

OSNOVNA ŠOLA VOJNIK

RAZISKOVALNA NALOGA

VINOGRADNIŠTVO



MENTOR: DUŠAN ŽGAJNER

AVTORJI: DEJAN DOBROTINŠEK

KATJA FIDLER

MAJA FIDLER

UROŠ SMERKOLJ

SAŠO TOPLIŠEK

MENTOR:

DUŠAN ŽGAJNER

AVTORJI:

DEJAN DOBROTINŠEK
KATJA FIDLER
MAJA FIDLER
UROŠ SMERKOLJ
SAŠO TOPLIŠEK

JZ OŠ VOJNIK

VOJNIK, APRIL 2000

KAZALO

| | | |
|--------|--|----|
| I. | POVZETEK | 4 |
| II. | UVOD | 5 |
| II.1. | Namen raziskovalne naloge | 5 |
| II.2. | Metode dela | 6 |
| III. | POJEM, VIRI IN IZVOR VINSKE TRTE | 7 |
| III.1. | Pojem vinogradništva | 8 |
| III.2. | Viri in literatura | 9 |
| III.3. | Izvor vinske trte | 10 |
| IV. | ZGODOVINA VINOGRADNIŠTVA | 11 |
| IV.1. | Začetki vinogradništva | 12 |
| IV.2. | Vinogradništvo v srednjem veku | 13 |
| IV.3. | Srednjeveške gorske skupnosti | 15 |
| IV.4. | Pozni srednji vek in obdobje reform | 16 |
| IV.5. | Razvoj vinogradništva v 19. stoletju | 18 |
| IV.6. | Zgodovina vinogradništva v okolici Vojnika | 19 |
| V. | OBDELOVANJE VINOGRADA | 24 |
| V.1. | Vrste vinogradov | 25 |
| V.2. | Sajenje in ureditev vinograda | 25 |
| V.3. | Oskrbovanje vinograda | 27 |
| V.4. | Trganje grozdja | 28 |
| V.5. | Zbiranje grozdja | 30 |
| V.6. | Stiskanje grozdja | 30 |
| V.7. | Stiskalnice za grozdje | 32 |
| V.8. | Shranjevanje mošta in vina | 34 |
| V.9. | Vinske mere..... | 35 |
| VI. | ŠTAJERSKA ZIDANICA..... | 36 |
| VI.1. | Opis zidanice | 37 |
| VI.2. | Malejeva (Fidlerjeva) zidanica..... | 37 |
| VI.3. | Ofentavškova zidanica | 38 |
| VI.4. | Krofličev vinski hram | 42 |
| VI.5. | Krajnova zidanica..... | 43 |
| VII. | ZAKLJUČEK | 45 |
| VIII. | VIRI IN LITERATURA..... | 46 |

Vince je sladko,
teče prav gladko,
starim in mladim daje pomoč!
Po buč!

En hribček bom kupil
bom trsek sadil,
prijatle bom vabil,
še sam ga bom pil.

Za stare in mlade,
za lušne ljudi,
za take naj trsek rodi.

Prijatli, ostanite še tukaj,
bomo spili še glaž vinca skupaj.
Mi moramo iti,
mi moramo iti od vas.

Spravmo se, spravmo se,
roke podajmo si,
naj sovraštvo naše mine,
jeza naj iz srca zgine,
prej, ko sonce zašlo bo,
za goro.

Vsaki imamo svoje delo
žalostno, pa tud veselo,
kdor dolžnosti svoje stri,
lahko spi.

(Ustno izročilo)

I. POVZETEK

Raziskovalna naloga o zgodovini vinogradništva in tehnologiji predelave grozdja v vino je razdeljena v štiri poglavja.

V prvem poglavju je opisan pojem vinogradništva, literarni viri in izvor vinske trte.

V drugem poglavju je opisana zgodovina vinogradništva od prvih začetkov do današnjih dni. Sledi razvoj vinogradništva v Sloveniji in občini Vojnik.

Tretje poglavje obsega tehnologijo obdelave vinogradov in predelave grozdja v vino. Opisani so postopki obdelave vinograda skozi celo leto in vsa orodja, ki se pri teh opravilih uporabljajo.

V zadnjem delu je opisana tipična štajerska zidanica, kakršne še najdemo v okolici Vojnika. Predvsem starejše, ki predstavljajo pomemben del kulturne dediščine, smo slikali in jih predstavili v nalogi.

II. UVOD

Zgodovina Vojnika in okolice je zares bogata in ni težko najti ideje za novo raziskovalno nalogo. Med pohodom na Tomažev hrib so nam pozornost vzbudile stare vinske kleti in vinogradi. Zamisel, da bi izdelali raziskovalno nalogo o vinogradništvu, nam je ugajala in pričeli smo zbirati gradivo.

II. 1. NAMEN RAZISKOVALNE NALOGE

Vinogradništvo in vinarstvo nekako izstopata med vsemi kmetijskimi panogami. Zamislili smo se nad bogato zgodovino vinogradništva, saj ga ni obdobja, ki ga ne bi tako ali drugače zaznamovala proizvodnja grozdja in vina. Pravzaprav je vino nekaj posebnega. Zaznamuje pomembne mejnike našega življenja. Vesele, kadar praznujemo pomembne dogodke v osebni in javni življenju, proslavljamo uspehe, delovne zmage in podobno. In nenazadnje, sam Prešeren v svoji Zdravljici opeva vino. Žal je vino tudi vir zla, nesreč in trpljenja ljudi. Toda tokrat ne bi govorili o vinu.

Naloge nismo mogli zastaviti tako široko, zato smo se omejili le na vinogradništvo. Zastavili smo si delovno hipotezo. Domnevali smo, da je zgodovina vinogradništva na območju Vojnika zelo bogata in da je razvoj novih tehnologij pri proizvodnji vina močno vplival na tradicionalno vinogradništvo. Prav tako smo domnevali, da zelo hitro propadajo stare zidanice in vinogradniška orodja. Hipotezo smo potrdili s podatki s terena. Danes so klasični vinogradi na kolih vse redkejši. Staro vinogradniško opremo, ki tudi propada, izpodrivajo sodobnejše naprave in orodja. Les kot temelj tradicionalne vinogradniške opreme zamenjujejo novi materiali (kovine in umetne mase).

Med vinogradniki je nekaj takšnih, ki se zavedajo zgodovinske in kulturne dediščine naših prednikov. Po njihovi zaslugi je v naši občini nekaj zelo dobro ohranjenih vinskih kleti. Marsikje je ohranjena tudi stara vinogradniška oprema in jo ponekod še uporabljajo.

II. 2. METODE DE LA

Nekaj gradiva smo dobili v šolski knjižnici, ostalo pa v študijski knjižnici v Celju. Gradivo je zelo raznovrstno in obsežno, kar nam je zelo olajšalo delo. Manj je podatkov o vinogradništvu v občini Vojnik. Precej gradiva smo zbrali s terenskim delom in pričevanjem starejših ljudi, ki se z vinogradništvom ukvarjajo na tradicionalen način. Poslikali smo stare zidanice in vinogradniško opremo. Vse je predstavljeno v raziskovalni nalogi.

POJEM, VIRI IN IZVOR VINSKE TRTE

III. 1. POJEM VINOGRADNIŠTVA

Vinogradništvo je kmetijska panoga, ki se v prvi vrsti ukvarja z gojenjem vinske trte za pridobivanje vina. Poleg tega jo gojimo za pridobivanje namiznega grozdja, žganja, vinskega kisa in tropinovca. Pod tem pojmom sta združena dva procesa. Prvi obsega obdelovanje vinograda z gojenjem trte in proizvodnjo grozdja, drugi proces pa predelavo grozdja v vino in ravnanje z vinom, kar označujemo kot kletarstvo (Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, str. 279).

III. 2. VIRI IN LITERATURA

V primerjavi z drugimi kmetijskimi panogami so viri o vinogradništvu številnejši in mnogovrstnejši. Že iz rimske dobe so se ohranili arheološki spomeniki kot priče o razširjenosti kulture vinske trte na našem ozemlju. Nadaljnji viri so tudi rimski pisci.

Iz dobe po naselitvi Slovencev vsebujejo topografske podatke o vinogradništvu dokaj številne darilne listine in kupne pogodbe. Krajevna in zemljiščna imena spominjajo na vinograde v okoliših, kjer jih danes ni (Vinica, Vinje, Vinji vrh, Vincarji, Vinograd, Nograd, Vinare ipd.). Urbarji, računske knjige in desetinski registri dajejo vpogled v razširjenost vinogradov in takratne posestne razmere. Tu so še podatki o proizvodnji vina in vinogradniških opravilih, ki so jih podložniki morali opravljati svojim gospodom. Z vinogradništvom se je večkrat ukvarjala zakonodaja, iz katere moremo sklepati na okoliščine, v katerih se je vinogradništvo razvijalo. Medsebojne odnose vinogradnikov v goricah in gospodarstvo v vinogradih je urejalo posebno gorsko pravo, uzakonjeno ali zapisano v Gorskih bukvah.

Stari potopisci so radi omenjali vinogradništvo ter ocenjevali kakovost vin. Cenjena vina niso ušla pozornosti nekaterih kronistov. Gradivo o potrošnji in cenah vin hranijo arhivi, kajti cene vin so bile določene s tarifami, vino pa je bilo obdavčeno in podvrženo mitninam. Med topografskimi opisi je na prvem mestu Valvazor, saj je podal sliko o razširjenosti vinogradov na Kranjskem. Številnejša so v publikacijah kmetijskih družb objavljena poročila iz prvih desetletij 19. stoletja, ki se jim pridružujejo posebni opisi vinogradništva posameznih vinogradniških okolišev.

Obsežno gradivo o razširjenosti vinogradništva in o višini pridelka vsebujejo rektifikacijski dominikalni akti iz srede 18. stoletja. To gradivo je še neobdelano. Jožefinski in franciscejski kataster dajeta podatke o površinah vinogradniške kulture, katerih spremembe moremo od tedaj zasledovati.

Z uvedbo statistične službe so se drugim virom pridružili še statistični podatki. Statistična služba, ki se je naslanjala na ugotovitve katastra glede vinogradniške površine, je zbirala prvotno tudi podatke o proizvodnji vina, povzete iz davčnih virov. V sedemdesetih letih 19. stoletja je bila na novo organizirana kmetijska statistika in statični letopisi avstrijskega kmetijskega ministrstva so postali najvažnejši vir za prikaz stanja v vinogradništvu. Po ustanovitvi stare Jugoslavije je statistiko za vinogradništvo zbiralo in publiciralo poljedelsko ministrstvo. Za slovensko ozemlje, ki je med obema vojnama pripadalo Italiji, je italijanski statistični zavod izdal agrarni kataster s podatki o razširjenosti kmetijskih kultur.

