino je postalo eden od luksuznih izdelkov na mizah plemstva, s katerimi se je poskušalo ločiti od meščanstva. Dediščina srednjeveških meril, ki je temeljila na konceptu sočnosti: hladno, toplo, pikantno, sladko in grenko, je bila odrinjena, novo vrednotenje vina pa je potekalo v okviru filozofije okusa in vonja. V preteklih stoletjih so dajali prednost predvsem učinkom, ki jih je imelo vino po zaužitju, sedaj pa se je pozornost preselila iz želodca v usta in nos, torej v takojšnje čutne zaznave. Ta sprememba se je sicer na začetku omejila na najvišje družbene razrede, vendar je imela pomembne učinke na trg. Povečalo se je povpraševanje po t. i. kakovostnih suhih vinih. Tako so se njihove cene glede na navadna vina močno dvignile.⁵⁴ Briška rebula, pretežni vinski produkt v Brdih, je bila, kot sta še v 2. polovici 19. stoletja zahtevala koroški in kranjski trg, večinoma polsladka in nepovreta. Franciscejski kataster jo je opisal takole: »Tisto vino, ki je izhajalo iz gričev, se je imenovalo rebula. Rebula je bila sladka in močna ter se v jesenskem deževju ni pokvarila. Tako belo vino – rebula – kot rdeče vino se ni ohranjalo čez poletje.«⁵⁵

Da je bila rebula v srednjem veku in do 20. stoletja tudi tehnika pridelave, nam nazorno pokaže časopisje 19. stoletja, ki je polno nasvetov, kako ravnati

z rebulo, da se bo ohranila čez poletje, kar kaže na to, da velika večina pridelovalcev tega ni znala. *Gospodarski list* je poročal o poskusu pridelave belega rdečega vina po novem postopku, da bi vrelo 28 ur na tropinah.⁵⁶ Tako vino bi bilo dokončno povreto in bi se lahko ohranjalo čez poletje: »Vino iz garganje⁵⁷ se odlikuje bolj kot ono od gljere že zdaj in upamo bo postalo (2–3 leta) zrelo, staro, bo prav žlahtno blago. Pred nekoliko časa smo poskušali vino iz garganje 4 leta staro napravljeno od g. pl. M. v St. Petru – garganja je rastla v vinogradu lazečemu proti Vrtojbi. Bilo je kaj posebnega žlahtnega, kajti vino je imelo jako prijeten duh (bouquet), milo vendar dovolj ognjeno, močno, kisline malo ne preveč in ne premalo in njen okus prijeten. Tudi v Rušiču smo poskušali vino iz garganje, katero je bilo prav žlahtno. Želeli je, da slavna vinorejska društva zasadijo nekoliko vinograda z garganjo.«⁵⁸ V Brdih ima vino v sebi preveč beljakovine in mislijo, da se bo pokvarilo, če ga bodo ločevali od droži, zato ni sposoben za vroči čas. V kleti kmetijske šole v Gorici je Brdska ribola ostala zdrava in čista že tri leta ob pravilnem ravnanju (večkratni pretok, primerna toplota ...).«⁵⁹ Dokler so prodajali še mošt in mlado vino, se kmetje tega na splošno niso zavedali, vendar je ta postopek že v 19. stoletju postal neprimeren.⁶⁰

Poleg nadzora pravilnega vretja mošta je bil pri pripravi suhega povretega vina pomemben tudi pravočasen pretok. O tem je grof Baguer zapisal: »Pretok poteka marca, septembra in decembra. Pretakati pomeni prenesti vino iz ene posode v drugo in ga ločiti od droži oziroma usedline. Bolj kot je vino mlado, bolj ga je treba pretakati. V prvem letu ga je treba pretočiti vsaj trikrat, dozorelo vino pa enkrat ali dvakrat na leto. V toplih kletih ne smemo pretakati poleti. Pretok zahteva čas. Potrebne so črpalke. Ob pretoku je treba dati več zraka mlademu kot staremu vinu. Ob stiku z zrakom vino zori. Staro vino zato ne potrebuje zraka.«⁶¹

Novo težavo je tem nestanovitnim vinom, kot so jim rekli in med katera je spadala taka rebula, poleg spremembe okusa pivcev prinesla železnica, saj so se pri prevozu po njej navadno pokvarila. Zato je postalo v Brdih toliko bolj pomembno pridelovanje suhega povretega vina po novih standardih. *Gospodarski list* je predlagal: »Briškemu društvu svetujemo, da prebere naše poročilo o napravi ribole, katero smo vsi razprodali po boteljkah, katera je bila prav navadno briško grozdje in je postala prav fino vino.«⁶²

Tudi grof Baguer je opozoril na težave pri zorenju in stekleničenju vina ter nakupu ustrezne posode: »Od dobrega postopka in nadzora vretja mošta je odvi-

⁵² GM, Cronaca, Vignetti, str. 554.

⁵³ Bidasio, I vini, str. 262.

⁵⁴ Panjek, *La vite*, str. 5.

⁵⁵ ASG, Elaborati, 15, 51, 66, 69; AST, Elaborati catastali, 678.

⁵⁶ *Gospodarski list*, 15. 9. 1872, leto 4, št. 17.

⁵⁷ Garganja je podvrsta rebule, ki ni preživila do današnjih dni (Gomiršek, *Rebula nekoč*, str. 6).

⁵⁸ *Gospodarski list*, 15. 2. 1876, leto 7, št. 3.

⁵⁹ *Gospodarski list*, maj 1879, leto 10, št. 5.

⁶⁰ Ušaj, *Kmečko branje*, str. 119–120.

⁶¹ GM, Cronaca, Vino, str. 575.

⁶² *Gospodarski list*, januar 1880, leto 11, št. 1.

sna tudi kakovost vina. Pred stekleničenjem mora biti vino:

- bistro
- povreto
- doseči mora največjo možno zrelost
- v Bordou in Medocu čakajo 3 leta.

Paziti moramo, da ne ustekleničimo vina, ki še ni drugič vrelo. Najprej naredimo poskus z dvema belima steklenicama. Prvo postavimo v toplo sobo – 20 °C, drugo pa v hladno – 7 °C. Če vino ne začne vreti ne v eni ne v drugi sobi, je zrelo za stekleničenje. To počnemo marca.

Stekla z natrijem pokvarijo vino. Ustje steklenice mora biti bolj ravno kot vrat. Kakovost steklenice preizkusimo tako, da vanjo damo 5-odstotno raztopino vinske kisline. Notri jo pustimo 1 mesec. Če je steklo načela kislina, steklenica ni dobra. Ko stekleničimo, točimo neposredno iz soda in steklenico držimo poševno. Če jo držimo vodoravno, se zmeša več zraka in se vino pokvari. Pomembno je steklenico dobro napolniti in pustiti malo zraka na vrhu, še zlasti pri belih vinih. Preizkusimo, ali je pluta za zamaške dobra. Umijemo jo z vodo, da odstranimo prah. Če se vidijo pore, je pluta slaba. Najboljše zamaške lahko kupimo (leto 1890) v tovarni Pechers Korkfabrik na Dunaju. 1000 kosov stane 20 goldinarjev.

Pluto preizkusimo tudi tako, da jo umijemo z zelo toplo vodo in jo povohamo. Če ima vonj po plesni, ni dobra. Če smo ugotovili, da so zamaški dobri, jih za nekaj dni damo v vlažne krpe. Potem ko steklenico zapremo, zamašek pokrijemo s parafinom, saj zgolj kovinski pokrovček ni dovolj.⁶³

Pokrajinska kmetijska šola, na kateri so poučevali tudi enologijo in vinogradništvo, se je v drugi polovici 19. stoletja ukvarjala zlasti z zdravljenjem trtnih bolezni ter s poskusi, kako izboljšati kakovost vina. V začetku leta 1872 je komisija ob pokušnji goriških vin ta vina prištelala k najbolj kakovostnim v monarhiji. Ugotovili so, da bo treba posvetiti pozornost obdelovanju novih in starih sort ter pripravi vina, da bi si goriška vina zagotovila prvo mesto v prodaji.⁶⁴ Posebno briška vina so bila cenjena in iskana zaradi »kvalitetnega zemljišča«, ⁶⁵ na katerem so trte rasle, pa tudi zato, ker se je tu ohranila starodavna navada, da so vsako leto določili začetek trgatve belega in črnega grozdja, ki so jo veliki kmetje zaradi pomena sladkorja v moštu poskušali ohranjati in k temu pritegniti tudi druge. Vsi poskusi zasajanja novih sort, cepljenja na ameriško podlago, boja proti trtni uši ter priprave kakovostnega vina so bili objavljeni leta 1891, v času IV. avstrijskega enološkega kongresa.⁶⁶ Tudi grof Silverio de Baguer se je zavedal, da je treba saditi sortno čiste vinograde ter pridelovati sortna vina. Dokler pa novi vinogradi še niso dajali dovolj pridelka, je lo-

čil in prideloval vina različnih kakovostnih razredov: »Leta 1880 sem vpeljal en tip steklenic za vse vrste vin in sem vsa vina poimenoval Château Dobra:

- navadno rdeče vino Château Dobra rouge
- modra frankinja Château Dobra rouge superieur
- navadno belo Château Dobra blanc
- suho belo z izbranim in nekoliko sušenim grozdom Château Dobra blanc superieur
- pikolit Château Dobra douse
- šampanjec Château Dobra Moussem
- burgundec Château Dobra Bourgogne.⁶⁷