Pomembno gradivo o razvoju vinogradništva hranijo arhivi upravnih organov, ki so imeli skrb za kmetijstvo od začetka 19. stoletja naprej. Odkar so se države in pozneje dežele ter druge somoupravne enote v večji meri ukvarjale s pospeševanjem ter obnavljanjem po trtni uši uničenih vinogradov, vsebujejo podobno gradivo kmetijske družbe in njihove publikacije. Kmetijskim družbam so se pozneje pridružile posebne vinogradniške organizacije s svojimi publikacijami. Kot vir prihaja v poštev še starejša strokovna literatura, v kolikor opisuje razširjene načine obdelovanja vinogradov in kletarstva ter se ne omejuje na dajanje navodil za umno vinarstvo (Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, str. 279-280).

III. 3. IZVOR VINSKE TRTE

Vinska trta je znana že iz starih geoloških dob. Človek je uporabljal plod vinske trte to je grozdje, že mnogo prej, preden je nekaj tisoč let pred našim štetjem začel gojiti to rastlino.

Izvor današnje kulture vinske trte še vedno ni povsem pojasnjen. Še vedno niso dovolj proučeni njeni divji predniki, nimamo pa tudi jasnih kriterijev za razlikovanje samoniklih in kultiviranih trt. Nahajališča fosilnih ostankov vinske trte v svetu so prikazana v naslednjih vrsticah:

| FOSILI | NAHAJALIŠČE | DOBA | OPOMBA |
|-----------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| CISSITES | S. Amerika | mezozoik - kreda | podoben rodu Cissus |
| CISSUS | Hrvaška | kenozoik - terciar | pravi Cissus |
| VITIS SEQUANNENSIS | Francija | terciar - oligocen | pripada rodu Vitis |
| VITIS ARCTICA | Grenlandija | terciar - oligocen | pripada rodu Vitis |
| VITIS CRENATA | Aljaska | terciar - oligocen | pripada rodu Vitis |

Rubkov meni, da se je največ oblik tako sadnega drevja kakor tudi vinske trte razvilo v Zakavkazju, Srednji Aziji, Iranu, na Daljnem vzhodu v Sibiriji na Kitajskem in v Severni Ameriki.

Domnevajo, da so vrste rodu Vitis nastale v eni mlajših geoloških dob. Vavilov meni, da je Vitis vinifera nastala iz podvrste Caucasica, Popov pa je mnenja, da izvira evropska vinska trta od Vitis spontanea, medtem ko drugi zopet menijo, da je to pravzaprav podivjana Vitis vinifera (Posebno vinogradništvo str. 48 - 49).

ZGODOVINA VINOGRADNIŠTVA



IV. 1. ZAČETKI VINOGRADNIŠTVA

Dalmaso navaja, da je človek pravo vinsko trto gojil v Italiji že v bronasti dobi, grozdje pa je že predeloval v vino.

Gojitev vinske trte zaradi pridelave grozdja za svežo porabo oziroma zaradi predelave v vino so naši predniki prevzeli od narodov Male Azije, Grčije in Italije. Tako so vinogradništvu utrli pot na naše ozemlje. Razumljivo je, da je šla vinska trta skozi več razvojnih faz, kar je bilo seveda povezano z različnimi zgodovinskimi dogajanjem v preteklosti. Glede na dejstvo, da je sveže in predelano grozdje zavzemalo vedno bolj pomembno mesto v ljudski prehrani, se je vinogradništvo vse bolj širilo in postajalo čedalje pomembnejša kmetijska panoga.

Vinska trta je torej že v najstarejših časih zbuvala človekovo pozornost. Gojenje trte in stiskanje mošta iz njenih jagod sta bila znana že 7000 - 8000 let pred našim štetjem v Mali Aziji, od koder se je ta tehnologija predelave širila v vse tedanje kulturne dežele.

V Grčiji so vinsko trto gojili že okrog leta 1500 pred našim štetjem. Grški pesnik Homer okrog leta 1000 pred našim štetjem opisuje junaka Ahila, ki mu je kovač Hafajst skoval poseben ščit, na katerem je bil upodobljen vzorno zasajen vinograd. To pomeni, da so Grki že takrat sadili trte v vrste in so v vinskih goricah imeli lepo speljana pota.

Iz Grčije se je gojitev vinske trte širila v Italijo in ob jadranski obali, kjer se je vinogradništvo uveljavilo že v 5. stoletju pred našim štetjem. V Francijo in Španijo so gojitev vinske trte prenesli Feničani iz Male Azije v 6. stoletju pred našim štetjem. V Franciji se je vinogradništvo širilo ob reki Rhodanu, v Burgundiji in Šampanji.

Po bolgarskih virih je bilo najstarejše vinogradništvo na Balkanu v stari Trakiji, kamor sta spadali sedanja Makedonija in del Srbije. Potemtakem bi bilo gojenje vinske trte najstarejše v Makedoniji in bi segalo daleč nazaj pred začetek našega štetja.

Ko se je začela grška kolonizacija v Jadranskem morju, okoli leta 385 pred našim štetjem, so Grki tjakaj zanesli tudi vinogradništvo. V Italiji je bilo takrat že močno razširjeno in na visoki stopnji tako glede obdelovanja vinogradov kakor tudi glede predelave grozdja v vino. Iz grških naselbin na otokih se je vinogradništvo širilo ob jadranski obali proti severu, zlasti v južno Dalmacijo, Hercegovino in Črno goro.

V nekoliko poznejšo dobo spada začetek vinogradništva na obmorskem Krasu v Sloveniji. Plinius starejši opisuje pucinsko vino ob reki Timavi pri Devinu na Krasu. Plinij pravi, da izvira to vino od najboljših vinskih sort in da je po njegovem mnenju po kakovosti med takratnimi vini na prvem mestu. Označuje ga celo kot »življenjski eliksir« za dolgo življenje in kot zdravilo. Ni izključeno, da je pucinsko vino

predhodnik našega kraškega terana. Pisatelj Strabo piše o redkih vinogradih v Zgornji Panoniji. O tej pokrajini piše enako tudi zgodovinar Dio Cassius v času rimskega cesarja Avgusta, in omenja med drugim, da je bilo panonsko vino slabo. Po zapiskih teh zgodovinarjev smemo sklepati, da gredo začetki panonskega vinogradništva celo v dobo pred zavojevanjem Panonije. Znano je, da so Rimljani pospeševali kmetijstvo kot glavni temelj svoje moči. V ustreznih krajih in legah so gojili tiste rastline, ki v danih klimatskih razmerah dobro uspevajo, med njimi tudi vinsko trto. V 3. stoletju se je začela usmerjati rimska ekspanzija proti Balkanu. Z njo se je v teh pokrajinah močno širilo tudi vinogradništvo. Posebne zasluge za širjenje vinogradništva v podjarmljenih pokrajinah na Balkanu upravičeno pripisujejo rimskemu cesarju Probu.

Zaradi propadanja rimskega cesarstva in preseljevanja narodov je od 4. do 6. stoletja vinogradništvo na tem območju zelo trpelo (Posebno vinogradništvo, str. 16 - 17).

IV. 2. VINOGRADNIŠTVO V SREDNJEM VEKU

Iz začetka srednjega veka najdemo v zgodovini jugoslovanskih narodov le malo podatkov o razvoju vinogradništva. Kot poljedeljski narodi so našli pri preseljevanju v nove kraje tudi vinograde, mnogokje sicer opuščene, vendar so se pod vplivom južnih sosedov sčasoma oprijeli tudi vinogradništva in ga v naslednjih stoletjih tudi obdržali. Vinograd se najprej omenja v drugi polovici 9. stoletja v Kocljevi kneževini ob Blatnem jezeru, in sicer v Codexu št. 238 iz leta 861.

V letih vladanja Karla Velikega (768 - 814) so prišli naši kraji pod frankovsko oblast. Karel Veliki je pospeševal vinogradništvo in njegova vodila »Capitulare de villis« za upravljanje kraljevskih posestev in oskrbovanje vinogradov iz leta 812 so verjetno veljala tudi za vinogradništvo v naših krajih. Pač pa imamo dokaze, da je bilo vinogradništvo razvito v naših krajih na območju Slovenskih goric in Haloz že v drugi polovici 9. stoletja. Okrog leta 890 se namreč omenja Kocljeva vlada, ki ji je kralj Arnulf potrdil posest vinogradov pri Ptujju. Od 4. stoletja naprej pa je tudi krščanstvo vplivalo na razvoj vinogradništva zaradi uporabe vina v bogoslužju. Skoraj vse arhivske listine večkrat omenjajo kot lastnike vinogradov solnograške nadškofe, ki so imeli posestva v okolici Lipnice, Radgone in Ptujja.

Proti koncu 10. stoletja je zavladal fevdalni družbeni red. Prebivalstvo pa je prešlo v podložništvo fevdalcev, večinoma tuje gospode, ki je imela v rokah vso zemljo. V Sloveniji so sčasoma nastali mogočni samostani z obširnimi zemljiškimi posestmi. V klimatsko

ugodnih krajih so za svoje potrebe gojili in širili tudi vinogradništvo. V vseh sedanjih vinorodnih okoliših so že takrat pridelovali poznana vina. Središča zemljiških gospodstev so bili številni utrjeni gradovi in samostani. Fevdalci in škofje so svoja zemljišča dodeljevali podložnim kmetom proti stalnim določenim dajatvam in tlaki. Da se je vinogradništvo že močno razširilo, dokazujejo "Gorske bukve".

Poleg območij, kjer so še danes vinogradi imamo tudi pokrajine, kjer so vinogradništvo proti koncu srednjega veka opustili.

Na Gorenjskem so v srednjem veku gojili vinsko trto okrog Bleda. Večje število vinogradov je bilo na Šmarjetni gori, pri Kranju in okrog Škofje Loke. V zvezi s samostanom dominikank v Velesovem se omenjajo vinogradi na Pšati. Hospital pri Sv. Antonu na Kozjem hrbtu (Špitalič) je dobival desetino od vinogradov meranskega vojvode in kamniških meščanov. Ti vinogradi so verjetno bili v bližini Kamnika, mogoče pri Tunjicah, kjer dva Vinska vrha spominjata na kulturo trte. Do konca srednjega veka so bili gorenjski vinogradi na splošno opuščeni. Pri Ljubljani se omenjajo v 15. stoletju vinogradi na pobočju Rožnika. Iz poznejšega časa so bili verjetno vinogradi na ljubljanskem grajskem hribu, kjer so gojili vinsko trto v začetku 19. stoletja. Na Koroškem je bilo v srednjem veku vinogradništvo razširjeno v raznih krajih. Na Zgornjem Koroškem je bil manjši vinogradniški okoliš pri Podkloštru. Santonino omenja dva samostanska vinograda v tem kraju. V 10. stoletju so bili vinogradi tudi okrog Beljaka.