Kmetijska družba in njena lokalna društva so z namenom propagiranja novega načina vinifikacije prirejala vinske razstave. Tudi grof Baguer je kot velik proizvajalec vina s svojimi vini sodeloval tako na lokalnih razstavah, npr. v Števerjanu v Brdih, kot tudi na deželnih v Gorici in na Dunaju.⁶⁸ Na goriški razstavi leta 1891 je bil celo član komisije za njeno pripravo.⁶⁹

»Pred 1891 sem se avgusta 1888 udeležil razstave v Števerjanu v Brdih. Razstavljal sem 12 steklenic Chateau Dobra blanc iz let 1879, 1882, 1885 in 1887, potem 3 steklenice belega žganja iz 1887 in 3 rumenega iz 1885, potem 6 steklenic Pikolita Chateau Dobra doux iz let 1846, 1840, 1810, 1790, 1780 in 1760, potem 7 košar svežega sadja: jabolka, namizne bruske, breskve, grozdje Sv. Ane – Avgustano (julijska), suhe marelice iz leta 1888, suhe češnje 1888, suhe fige 1888, poleg tega še košaro brusok – pere gnocchi, potem sušen fižol in sušen paradižnik, ki sem ju pridelal doma s semeni iz Villanove in iz Pariza, vse skupaj 27 kosov.«⁷⁰

Kmetijska razstava v Gorici leta 1891 je potekala v času IV. avstrijskega enološkega kongresa. Istočasno je razsajala trtna uš; iz zapisnika je razvidno, da so bile na območju Brd, Vipavske doline in Furlanije preizkušene vse ameriške podlage in veliko sort francoskega grozdja, ki ga še danes gojijo na širšem območju Brd. Tudi Baguer je v svojo Kroniko zapisal prednosti in slabosti posamezne ameriške podlage,

⁶⁷ GM, Cronaca, Bottiglie, str. 97.

⁶⁸ »Meseca julija t. l. se je vršila na Dunaju po prizadevanju trgovskega muzeja tržaškega pokušnja vin naših dežel; društvo gostilničarjev in hotelirjev se je živo zanimalo za to pokušnjo. Da se pa more končno presoditi, kako dobra so ta vina, se je takrat določilo, da ostane del pokušenih vin do jeseni v kleti društva gostilničarjev in hotelirjev na Dunaju ter da se izvrši končna klasifikacija z drugo pokušnjo v mesecu novembru. Taka pokušnja se je izvršila. Rezultat te pokušnje je obsežen v posebnem zapisniku. Tam citamo: Klasificirana za jako dobra oziroma dobra so bila z Goriškega vina: administraciji: Folini, Šloren pri Moši, Alberti-Peja, Zdravščina, marki Fabris, Beljan, La Tour, Rušič, G. Jachia, Ruda, Khevenhüller, Flumičel, Cumano-Perussini, Krmin, baron Bianchi, Rubije, Fior, Belvedere, Alojzij Fogar, Pevma, Ivan Savnik, Bilje, grof Baguer, Dobrovo, Emil Cerne, Tomaj, Bonaparte, Villa Vicentina, Dottori, Ronki, Fornazari, Št. Maver, Vinarsko društvo, Gorica, Tomaseo, Villanova pri Fari, Uršulinski samostan, Gorica, bratje Waiz, Krmin, Brunner, otok Morosini; A. Bolaffio, Gorica ... Razstavljenci dobijo diplome potom deželne odbora« (Soča, 5. 12. 1911, tečaj XLI, št. 140).

⁶⁹ Atti e memorie, 1890, str. 300.

⁷⁰ GM, Cronaca, Esposizione agricola 1891 a Gorizia, str. 287.

⁶³ GM, Cronaca, Vino, str. 577–578.

⁶⁴ Czoernig, Gorizia, str. 115.

⁶⁵ Cosma, Dotato d'eccezionissimi vini, str. 65.

⁶⁶ Frühauf, Relazione.

ki je bila pomembna za dober pridelek: »Če izberemo Chasselas, moramo vedeti, da ta trta zahteva gojenje v obliki drevesa. Ripario napade trtna uš, a je ne uniči. Clinton in Concord sta v Ameriki odporni, v Evropi pa ne. Riparia, York Madeira, Jaquez in Rupestris so najbolj odporne. Katere ameriške trte izbrati? Riparia in Rupestris sta nerodovitni, ne dajeta grozdja, York daje malo in ima okus po Izabeli, Jaquez naredi velike jagode z majhnimi pečkami. Rodi na dobrih, ne sušnih in ne močvirnih ter dobro obdelanih zemljiščih. To vino je malo cenjeno. Rupestris je prilagojena na zemljišče s kamenjem.«⁷¹

Na IV. avstrijskem enološkem kongresu v Gorici so sodelovali takrat najvidnejši strokovnjaki s področja enologije.⁷² Kongres je spremljala razstava, ki je bila odprta 12. septembra 1891. 16. septembra jo je obiskal celo nadvojvoda Karel Ludvik.⁷³ Grof Baguer je v Kroniki opisal vsa svoja prizadevanja, stroške ter uspehe, povezane z udeležbo na razstavi: »Veliko sem se posvečal svoji sekciji in naročil dela tapecirnemu mojstru, mizarju, vrtnarju in slikarju del Neriju. Mize in stene sem tapeciral z dobrim blagom vinsko rdeče barve. Napise naših posestev Gorica, Dobrovo, Blankiž, Muš, Biljana, Fojana in Barbana ter naš grb sem dal napisati z zlatom na črno steklo z okvirji, ki so pristajali stilu. Te napise hranim danes v pisarni uprave. Na Dobrovem je v bralnem salonu slika, ki predstavlja mojo sekcijo na razstavi, in v moji biografiji, ki jo bom napisal, če mi Bog nakloni še nekaj let življenja, bo zabeleženo, kaj je poročal tisk, zlasti Il corriere iz Gorice, ki se je opravičil vsem drugim razstavljalcem, če bo objavil, da je bila najbolj dovršena moja miza. Stala me je 183,52 goldinarja.

16. je torej prispel nadvojvoda in od postaje do razstave je šel po poti, ki je bila razsvetljena z električno lučjo. Vsi razstavljalci so ga pričakovali, vsak pred svojo sekcijo. Nadvojvoda me je dal poklicati, čast, ki je ni naklonil drugim, in me je z zanimanjem spraševal po novicah o mojem vladarju, vladarici in infantih. Potem je želel vedeti, kako sem jaz, Španec v Gorici in velik posestnik. Obiskal je mojo razstavo in bil presenečen nad 80 vrstami krompirja, ki sem jih razstavljal, in nad zelo starim pikolitom iz 1760.

S to osupljivo razstavo je sovpadal tudi avstrijski enološki in pomološki kongres. Predsednik prvega je bil grof Franc Coronini, drugega pa grof Henrik Attems iz Gradca. Pomološki kongres me je obiskal na Dobrovem. Grof Attems mi je rekel: 'Nikjer nisem videl tako racionalno vzdrževanega sadnega drevja kot pri vas.'

Nagrajeni pridelki so bili:

- vina: srebrna državna medalja, zlata medalja Kmetijske družbe

- sadje: srebrna državna medalja
- žganje: zlata medalja Kmetijske družbe
- grozdje: srebrna medalja Kmetijske družbe
- kis: srebrna medalja Kmetijske družbe
- suho sadje: bronasta medalja Kmetijske družbe.

Moj kletar Gerbec si je prislužil častno priznanje.⁷⁴

Zapiski kažejo, da je želel Baguer uspešno upravljati in modernizirati vse, kar je gojil na svojih posestih. Uspehe je dosegel tudi na področju sadjarstva, ki je bilo drugi pomemben steber briškega gospodarstva. »30. septembra 1900 sem se udeležil razstave sadja v čast cesarja, ki je prišel v Gorico ob četrti stoletnici pridružitve grofije k habsburški kroni. Cesar me je opogumil, saj je hvalil moje pridelke. Povedal sem, da se lahko zahvalim predvsem plodnosti tal in ugodnemu podnebju. Cesar je odgovoril, da vse to ne zadostuje, da pridelamo lepo sadje, saj je treba obdelovati razumno. Dobil sem zlato medaljo Kmetijske družbe.«⁷⁵

Proizvodnja vina, ki so jo pospeševale številne vinske razstave, nove poti in transportna sredstva ter sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev, je postala glavni vir bogastva celotne pokrajine. Vinska proizvodnja Goriške grofije se je od leta 1903, ko je znašala 54.000 hl, do leta 1907 povečala na 325.000 hl. Ves trud je izničila prva svetovna vojna, ki je uničila velik del vinogradov v Brdih in na drugih delih soške fronte. Po vojni so vinograde obnavljali po novem načinu, ki so ga uvajali v prejšnjem stoletju in je do tedaj le s težavo prodril med navadno ljudstvo. Zasedjevali so nove specializirane vinograde. Tako je trud prosvetljenih ljudi prejšnjega stoletja počasi obrodil sadove.