Tudi v raznih drugih evropskih deželah se je trta v srednjem veku pomikala proti severu, pozneje pa se je z malimi izjemami pomaknila v toplejše, južnejše kraje. Nekateri pripisujejo ta pojav spreminjanju klimatskih razmer (Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, str. 289-290).

Pot do izdaje Gorskih bukev je bila naslednja. Okoli leta 1150 so bili na Slovenskem veliki fevdalni posestniki: solnograška nadškofija, Spanheimi, Andeški in Goriški grofje, oglejski patriarh in razni samostani. Svoja zemljišča so dodeljevali podložnim kmetom. Vinogradi so nastali na ta način, da so na sončnih legah, na več ali manj nagnjenih terenih krčili gozdove. Tako zemljišče so imenovali "goro", nove vinograde "gorske" vinograde. Zemljiški "gorski" gospod je tako zemljišče razdelil in dal v zakup parcele po gorskem pravu različnim interesentom: podložnim kmetom, svobodnim meščanom, duhovnikom, pa tudi fevdalcem, ki niso imeli lastnih vinogradov. Zakupnina, mošt in vino, se je imenovala "gornina", zakupniki pa gorniki - sosedje v goricah. Po gorskem pravu je bil zakup deden, zakupnik pa svoboden, podložen je bil le glede dajatve, to je gornine gorskemu gospodu. Spore so obravnavali na vinogorskem zboru, ki se je sestel navadno enkrat na leto. Zaradi urejanja sporov, ki so nastali zelo pogosto med gorskim gospodom

in zakupniki, so bile omenjene Gorske bukve iz leta 1543 nekak "Codex generalis" predpisov za življenje in delovanje vinogradnikov na gori glede odnosov med njimi in gorskim gospodom. V Gorskih bukvah so bile določene kazni za prestopke v denarju ali vinu kot tudi telesne kazni. V to dobo segajo tudi prvi začetki vinarskega stanu, ki je bil v severovzhodni Sloveniji ukinjen šele po osvoboditvi. Fevdalci so vodili dohodke od kmetov, njihove dajatve in tlako v urbarjih, ki so bili podobni današnji zemljiški knjigi. Ti urbarji dajejo zelo dober vpogled v razširjenost vinogradništva. Iz njih lahko sklepamo, da so bili do konca srednjega veka vinogradi že skoraj povsod tam, kjer so še danes in da v poznejših letih oziroma stoletjih ni nastalo več veliko novih nasadov.

Kot že rečeno, so delo "na gori" in pravni položaj vinogradov in vinogradnikov v dobi fevdalizma in sploh življenje ter odnose z gorskim gospodom urejale Gorske bukve. Te sodijo med najimunitnejše dokumente pravne zgodovine slovenskega naroda v vinorodnih krajih. Ohranjenih je 10 slovenskih prevodov, eden celo iz Prekmurja (Posebno vinogradništvo, str. 18 - 19).

IV. 3. SREDNJEVEŠKE GORSKE SKUPNOSTI

Zakupniki vinogradov po gorskem pravu so bili svobodni in dedni, vendar pod oblastjo gorskega gospoda. Na posemeznih gorah ali gorščinah so tako nastale skupnosti sogornikov z zelo različnim socialnim sestavom. Slovenski izraz za vinsko goro je gorščina. V nemščini pa so z besedo »bergrecht« hkrati označevali gorsko pravo, samo goro in tudi dajatve. Sogorniško skupnost so sestavljali kmetje, podložni po svoji kmetiji gorskemu gospodu, meščani in nižje plemstvo. Vse je povezoval skupen interes, zato so usklajevali vse aktivnosti, ki so se nanašale na obdelovanje in vzdrževanje vinogradov.

Tako nastale skupnosti sogornikov so se sestajale na sodnoupornih zborih. Na njih so v okviru gorskih zadev sprejemali obvezne predpise in odločali o tekočih zadevah in sporih.

Zborom sogornikov je predsedoval gorski gospod ali njegov namestnik. Udeležba je bila praviloma obvezna za vse sogornike, možno pa je bili tudi zastopanje. Rokopis štajerskega gorskega prava iz 15. stoletja določa, da naj bodo gorske pravde vsako leto ob jurjevem ali v času med veliko nočjo in binkoštni. V praksi so bili gorski zbori sogornikov dvakrat letno, ponekod pa tudi trikrat.

Prisednikov je bilo običajno dvanajst, včasih pa le sedem ali pa celo štiriindvajset. Praviloma je prisednike postavljala sam gorski gospod. Le v redkih primerih je dokazana volitev, ki je obveljala le tedaj, če se je

s tem strinjal gorski gospod. V sestavu so bili kmetje, župniki, plemiči ali meščani, odvisno od sestava sogornikov na neki gori. Imenovanje je bilo dosmrtno.

V praksi je gorsko pravdo začel gorski gospod ali njegov namestnik s sodniškim žezlom ali gorsko palico v roki. Sledila je poklonitev dveh sogornikov, nakar so prebrali gorske bukve. Sledilo je sklepanje o skupnih zadevah. To so bili razni tekoči opravki : popravilo plotov in potov, zasipanje mlak, skupna naročila za streljanje zoper čarovnice ob toči in podobno. Takim splošnim zadevam je sledilo razpravljanje o tožbah. Obravnavali so spore v zvezi z uživanjem vinograda in to le, če je bilo dejanje storjeno v vinogradu (kraja grozdja, žalitev, neizpolnjevanje skupnih obveznosti itd.).

Med organi gorske skupnosti se kot izvršilni organ največkrat omenja gornik, včasih tudi gorski župan. Pritožbe na sklepe gorskih pravnih je obravnaval štajerski kletarski mojster. Za prisednike je imel nekaj gorskih gospodov in sogornikov iz vrst plemstva in meščanstva (Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, str 66 - 68).

IV. 4. POZNI SREDNJI VEK IN OBDOBJE REFORM

V to dobo spadajo tudi kmečki upori zaradi prevelikega izkoriščanja kmetov od zemljiške gospode. Med "puntarji" je bilo mnogo kmetov iz Slovenije in sosednje Hrvaške, ki jim je bilo vinogradništvo ena od glavnih kmetijskih panog.

Proti koncu srednjega veka so podložniki zaradi prevelikih bremen, ki jim jih je nalagala zemljiška gospoda, zapuščali kmetije. Zatočišče so iskali v zidanicah in hramih. Take podložnike brez zemlje so imenovali "osobenjke" ali "gostače" in ti pomenijo prvi pojav agrarnega proletariata - "viničarjev".

Poleg gornjskih vinogradov so bili še graščinski dominikalni vinogradi. Te so morali podložniki - kmetje obdelovati s tlako, ki ni bila izmerjena in je pomenila izrazito grobo izkoriščanje. Nadalje so podložniki plačevali še desetino za javno upravo in sodstvo ter dajatve cerkvi.

Po zapiskih urbarjev deželno knežje posesti na Štajerskem je pripadalo deželnemu knezu mnogo več posestev kakor pa škofijam in samostanom, vendar so bili poleg deželnega kneza vsekakor najpomembnejši fevdalni veleposestniki na Slovenskem Štajerskem. Na prvem mestu naj omenimo solnograško nadškofijo, ki je kupila leta 1330 v Mariboru veliko klet. Krška (celovška) škofija je imela velika posestva v Obsotelju. O razširjenosti vinogradništva v teh krajih priča urbar iz leta

1404. Najbolj bogata je bila sekovska (graška) škofija, saj je imela v lasti skoraj cele Slovenske gorice. Vendar gre zasluga za širjenje vinogradništva v srednjem veku predvsem samostanom, saj so bili menihi cenene in disciplinirane delovne moči, kot kletarji pa sploh na glas. Naj omenimo nekaj najbolj pomembnih samostanov: benediktinska samostana v Admontu in v Šentpavlu v Labodski dolini, ki sta bila najbogatejša; dalje Komenda nemškega viteškega reda v Veliki Nedelji, dominikanski in minoritski samostan v Ptuj, cistercijanski samostan Rein pri Gradcu ter kartuziji Žiče in Jurklošter.

Splošno obeležje novega veka je v materialnem in prosvetnem napredku prebivalstva. V napredku znanosti, tehnike, trgovine, industrije, v razvoju kapitalizma in v propadanju fevdalizma. Za vedno večjo osebno, socialno, politično in nacionalno svobodo so se začeli nacionalni in politični boji. Z razvojem trgovine in industrije se je začel porajati kapitalizem, ki je potisnil v ozadje fevdalno obrtno gospodarstvo. Ti pojavi kakor tudi reformacija in protireformacija niso imeli bistvenega vpliva na razvoj vinogradništva. Vino ni ostalo predmet trgovine samo na domačem trgu, temveč so ga začeli tudi izvažati v bolj oddaljene kraje, zlasti vino boljše kakovosti.

Potem ko beležimo v 15. stol. obdobje turških vpadov, v 16. stol. pa kmečke upore, reformacijo in protireformacijo, potratno življenje fevdalcev ter njihovo propadanje nastopi po teh nemirnih časih, ki tudi vinogradništvu niso prizanesli, obdobje reform. Te prinašajo s seboj tudi spremembe zemljiških odnosov. V času vladanja Marije Terezije (1740 - 1780) pride do "rektifikacije" davkov na osnovi "terezijanskega" katastra, s čimer so po višini davkov razdelili kmete na bogatejše "zemljake ali gruntarje", na polzemeljske, četrtzemeljske in kočarje, ki so plačevali najmanj davkov. Leta 1778 je bil izdan za Štajersko "robotni patent" v slovenskem jeziku. Določal je za gruntarje tri dni tlake v tednu in druga obvezna dela v poletnem in zimskem času. Takrat so povečali tudi davek na uvoženo vino, ki je mnoge vinogradnike prisilil, da so začeli prodajati vinograde. Leta 1769 je bilo uvedeno dedno pravo, kar naj bi kmete vzpodbujalo k boljšemu obdelovanju zemlje. Vse to pa je zahtevalo neko novo obliko organizacije, ki je dobila svojo realizacijo v ustanovitvi "Kmetijske družbe" za Štajersko leta 1765 v Gradcu. V publikacijah te družbe najdemo tudi prispevke iz vinogradništva, vendar slovenski vinogradniki od teh publikacij niso imeli posebnih koristi, saj so bile pisane v nemškem jeziku. Leta 1773 so začeli uvajati za vino nove mere (dunajske). Leta 1782 je cesar Jožef II. izdal nevoljniški patent, s katerim je odpravil osebno odvisnost podložnikov od zemljiške gospode. Zaradi poenotenja davčnega sistema je dal izmeriti vso zemljo in oceniti donos. Z izmero so začeli leta 1784. Po tej izmeri je bilo na Štajerskem 29.186 hektarov vinogradov s pridelkom 335.638 hl vina, oziroma 11,5

hl/ha. Računamo, da je od tega odpadlo na Slovensko Štajersko pribl. 4/5. "Davčna urbarialna regulacija" iz leta 1789 je enakovredno obravnavala gosposko in kmečko zemljo. Cesar Jožef II. je ukinil mnogo samostanov, leta 1787 pa tudi Kmetijsko družbo. Vse te reforme niso prinesle slovenskim vinogradnikom večjega napredka (Posebno vinogradništvo, str. 19-21).