Prav modernizacija vinogradov je povečala pridelek na posestvih gospostva Dobrovo, in sicer s 400 hl leta 1870 na 4.000 hl leta 1912. V Kroniki upravljanja gradu Dobrovo je grof Silverio de Baguer zapisal, da je od leta 1880 začel arhivirati vina, ki jih je razdelil v devet razredov. Na 315 hektarjih vinogradov so rasli rebula, rizling, frankinja, portugalka, burgundec in pikolit. Utiral je pot suhim in stekleničenim vinom, kot jih je propagiral Goriška kmetijska družba, ter jih prodajal na Koroško, Kranjsko in celo na Madžarsko. Prav tako se je zavedal, da je za pripravo kakovostnega vina izrednega pomena čista posoda: »Vsa vinska posoda, ki sem jo dobil leta 1880, je bila v slabem stanju, umazana, uničena in veliko je je manjkalo. Ker sem povečal površine vinogradov, sem moral povečati tudi število vinske posode, ki je bilo vsako leto potrebno vedno več. Najprej sem popravil, kar se je dalo, obstoječe batone (veliki sodi) in sode, ter počasi povečeval število ... Doga pri sodih morajo biti iz trdega lesa in ne iz mehkega. Vsaki 2 leti jih je treba premazati s prekuhanim lanenim oljem, da se ohranijo dlje. To je nujni

⁷¹ GM, Cronaca, vignetti e i suoi parassiti animali, str. 562–563.

⁷² Frühauf, Relazione, str. 139–140.

⁷³ Nadvojvoda je umrl 19. maja 1896 na Dunaju, po končanem potovanju po Vzhodu. Tja je odšel iskat svojega na pljučih bolnega prvorojenega sina Franca Ferdinanda. Nadvojvoda naj bi v Egiptu pil gazirano vodo, ki so jo pripravili iz nefiltrirane vode iz Nila, kar je botrovalo boleznim črevesja.

⁷⁴ Podatke potrjuje tudi prispevek o nagradah v *Atti e memorie*, 1891, str. 279–287.

⁷⁵ GM, Cronaca, Esposizione agricola 1891 a Gorizia, str. 285–286.



Grof Silverio de Baguer na Dobrovem nadzoruje pranje sodov (fototeka Goriškega muzeja).

*strošek, ki pa se izplača. Nikoli ne dajati dobrega vina v nove sode. Najboljši način, da sod očistimo, je, da ga očistimo s paro 110 °C. Ven gre črna voda. Takrat tudi vidimo, ali sod pušča. To moramo narediti pri tistih sodih, ki so jih močno premetavali, in pri tistih, ki so plesnivi. Plesen uniči doge, še zlasti mehke. Najboljši les za sode je 1. brast, 2. kostanj, 3. jesen, 4. murva. Nov sod je treba očistiti in pripraviti, preden vanj vlijemo vino. Vanj moramo vlivati vodo 5 zaporednih dni. Peti dan jo vlijemo 5- ali 6-krat, dokler ven ne steče čista voda. Preden sod zapremo, ga moramo osušiti in požveplati.*⁷⁶

Poleg novih sodov je grof svojo klet na Dobrovem že v letih 1909 in 1910 opremil s tremi betonskimi cisternami, ki so bile znotraj prevlečene s stekleno oblogo. Kupil jih je v enem od najsodobnejših obratov za proizvodnjo orodja in opreme za vinogradništvo in vinarstvo v Klosterneuburgu. To kaže na Baguerjevo povezavo z vodjo tamkajšnje poskusne postaje, prof. Röslerjem. Povezava je razvidna tudi iz Baguerjevih zapiskov o pridelovanju kakovostnega vina, ki so v skladu z Röslerjevimi navodili članom Goriške kmetijske družbe, objavljenimi v *Atti e memorie*.⁷⁷

Pri obnavljanju grajskega poslopja na Dobrovem je grof Baguer odkril tudi 1.000 skritih steklenic pikolita, ki so bile leta 1880 vredne 11.567 goldinarjev, kar je takrat ustrezalo vrednosti imenitne hiše v mestu. S tem vinom je navdušil celo izbirčno aristokratsko družbo v Rimu. Umrli je 27. aprila 1927 in premoženje zapustil prvorojeni hčerki Elviri. Njegova Kronika upravljanja, ki jo muzejska zbirka na Dobrovem žal poseduje le v obliki fotokopij, je bogat vir za poznavanje ekonomije plemiške posesti v Goriških brdih v prelomnem obdobju konca 19. stoletja. Zanimiva je z vidika vrste gojenih kultur, uvajanja novih obdelovalnih in predelovalnih tehnik, razmer na trgu ter odnosov med plemiškim posestnikom, grajskim oskrbnikom in zakupniki zemljišč. Grof Baguer je za svojega upravnika kot opomnik sestavil koledar opravil, povezanih z vinogradništvom in vinarstvom:

tudi vrejo tako, da pribaja klobuk v stik z zrakom, kar povzroči razvoj ogljikovodikove kisline, tako da bi bilo bolje delati kot v Franciji, da pri vretju most ne pribaja v stik z zrakom. Imate izvrstno grozdje in živite v odličnih pogojih, kar se gojenja trte tiče. Celo zavidljivih. Labko bi konkurirali vinom z Rena, Francije, Madžarske, vendar ne znate delati vina. Prezgodaj trgate, predolgo puščate tropine v vinu. Ne upoštevate zadostnih varnostnih ukrepov, da bi se izognili segrevanju vrhne plasti pri vretju – klobuka in s tem formiranju določenih kultur, ki se tako preveč razmnožijo v vinu. Slednje še povečajo škodo na račun dobrega okusa in obstojnosti vina. Vi ne vodite vretja, temveč pustite, da vretje vodi vas, ker ne znate umiriti ali upočasniti vretja, da bi dobili homogen proizvod, dobrega okusa ter gotovega obranjanja.