IV. 5. RAZVOJ VINOGRADNIŠTVA V 19. STOLETJU

Do bistvenih sprememb je v vinogradništvu prišlo v prvih desetletjih 19. stoletja. Na novo organizirane kmetijske družbe so se pričele zanimati tudi za vinogradništvo. Naprednejši vinogradniki so začeli iskati nova pota, da bi dosegli boljše rezultate s popolnejšimi načini obdelovanja in gojenja primernejših vrst trte. V publikacijah štajerske Kmetijske družbe v prvi polovici 19. stoletja je najti številna poročila o vinogradništvu na Štajerskem. Iz njih so razvidne nove obdelovalne metode, uvajanje novih trtnih sort in novi načini kletarjenja. V začetku 19. stoletja še niso poznali veliko kakovostnih vrst trte. Te je uvedel šele nadvojvoda Ivan, brat cesarja Franca. Pod Pohorjem je zasadil čiste nasade šipona, renskega rizlinga, laškega rizlinga, traminca, rulandca ter belega in modrega pinoja. Kmalu so vina teh sort zaslovela in se razširila po Štajerski.

V kulturno-geografskem razvoju vinogradništva iz začetka tega stoletja se kažeta dve usmeritvi. V okoliših z neugodnimi podnebnimi razmerami so vinogradništvo opuščali, močnejše pa je postajalo gojenje trte na področjih, ki so za kulturo trte primerna.

Pred pojavom trtne uši je bilo v Sloveniji okoli 50.000 ha vinogradov, pridelali pa so 1.300.000 hl vina. Trtna uš, ki se je pojavila v zadnji tretjini 19. stoletja, je v zelo kratkem času uničila skoraj vse vinograde. Cepljenje naših sort evropske žlahtne trte na odporne ameriške podlage je bilo posrečen izhod iz te krize. Tako so povsod razmeroma hitro obnovili nasade, izboljšali sortno sestavo in kakovost vina.

Po prvi svetovni vojni je slovensko vinogradništvo preživljalo občutno krizo, med drugo svetovno vojno pa je močno nazadovalo zaradi posledic okupacije (Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, II. zvezek, str.295).

IV. 6. ZGODOVINA VINOGRADNIŠTVA V OKOLICI VOJNIKA

Prvi pisni podatki o vinogradih na območju občine Vojnik se nahajajo v urbarjih iz 15. in 16. stoletja. O tradiciji vinogradništva pričajo nekatera krajevna imena. Med Dobrno in Lembergom se nahaja naselje Vinska Gorica, Vine in hrib Vinski vrh. Severovzhodno od Socke so Vinarje, južno od Socke pa zaselek Gorica.

Marsikje spominjajo na bogato vinogradniško preteklost domača imena ali priimki prebivalcev. Našli smo jih kar nekaj (Gorečan, Goršek, Gornik, Gorečki, Goreček, Gorišek, Podgoršek itd.), če naštejemo tiste, ki so izpeljani iz goric.

O savinjski pokrajini piše Paolo Santonino takole: » Zelo bogat je pridelek poljščin, sadja in vina, če ni nenaklonjeno vreme, kar pa se rado zgodi. Vendar vidiš vinograde samo na rebreh gričev in prisojnih pobočjih. Trt je veliko in po stari rimski šegi jih opro na kole in privežejo nanje«. (Popotni dnevniki 1485 - 87, str. 90.)

Veliko vinogradov je bilo v srednjem veku tam, kjer jih danes ni več. Tu so le ostanki v obliki manjših vinogradov ali brajd. Precej vinogradov je bilo v okolici Dobrne. Največ okoli Kačjega gradu in v Vinski Gorici. Gorica je staro raztreseno naselje, sestavljeno iz gorskih vinogradniških kmetij. Tu so bili vinogradi do konca Avstrije in so v vzhodni smeri segali do Lemberga. Večino vinogradov v okolici Dobrne so opustili že v začetku 20. stoletja. Zdaj spominjajo nanje samo še brajde. Na Vinskem vrhu so imeli vinograde lastniki Lemberga in so bili opuščeni med prvo in drugo svetovno vojno. Območje je prerastel gozd. Večji vinogradniški kompleks je bil na Vinah. Med lastniki vinogradov so bili lastniki graščin v Lembergu in Dobrni, župnija v Novi Cerkvi in minoritski samostan v Celju. Minoriti so imeli v lasti graščino Vinski grič - Majpigel vse do ukinitve samostana. Tudi v bivši katastrski občini Homec je bilo mnogo vinogradov. V Hrenovi je imela vinograde župnija Vojnik.

V Socki je bila večina vinogradniške posesti v lasti graščine. Samo graščinskih vinogradov za dvorcem je bilo 5 hektarjev in so bili opuščeni po letu 1965. Zelo obsežna gorska posest je bila zlasti v Vinarjih. Mnogo je bilo lastnikov, s severne strani Paškega Kozjaka in Stenice ter iz Vitanja in njegovega področja. Zidanicam so često sledile naseljene hišice, mnoge pa so propadle. Gorske posesti so bile podložne gosposčinam Socka, Lemberg in celo Štatenbergu. Močna gorska posest je bila tudi v Zlatečah, nekoliko manj pa v Landeku in Razgorju. Posesti so spadale pod Tabor, Lemberg, Sotesko, Dobrnico in celjske minorite. Povsod so se nekdaj zelo številni vinogradi zelo skrčili.

Dve tretjini kmetij in vinogradov katastrske občine Nova Cerkev sta bili v lasti nadžupnije. Največ vinogradov je bilo v Polžah in v Vizorah. Župnija je pobirala vinsko desetino. Mnogo gorskega vina je bilo iz vinogradov v Volčjih jamah, v Otemni, na Rožnem vrhu, Dobrni, Šturmih, Konjskem in v Razgorju. Župnik Sewarz je kupil še tri vinograde na gori Trnovec. Obilna gorska posest je bila tudi v Straži, podložna večinoma Novemu Celju, deloma pa Lembergu, Taboru in Štatenbergu. Santonino je zapisal, da jih je v Novi Cerkvi pogostil gospod Adam, dober star duhovnik. Poleg tega je gostom mimo dobrega vina župnik večkrat natočil tudi malvazije (Popotni dnevnik, str. 89).

Najobsežnejšo gorsko posest je imela leta 1850 nastala občina Višnja vas in je obsegala dve katastrski davčni občini. Na zahodu so Vrhi, kjer je bilo veliko vinogradov. Posesti so bile podložne Taboru, Zalogu in Dobrni. Na Konjskem pa je vinograde imel ženski samostan in Mekinj pri Kamniku. Mekinjsko imetje je kupil župnik dr. Jožef Anton, pl. Jakomini iz Nove Cerkve. Večino vinogradov je razprodal kmetom, ostanek pa je imela župnija v lasti do druge svetovne vojne.

Severovzhodni del občine Višnja vas je zajemala katastrska občina Male Dole. V njej so naselja: Dolgo Rebro, Javnik, Rove, Plate, Male in Velike Dole, Lačna vas, Črešnjevce in Razgorce. Ker je to najbolj bogato vinogradniško območje, si je v fevdalni dobi posest delilo več gosposčin. Po izumrtju grofov Celjskih je največ vinogradov postalo deželnoknežjih. Precej posesti sta imeli tudi gosposčini Lindek in Frankolovo ter samostan v Žičah. Orožen navaja, da sta bili v njegovem času še ohranjeni dve obokani kleti nad Dolgim Rebrom z vklesanimi črkami, ki spominjata na samostan.

Paolo Santonino je o samostanu v Žičah med drugi zapisal tudi to: »Poleg vsega imajo tamkajšnji menihi več prostornih vinskih kleti, v katerih vidiš velikanske, občudovanja vredne sode. Vsak drži tudi po štirideset ali petdeset kongijev. Ta čas imajo sami več vina kakor vsa preostala pokrajina skupaj«. (Popotni dnevnik, str, 87.)

Večina vinogradov v okolici Frankolovega je bila opuščenih. Ohranili so se le na področju Črešnjic.

Vinogradništvo se je v okolici Vojnika začelo razvijati že v rimski dobi, še posebej pa v srednjem veku z ustanovitvijo fevdalnih gosposčin. Pisni viri iz teh zgodnjih obdobj niso ohranjeni. Prvič se vinograd pri Vojniku omenja leta 1445 in je pokrival hrib nad trgom. Bogata je bila gorska posest pri svetem Tomažu, kjer so vinogradi v manjšem obsegu še danes (Zgodovina Celja in okolice, zvezek II. str. 474-539).

Več izvemo v gosposčinskem urbarju iz leta 1524, kjer so navedene trške pravice. Podatke najdemo tudi v urbarju iz leta 1687, v katerem so navedene pravice trga, cerkve sv. Jerneja in cerkve sv. Florjana.



Slika 1: Vinski grič »Majpigelj« v Vinah pri Lembergu. Klet in vinograde so imeli v lasti celjski minoriti.



Slika 2: Nekdanjo klet župnije Nova Cerkev na Konjskem je lepo obnovil g. Alojz Perko.

Trška odvisnost od gosposčin se je izražala v dolžnosti nakupa in prodaje tako imenovanega dvorskega vina. Tržani in drugi lastniki vinskih točilnic na območju vojniškega deželskega sodišča so morali kupovati dvorsko (graščinsko) vino in ga plačevati po ceni določeni v deželskem sodišču. Niso jih pa smeli siliti, da bi kupovali pokvarjeno vino. Vendar se je to doslej menda često dogajalo. Nasplošno se je bilo treba ravnati po predpisih gostilniškega prava. Več določb izvira iz dogovora, ki so ga Vojničani leta 1524 sklenili z zakupnikom vojniške gosposčine Jurijem Lindeškim in jih najdemo navedene v gosposčinskem urbarju. Navedeni dogovor naj bi odpravil nastale spore in pritožbe.

Gorninsko vedro s katerim naj bi merili dvorsko vino, je bilo preveliko. Dogovorili so se, naj bi to vedro držalo 40 miznih četrtink in pol (okoli 19,5 litra) in naj bi se v bodoče merilo samo z njim.

Doslej se je dogajalo, da je Lindeški dajal v nakup dobro in slabo vino samo v velikih sodih, in sicer dražje kot je bila običajna cena. Poslej se jim sme vino prodajati po vedru in po ceni, ki je bila splošna. Ne sme se jim vsiljevati kislica ali pokvarjeno vino in letno ne več kot 24 veder na posamezen vinotoč.

Poleg gornine iz leta 1524 se je pojavila leta 1553 nova gornina iz 71-ih vinogradov pri naslednjih krajih: Tomaž 7 vinogradov, Dolgo Rebno 20 vinogradov, Konjsko 6 vinogradov in Jankova 9 novih vinogradov iz leta 1548. Iz poročila leta 1576 izvemo, da je morala vojniška gosposčina oskrbniku dati 450 veder gorninskega vina in za gornino še 6,75 goldinarja.

V vinarstvu se je konec 19. stoletja tudi na našem področju čutil vpliv prizadevanj nadvojvode Ivana. Marsikje so zasadili nove nasade s cepljeno trto priznanih evropskih sort. Večinoma pa so na Celjskem največ gojili tantovino, imenovano tudi vrbovec, in lipovščino ali laško belino. V splošnem pa so naši vinogradniki še hodili svojo pot. Orožen navaja, da so bile v celjskem okraju ob koncu 19. stoletja posebno dobre gorice v Črešnjicah in okolici Nove Cerkve. Toda trtna uš je prizadela tudi naše vinograde. Prvi se je obnove na ameriški podlagi lotil vitez plemeniti Resingen iz Višnje vasi. Nekateri so sledili njegovemu vzgledu, kjer pa se obnova ni izplačala so zasadili samorodnico, največ izabelo in šmarnico. Ponekod so prešli k brajdam (Zgodovina Celja in okolice, II zvezek, str. 120).

Gorninski vinogradi in dajatve vojniški gosposčini:

| | Štev. sogornikov | Gornina v vedrih | Povprečje gornine v vedrih |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Hrastnik | 4 | 1-2 | 1,5 |
| Widris | 13 | 1-2 | 1,3 |
| Straže | 21 | 0,5-2,5 | 1,4 |
| Eeghk | 41 | 0,5-6 | 1,8 |
| Gradišče | 18 | 1-2,5 | 1, |
| Hell | 2 | 1 | 31 |
| Raswayr | 5 | 1-2 | 1,2 |
| Male Bovše | 6 | 0,5-2 | 1,1 |
| Brezovica | 13 | 1-5 | 1,8 |
| Gabrovec | 6 | 1-3 | 1,6 |
| Slemene | 8 | 0,5-3 | 1,4 |
| Dole | 4 | 1-2 | 1,5 |
| Črešnovec | 3 | 1 | 1 |
| Lassbyrte | 2 | 1-2 | 1,5 |
| Lačna vas | 9 | 1-3 | 1,7 |
| Male Dole | 4 | 1-2 | 1,7 |
| Ivenca | 13 | 0,5-2,5 | 1,4 |
| Tomaž | 23 | 1-3 | 1,9 |
| Zg. Ivenca | 25 | 0,5-2,5 | 1,5 |
| Vojnik | 29 | 0,5-3 | 1,4 |
| Sturm | 44 | 0,5-2,5 | 1,4 |
| Luntal | 1 | 2 | 2 |
| Perkonytzy | 4 | 1-5 | 1,5 |
| | Štev. vinogradov | Vedra | Povprečje v vedrih |
| Polže | 10 | 1-4,5 | 2,4 |
| Homec | 6 | 3-10 | 5 |
| Tomaž | 16 | 2-10 | 4,6 |
| Lindek | 13 | 1,5-11,5 | 4,2 |
| Straschische | 10 | 1-14 | 6,5 |
| Vrba Felber | 10 | 1-11 | 4,6 |
| Plate pri Malih Dolah | 13 | 1-10 | 3,1 |
| Čreskova | 3 | 1-6 | 3,5 |
| Zavrh | 19 | 0,5-9 | 3,5 |
| Dobrna Teffer | 14 | 0,5-8 | 2,4 |
| Hrenova | 5 | 1-3 | 2 |
| Sturm | 12 | 0,5-14 | 3,6 |

OBDELOVANJE VINOGRADA



V. 1. VRSTE VINOGRADOV

Na izrazitih vinarskih področjih so vinogradi urejeni na sklenjenih goricah na sončnih pobočjih. Osamljeni vinogradi so v vinorodnih območjih bolj redki. Od lege vinogradov je bilo odvisno, v kakšni obliki so gojili trto. V goricah so gojili trto na kolih. Grozdje je viselo nizko nad zemljo in je bilo izpostavljeno izžarevanju zemeljske toplote, kar je pospeševalo njegovo dozorevanje. Danes je takšnih vinogradov vedno manj, saj se uveljavlja vzgoja trte na betonskih stebrih, za oporo pa služi napeta žica. Tudi grozdje visi nekoliko višje nad zemljo. Izven vinorodnih okolišev so razširjene brajde, rastoče ob sončnih straneh hiš in speljane po posebnih okvirjih. Ponekod je prevladovala mešana kultura. Med trtami so rasle buče in leča, ki se omenjajo med starimi vinogradniškimi dajatvami. Spet drugje so v vinogradih gojili sadno drevje, v okolici Vojnika pa so pogoste breskve (Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, str.288).

V. 2. SAJENJE IN UREDITEV VINOGRADA

Zemljo za ureditev novih in starih vinogradov še danes navadno v pozni jeseni prekopljejo ali rigolajo. To težavno delo, kjer kopljejo tudi po en meter v globino, običajneje pa šestdeset do osemdeset centimetrov, še opravljajo ročno, zlasti v manjših vinogradih. Za rigolanje kot tudi za nadaljnje obdelovanje vinograda uporabljajo na Slovenskem različno oblikovane krampe, krampice, lopate in motike. Orodja so prilagojena lažji ali težji zemlji ter različnim načinom obdelovanja. Predvsem tam, kjer je težka zemlja, uporabljajo za rigolanje pikon in roglač. Zrigolano zemljo po vrhu zravnajo z motikami. Kopači kopljejo v širini štirih metrov. Pri obnavljanju starih vinogradov še dodatno odkopljejo, presekajo in izrujejo stare trse. Trsje večidel zakurijo na njivi ali zvožijo domov za kurjavo. Gnojijo navadno jeseni ali zgodaj pomladi. Podobno kot za polja, ki so bila še v 18. stoletju negnojena, velja to tudi za vinograde. Po Dolenjskem in Štajerskem pa tudi drugod so gnojili s koruzno slamo, plevami, raznimi trtnimi in drevesnimi odpadki, ki so jih pograbili po vinogradu. Gnojenje z gnojem se je začelo uveljavljati šele proti koncu 19. stoletja. Kjer je dovažanje gnoja otežkočeno, ga prav tako kot na njive, ležeče v strminah, tudi še danes, čeprav le še posamezniki, prenašajo v naramnih koših ali pletenih košarah. V Kapelskih goricah pa

dovažajo gnoj v koritih, iztesanih iz jagedovega ali topolovega lesa. Kot na njivah tudi v vinogradih puščajo navoženi gnoj čez zimo v kupih.

Za izravnavanje zemlje in ravnanje gnoja uporabljajo poleg že omenjenih motik tudi brane. V Brdih je brana za delo v vinogradu na eni strani ukrivljena. Zavoj namreč varuje trto, da se brana ne zadeva ob njo.

Vinograde prvič okopavajo spomladi po rezanju trte. Pred nastopom trtne uši je bilo v navadi samo enkratno okopavanje. Tako imenovano prvo kop opravijo nekako od začetka do sredine aprila. Kot rigolanje tako je tudi prvo, globoko kopanje naporno delo. Opravljajo ga kopači samo z ročnim orodjem, z že omenjenimi krampi in motikami.

Ko trsje že odganja, vinograd drugič okopljejo. Zemljo bolj plitvo prekopljejo s kopaškimi orodji, ki so primerna za plitvejšo kopanje.

Čeprav v manjši meri kot pred drugo svetovno vojno, pa si tudi še danes (razen za rigolanje, ko najamejo delavce) kmečki vinogradniki, največkrat sosedje, drug drugemu pomagajo pri delih v vinogradu (Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, str. 81 - 83, ustni vir 1).



Slika 3: Kopači pri prvem okopavanju vinograda. Slika je iz leta 1935.

V. 3. OSKRBOVANJE VINOGRADA

Kot za ostala vinogradniška dela imamo tudi za starejše obdobje pomanjkljive podatke o oskrbovanju vinske trte. Iz strokovnih knjig in ustnega izročila izvemo, da so se tudi kmečki vinogradniki že proti koncu 19. stoletja, še bolj pa v prvih desetletjih 20. stoletja, oprijemali po nasvetu strokovnjakov gospodarnejšega oskrbovanja trte. Obenem so se ohranjali še nekateri starejši način obdelave kakor tudi nekatera orodja.

Večinoma obrezujejo trto v februarju in marcu. Rez trte opravijo rezači. Trto obrezujejo tako, da ostanejo na rezniku tri očesca. Pri zelo krepkih trsih puščajo šparone na osem očesc.

Za rezanje so splošno uporabljali nekako do sredine 19. stoletja nekoliko ukrivljen nož vinjek z ukrivljeno obliko. Za to delo so morali imeti rezači vsekakor že nekaj vaje, da so mladike pravilno rezali. Danes že splošno režejo z železnimi škarjami. Rožje, kot navadno poimenujejo odrezano trtje, zakurijo v vinogradu ali pa ga zvežejo v »pušeln«¹, znosijo domov in z njim podkurijo krušno peč. Drugje spet ga podkopavajo v vinogradu za gnoj ali kurijo z njim pozimi v hramu.

Po opravljenem rezu trte, deloma tudi že med njo, trsje kolijo. Za kolje uporabljajo najrazličnejše vrste lesa, kot so kostanj, akacija, smreka, leska ipd. Kolje pripravijo večinoma že pozimi in ga po potrebi še posušijo na enojnih ali dvojnih kozah. Za nameščanje tako novih kot starih kolov, ki jih predhodno ošilijo, uporabljajo koničasto železno palico, imenovano štango.