⁷⁶ GM, Cronaca, Botti, str. 94.

⁷⁷ *Atti e memorie*, marec 1872, leto XI, št. 1, str. 10: »Tukaj (na Goriškem) se goji preveč grozdja na enem trsu. Dežela sicer ima potencial, da pridela odlična vina, vendar je večina preveč kislih ali preveč neokusnih, tudi na račun nekaterih domačih sort. Nekaj odličnih vzorcev kaže na potencial, ki ga ima pravilna predelava vina. V deželi se tlači grozdje in pusti vreti most skupaj s tropinami v čebrih, kar povzroči trpke hlape, ki niso dobri. Tukaj

»Enološki koledar

1. januar: koli, orodje, kanali in odtoki, v lepem vremenu gnojiti, lovljenje insektov, prekopati zemljišče za nove nasade.

Vino: pokušnja vina, dozorelo vino iz vrelne kleti predstaviti v shrambno klet, dopolniti sode in pretočiti.

2. februar: dela v vinogradu kot zgoraj, gnojiti, obrezovati trte in poganjke dati v trsnico, pripraviti zemljišče za sajenje novih vinogradov, okopati zemljo v starih vinogradih.

Vino: vsako soboto v letu dotočiti v sode, pretok.

3. marec: obrezovanje, trsnica, okopavanje, nadomeščanje manjkajočih trt, jarki in odtoki.

Vino: dopolnjevati sode, 2. pretok.

4. april: dokončati obrezovanje, okopavati zemljo, odstraniti nekoristne mladike divjake, upogibati, povezovati, nasaditi nove vinograde, nadomeščati manjkajoče trte.

Vino: nepovrta vina začnejo ponovno vreti. Dvigniti temperaturo, če pa je treba tako vino takrat prodati, je treba takoj prekiniti vretje s pretokom v močno požveplane sode.

5. maj: nadomeščanje manjkajočih trt, povezovanje, okopavanje, novi vinogradi, lovljenje insektov, oidij, cvetenje.

Vino: 2. vretje, 2. pretok, če ni bil že prej opravljen.

6. junij: obrezovanje, povezovanje, okopavanje, oidij.

Vino: dopolniti sode, zapreti okna v kleti.

7. julij: pleveli, okopavanje, oidij.

Vino: dopolnjevati, pretok, hladne kleti, zračiti ponoči.

8. avgust: obrezovati, povezovati, gnojiti, okopavati.

Vino: dopolniti, hladiti, pokušnja.

9. september: prikrajšati – obrezati, povezati, obrati listje, okopavati – 4. okopavanje, oidij, nadzorovanje vinogradov, označiti trte, ki jih je treba odstraniti, vrečke za namizno grozdje, pripraviti folador za pridelovanje grozdja in pripomočke.

Vino: pripraviti vrelne kleti, trgatev.

10. oktober: trgatev.

Vino: stlačiti in stisniti belo grozdje. Mošt v vrelno klet, v sode mešanico kvasovk za spodbujanje vretja, sladkati, destilacija (žganje).

11. november: obrezovati, novi vinogradi, gnojiti.

Vino: dopolniti po burnem vretju, destilacija.

12. december: trgatev sušenega grozdja, okopavati, gnojiti, 1. pretok.

Vino: vino predstaviti v shrambno klet, dopolniti, pikolit, pokušnja, posnemanje vinskega kamna.⁷⁸

Trtne bolezni, proti katerim se je bilo treba boriti z načrtnim škropljenjem in prašenjem ter s precep-ljanjem na ameriško podlago, so v Goriški grofiji zahtevale novo tehniko vinogradništva. Prav tako je v 2. polovici 19. stoletja enološki model postala Francija s svojimi suhimi povretimi sortnimi vini. Prelom s staro mentaliteto ni bil samoumeven, saj sta bila za to potrebna kapital ter sposobnost razumevanja,

poznavanja in uvajanja za takratne razmere moderne vinogradništva in vinarstva. Površine, zasajene z vinogradi, so se počasi povečevale. Prišlo je do razširitve monokulturnega vinogradništva in zasajevanja trt ob kolih v gostih vrstah, kar je prineslo večji donos in boljšo kakovost vina. Te novosti so sprva uvajali predvsem večji kmetje, gospodje in plemiči, in sicer pod vplivom poročil in znanja kmetijskih šol. Njihovi uspehi so bili najpomembnejši zgled za manj izobraženo ljudstvo, ki jim je sledilo prav na podlagi vidnih rezultatov. V Goriških brdih je bil ena takih osebnosti, ki je tako z zgledom kot tudi z nasveti kazala pot, grof Silverio de Baguer.

VIRI IN LITERATURA

ARHIVSKI VIRI

ASG – Archivio di stato di Gorizia

ASG, Catasti sec. XIX–XX, Elaborati, 15, 51, 66, 69.

AST – Archivio di stato di Trieste

AST, Catasto franceschino, Elaborati catastali, 678.

GM – Goriški muzej

GM, Cronaca l'amministrazione vi sotto la mia direzione ipiando coll'anno 1880, scritta da me nel 1896 conte Silverio Baguer (fotokopije).

GM, Jože Lozar, rokopis (fotokopije).

ČASOPISNI VIRI

Atti e memorie, 1872, 1890, 1891, 1895, 1900.

Edinost, 1890, 1927.

Gospodarski list, 1872, 1873, 1876, 1879, 1880, 1896.

Laibacher Zeitung, 1899.

Primorski gospodar, 1906.

Primorski list, 1911.

Slovenec, 1911.

Slovenski narod, 1888.

Soča, 1877, 1897, 1910, 1911.

SPLETNI VIRI

<http://www.claudiofabbro.it/eventi2006/eventi006.htm>, 5. 1. 2018.

<http://www.villarussiz.it/cantina/storia>, 5. 1. 2018.

<http://www.vivc.de/index.php?r=cultivarname%2Findex&CultivarnameSearch%5Bcultivarnames%5D=&CultivarnameSearch%5Bcultivarnames%5D=cultivarn&CultivarnameSearch%5Btext%5D=pagadebiti>, 10. 1. 2018.

⁷⁸ GM, Cronaca, Calendario enologico, str. 240.