Približno čez en mesec so začeli vezati trse. Starejši menijo, da so za prvo vez, opravljeno po prvi kopi, uporabljali visoko travo, posamezniki pa še danes vežejo trto h kolu z vrbovimi šibami ali navlaženo rženo slamo. Na vzhodnoslo venskem vinogradniškem območju so pri vezanju s slamo uporabili hlapca. To je rogovila iz bukovega, gabrovega ali leskovega lesa, v katero so položili uravnano slamo, jo prepognili in zvezali pod rogovilo na palici. Pripravo je vezač sproti zasajal poleg sebe v zemljo. Pri zavijanju slame uporabljajo na Kozjanskem in v Slovenskih goricah lesen klinec, imenovan dideldajc. Vezač namreč vzame dve do tri slame in jih razpolovi na klinu, nekajkrat zavije klin ter napravi z njim pentljo.

Drugo vezatev opravijo po drugi kopi, ko so mladike že primerno velike. Navadno vežejo z rafijo, juto ali z že navedenimi vezivi. S tretjo vezjo trto dokončno pritrdijo ko povežejo mladje pri vrhu kola.

Do uvedbe današnjega načina škropljenja in žveplanja proti peronospori in oidiju so posamezniki preganjali smod tako, da so pomakali v posodo z galico brinjevo vejo, pa tudi resje in slamo ter z njo

škropili po vinogradu. Škropili so približno trikrat letno. Modro galico so pomešali z apnom in žveplom in nalili v leseno škropilnico.

Vsekakor je z žveplanjem in rednim škropljenjem veliko dela in tudi stroškov. Zato v marsikaterem kmečkem vinogradu, predvsem na Dolenjskem in v Halozah, vzdržujejo samorodne, za razne bolezni in škodljivce odporne trte, kot so šmarnica, otelo in podobne vrste.

Konec julija poščiplate jalovo mladje nekoliko nad kolom. Ponekod so vinograd večkrat okopali ali opleli, ali pa travo samo poželi s srpom. Sredi avgusta je bilo do trgatve opravljeno vse delo v vinogradu.

Avgusta je nato grozdje v moki in se pepeli. Vinogradniki menijo, da takrat ni dobro hoditi med trtami. Ko se v septembru grozdje začne barvati, skrbnejši še pomulijo narasli plevel, obenem pa že napovedujejo, kakšen bo pridelek (Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, str.84 - 86).

V. 4. TRGANJE GROZDJA

Še v 18. stol. so po določenih gorskih predpisih določevali čas trgatve vsem podložnikom enako. Prepoved trganja naj bi preprečila, da bi gorski gospod prejemal dajatve v prekisle vinu. Z zemljiško odvezo sredi 19. stol. so predpisi Gorskih bukev postali brez pomena, prav tako pa so tudi nadaljnja vladna prizadevanja, da bi se obnovil stari trgatveni red, ostajala le na papirju. Tako so bile v zadnjih desetletjih 19. stol. že zelo redke občine, ki so izvajale zastarele predpise o trgatvenem redu, izdanim leta 1860.

Začetek trganja v posameznih vinogradih oziroma vinogradniških območjih so tako v drugi polovici 19. stol. večinoma vinogradniki že sami določali. Običajno so se lastniki vinogradov o tem domenili nekaj dni pred trgatvijo (Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, str. 87 - 88).

Prav tako so vinogradniki po svoje uredili tudi varstvo vinogradov. Že dozorevajoče, predvsem pa zrelo grozdje so na vsem slovenskem vinorodnem ozemlju pazili vinogradniki sami, večinoma pa je bilo varovanje še med obema vojnoma poverjeno čuvaju. Ponekod so v času zorenja napravili okoli vinogradov zasilne ograje, zastavili poti in prehode s kamenjem, trnjem in drugim vejevjem, kar lahko opazimo zlasti v vinogradih, ki ležijo ob prometnih krajih.

Za odganjanje ptic, predvsem vrabcev in škorcev, imajo ponekod na vinogradniškem območju postavljene klopotce, ki so napravljeni tako, da jih poganja že najmanjši veter.

Ko je grozdje zrelo, se začne v prvi polovici oktobra trgatve. Trgatve velja za slovesnejše delo, ki je kot nekatera druga kmečka opravila združeno s petjem, obilno pijačo in jedačo ter zabavo po končanem delu še danes. Kot pri drugih kmečkih opravilih, ki terjajo več

delovne sile, je tudi pri trgatvi v navadi, da si sosedje drug drugemu pomagajo. Trgati pomagajo običajno tisti, ki so že med letom pomagali pri delu v vinogradu in pri drugih poljedeljskih delih. Prav tako prihajajo trgati tudi že odseljeni otroci iz bližnjih ali bolj oddaljenih naselij in drugi sorodniki.

Dan trganja so še nekaj časa po drugi svetoni vojni ponekod naznanjali s streljanjem iz možnarjev. Vrstni red trganja določi gospodar, ki tudi začne prvi trgati. Trgači so navadno ženske, vendar v zadnjem času zaradi pomanjkanja delovne sile zelo pogosto trgajo tudi moški. Trgajo vsak v svoji vrsti. Grozdje so nekdej rezali z noži. Že nekaj let pa je bolj običajno rezanje s škarjami. Tako kot v 19. stoletju tudi še danes ponekod dajejo grozdje v običajne lesene škafe. V zadnjem času pa namesto navedenih posod vedno bolj pogosto uporabljajo kovinska ali plastična vedra. Če je hram blizu, nosijo trgači sami grozdje do kadi oziroma do stiskalnice. Najpogosteje to delo, predvsem v bolj oddaljenih vinogradih, opravljajo brentači. Brentač je za vsako polno brento zarezal z nožem v leskovo palico. Tako so lahko prešteli, koliko brent grozdja je bilo vsako leto. Palico so shranili v kleti (ustni vir 1).



Slika 4: Lesena brenta za odnašanje grozdja v zidanico.

V. 5. ZBIRANJE GROZDJA

Najprej so obrali belo grozdje, nato pa črno. Iz škafov, košar in brent pretresejo grozdje, če stoji zidanica v vinogradu ali če je vinska klet blizu vinograda, kar v veliko leseno kad, ki drži tudi do štirinajst hektolitrov. Večinoma pa grozdje prevažajo domov z vozom in ga prav tako stresajo v manjšo leseno kad, kot jo precej splošno poimenujejo, čebrico. Kad pritrdijo na voz, ki ga za to priložnost preuredijo iz lojtnika, ob straneh pa zavarujejo z verigami.

Povsod je tudi navada, da čaka brentarja pri vozu glinast vrč s pijačo, v zadnjem času pogosteje steklenica, iz katere se vsakič okrepča.

Ob trgatvi je v Adlešičih - pa tudi drugod po Beli krajini - pobral po en škaf grozdja od vsakega lastnika vinograda čuvaj, ki so ga najeli, da je pazil na vinograd.

Po končani trgatvi hodijo še danes tu in tam pobirat odpadle jagode ali ostanke grozdov pečlarji. Zdaj pečlarijo le še otroci, pred drugo svetovno vojno pa so pečlarili tudi revnejši vaščani.

V.6. STISKANJE GROZDJA (PREŠANJE)

Po naših vinogradniških območjih največkrat še dandanes nekoliko zmastijo grozdje v škafih ali brentah in ga potem potlačijo še v kadi, bodisi na vozu ali pa še v kleti. Te vrste stiskanja opravijo z rokami, bati in kiji.

V začetku tega stoletja so v Beli krajini grozdje stiskali tako, da so imeli za stiskanje široka, na vsako stran odprta korita, kamor so metali z grozdem napolnjene vreče. Nato so jih stiskali z bosimi nogami, mošt pa je tekel v posodo.

Tlačenje grozdja z bosimi nogami, ki ga omenja ustno izročilo za slovensko ozemlje še konec 19. stoletja, ponekod pa tudi še v začetku 20. stoletja, je bilo nedvomno pri nas razširjeno že v srednjem veku. Konec 15. stoletja je na freski Janez iz Kastva v Hrastovljah, kjer so prikazana kmečka opravila v posameznih mesecih, celo upodobljeno obiranje grozdja in tlačenje grozdja z nogami v veliki kladi.

Z nogami so teptali grozdje v kadi tudi na Kozjanskem še pred nekaj desetletji. Na podu preše so ga prej stlačili.

V domači kleti trgači pretresejo grozdje iz kadi na vozu v čeber (velika kad), kjer so ga tlačili z nogami. Iz čebra teče mošt skozi luknjo. Pred luknjo dajo rožje, ki se je nabralo pri rezanju trte, s čimer preprečijo, da bi luščine pomešali z moštom (Kmečko gospodarstvo, str. 97 - 99).



Slika 5: Vinogradniška oprema: lesena kad, kij za tlačenje grozdja, li vedrica, sod, lakovnica, nizki čeber in košara za grozdje.



Slika 6: Stiskanje grozdja v stiskalnici.

V zadnjih letih še tu in tam v Slovenskih goricah tlačijo grozdje z nogami, vendar so obuti v gumijaste škornje. Tudi ta preprostejši in starejši način stiskanja grozdja vedno bolj izginja.

V zadnjem času stresajo brentači grozdje kar v ročni mlin za grozdje, ki je nameščen na kadi, da zmleto grozdje odteka v kad, ali postavljajo mline na pode velikih stiskalnic. Toda tudi lesene mline, ki so jih izdelovali domači mizarji, vedno bolj zamenjujejo tovarniško izdelani, železni. Pretlačeno ali zmleto grozdje pustijo v kadeh tri, največ pa osem dni, nakar ga predevajo v stiskalnico (ustni vir 1).

V. 7. STISKALNICE ZA GROZDJE

Po vsej verjetnosti so se vinske preše začele udomačevati na Slovenskem že v novem veku, saj je pri predhodnem mastenju z nogami v tropu ostajalo preveč soka, ki ga je bilo mogoče iztisniti le s končnim prešanjem v stiskalnici. Vsekakor pa je vse do 19. stoletja razpolagal s prešo predvsem zemljiški gospod, posvetni ali cerkveni, ki je dovoljeval, podobno kot za nekatera druga orodja, podložnim kmetom za ustrezno odškodnino stiskanje grozdja v stiskalnici.

Že sredi 19. stoletja se je vsaj ponekod stanje precej spremenilo. Tako piše 1874. leta v Vinoreji: »Pri nas jo ima že slednji srednji kmet svojo in pripravno prešo, ali vsaj blizu pri rokah, de mu ni treba tropin vanjo daleč nositi.« V primerjavi z navedenim pa je zanimiva ugotovitev Franja Basa, ki je na drobneje raziskoval štajerske vinske preše v tridesetih letih našega stoletja, ko pravi: »Pri nas ni bila preša razen v izrazitih vinogradniških krajih do zadnjega časa nič splošnega. Posedovali so jo večji posestniki in pri njih so pripravljali vino in sadjevec tudi manjši kmetje ». Navedeno ugotovitev moremo vsaj za del Štajerske podpreti tudi z arhivskimi podatki iz 18. stoletja. Po zapuščinskih popisih orodij na kmečkih gospodarstvih z zahodnejših predelov Slovenskih goric in severnega obrobja Dravskega polja namreč spoznamo, da se pri razmeroma zelo visokem številu trtnih kolcev, kar priča o razvitejšem vinogradništvu, vinska preša ne omenja niti enkrat.