LITERATURA

- Aleš, Peter: *Zveden kmet ali najpotrebniši nauki kmetijstva za nedeljske šole po deželi*. V Terstu: C. k. primorska zaloga šolskih bukev, 1856.
- Bratina, Patricija, Andrejka Ščukovt, Alenka Fikfak in Izidor Simčič: *Briška hiša skozi čas. Briška hiša: katalog k stalni razstavi v Šmartnem = Brda house: catalogue for the permanent exhibition in Šmartno*. Dobrovo: TD+M biro, 2015, str. 22–48.
- Bele, Ivan: *Trtna uš in trtoreja: navod kako se je mogoče vkljub trtni uši s trtorejo uspešno baviti*. Celje: D. Hribar, 1893.
- Bidasio, Albano: *I vini del Friuli-Venezia Giulia. Mangiare e ber friulano* (ur. Giuseppina Perusini Antonini). Milano: Angeli, 1977, str. 257–279.
- Bolle, Ivan: *I terreni del Goriziano in rapporto alla loro adattabilità per la coltura delle viti americane*. Gorizia: Paternolli, 1896.
- Bolle, Ivan: *Il rame nel vino proveniente da vigneti trattati col vitriolo di rame*. Gorizia: Paternolli, 1886.
- Bolle, Ivan: *Pripomočki zoper trtno uš*. Gorizia: Paternolli, 1882.
- Brecelj, Marijan: *Geslo Bolle Ivan. Primorski slovenski biografski leksikon*, zv. 2. Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 1975, str. 97–98.
- Comoretto, Giuseppe: *Dissertazione dell'agricoltura e maniera dell'esercitarla intorno alle viti ed ai grani del Friuli*. Gorizia: Valerio de' Valerj, 1781.
- Cosma, Stefano: *»Dotato d'eccecentissimi vini, é il contado di Gorizia...«: Viticoltura nel Goriziano*. Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1992.
- Czoernig, Karl: *Gorizia: »La Nizza austriaca«, knj. 2, Gorizia stazione climatica*. Gorizia: Cassa di risparmio, 1987.
- Filiputti, Walter: *Il Friuli Venezia Giulia e i suoi Grandi Vini*. Travagnacco: Artigrafiche Friulane, 1997.
- Frühauf, Tommaso: *Relazione sull'ottavo quesito del 4. congresso enologico austriaco tenuto a Gorizia*. Udine: Grafche fulvio spa, 1985.
- Gabršček, Andrej: *Goriški Slovenci II*. Ljubljana: samozaložba, 1934.
- Geromet, Giorgio in Renata Alberti: *Gorizia 1001–2001: nobiltà della contea: palazzi, castelli e ville a Gorizia, in Friuli e in Slovenia: 80 famiglie di sangue blu 1*. Monfalcone: Edizioni della Laguna, 1999.
- Gomiršek, Tanja: *Rebula nekoč in danes*. Nova Gorica: Goriški muzej, 2007.
- Hotter, Edvard: *Gnoj in gnojenje: najvažnejša navodila o gnojenju, s posebnim ozirom na umetna gnojila*. Ljubljana: Kmetijska družba Kranjska, 1900.
- Maček, Jože: *O zgodovini širjenja trsne uši v Sloveniji. Zbornik BF Univerze v Ljubljani*, 30, 1977, str. 171–188.
- Makarovič, Gorazd: *Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. Slovenski etnograf*, 33–34, 1988, str. 127–206.
- Massi, Ernesto: *L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano*. Gorizia: Giuseppe Iucchi, 1933.
- Panjek, Giovanni: *La vite e il vino nell'economia friulana: un rinnovamento frenato: secoli XVII–XIX*. Torino: G. Giappichelli, 1992.
- Pirone, Giulio Andrea, Ercole Carletti in Giovanni Battista Corgnani: *Il nuovo Pirona. Vocabolario friulano*. Udine: Società filologica friulana, 2004.
- Rutar, Simon: *Poknežena grofija Goriška in Gradiščanska: izdaja v dveh delih, Prirodosnanski, statistični in kulturni opis, 1892 [in] Zgodovinski opis, 1893*. Nova Gorica, Ljubljana: Branko, Jutro, 1997.
- Schiviz von Schivizhoffen, Ludwig: *Der Adel in den Matriken der Grafschaft Görz und Gradisca*. Görz: Verlag Joh. Logar, 1904.
- Stres, Peter: *Oris preteklosti vinogradništva v Goriških Brdih do druge svetovne vojne. Briški zbornik* (ur. Peter Stres). Dobrovo: Občina Brda, 1999, str. 303–332.
- Ušaj, Just: *Kmečko branje*. Gorica: Goriška Matica, 1929.
- Valenčič, Vlado: *Vinogradništvo. Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, I. zvezek* (ur. Pavle Blaznik in sodelavci). Ljubljana: Državna založba Slovenije, 1970, str. 279–308.
- Verbinc, France: *Slovar tujk*. Ljubljana: Cankarjeva založba, 1979.
- Vettrih, Jožko: *Geslo Povše Fran. Primorski slovenski biografski leksikon*, zv. 12. Gorica: Goriška Mohorjeva družba, 1986, str. 781–782.
- Vošnjak, Josip: *Umno kletarstvo: slovenskim vinorejcem v poduk: z 12 podobami*. Celovec: Družba sv. Mohora, 1873.
- Vuk, Marko: *Grad Dobrovo v Goriških brdih. Goriški letnik*, 9, 1982, str. 123–148.



SUMMARY

Count Silverio de Baguer's impact on the modernization of wine-growing and wine-making in the Goriška brda at the end of the nineteenth century

Through marriage to a Gorizia noblewoman Cecilia Catterini, Spanish diplomat Count Silverio de Baguer undertook the administration of vast estates encompassing the seigniories of Dobrovo and Blankiž. At that time, wine was the most important cash crop in the area. Baguer took over the estates after

1872, when diseases, such as Oidium, Peronospora, and Phylloxera, wreaked havoc on local vines. This was also a period in which the taste of Austro-Hungarian wine consumers began to change and French dry wines became the new standard bearers of quality. Rather than merely administer the estates, the educated and intelligent Count Silverio de Baguer decided to modernize them. To this end, he consulted numerous individuals from agricultural associations, studied professional literature that was being published at the time, and sought opinions of nobles from the County of Gorizia who had already modernized their estates. On the other hand, many other members of Gorizia landed nobility still insisted on traditional methods of cultivating vines supported by trees as well as preserving local wines of different qualities. In collaboration with a few others, Count de Baguer began to introduce single-variety vineyards, with vines supported by stakes, which ensured a more effective fight against vine diseases. In 1880, he planted the first modern vineyard in the western

and central parts of the Goriška brda region. That same year, he also planted the first 1,500 seedlings of the acacia tree, whose wood continues to be used in making vine-stakes today. In collaboration with savvy administrators, he likewise endeavoured to modernize the processing of grapes and the production of quality wine, which was sold at high enough prices to cover the full cost of modernizing his winery. Despite objections raised within his wife's family and scornful reactions from peasants, his example, coupled with successful results, gradually attracted the attention first of his leaseholders and then other landowners across the Goriška brda. Baguer's records, entitled *Kronika upravljanja* (*Administration Chronicle*), demonstrate that the successful modernization of an agricultural business depended as much on monetary funds as on knowledge and the change in mentality. Drawing on Baguer's *Kronika*, our aim is to determine ways in which the count put into practice the latest agricultural knowledge, published in contemporary professional literature.