In končno tudi še danes ponekod na Dolenjskem, v Beli krajini in Prekmurju (podobne podatke daje za 19. stoletje tudi ustno izročilo) hodijo kmetje, posestniki malih vinogradov, ki ne premorejo lastne preše, stiskat grozdje k najbližjemu sosеду (Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, str. 93 - 95).



Slika 7: Tradicionalno leseno stiskalnico sestavljajo naslednji sestavni deli: kamen, vreteno, žmek, prešpank, klada, kad, koš, baba, ded in rigel.



Slika 8: Leseni ročni mlin za grozdje.

Medtem ko so bile še do konca druge svetovne vojne na splošno v rabi lesene stiskalnice, ki so jih kot druga orodja izdelovali domači obrtniki, pa v zadnjih letih vedno bolj prodirajo na kmečke domačije tovarniško izdelane preše.

Stiskalnico, ki je postavljena bodisi v zidanici ali na prostem, poimenujejo na Slovenskem večinoma preša. Za posamezne dele stiskalnice vedo predvsem starejši vinogradniki še danes vrsto najrazličnejših izrazov. Osnova stiskanja v stiskalnici je v tem, da zmaščeno grozdje predevajo v kletko ali koš. Nato začnejo vrteti vreteno ali vijak, ponekod imenovan tudi sveča. Močnejši prečni tram se počasi spušča navzdol in pritiska na grozdje. Mošt teče nato skozi luknjo v podstavljeno posodo, navadno širok in nizek lesen škof (ustni vir 1 in 2).

V. 8. SHRANJEVANJE MOŠTA IN VINA

Brž ko se nateče v škof, ki je podstavljen pod odprtino stiskalnice dovolj mošta, ga začnejo pretakati v sod. Sode so predhodno dobro umili. Mošt pretakajo v sod s pomočjo lesene posode, ki jo precej splošno poimenujejo lakovnica. Lakovnice so bile že v sredi 19. stoletja izdelane iz hrastovega debla, kasneje pa so jih izdelovali domači pintarji iz hrastovih dog in opasovali še v začetku 19. stoletja s hrastovimi obroči, kasneje pa z železnimi. Skozi odprtino, ki je na dnu daljšega dela lakovnice, je pritrjena lesena, običajno pa bakrena ali medeninasta cev za odtekanje mošta.

Sodi za shranjevanje mošta oziroma vina, ki so včasih tudi skromno okrašeni s preprostimi geometričnimi vzorci, so vedno trebušasto oblikovani. Sodi predstavljajo tudi na Slovenskem posodje za shranjevanje in merjenje vina.

Nekako do 19. stoletja so bili sodi (podobno kot nekatere druge posode) opasani z lesenimi obroči, kot potrjujejo urbarji, kjer so med podložnikovimi dajatvami navedene dolge lesene palice, ki so jih morali »odrajtovati« kmetje zemljiškemu gospodu. Po tem času pa so začeli sode obdajati z železnimi obroči.

Po prostornini so sodi različno veliki. Velike sode so sestavljali kar v kletih in jih glede na velikost tudi različno poimenovali. Sodi držijo najpogosteje od tristo do štiristo, največji pa tudi do tisoč litrov. Pogosto so velikost sodov označevali s polovnjaki (1 polovnjak je 300 litrov vina).

V zvezi s shranjevanjem vina se tudi kmečki vinogradniki že desetletja ravnavajo po nasvetih vinarskih strokovnjakov. Tako ga prvič pretočijo okoli novega leta, drugič sredi pomladi. Starejši ljudje pa še

dobro pomnijo, da še na začetku 20. stoletja ni bilo povsod v navadi pretakanje vina in so največkrat že v zgodnji pomladi pili zavrelko (Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, str.96 - 98).

V. 9. VINSKE MERE

Podobno kot poljedelci ob žetvi tako tudi vinogradniki že ob trgatvi predvidevajo, kakšen bo vinski pridelek. Še dandanes je v navadi, da označujejo vinogradniki količino nabranega grozdja po številu brent. Če sprejme brenta okoli petintrideset kilogramov zmečkanega grozdja, to je tri do štiri škafe in nanosijo v kad okoli sto brent grozdja, je pridelek že kar dober, kot pravijo manjši vinogradniki po Dolenjskem. Nasploh starejši ljudje po Dolenjskem še danes zatrjujejo, da so vinogradniki veliko več razpravljali o tem, koliko brent grozdja so natrgali kot pa potem o količini stisnjenega mošta. Saj so po številu brent že kar naprej lahko izračunali, koliko mošta oziroma vina bodo pridelali.

Kot pri žitnih merah ugotavljamo tudi pri vinskih večje ali manjše razločke po pokrajinah. Tako mere z enakim imenom ne poimenujejo vedno enakih količin.

Precej splošna vinska mera, ki je bila v rabi še na prehodu v 20. stoletje, je bilo vedro. Vedro je bodisi lesen sodček ali škaf, ki se je proti vrhu nekoliko zoževal in je meril šestinpetdeset litrov.

Že teh nekaj podatkov pove, da so bile vinske mere na podeželju že na začetku 20. stoletja vsaj za vsakdanjo rabo neenotne. Samo za primerjavo naj navedemo, da imamo točne podatke o nekem deželno vedru šele iz začetka 18. stoletja. To vedro meri 39,60 litrov, malo deželno vedro pa naj bi merilo 22,37 litra. Po arhivskih podatkih za leto 1857 pa je merilo večje dolenjsko-belokranjsko vedro 42,42 litra, manjše belokranjsko vedro, ki se javlja kot naslednik malega deželnega vedra, pa 21,21 litra.

Večjo mero predstavlja na Štajerskem polovnjak s petimi vedri (280 litrov) in štrtinjek (560 litrov) z dvema polovnjakoma, medtem ko drži vrč 80 litrov.

Manjše vinske mere, bodisi lesene, večinoma pa glinaste, videvamo še danes po zidanicah in domovih vinogradnikov. Danes z njimi večinoma le natakajo vino. Pred leti so z njimi odmerjali manjše ali večje količine vina ob prodaji na domu, pušenšanku. Seveda so vse te mere le približne. In končno so v rabi še steklene mere, kot je Štefan, ki drži dva litra.

ŠTAJERSKA ZIDANICA

VI. 1. OPIS ZIDANICE

Vse zidanice v okolici Vojnika so si bolj ali manj podobne. To so preproste, najpogosteje dvoprostorske stavbe. Kletni del je skopan v zemljo, sezidan iz kamna ali laporja. Strop kleti je bil lesen in oprt na tramove. Nad kletjo je bila običajno majhna soba, v kateri je mnogokrat prebivala cela viničarska družina. Poleg sobe je bila še prešnica s stiskalnico in vinogradniškim orodjem. Zidanice so bile večinoma izdelane iz lesenih tesanih tramov. Streha je bila pokrita s slamo, kasneje pa tudi z opeko. Starih kleti ni več veliko. Mnoge so propadle ali pa so pozidali nove. Med najlepše ohranjene zidanice v okolici Vojnika sodi Ofentavškova zidanica, Krofličev hram in Malejeva klet.

VI. 2. MALEJEVA (FIDLERJEVA) ZIDANICA

Leži na vzhodnem delu Tomaževega hriba. Obrnjena je proti Ljubečni.

Spodnji del, ki je z dveh strani zasut z zemljo, služi za klet, v kateri je več hrastovih sodov različne velikosti. Največji sod meri 4 »polovnjake« (1200 litrov). V kleti so shranjene tudi kadi, ki se med letom ne rabijo. Klet ima nekakšno lino, v katero so pozimi zatlačili slamo, da v klet ni vdiral premrzeli zrak. Lastniki so se vedno trudili, da je bila v kleti skozi vse leto približno enaka temperatura (poleti so za sabo zapirali vrata, da topel zrak ni prodrl v klet). Na steni kleti je tudi vzdana omarica, v katero so odlagali posodo. Nad kletjo je prešnica. Tu je stara lesena preša, na katero še sedaj prešajo. Ta preša stisne naenkrat 800 l vina. Od tu se pride v sobo nad kletjo. V njej je bila včasih stara kmečka peč, ki pa jo sedaj žal ni več. V tej sobi so tri manjša okna z železnimi »gartelji«. Vidi se tudi debelina zidu, ki meri kar do 70 cm. Najzanimivejša stvar v tej sobi pa je slika na steni, ki prikazuje vojniški grad Vilijema Trmastega iz leta 1240. Slikar ga je naslikal pred 2. svetovno vojno. V pomoč so mu bile knjige o vojniškem gradu, ki pa so se med 2. svetovno vojno izgubile. Nad vrati sobe je že od nekdaj napis: »Vince svetega Tomaža, našim grlom dobra maža.« V tej sobi je v steno vgrajena lesena omarica, v kateri je bila spravljen steklenica žganja. Nad omarico je napis: »V omarci čuva škrat zaklade, gorje kdor se do njih prikrade.« V sobi je kotna klop z mizo, nad njo pa na steni visijo nabožne slike. Pod v sobi je lesen. Iz prešnice vodi lestev v sobico pod streho, ki jo krasi lep »gank« (balkon), s katerega se vidi daleč naokoli.

Sedanji lastniki so zidanico z vinogradom kupili leta 1962 od gospoda Belaka, ta pa jo je kupil od gospoda Kožuha. Po ustnih virih bi naj bila na tem mestu stara grajska klet. Zidanica ima že od začetka tega stoletja današnjo obliko.



Slika 9: Malejeva - Fidlerjeva klet izvira še iz časov Vojniških gospodov.

VI. 3. OFENTAVŠKOVA ZIDANICA

Po mnenju zgodovinarjev je zidanica stara najmanj 300 let. Na katastrski upravi v Celju pa je najstarejši podatek iz Napoleonovih časov leta 1811 in je navedeno, da je na tem mestu stara zidanica.

Zidanica je na sončni legi, na vzhodnem delu Tomaževega hriba. Spodnji del zidanice (klet) je zidan iz kamna. Malto so delali iz žganega apna in peska, ki so ga kopali v bližnjem zemeljskem skalnatem hribu. Zaradi kopanja je nastala luknja s premerom 5x6 in globino 15 m, poimenovali so jo Huda luknja. Zgornji del kleti pa je iz lesenih tramov, ki pa jih je nekaj iz pred nekaj leti podrte stare zgradbe. Starost te stene je približno 500 let. Med trami; pod malto, so dali mah, ki je služil za

izolacijo. V zgornjem delu je zidana samo kmečka peč. Zidanica je sedaj pokrita s staro opreko, v minulem stoletju pa je bila pokrita še s slamo. Spodaj je kletni prostor s posebnimi linami, je zelo hladen in primeren za shranjevanje vina. V kleti so hrastovi sodi različnih velikostih, ki stojijo na tramovih. V steno je vgrajena omarica za kletni pribor. Nad njo je soba s kmečko pečjo, v kateri so stanovali še pred 80 leti. V zidanici je stanovala stara teta sedanjega lastnika, ki je obdelovala vinograd. V sobi je poleg peči še miza s klopmi, stara skrinja, omara in postelja (več kot 100 let). Pod v sobi je lesen in pribit z lesenimi klini. V zidanici so kovinski samo zamahi in kljuke. Soba je opremljena s starimi slikami in razpelom (majhen križ z Jezusom, ki so ga včasih imeli na steni). Na zidanici je nekaj majhnih oken. V bivših časih so bile vse zgradbe obdavčene po površinah stekla na oknih, zato so okna majhna. Okna, ki so bila obrnjena proti cesti, so bila obdavčena dvojno, zato s te strani ni nobenega okna. Poleg sobe je črna kuhinja z ognjiščem. Stena kuhinje je spletena iz šibja in ometana z ilovico. Vrata in tečaji so leseni, zabiti s lesenimi klini. V kuhinji so se ohranile stare kuhinjske potrebščine: sklede, glinasti kolač, glinasti lonci zvezani z žico. Iz kuhinje je speljan tudi lesen dimnik. V zgradbi je tudi prešnica s staro prešo na vreteno in kamen, ki stisne hkrati do 800 l vina. Takšna preša se še uporablja v današnjem času, skupaj s pripadajočim priborom.

K zidanici spada tudi vodnjak, ki je zidan iz kamna. V njem je vedno čista voda. Ob zidanici je nasajen vinograd z žlahtno trto, ki ima lesene kole in stebre. Ob vinogradu je tudi nekaj sadnega drevja in greda s povrtnino. Na drugi strani ceste je škarpa, ki je zidana iz kamenja in poraščena s prelepimi rožami. Vse to je pripadalo veliki kmetiji, katero so dobili predniki, nekako pred 500 leti od žičke Kartuzije.

Zidanica je bila leta 1847 oropana. Neka tolpa je zlomila vrata kleti, nato je sode skotalila po hribu ter odnesla nekaj stvari iz stanovanja. Leta 1953 je bila v okolici velika poplava. Iz bližnjega hriba je zidanico in vinograd delno zasul plaz, ki so ga kasneje odstranili.



Slika 10: Ofentavškova zidanica na Tomaževem hribu pri Vojniku.



Slika 11: Soba, v kateri so prebivali viničarji.



Slika 12: Stara krušna peč, na kateri so različne stare glinaste posode.



Slika 13: Ofentavškova zidanica je imela tudi skromno majhno kuhinjo, ki je popolnoma ohranjena.



Slika 14: Stene kuhinje so spletene iz lesenih šib in ometane z ilovico. VI.

4. KROFLIČEV VINSKI HRAM

Hram, kakor ga imenuje gospod Boris Kroflič, je edinstven tovrsten kulturno - zgodovinski spomenik v občini Vojnik. Stoji v Malih Dolah na južnem pobočju Rovških Plat. Hram (velikosti 10x5 metrov) je star približno 200 let. Prejšnji lastnik hrama je bil Jože Samec. S poroko hčerke Emilije je hram prešel v last družine Kroflič.

Hrah je v celoti izdelan iz lesenih tramov, iz hrastovega in kostanjevega lesa. Že sama širina tramov nakazuje, da so bila drevesa zelo debela. Pri spajanju konstrukcije so uporabljali različne načine lesnih zvez in lesene kline. Stene so ponekod v spodnjem delu segnile in hram se je na nekaterih mestih močno posedel. Gnile tramove so odstranili, hram pa podzidali, tako da les ni več v stiku z vlago.

Streha je štirikapnica, pokrita s slamo. Staro ostrešje je bilo izdelano iz tesanega lesa in lat, ki so bile pribite z lesenimi klini. Slama je bila na late privezana z vrbovimi šibami. Ostrešje so morali zaradi dotrajanosti zamenjati. Novo streho je s slamo pokrtil gospod Oprčkal iz Gojke. Delo je trajalo tri tedne. Za pokrivanje so porabili veliko slame. Nekaj so je pridelali doma, ostalo pa kupili na Kozjanskem.

V notranjosti hrama sta dva prostora. V prvem prostoru je prešnica, kjer sta dve veliki stiskalnici in ostala vinogradniška oprema. V drugem prostoru je klet s sodi. Strop kleti je lesen. Zanimivo je, da klet ni vkopana v zemljo, kot je to običajno pri drugih zidanicah.



Slika 15: Krofličev vinski hram.

V.5. KRAJNOVA ZIDANICA

Je druga najstarejša zidanica na območju Mali Dol. Zidanica ima klet sezidano z laporjem in žganim apnom. Strop je lesen, podprt s tramovi. Stavba je zgrajena iz lesenih tramov. V notranjosti sta dva prostora. V prvem je stiskalnica z vinogradniško opremo, drugi prostor pa je skromna soba, v kateri so prebivali najemniki Slemenški. Ostrešje je leseno, pokrito z opečno kritino.



Slika 16: Krajnova zidanica v Lačni vasi Male Dole 22.



Slika 17: Vengustova klet na Tomaževem hribu. Nekoč so bili okoli kleti vinogradi, ki so jih opustili, vse pa je kasneje prerasel gozd.

VII. ZAKLJUČEK

Ugotovili smo, da je vinogradništvo bogato področje, vredno raziskovalne naloge. Presenetila nas je bogata zgodovina vinogradništva v okolici Vojnika, ki je bilo mnogo bolj razširjeno kot smo predvidevali. Starejši ljudje se še spomnijo graščinskih in cerkvenih vinogradov. Obdelovali so jih kot najeta delovna sila, bodisi sami bodisi njihovi starši. Marsikje so vinograde obdelovale kar cele viničarske družine vse do konca druge svetovne vojne. Takrat je bil viničarski stan ukinjen.

Število vinogradov se je na našem območju postopoma zmanjševalo. Svoj vrh je vinogradništvo doseglo proti koncu srednjega veka, ko je bilo vinogradov največ. Prvi večji udarec je bila trtna uš konec 19. stoletja. Marsikje se obnova vinogradov ni več izplačala, zato so jih opustili ali pa zasadili samorodnico. Že z razpadom fevdalnih gospoščin leta 1850 se je začela povečevati nerentabilnost graščinskih ekonomij, kar je povzročilo nov val opuščanja vinogradov, zlasti med obema svetovnima vojnama. Druga svetovna vojna, okupacija in razlastitev cerkve in veleposestnikov pa je še bolj skrčila že tako zdesetkane vinograde. Marsikje so vinograde opuščali še po drugi svetovni vojni.

Danes je v občini Vojnik malo strjenih vinogradniških kompleksov. Večinoma so vinogradi bolj ali manj raztreseni. Med najlepše spadajo vinogradi v Malih Dolah, v naseljih Javnik, Plate, Lačna vas in okolici Črešnjic. Prevladujejo novi nasadi izbranih sort grozdja, ki jih lastniki marljivo obdelujejo. Vinogradov je sicer manj, opazno pa se je dvignila kvaliteta obdelave in vzgoja vin.

Marsikje so nam ljudje potožili, da njihovi potomci nimajo veselja do obdelovanja vinograda. Nekateri bi vinograd prodali, če bi bilo mogoče. Spet drugi se bojijo, da ga bodo morali posekati, ko bodo sami obnemogli.

Raziskovalna naloga nam bo ostala v lepem spominu. Ob samem delu smo se naučili veliko novega. Spoznali smo zgodovino vinogradništva, vinogradniška opravila in običaje, vinogradniško opremo, ogledali pa smo si tudi stare vinske kleti in zidanice. Pri delu na terenu smo srečali veliko prijaznih ljudi, ki se jim za pomoč in posredovane podatke lepo zahvaljujemo.

VIII. VIRI IN LITERATURA

1. Vlado Valenčič: Poglavje o vinogradništvu, Gospodarska in družbena zgodovina Slovencev, II. zvezek, DZS, Ljubljana 1970
2. Jože Colnarič, Janez Gregorič, Lojze Hrček, Zora Korošec: Posebno vinogradništvo, Biotehnična fakulteta VTOZD za agronomijo, Ljubljana 1986
3. Marija Makarovič: Kmečko gospodarstvo na Slovenskem, Mladinska knjiga 1978
4. Paolo Santonino: Popotni dnevniki 1485 - 87 Mohorjeva družba, Celovec, Dunaj, Ljubljana 1991
5. Jože Koropec: Srednjeveško gospostvo Vojnik, Časopis za zgodovino in narodopisje, 10/1974, str. 267 - 277
6. Janko Orožen: Zgodovina Celja in okolice, I. zvezek, Celje 1972
7. Ustni vir 1: ga. Štefka Fidler, Tomaž nad Vojnikom 18
8. Ustni vir 2: g. Franc Ofentavšek, Šmiklavž pri Škofji vasi 15 a
9. Ustni vir 3: g. Boris Kroflič, Opekarniška 12 d., Celje
10. Ustni vir 4: g. Alojz Perko, Višnja vas 33

SEZNAM SLIK

- Slika 1: Vinski grič »Majpigel« v Vinah pri Lembergu
- Slika 2: Župnijska klet na Konjskem
- Slika 3: Kopači pri okopavanju vinograda
- Slika 4: Lesena brenta za odnašanje grozdja v zidanico
- Slika 5: Vinogradniška oprema
- Slika 6: Stiskanje grozdja v stiskalnici
- Slika 7: Tradicionalna lesena stiskalnica
- Slika 8: Leseni ročni mlin za grozdje
- Slika 9: Malejeva - Fidlerjeva klet na Tomaževem hribu
- Slika 10: Ofentavškova zidanica na Tomaževem hribu pri Vojniku
- Slika 11: Soba, v kateri so prebivali viničarji
- Slika 12: Stara krušna peč in glinaste posode
- Slika 13: Črna kuhinja v zidanici
- Slika 14: Iz šibja spletene stene v kuhinji
- Slika 15: Krofličev vinski hram
- Slika 16: Kraj nova zidanica v Malih Dolah
- Slika 17: Vengustova klet na Tomaževem hribu